

Agricultura

Revista agropecuaria

Año XLII

Núm. 494

JUNIO 1973

Viñedo

Producción

Vino

Ley

Denominaciones

Interior

Exterior

Estadística



Número especial

VID y VINOS

En el campo «manda» Firestone



1971, 1972, 1973

Tres Campeonatos de España de Arada,
tres victorias FIRESTONE.

Es natural:

Porque Firestone es la primera Marca en neumáticos agrícolas.
Porque cada máquina, cada terreno, cada labor... tiene en Firestone su neumático adecuado (Firestone tiene más de 150 neumáticos agrícolas distintos).

Y porque la gran mayoría de los labradores de España saben lo que se hacen cuando eligen cubiertas Firestone para su equipo de trabajo.



Firestone



la serie más completa de tipos y medidas de cubiertas para tractor y maquinaria agrícola.



Agricultura

Revista agropecuaria

Año XLIII
N.º 494

DIRECCION Y ADMINISTRACION:
Caballero de Gracia, 24 - Teléfono 221 16 33 - Madrid

Junio
1973

SUSCRIPCIÓN { España Año, 240 ptas.
Portugal e Iberoamérica Año, 250 ptas. NÚMERO SUELTO O SUPLEMENTO: España 25 ptas.
Restantes países Año, 300 ptas.

EDITORIALES

En esta ocasión: La VID y el VINO

Un nuevo número monográfico de AGRICULTURA está en la calle. La VID y el VINO se lo merecían. Por algo es tema de actualidad.

A tenor de nuestras costumbres, hemos intentado reunir las opiniones de los mejores especialistas. Una vez más han sido pocos, y casi siempre con justificaciones que comprendemos, los que han declinado nuestra invitación a colaborar.

Hemos pretendido compaginar los criterios, cada cual dentro del tema asignado, de funcionarios del Ministerio de Agricultura con otros que luchan diariamente en el terreno de la iniciativa privada. A todos hemos concedido libertad de expresión y a todos agradecemos su sincera opinión. Todos ellos, por otra parte, representan en la práctica el criterio de otros que, por falta de espacio, no han podido participar a pesar de su positivo peso específico en el tema.

Como complemento de los artículos con firma se insertan dos páginas estadísticas que, aunque no comentamos, justifican por sí solas, con sus guarismos, la edición de esta monografía. Una aclaración. Muchas de las ideas que teníamos archivadas para esta sección editorial están sobrada y puntualmente recogidas en los artículos que transcribimos. Como no es cuestión de repetir, a su lectura remitimos a nuestros lectores.

La VID y el VINO es, al mismo tiempo, una edición que nos complacemos en brindar y ofrecer a los asistentes a la Asamblea que se celebra en España de la Oficina Internacional de la Vid y el Vino (O. I. V.). A todos los que vengan de fuera deseamos una agradable y eficaz estancia en España en el mes de septiembre.

Y para terminar, como siempre, muchas gracias a todos, y nuestros mejores deseos de éxito al I Salón Nacional de Vinos, Bebidas e Industrias Afines, que también se celebrará en Madrid el próximo mes de diciembre.

El vino, de moda

En lo que va de año hemos viajado bastante por España. En estos viajes, desde el punto de vista agropecuario, la dominante nacional ha sido una: inquietud y expectación en el sector vitivinícola. Una conclusión hemos sacado: el vino está de moda.

También hemos viajado no hace mucho a Ginebra, en donde en la cafetería de Naciones Unidas, americanos, que antaño bebían sabe Dios qué, consumían conscientemente botellas de vino de Argelia en las comidas.

Nos hemos enterado que en Japón, fiel al espíritu consumidor de la generación actual, el vino empieza a ser atracción.

No sabemos al cien por cien las razones económicas, sociales o históricas. El hecho cierto es que: el vino, bebida natural con un porcentaje alcohólico no elevado, es demandado. Y otro hecho cierto que contemplamos: el vino es motivo, en nuestras zonas vitícolas, de atracción de empresas ambiciosas, decididas y organizadas. Lo que nos place, por una parte, y nos preocupa, por otra, todo ello dentro de las incidencias más que sabidas que pueden acarrear estas apetencias. Para bien o para mal.

El cultivo-problema ha pasado a constituir un cultivo-moda que contradice algunas puntualizaciones de los excesivamente teóricos o acomplejados. De los que no saben o no quieren darse cuenta de la cuantificación que

representa en el aspecto socio-económico nacional un sector como el vitivinícola.

En cierta ocasión nuestros deportistas vieron frustrado su viaje olímpico en señal de protesta nacional de un acontecimiento político-militar que atañía especialmente a un país que estuvo, por cierto, representado en la Olimpiada. Estas posturas no resultan a veces ni eficaces ni rentables.

Nosotros a lo nuestro. Al trabajo y a la producción. Eso sí, a una producción rentable y de calidad. Y sepamos estar unidos y preparados para triunfar sobre competencias foráneas. Estemos preparados para ofertar la cantidad y sobre todo la calidad que se demanda en un régimen naturalmente competitivo. Estamos seguros que, a largo plazo, la calidad ofertada se impone.

Pero lo que roza el matiz de lo ridículo es la incapacidad de oferta competitiva. Los años de las absurdas prohibiciones de plantación, que poco consiguieron, han sido superados por la evolución mundial actual. Sin embargo, aunque el vino está de moda, nuestra posición no debe ser, como es dado en el extremista carácter español, la de un optimismo desmedido, sino la de vigilar al competidor e intentar siempre el adelanto. Para ello es crucial la cooperación.

El consumo y el fraude

Con algún que otro error o con el ingrediente de algún que otro «gazapo» coyuntural, se conocen las cifras determinativas de nuestras superficies de viñedos, de nuestras variedades, de nuestras producciones. Son habas contadas las cifras de nuestro comercio internacional de bebidas alcohólicas.

Por fortuna, con recientes trabajos que en esta monografía se insertan, y con otros próximos derivados de la confección del Catastro Vitivinícola, las estadísticas de este sector adquirirán pronto niveles de desarrollo.

Sin embargo, las cifras de nuestro consumo están llamadas a ser, por ahora, la cenicienta de las estadísticas, y tendrán que ser deducidas, en muchos casos y como sucede con otros productos, a base de las socorridas diferencias.

Pero, aún más, cabe preguntarse si estaremos pronto preparados para conocer fidedignamente los consumos de bebidas legales, es decir, a sabiendas de que las partículas consumidas con aires más o menos fraudulentos queden si no proscritas, al menos identificadas.

La taberna, la tasca, el mesón, el bar nuestro de cada idea, en que los españoles acostumbramos a dialogar, haciéndonos diferentes del resto de los mortales, ha sido motivo de inspiración para poetas y escritores, al igual que el propio vino, bebida cantada desde su remota existencia. Pero, al igual que el mismo vino, la taberna puede ser motivo de violación de la ciencia estadística.

Que tenemos buenos vinos en España. Que contamos con una gran variabilidad de tipos. Que bebemos buen vino. Nadie lo duda. Pero, y ahora pensamos en el futuro, hay que beber más y mejor vino. Y saberlo beber, por supuesto.

Si hablamos de plantaciones, variedades, costes, industria enológica, etc., hay que hablar de consumidores y de sus derechos. Y si se tiene derecho a consumir más y mejor vino, como apetencia a una bebida sana y natural, con más motivo se tiene a consumirlo sin ser engañado.

El engaño, aunque represente un pequeño porcentaje de nuestro consumo, hay que desterrarlo con decisión y valentía. Además, la represión del fraude en artículos alimenticios es práctica que goza de siempre del beneplácito de todos los españoles y que es capaz de promover a más de un organismo. La opinión pública española, como en cualquier otro país, se frota las manos al leer en la prensa las sanciones impuestas por fraudes descubiertos, sencillamente porque entienden verse protegidos.

El agua convertida en vino, al margen del milagro bíblico, distorsiona no sólo las estadísticas, sino los gustos. Por otra parte, el español adiciona agua gaseosa, limón o lo que le viene en gana cuando quiere. Pero no debe ser engañado.

Este año ha estado un poco en boga la adición de materias azucaradas a los mostos. El uso de antisépticos no autorizados, el peligro que encierra el mercurio, el bromo o el flúor, la a veces incontrolada clarificación azul con ferrocianuro, las correcciones abusivas de acidez y de grados, los peligros del metílico, el empleo de alcoholes baratos en anises o brandies, el vulgar fraude de las materias colorantes, la mezcla de tintos y blancos, etc., nos deben poner en guardia contra el posible daño y el propio engaño.

Amigos de la verdad y de la sinceridad, solicitamos de nuestras autoridades una enérgica represión de fraudes que sirva para eliminar una posible minoría de clandestinidades.

Pedimos que las estadísticas de consumo, por otra parte, y en la medida que sea posible su obtención, sean ciertas.

El viñedo en España

Zonas vitícolas

Variedades utilizadas

Plantaciones de viñedo

ZONAS VITICOLAS

Existen en nuestro país algo más de millón y medio de hectáreas de viñedo para vinificación y sólo unas cien mil escasas para uva de mesa. Las primeras se encuentran ampliamente distribuidas por toda España, mientras que las plantaciones de mayor interés en cuanto a las segundas se concentran en las provincias mediterráneas y en Badajoz, con un 70 por 100 de la superficie nacional.

Las zonas de mayor entidad, dentro de cada una de las regiones vitícolas en que se considera dividido el país, son las que se enumeran a continuación:

Levante: Constituyen esta región las provincias de Valencia, Alicante, Murcia y Castellón, las cuales incluyen zonas tan importantes como las protegidas con Denominación de Origen "Utiel-Requena", "Cheste", "Turia", "Marquesado", "Albaida" y "Clariano" en la provincia de Valencia, las cuatro últimas de recentísima creación; "Alicante" en Ali-

POR *José Puerta Romero* (*)

Y *Francisco Sanz Carnero* (*)

cante y Murcia, y "Jumilla" y "Yecla" en Murcia, siendo la última también de creación en el presente año. Otras zonas de interés son Bullas en Murcia y Maestrazgo en Castellón.

Cataluña: Incluye esta región las provincias de Barcelona, Tarragona, Gerona y Lérida. Las dos primeras muy vitícolas, con zonas de Denominación de Origen como "Priorato" y "Tarragona", en Tarragona; "Panadés", en ambas provincias, y "Alella", en Barcelona. En Gerona hay una zona vitícola de mucho interés: el "Ampurdán". Otras zonas vitícolas son: Terra Alta y Conca de Barberá, en Tarragona.

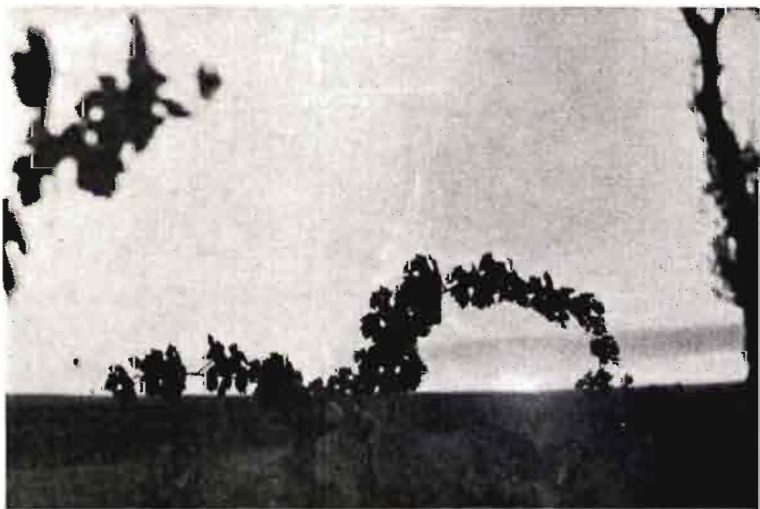
Aragón: Destaca Zaragoza, provincia muy vitícola, sobre todo en su parte occidental, con la zona de Denominación de Origen "Cariñena".

Otras zonas de la provincia productoras de vinos típicos son La Almunia, Borja, Calatayud, Daroca, Calpe y Belchite. En Teruel hay tres zonas de interés: Bajo Aragón, Muniesa y Alto Jiloca. En Huesca, la más importante es Barbastro.

Rioja-Navarra: Esta región comprende las provincias de Logroño, Navarra y Alava. Términos de todas ellas constituyen la zona de Denominación de Origen "Rioja". En Navarra hay otra zona amparada también por Denominación de Origen con el nombre de la provincia.

Galicia: Constituida por las cuatro provincias gallegas, destacan en esta región las zonas del "Ribero" y de "Valdeorras", ambas amparadas por Denominación de Origen y situadas en la provincia de Orense. En Pontevedra hay interesantes zonas vitícolas, como son: Bajo Miño, Valle Miñor, Cambados, Ría de Vigo y Condado de Tea. En La Coruña y Lugo el viñedo tiene menos interés, con las zonas de Betanzos y Ulla y de Monforte, respectivamente.

Castilla-León: Agrupamos en esta región varias provincias de la región leonesa y de Castilla la Vieja, entre las que destacan Valladolid, León, Za-



Los largos sarmientos de la variedad «Verdejo» se recortan en un atardecer de la meseta castellana. (Foto F. Sanz)

(*) Doctores Ingenieros Agrónomos.

mora y Burgos, con varias zonas vitícolas importantes: Tierra del Vino y Cigales, en Valladolid; Ribera del Duero, en Valladolid y Burgos; Bierzo, Oteros, Valdevimbre y La Bañeza, en León; Toro y Benavente, en Zamora, y Tierra de Campos, en Valladolid, Zamora, León y Palencia. En esta última provincia hay otra zona denominada Cerrato. En Salamanca, las zonas principales son La Ribera y La Sierra. Se completa la región con los viñedos de Segovia y Soria, de escaso relieve.

Centro-Mancha: En esta región incluimos, en primer lugar, las cuatro provincias manchegas: Ciudad Real, Toledo, Albacete y Cuenca, con la extensa zona vitícola de "Mancha", amparada con dicha Denominación de Origen. Otras zonas con Denominación de Origen en dichas provincias son "Valdepeñas" (Ciudad Real), "Almansa" (Albacete), "Manchuela" (Albacete y Cuenca), "Jumilla" (Albacete) y "Méntrida" (Toledo).

La región se completa con Madrid, Avila y Guadalajara. En la primera hay tres importantes zonas vitícolas: San Martín de Valdeiglesias, Navalcarnero y Arganda. En Avila hay dos zonas: Cebreros y Moraña, y en Guadalajara sólo tienen cierto interés los viñedos de La Alcarria.

Extremadura: Constituida por las provincias de Badajoz y Cáceres, esta región tiene muy variadas zonas vitícolas, como son: Tierra de Barros y Almendralejo, en Badajoz, y Cañamero y Montánchez, en Cáceres, además de otras de menor interés, como Miajadas, Cillero, Ceglievin, Jerte y Hervás, en esta última provincia. Las zonas de Guareña y Los Santos de Maimona, existentes en Badajoz, tienen gran cantidad de viñedos, que en su gran mayoría se dedican a uva de mesa.

Andalucía Occidental: Formada por las provincias de Cádiz, Córdoba, Huelva y Sevilla, es una región productora de los típicos y muy españoles vinos finos, en las zonas de "El Condado" (Huelva), "Montilla y Moriles" (Córdoba) y "Jerez" (Cádiz), todas ellas amparadas con Denominación de Origen, la primera de ellas dentro de la Denominación "Huelva" y la última con el nombre de "Jerez-Xérès-Sherry", de fama universal.

Andalucía Oriental: Formada por las provincias de Málaga, Granada, Almería y Jaén. En esta región es muy importante la primera provincia, que está amparada por la Denominación de Origen "Málaga", dentro de la cual destacan las zonas de Antequera y Vélez-Málaga. En Granada, la más importante es la zona de La Costa, y en Jaén, las de Lopera y Torreperojil.

Cantábrico: Está formada por las cuatro provin-



Racimo de «Garnacha», una de las variedades tintas más características y extendidas por los viñedos de nuestro país. (Foto archivo I. N. I. A.)

cias norteñas, las menos vitícolas del país: Oviedo, Santander, Vizcaya y Guipúzcoa. En Asturias sólo hay algunos viñedos al oeste de la provincia. En Santander, en Liébana, y en el país vasco, en las zonas productoras de chacolí: Baquio, en Vizcaya, y Guetaria, en Guipúzcoa.

Balear: Constituida por las islas Baleares, sólo hay viñedos en Mallorca, en sus dos zonas de Felanitx y Benisalem.

Canarias: Constituida por las dos provincias insulares que forman las islas Canarias: Las Palmas y Santa Cruz de Tenerife. En la primera hay viñedos en Gran Canaria y en Lanzarote. En Tenerife destacan las zonas de Icod y Tacoronte.

A continuación se resumen las superficies, producción de uva y producción de vino de cada una de las provincias que componen las diferentes regiones vitícolas. Las cifras de superficie son estimadas (en tanto no se ultime el catastro vitivinícola) de acuerdo con los conocimientos actuales, y las de producción corresponden a rendimientos medios, teniendo en cuenta las superficies, variedades y producciones obtenidas en condiciones norma-

les, mediante labores y cuidados de cultivo adecuados a nivel de término municipal.

VIÑEDO NACIONAL PARA VINIFICACION

Regiones vitícolas	Superficie Ha.	Producción de uva Qm.	Producción de vino Hl.
Levante:			
Valencia	92.670	4.347.514	2.556.440
Alicante	49.480	1.418.600	818.115
Murcia	54.780	776.620	504.330
Castellón	12.884	429.507	295.762
Cataluña:			
Tarragona	68.317	2.121.593	1.578.968
Barcelona	33.119	1.751.155	1.263.393
Gerona	9.174	359.318	258.709
Lérida	9.960	285.991	200.195
Aragón:			
Zaragoza	90.356	1.501.065	1.061.145
Huesca	12.300	246.000	167.280
Teruel	21.945	394.523	256.440
Rioja-Navarra:			
Logroño	30.517	1.096.970	769.530
Alava	6.354	318.352	222.846
Navarra	40.118	1.112.285	722.976
Galicia:			
Orense	17.943	1.364.000	820.060
Pontevedra	9.920	697.580	471.870
Coruña	1.090	76.300	45.780
Lugo	5.500	537.100	322.260
Castilla-León:			
Valladolid	24.830	607.970	425.578
León	41.710	1.638.174	1.028.930
Zamora	36.200	568.446	341.067
Burgos	15.080	623.248	401.700
Salamanca	13.665	271.395	176.407
Palencia	7.380	177.120	118.670
Segovia	5.750	149.500	97.175
Soria	2.580	49.625	30.985
Centro-Mancha:			
Ciudad Real	254.100	7.917.217	5.573.805
Toledo	155.990	3.864.810	2.676.575
Albacete	118.940	3.362.000	2.414.000
Cuenca	92.550	3.708.500	2.595.900
Madrid	25.850	760.500	494.000
Avila	12.458	224.200	134.500
Guadalajara	4.200	63.000	37.800
Extremadura:			
Badajoz	52.000	2.125.000	1.250.000
Cáceres	8.375	110.500	41.800
Andalucía:			
Cádiz	16.975	1.449.200	1.014.450
Córdoba	26.014	1.562.800	952.800
Huelva	21.123	1.217.500	851.675
Málaga	6.161	198.365	134.890
Sevilla	4.560	302.670	181.250
Granada	9.088	172.700	120.810
Almería	1.652	44.100	30.875
Jaén	2.974	86.500	55.805
Cantábrico:			
Oviedo	507	20.280	13.180
Santander	184	9.200	6.180
Vizcaya	51	1.785	1.160
Guipúzcoa	25	2.500	1.625
Balear:			
Baleares	4.510	141.240	98.669
Canarias:			
Las Palmas	2.031	22.942	16.240
Sta. Cruz de Tenerife	3.290	75.000	52.500
Total nacional	1.537.230	50.362.460	33.707.100



En la región zamorana-leonesa —Tierra de Campos— hay viñedos de gran rendimiento. (Foto F. Sanz)

El cuadro que antecede puede resumirse, por regiones vitícolas y por los porcentajes correspondientes a cada región, del siguiente modo:

Regiones vitícolas	Porcentajes respecto al total nacional		
	Superficie	Producción de uva	Producción de vino
Levante	13,65	13,84	12,38
Cataluña	7,84	8,97	9,79
Aragón	8,10	4,25	4,41
Rioja-Navarra	5,00	5,02	5,10
Galicia	2,24	5,31	4,92
Castilla-León	9,58	8,11	7,78
Centro-Mancha	43,20	39,52	41,32
Extremadura	3,93	4,43	3,83
Andalucía occidental	4,48	9,00	8,90
Andalucía oriental	1,29	1,00	1,02
Cantábrico	0,05	0,07	0,06
Balear	0,29	0,28	0,29
Canarias	0,35	0,20	0,20
Total %	100	100	100
Total hectáreas	1.537.230	—	—
Total Qm. uva	—	50.362.460	—
Total Hl. vino	—	—	33.707.100

VARIETADES

Las variedades que más se cultivan en cada provincia son las que se detallan en el cuadro siguiente. Se separan en el mismo las blancas de las tintas, con independencia de si dentro de cada grupo se trata de variedades preferentes, autorizadas o incluso no autorizadas. Con el expresado cuadro se desea reflejar cuál es el estado actual de la situación en cuanto a preferencia por parte del viticultor:

PRINCIPALES VARIEDADES CULTIVADAS

REGIONES VITICOLAS	BLANCAS	TINTAS
<i>Levante:</i> Valencia. Alicante. Murcia. Castellón.	Meseguera, Planta Nova, Moscatel. Meseguera, Moscatel. Meseguera, Planta Nova. Escanavella, Macabeo.	Bobal, Tintorera, Monastrell. Monastrell, Tintorera. Monastrell, Garnacha. Embolicaire, Señorito (Híbrido).
<i>Cataluña:</i> Tarragona. Barcelona. Gerona. Lérida.	Macabeo, Garnacha, Xarel-lo. Xarel-lo, Macabeo, Parellada. Cariñena, Garnacha. Macabeo, Parellada.	Sansó, Garnacha. Sumoll, Cariñena. Cariñena, Garnacha. Monastrell, Sumoll.
<i>Aragón:</i> Zaragoza. Huesca. Teruel.	Macabeo, Garnacha. Alcañón. Garnacha.	Garnacha, Cariñena. Garnacha, Monastrell, Parraleta. Garnacha.
<i>Rioja-Navarra:</i> Logroño. Alava. Navarra.	Viura, Malvasía. Viura.	Tempranillo, Garnacha. Tempranillo. Garnacha.
<i>Galicia:</i> Orense. Pontevedra. Coruña. Lugo.	Palomino, Treixadura, Godello. Albariño, Treixadura. Palomino, Albariño. Palomino, Godello.	Alicante, Mencia, Garnacha, Caiño. Negrón, Caiño, Catalán, Alicante. Alicante, Mencia, Catalán, Caiño. Mencia, Caiño, Alicante, Garnacha.
<i>Castilla-León:</i> Valladolid. León. Zamora. Burgos. Salamanca. Palencia. Segovia. Soria.	Palomino, Verdejo. Palomino, Verdejo, Cañorroyo. Malvasía, Palomino, Verdejo. Verdejo, Palomino. Verdejo, Malvasía. Albillo, Verdejo. Verdejo, Castellana, Doradilla. Doradilla.	Garnacha, Tinto Madrid, Prieto Picudo. Mencia, Prieto Picudo, Tinto Madrid. Tinto Madrid, Tinto de Toro, Garnacha. Tinto del país, Aragonés, Garnacha. Garnacha, Tintorera. Garnacha, Tempranillo. Garnacha. Garnacha.
<i>Centro-Mancha:</i> Ciudad Real. Toledo. Albacete. Cuenca. Madrid. Avila. Guadalajara.	Airén. Airén. Airén, Macabeo. Airén, Pardillo, Albillo. Jaén, Airén, Albillo, Malvar. Verdejo. Jaén, Malvar.	Cencibel. Garnacha. Monastrell, Bobal, Garnacha, Cencibel. Bobal, Cencibel. Tinta Navancarnero, Tinto Madrid. Garnacha. Tinto Madrid, Garnacha.
<i>Extremadura:</i> Badajoz. Cáceres.	Cayetana, Mantúo, Pardina. Alfonsarro, Borba, Alanje, Marfal.	Morisca, Garnacha. Morisca, Garnacha.
<i>Andalucía:</i> Cádiz. Córdoba. Huelva. Málaga. Sevilla. Granada. Almería. Jaén.	Palomino, Pedro Ximénez, Moscatel. Pedro Ximénez, Baladí verdejo. Zalema, Palomino, Garrido fino. Moscatel, Pedro Ximénez, Rome. Palomino, Lairen, Pedro Ximénez, Garrido fino. Perruna, Pedro Ximénez, Jaén. Jaén. Cirial, Pedro Ximénez, Jaenes, Lairen.	Baladí. Garnacha, Mantúa, Jaén.
<i>Cantábrico:</i> Oviedo. Santander. Vizcaya. Guipúzcoa.	Alvarín, Albillo. Palomino. Txvri o Zurilla. Txvri o Zurilla.	Alvarín, Verdejo, Carrasquín, Mencia. Mencia, Tinto Madrid. Beltza. Beltza.
<i>Balear:</i> Baleares.	Pensall o Moll.	Fogoneu, Callet, Mantonegro.
<i>Canarias:</i> Las Palmas. Santa Cruz de Tenerife.	Común, Malvasía, Listán, Moscatel. Listán, Vijiriego, Malvasía, Moscatel.	Común, Moscatel. Listán, Negrasmoll.

PLANTACIONES DE VIÑEDO

Desde hace muchos años el viñedo ha estado controlado por amplia legislación, con objeto de estructurar un cultivo que puede permanecer sobre el terreno períodos de hasta cincuenta años y en el que una inadecuada plantación puede proporcionar perjuicios que se arrastrarían durante mucho tiempo en detrimento de la economía nacional.

El primer Decreto sobre ordenación de plantaciones data del 8 de septiembre de 1932. Era preciso en aquellos tiempos solicitar autorización del Gobierno Civil. En 1948 se dictan normas para nuevas plantaciones de viñedo por Orden Ministerial de 9 de junio, que se reforman por Orden de 9 de julio de 1953. Debido a la crisis vitivinícola del año 1954, se dictó el Decreto-Ley de 10 de agosto por el que se establecieron normas restrictivas sobre el cultivo de la vid, desarrolladas por las Ordenes sucesivas de 26 de octubre de 1954 y 16 de julio de 1955.

Dichas normas siguieron en vigor durante varias campañas, hasta que, debido a nuevos condicionantes de la viticultura, fue preciso emitir el Decreto-Ley 14/1967, de fecha 20 de octubre, por el que se limitaba el cultivo de la vid, que fue desarrollado por las Ordenes de 27 de noviembre de 1967 para viñedos de vinificación y 10 de enero de 1968 para viñedos de uva de mesa. El Decreto 2.096/71 de 13 de agosto regula la campaña 1971/72, con criterios menos restrictivos que los del año 1967, y

mediante el Decreto 2.395/72 de 18 de agosto se ordena la campaña 1972/73, ambos ya dentro del marco de la normativa establecida en la Ley 25/1970, "Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes".

En estas dos últimas campañas, además de las nuevas plantaciones efectuadas en las principales zonas amparadas con Denominaciones de Origen, ha sido posible realizar en todo el territorio nacional replantaciones y sustituciones, habiéndose autorizado por el Ministerio de Agricultura un total de 4.000 Has. en ambas campañas con este último objeto.

En las zonas amparadas por Denominación de Origen en que era posible realizar nuevas plantaciones se han autorizado las que se indican en el cuadro siguiente, con las variedades preferentes que se señalan en los Reglamentos de las mencionadas Denominaciones de Origen:

En dicho cuadro se puede observar que las zonas más constantes en cuanto a petición de autorización para efectuar nuevas plantaciones han sido "Alicante", "Jerez-Xérès-Sherry" y "Montilla y Moriles", las dos afamadas zonas andaluzas productoras de vinos finos. El total de nuevas plantaciones en dichas zonas amparadas con Denominación de Origen alcanzan un total de 21.540 Has. en las seis últimas campañas.

Las zonas de "Mancha", "Tarragona" y "Navarra" sólo figuran con plantaciones en la campaña 1972/73, ya que en las anteriores no figuraban en-

SUPERFICIE DE NUEVAS PLANTACIONES DE VIÑEDO PARA VINIFICACION AUTORIZADA EN ZONAS CON DENOMINACION DE ORIGEN

ZONAS	Campaña 1967/68	Campaña 1968/69	Campaña 1969/70	Campaña 1970/71	Campaña 1971/72	Campaña 1972/73
«Alicante» (Alicante)	125	256	175	176	369	225
«Alicante» (Murcia)	—	—	30	99	84	29
«Cariñena» (Zaragoza)	—	972	452	—	—	173
«Cheste» (Valencia)	—	83	28	5	5	—
«Jerez-Xérès-Sherry» (Cádiz)	—	583	470	282	—	2.713
«Jumilla» (Albacete)	106	483	435	199	—	368
«Jumilla» (Murcia)	516	166	119	84	140	514
«Málaga» (Málaga)	—	—	—	—	—	159
«Mancha» (Albacete)	—	—	—	—	—	15
«Mancha» (Ciudad Real)	—	—	—	—	—	1.253
«Mancha» (Cuenca)	—	—	—	—	—	45
«Mancha» (Toledo)	—	—	—	—	—	466
«Mérida» (Toledo)	319	408	226	210	—	112
«Montilla» y «Moriles» (Córdoba)	728	657	1.074	1.560	40	1.806
«Navarra» (Navarra)	—	—	—	—	—	88
«Panadés» (Barcelona)	3	8	—	162	16	36
«Panadés» (Tarragona)	—	—	—	42	43	21
«Priorato» (Tarragona)	—	—	—	—	25	2
«Rioja» (Alava)	63	61	—	84	—	90
«Rioja» (Logroño)	30	156	73	140	112	481
«Rioja» (Navarra)	—	2	13	4	4	49
«Tarragona» (Tarragona)	—	—	—	—	—	78
«Valdepeñas» (Ciudad Real)	—	—	—	—	—	111
<i>Total</i>	1.890	3.835	3.095	3.042	838	8.840

tre las autorizadas para realizar nuevas plantaciones. En la última se han incluido entre ellas con el fin de fomentar la producción de vinos tintos.

Respecto a uva de mesa, se han autorizado un total de 2.700 Has. en las siguientes provincias con zonas típicas productoras de uva de mesa y pasa: Alicante, Almería y Valencia, y en menor cuantía, Badajoz, Castellón, Málaga y Murcia.

Es un hecho evidente que durante los últimos años se ha plantado bastante más superficie de viñedo de la realmente autorizada. El "Estatuto de

la Viña, del Vino y de los Alcoholes", al reconocer este hecho y eximir de sanción tales irregularidades, establece las bases para elaborar una política de producción vitivinícola basada en la calidad, única forma de defender los intereses generales del sector. Las futuras ordenaciones de campañas de plantación habrán de estar orientadas en tal sentido con un estricto control de plantaciones, de portainjertos, de variedades y de viveros— para asegurar, con la participación de los viticultores, un futuro prometedor en los mercados internacionales a los que hemos de abastecer.

VIBEXPO - 73

I Salón Nacional de Vinos, Bebidas e Industriales Afines

Se celebrará en Madrid, del 1 al 9 de diciembre

Por primera vez se va a celebrar en nuestro país un Certamen sobre los vinos españoles y bebidas, que tan rica variedad poseen y cuya proyección exterior adquiere cada vez más importancia. A ello irá unido un amplio panorama de las industrias afines de este sector, que son cuantiosas.

El I Salón Nacional de Vinos, Bebidas e Industrias Afines, que llevará el nombre de VIBEXPO 73, bajo patrocinio del Sindicato Nacional de la Vid, Cervezas y Bebidas y de la Cámara Oficial de Comercio e Industria de Madrid, tendrá lugar en el Palacio de Exposiciones propiedad de esa Corporación durante los días 1 al 9 del próximo mes de diciembre.

En relación con el consumidor nacional, tendrá este Salón el atractivo de un mejor conocimiento de las calidades y varie-

dades de los vinos españoles y bebidas, realizados por una serie de actos académicos, gastronómicos, concursos de venedores y catadores, etc.

En cuanto al sector Exportación, estará especialmente atendido por una oficina que se encargará de programar visitas de compradores extranjeros de todo el mundo y promocionar mediante una información especializada y continua los caldos españoles.

En la rueda de prensa celebrada en Madrid el día 19 de junio actual, el archiduque Andrés Salvador de Habsburgo-Lorena dijo:

"Esta primera exposición de vinos españoles tiene como objetivo fundamental, en el plano nacional, realzar ante el consumidor las calidades y variedades de los vinos españoles, para lo cual se celebrarán semina-



rios, coloquios, conferencias y proyecciones sobre la gran variedad de los caldos en los que tan generosa es la geografía española. En el aspecto exterior, cada vez más importante y prometedor, hay que añadir a lo anterior el hecho de poder presentar en un único escaparate la producción vinícola española, lo cual atraerá y motivará las visitas de compradores extranjeros, que serán promocionadas muy activamente."

BECAS PARA ALUMNOS DE ESCUELAS INGENIEROS AGRONOMOS

Legado de D. Carlos Casado

El fallecido Ingeniero Agrónomo don Carlos Casado de la Fuente, colaborador asiduo de nuestra AGRICULTURA, en la que popularizó felizmente el seudónimo de *Providus* en una sección en la que comentaba aspectos agropecuarios del extranjero, bajo el título genérico de "Mirando al exterior", tuvo el gesto de dejar un legado a favor del Colegio de Ingenieros Agrónomos de Madrid, con el fin de que fuera empleada su renta en becas de ayuda de estudios para los alumnos de las Escuelas Especiales de Ingenieros Agrónomos que cursen Zootecnia, Economía Rural, Edafología y Química Agrícola.

Nos comueve y alegra este gesto de quien tantos afanes divulgativos poseía y nos complacemos en comunicar la existencia de estas becas, haciendo público de este modo, y por deseo del Colegio, el agradecimiento de todos a la familia del donante.

El cultivo de la vid en la Mancha

CONSIDERACIONES DE CARA AL FUTURO

Por Miguel Fernández Sáez (*)

Al contemplar el momento actual de la viticultura manchega, pletórico de dinamismo, más que por las metas ya efectivamente alcanzadas, por las excelentes perspectivas que ofrece el futuro, sin duda muy inmediato, creemos que más vale hacer *algunas consideraciones* en torno al cultivo de la viña que referir cómo se realiza éste, ya que de las aplicaciones prácticas que se conocen y de las técnicas del mismo sabe hacer uso y empleo el viticultor manchego, o al menos tiene mejor oportunidad de aprenderlas recurriendo a publicaciones más doctas y extensas que las que podríamos ofrecer en este sucinto artículo.

Trataremos, pues, de considerar, no el cultivo propiamente dicho, sino algunos aspectos y efectos del mismo relacionados con la *producción* y con la *calidad*.

A primera vista, y en base a las bajas medias de producción que reflejen las estadísticas para el viñedo manchego, se piensa inmediatamente en que su cultivo es deficiente o está mal encauzado.

Apreciación subjetiva.

El viticultor de la Mancha, en general, sabe bien lo que lleva. Tiene experiencia, vocación y voluntad y, desde luego, entiende el porqué de la tacañería de gran parte de sus majuelos y las causas que la determinan, ajenas la mayoría de las veces a las prácticas y cuidados culturales que suele prodigar con esmero y siempre con la suficiente pericia.

Aspectos de producción

Siendo así, y con la mayoría de los viticultores cuya norma de cultivo aún no se ha desviado hacia otras variedades o sistemas que pudieran aventu-

(*) Perito Agrícola. Estación de Viticultura y Enología de Valdepeñas.

rar su tradicional calidad, estimamos como muy relativa la influencia de las clásicas faenas que se realizan en la viña frente a las cantidades de fruto que obtienen, y que son causas más incisivas en los resultados la *tierra*, en algunos casos; el *clima*, en todos; en otros pocos, el *vivero*, y en muchos, el *cansancio del suelo*. Este sobre todos, y precisamente en las zonas o comarcas de más vocación y tradición vitícola, en las que la crisis económica que ha venido soportando la propiedad no ha permitido dejar morir la viña de una vez, obligándola a revivir constantemente a base de las desastrosas "reposturas"... Este *agotamiento o abuso de la tierra* —bien lo sabe el viejo viticultor— es uno de los factores principales que incide negativamente en la media de las producciones de la Mancha y el que, por supuesto, es causa de peso que reduce el de las uvas dadas por las tierras que están pidiendo a gritos vacaciones más o menos remuneradas, dicho sea de paso.

Y esto es lo que, unido a las otras circunstancias que apuntamos, determina, según nuestro criterio, la escasa producción de algunas viñas y su repercusión en las medias resultantes en esta parte de la árida meseta ibérica, en la que, no obstante, abundan las parcelas de viñedo que "se pueden ver" y en la que existen también viñadores que se conocen el cultivo o truco de hacer vomitar a una cepa o parra, más o menos "apañá", hasta 60 kilos de fruto.

Aspectos de calidad

Al considerar ahora el cultivo en relación con la *calidad* de la uva —siempre nos referimos a la de vinificación, no a la de mesa ni a la "vinificable" (?)— creemos preciso aludir al vino.

El *viño* es un producto que se bebe por gusto y con gusto —excepciones aparte—, y en los tiempos que corren, al mundo —que gracias a Dios ya tiene provista su mesa— le empieza a apetecer dignificarle cada vez más y va relegando la cantidad a cambio de la calidad y pureza, aceptando, lógicamente, el canon que supone el trueque.

Es claro y lo demuestra el consumo y la atención que ya prestan los organismos oficiales, tanto extranjeros como nacionales, que lo bueno, lo genuino, lo puro, se impone.

Así, pues, al cultivar el viñedo es o se hace necesario poner atención tanto a los resultados *cuantitativos* como a los de *calidad*, conjugándolos para que el producto final, el *vino*, no se vea en la tesitura de tener que concurrir a los mercados amparado por el pasaporte de su bonito o artístico envase o con el de sabor a fresa o a pepino, como ya les ocurre a muchos caldos más o menos exóticos.

Creemos que está claro el interés que demuestran tanto el comerciante como el consumidor por los vinos manchegos, y que esta simpatía se acentúa tanto más cuanto mejor y más genuino es el vino; siendo más evidente aún que los procedentes de las clásicas zonas o comarcas acrecientan su fama y multiplican su demanda y que en éstas es precisamente en donde continúa aún la armónica asociación *cultivo-calidad-cantidad*, base de la bondad del fruto que comparte con el bodeguero la responsabilidad de la clase y categoría del vino.

Cultivo abusivo

No hay que remontarse muy atrás para demostrar las consecuencias de un *cultivo abusivo*. La pasada campaña no disfrutó la viña de un clima propicio para su normal maduración, es cierto. Pero también lo es que en la mayoría de los pagos, dentro del área del mismo clima, la cepa con su carga

normal soportó la eventualidad y su fruto no sufrió el deterioro catastrófico que manifestó el de las parcelas cultivadas para conseguir diez o doce kilos por pie, que, como es natural, por sus condiciones intrínsecas y por su medio, es incapaz de aguantar con esa cantidad de fruto la menor incidencia adversa del clima o de las enfermedades que le rondan.

Esto, que se refleja bien patentemente en los vinos resultantes, es fácil de evitar adecuando las *podas* y limitando, en su caso, los *riegos* para que no se den "hongos como uvas, o viceversa".

Lo contrario tampoco deja de ser lamentable y de ninguna forma convence el que existan viñas de *un kilo* de media por cepa, por mucha calidad que proporcionen... Si es cuestión de deficiencia de suelo, mal arreglo tiene; pero las otras causas se pueden y deben remediar, ya que en la mayoría de los casos, por tratarse, en general, de viñas ubicadas en zonas muy típicas, hay que atribuir su escasa producción al prolongado *monocultivo* principalmente, o a la sed de la cepa, junto con otros motivos de menor trascendencia, pero que también participan negativamente en los resultados de sus cosechas anormales por bajas.

Adecuación del cultivo

El arbitrar los medios para que puedan realizarse las replantaciones en cultivo regular de esas *viñas agotadas* y el permitir a las clásicas y de variedades típicas los *riegos adecuados* y *proporcionados* para que alcancen su vegetación y cosecha *normal*, es solución que apuntamos para estos casos, y para todos, el de adaptar el sistema de cultivo a las *variedades, suelo, clima* y a los *fines* para los que se destina la *uva*.

Y al vinicultor, que discrimine y que, por supuesto, pague.

Próximo número monográfico: REGION DEL DUERO

Edición: Mes de agosto.

Motivación: I Feria Nacional de Muestras de Castilla y León, en Valladolid.

Temas a tratar: Valladolid, Feria, Vid y vinos, Remolacha, Regadíos, Alfalfa, Patata, Ovejas, Avicultura, Productos agrícolas, Tierra de Campos, Ciclos agrarios, Jornadas de Ingeniería Rural, Opiniones, Informaciones, etc.

Mecanización de la vendimia

Por LUIS HIDALGO (*)

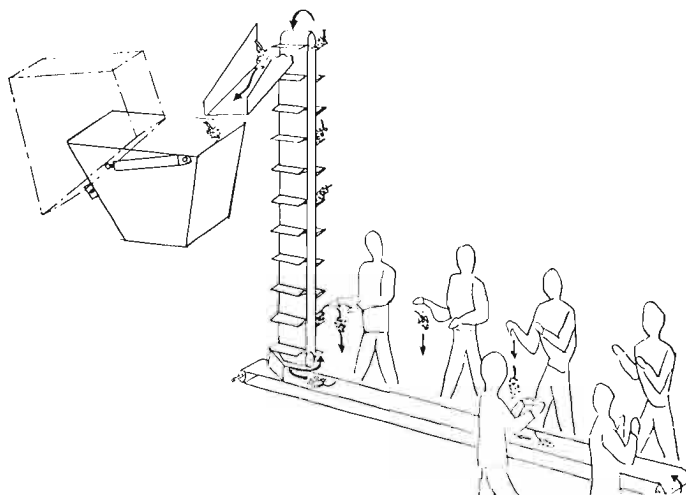
Puede decirse que la realización de la *vendimia* es uno de los mayores entorpecimientos con que tropieza el cultivo de la vid, no solamente desde el punto de vista *económico* de su realización, sino por las dificultades crecientes de obtener una abundante *mano de obra*, imprescindible durante un número de días más o menos amplio, que no admite demora.

La disponibilidad de *vendimiadores*, personal de carácter *eventual*, es aceleradamente decreciente, consecuencia de un absentismo campesino de elevado factor de multiplicación: por cada obrero agrícola vendimiador que cambia de sector económico, colocándose en la industria o en los servicios, trasladándose a la ciudad, se pierde mucho más personal, posibles vendimiadores, pues a menudo sus padres, mujeres e hijos le acompañaban en su trabajo.

Ineludiblemente la solución futura no puede ser otra que la *mecanización*, de difícil realización, contemplándola en sus aspectos parciales de *acarreo* y *transporte* como paliativo de menor mano de obra, todavía demasiado abundante, o llevar a la solución de utilización de *máquinas vendimiadoras*, verdaderas cosechadoras, integralmente concebidas.

Debemos pensar que ciertamente las *viñas* que ahora se plantan serán cosechadas mecánicamente en un futuro no muy lejano, y que lo serán tanto más fácilmente si han sido *plantadas* y *desarrolladas* de forma que permitan el empleo de las vendimiadoras, en las mejores condiciones posibles.

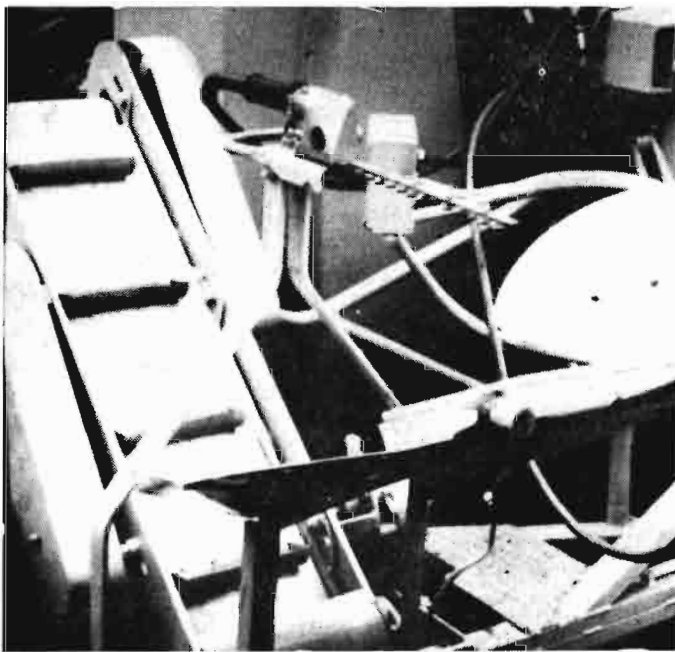
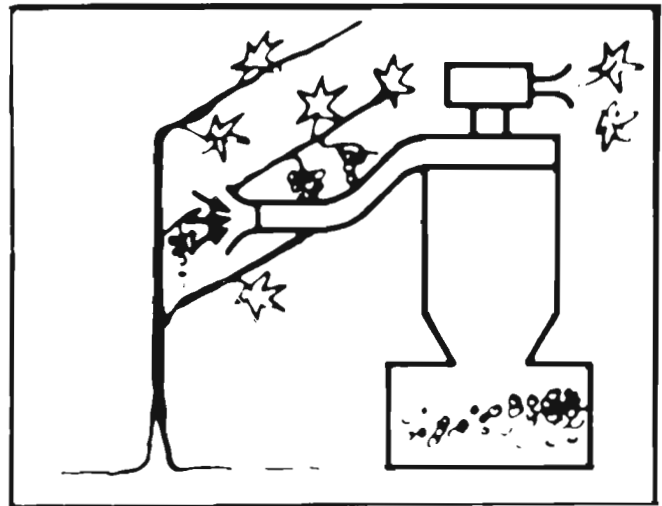
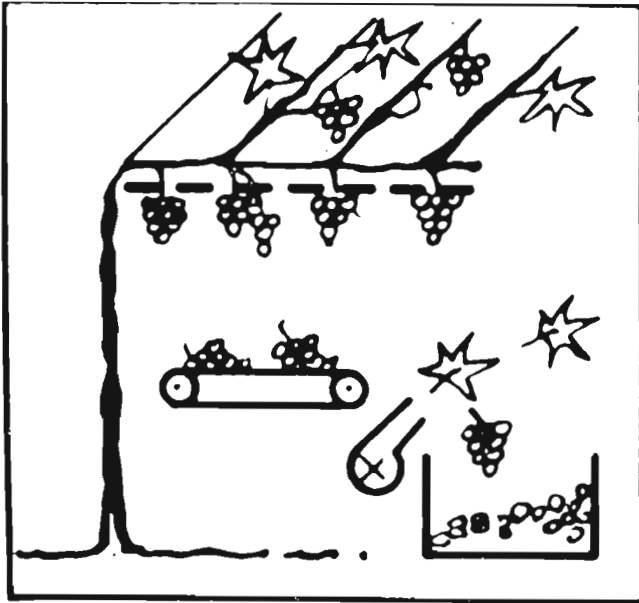
Se han diseñado *máquinas* para toda la escala de mecanización de la vendimia, cuyos fundamentos presentamos esquemáticamente en este artículo, pero es preciso, y ello lo será cada vez con mayor acuciante necesidad, que las plantaciones del viñedo se programen y dispongan convenientemente para que las posibilidades y rendimientos



MAQUINA AUXILIAR DE VENDIMIA

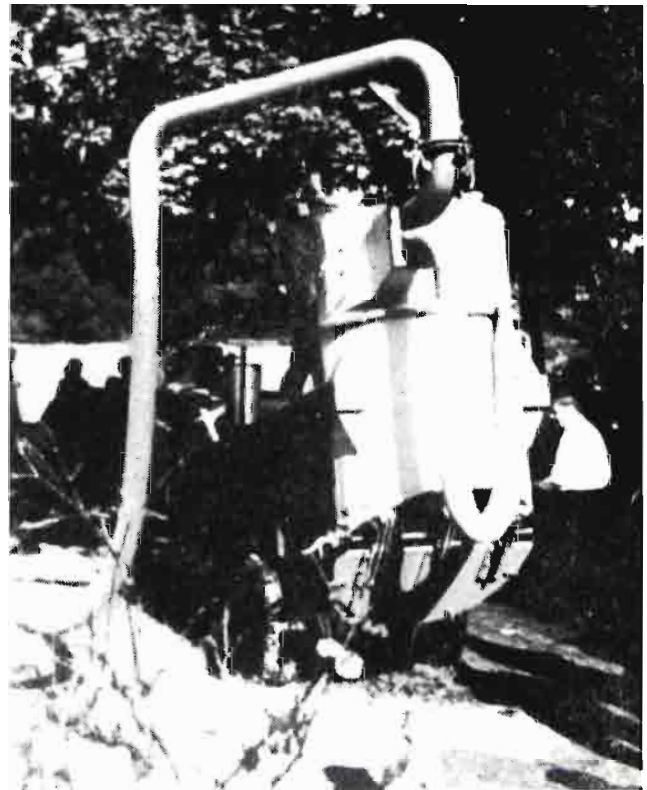
La uva cortada por los vendimiadores es recogida directamente por una cinta transportadora que la conduce a un depósito colector elevado, que se vacía directamente sobre el remolque, al final de la línea de cepas. El modelo es autopropulsado. La conducción de las cepas puede ser en formas apoyadas en espaldera o libres, en vaso y similares

(*) Doctor Ingeniero Agrónomo.



MODELOS DE CORTE

La uva es cortada en racimos enteros no desgranados mediante una barra de corte horizontal, cayendo a un sistema de cintas transportadoras con separación neumática de las hojas. La conducción de las cepas precisa ser en formas horizontales, tipo parral bajo lineal



MODELOS DE ASPIRACION NEUMATICA

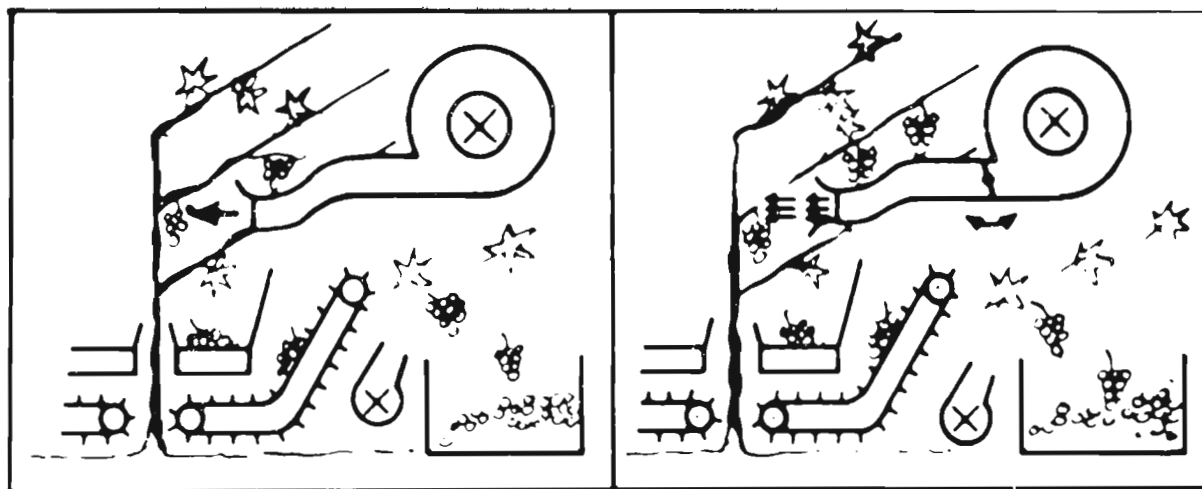
La uva es aspirada, mediante un equipo neumático, a través de mangueras aplicadas por sus bocas extremas a los racimos. Las hojas son eliminadas por un separador centrífugo antes de que la uva llegue al depósito colector. La conducción de las cepas puede ser cualquiera, incluso en formas bajas no apoyadas

de las máquinas en ellos utilizadas sean óptimas, lo que no es cosa nada fácil.

Las *máquinas auxiliares* de vendimia son de muy diversa índole, cual corresponde a las variadísimas posibilidades existentes para facilitar el *acarreo* y *transporte* de la uva, estando constituidas las más perfeccionadas por *cintas transportadoras* y depó-

sitos de *recogida* con vaciado automático, constituyendo un conjunto autopropulsado, de las que presentamos un interesante modelo de posible aplicación en nuestro viñedo actual, que podría llegar a un ahorro efectivo del 50 por 100 de la mano de obra actual.

Se han diseñado *máquinas* para la realización de



MODELOS DE IMPULSION NEUMATICA E INTERMITENTE

La uva es desgranada mediante una fuerte corriente de aire continua (izquierda) o intermitente (derecha), conducida por mangueras, cayendo a un sistema de cintas transportadoras, con separación neumática de hojas. La conducción de las cepas más ventajosa es la de espaldera, aun cuando puede llegar a aplicarse a formas bajas y libres

la *vendimia* de muy diversos tipos, sobre los principios de *corte mecánico*, *aspiración* e *impulsión neumática*, *desgrane por vibración* y *desgrane por percusión transversal o lateral*, siendo estas últimas las que han dado, hasta ahora, los mejores resultados, bajo la patente Chisholm-Ryder-O. W., siempre y cuando las plantaciones están adecuadamente preparadas.

Los modelos de *corte mecánico* precisan la *conducción* del viñedo en *formas horizontales*, tipo parral bajo lineal, y los de desgrane por resonancia o vibración necesitan conducir las cepas en cordones horizontales exentos. Los demás modelos están especialmente adecuados para conducciones en *espalderas*, con los que se obtiene un máximo rendimiento; pero los modelos de *aspiración* neumática son también utilizables en *formas bajas* no apoyadas, como los que se utilizan en nuestro país.

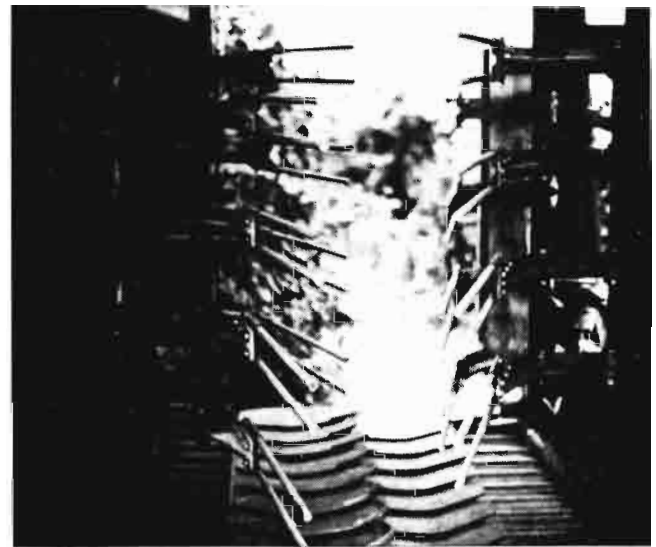
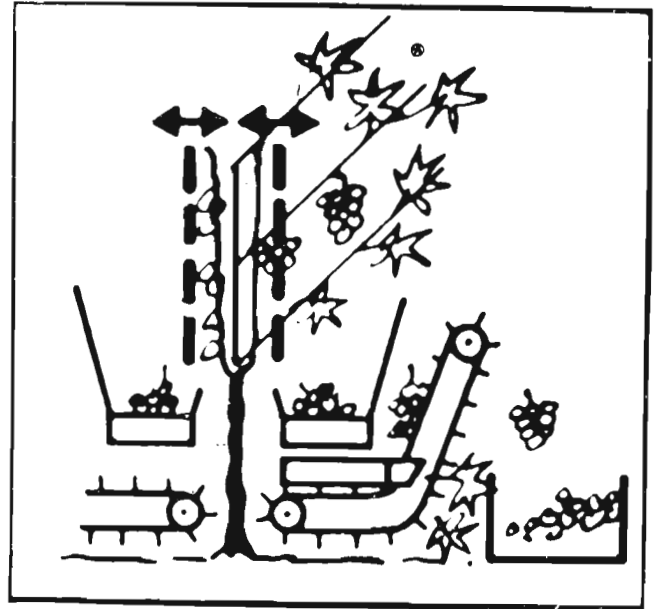
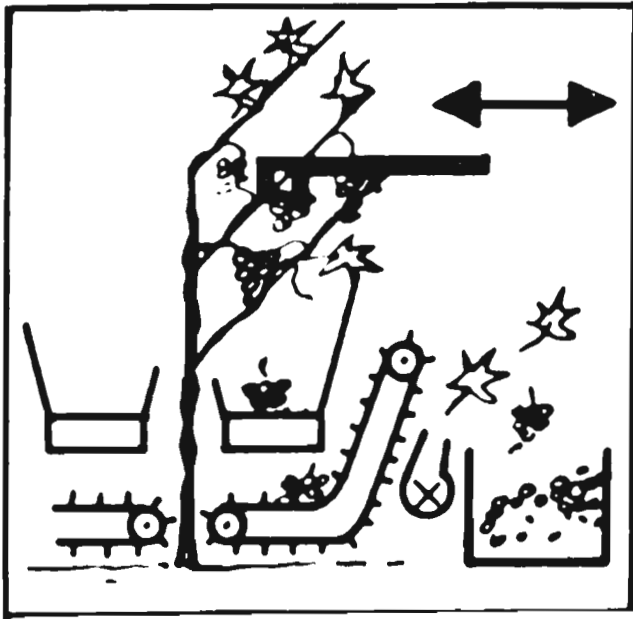
Las formas especiales de conducción antedichas no se presentan en las plantaciones usuales de nuestro país, pero si en definitiva se va a estos tipos de máquinas, habrá que hacer la *reconversión* del viñedo actual, que pueda adaptarse a las

mismas, y desde luego habrá que pensar en la *vendimia mecánica* al hacer nuevas plantaciones, planteándonos en definitiva la reestructuración de los viñedos.

Evidentemente, la *vendimia mecánica* no es un avance en cuanto a la *calidad* de los vinos, pero hay que ir pensando que las primeras viñas que dejarán de ser rentable o no podrán vendimiarse serán las de los vinos comunes o de menor calidad, y que en toda situación hay que contar cada día más, con una esmerada elaboración, acompañada por un perfeccionamiento de las máquinas actuales.

Queremos, por último, señalar que ya existen *prototipos* de máquinas para la *vendimia integral*, que incluyen en su estructura una estrujadora de uva que trabaja en atmósfera de nitrógeno, realizándose el transporte de la vendimia despallada hasta la bodega en remolques cerrados bajo dicho gas inerte.

La mecanización de la *vendimia* no sólo alcanza la uva para vino, sino también la de mesa y pasificación, pero ello es ya otro capítulo que se debe comentar en otra ocasión.

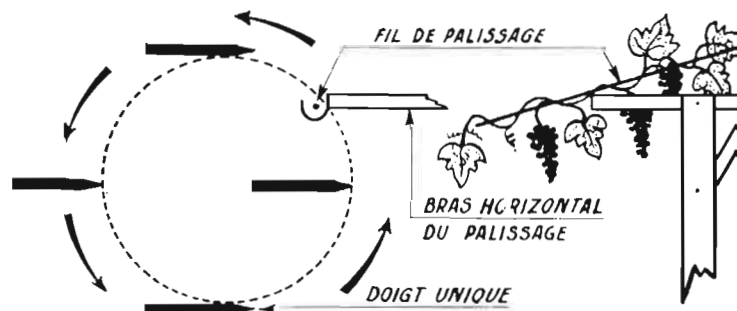
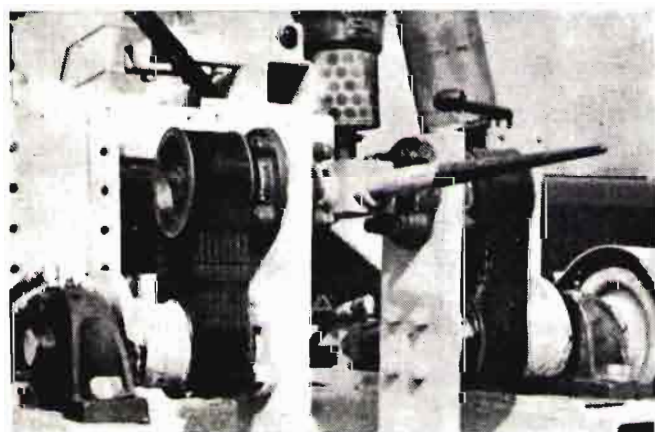
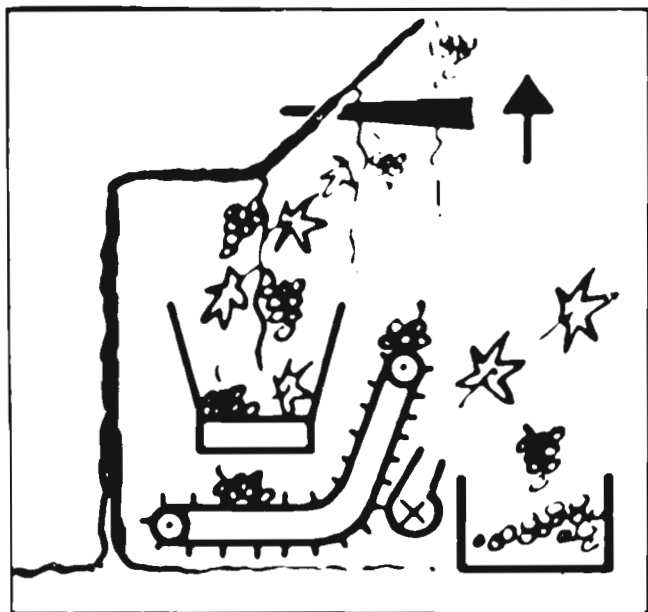
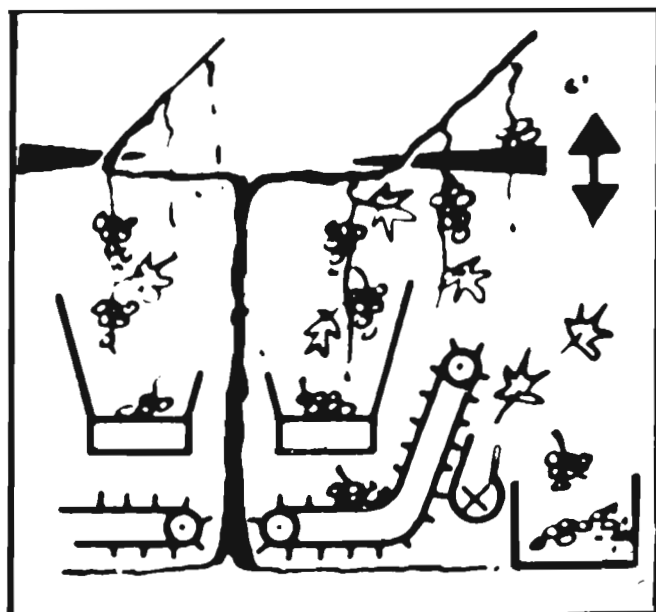


MODELOS DE DESGRANE POR PERCUSION
TRANSVERSAL

MODELOS DE DESGRANE POR PERCUSION LATERAL

La uva es desgranada mediante la acción de un conjunto de varillas con movimiento alternativo horizontal, en sentido perpendicular a la marcha de la máquina, que penetran profundamente en las cepas, llegando a los racimos. La uva desgranada es conducida por un sistema de cintas transportadoras, con eliminación neumática de las hojas. La conducción de las cepas tiene que realizarse en espalderas

El desgranado de los racimos se realiza por percusión lateral de un conjunto de varillas elásticas con movimiento alternativo, cayendo la uva a un sistema de cintas transportadoras con eliminadores centrífugos de hojas. La conducción de las cepas debe realizarse en espalderas



MODELOS DE DESGRANE POR VIBRACION CON PERCUSION ALTERNATIVA

MODELOS DE DESGRANE POR VIBRACION CON PERCUSION UNIDIRECCIONAL

La uva es desgranada al actuar un percutor de movimiento alternativo sobre el alambre soporte de los racimos, cayendo a un sistema de cintas transportadoras con separación neumática de hojas. La conducción de las cepas tiene que realizarse en cordones horizontales exentos (conducción en cortina)

La acción del percutor sobre el alambre soporte de los racimos, para llegar al desgranado en iguales condiciones que en los modelos anteriormente comentados, se produce siempre en el mismo sentido, por movimiento circular del mismo. La conducción de las cepas tiene también que realizarse en cordones horizontales exentos (conducción en cortina)



PRODUCTOS FITOSANITARIOS

BAYER

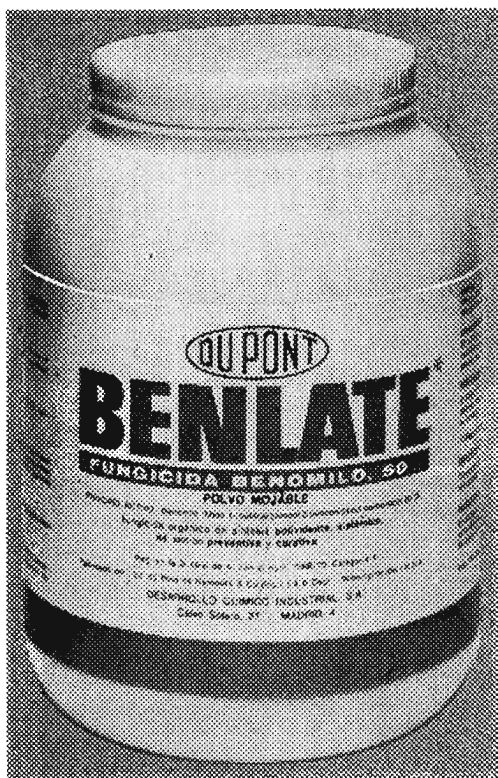
Fruto de años de experiencia

EUPAREN

PARA EL CONTROL DE LA **botrytis** EN LA VID

¿Cuánta uva le destruirá este año la botrytis?

Evítelo con



Primer fungicida sistémico

El **Benlate***, fungicida benomilo 50%, es absorbido por las plantas y transportado con la savia ascendente, distribuyéndose de este modo por los distintos órganos vegetales.



* Marca registrada de E. I. du Pont de Nemours & Co. (Inc.)

D. G. P. A., texto visado el 24-3-72

Es **polivalente**, controlando un amplio espectro de enfermedades criptogámicas en muchos cultivos. También contribuye al control de los ácaros, debido a su acción ovicida.

Tiene **acción preventiva**, protegiendo las plantas tratadas del ataque de los hongos patógenos.

Es de **aplicación fácil y segura**, siendo inofensivo para las plantas, abejas, y animales superiores. Es compatible con la gran mayoría de plaguicidas y abonos foliares normalmente empleados en mezclas, excepto los fuertemente alcalinos.

PRINCIPALES APLICACIONES:

Frutales

de Pepita: Moteado, roña o clivellat
Oidio o cendrosa.
Septoriosis.

Frutales

de hueso: Moniliosis o momificado.
Oidio o ceniza.

Uva de vino y de mesa:

Podredumbre del racimo.

Hortalizas y

ornamentales: Oidios. Podredumbre gris
Mal del esclerocio.
Antracnosis, viruela.
Hongos del suelo.

Frutales

agrios: Antracnosis o secas.

ASI ACTUA EL BENLATE:

El producto depositado en la superficie de las plantas actúa por contacto. Absorbido por las hojas se difunde por su interior gracias a su efecto sistémico, asegurando una acción curativa y prolongada, poco afectada por el posterior lavado por las lluvias. Su acción fungicida media es de 2 ó 3 semanas.

Pida información a:

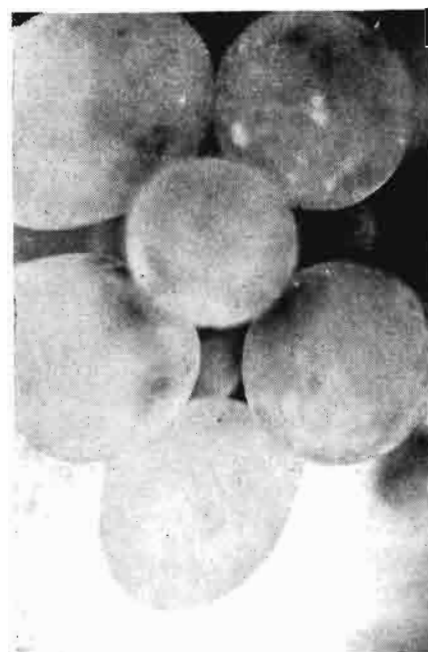
INSECTICIDAS BENAVENT

INSECTICIDAS CONDOR, S. A.

ZELTIA AGRARIA, S. A.

MOSCA Y BOTRYTIS

Por J. A. Escribano Cervantes (*)
y J. L. Calvo Gabás (**)



Ataque de botrytis en granos de uva de mesa que, de no padecer la enfermedad, hubiera ido destinada a la exportación

Muchas son las plagas y enfermedades que atacan a nuestros viñedos, por lo que el intentar reseñarlas supondría la consideración de un tratado de fitopatología, cuestión que está muy lejos de nuestra idea. Lo que sí queremos es comentar algunas de ellas, que por la gran repercusión económica que para las zonas afectadas supone su presencia son de gran interés, y en muchos momentos no del todo conocido los procedimientos que para combatir las existen en la actualidad. Nos referimos a la mosca de la fruta (*Ceratitis capitata*, Wied) y a la podredumbre gris (*Botrytis cinerea*, Pers).

Mosca

Los ataques de la mosca de la fruta en los diversos frutales del Levante y Sur de España se han venido produciendo de manera ininterrumpida hasta que el agricultor se ha podido percatar de la necesidad y obligatoriedad de su lucha.

En principio, los métodos aplicados eran totalmente a base de diferentes insecticidas químicos, en su mayor parte bajo la forma de *pulverización*

cebo, bien dirigida a una parte del árbol o por el procedimiento de bandas en el caso de tratamiento aéreo. En las plantaciones de parral se utilizaba la fumigación a los "pampanos" de la parra o colgando de las alambradas del parral un manajo de alfalfa previamente fumigada que actuaban como cebos.

En otras ocasiones se utilizaban *mosqueros de cristal* en los que se había colocado una solución al 2 por 100 de fosfato amónico.

Ultimamente, tras varias experiencias en plantaciones de cítricos, se va a actuar, de manera especial en los parrales de la zona murciana, colocando *mosqueros de plástico con atrayente sexual* (trimedlure), con una densidad en la plantación de 45-50/Ha., pudiendo prever los mismos buenos resultados que los alcanzados en las plantaciones de cítricos, donde sólo en la provincia de Murcia se encuentran actualmente colocados 750.000 mosqueros, cubriendo prácticamente todas las plantaciones de naranjos en la provincia.

Este procedimiento, situando los mosqueros con la suficiente antelación a la aparición de la "mosca", logra mantener la población en unos niveles totalmente aceptables, disminuyendo sensiblemente el costo de los tratamientos y los inconvenientes de tener que repetir los mismos tras algunas de las lluvias que accidentalmente se producen en el verano.

(*) Doctor Ingeniero Agrónomo.
(**) Ingeniero Agrónomo.

Podredumbre

La enfermedad de la viña, conocida vulgarmente con el nombre de *Podredumbre gris*, está producida por el hongo *Sterotinia fuckeriana* (De Barry) Fuck, que en su facies conídica recibe el nombre de *Botrytis cinerea*, Pers.

La especial climatología veraniega, con fuertes rocíos y nieblas en las primeras horas del día, seguidos de elevadas temperaturas, hacen este período excepcionalmente apropiado para el desarrollo de este hongo.

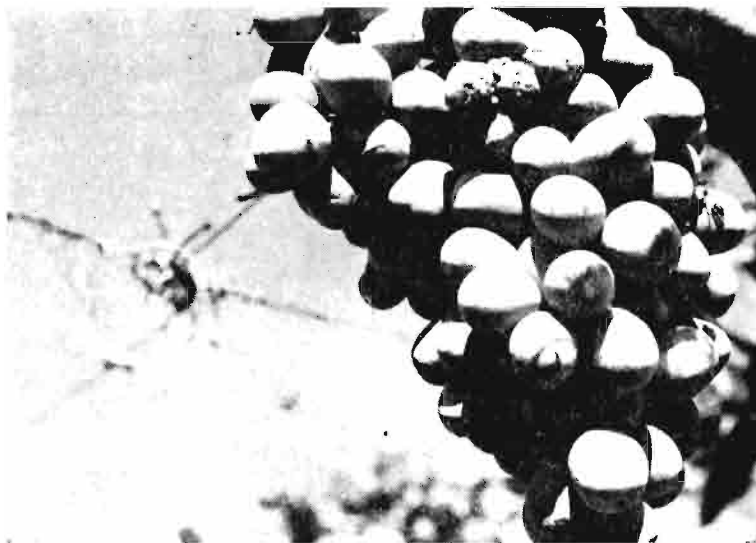
En cada una de las tres últimas campañas de exportación de *uva de mesa* se han podido estimar las pérdidas sufridas por estos ataques en 300-380 millones de pesetas, y muy elevados pueden considerarse las consecuencias sufridas en las zonas *productoras de vinos*, ya que junto a la pérdida de cosecha, que en ataques a los racimos puede superar el 50 por 100, hay que tener en cuenta que el hongo segrega una oxidasa que precipita la materia colorante de los vinos y los deja insípidos, alteración que se conoce con el nombre de "quiebra parda" o "quiebra oxidáxica". Todo ello aconseja una actuación decidida en su lucha.

Desgraciadamente, en la actualidad son muy pocos los productos que pueden ejercer una acción decisiva en su control. El Servicio de Defensa contra Plagas en la provincia de Murcia viene realizando experiencias con el fin de seleccionar los mejores productos para su control y la época de su tratamiento. Durante los dos últimos años se han ensayado doce formulaciones, que resultaron ser prácticamente el total existente en el mercado, y tras el análisis de los resultados se decidió la experimentación para esta última de Dichlofluanid, Benomilo y Tiofanato, que alcanzaron en las precedentes los mejores índices de eficacia, tomando como elemento de referencia los resultados obtenidos mediante tratamientos con Orthocide.

Como una vez que se produce el ataque es muy difícil, si no imposible, su control, se ha estimado se deben realizar los siguientes tratamientos:

- I. En prefloración.
- II. Una vez producida la caída de la flor.
- III. En el envero.

Si la enfermedad hace su aparición con posterioridad a estas fases, el control de la misma se hace muy difícil, puesto que la cepa está completamente cerrada y es difícil llegar con el polvo o la suspensión al racimo.



Intenso ataque de botrytis en racimo de uva de mesa en la provincia de Murcia

Desde luego, tanto en los *espolvoreos* como en las *pulverizaciones* deben de utilizarse aparatos que den alta presión, con el fin de crear una *nube perfecta* que llegue a los racimos. Los espolvoreadores de motor de espalda van bien. En las pulverizaciones deben utilizarse mangueras.

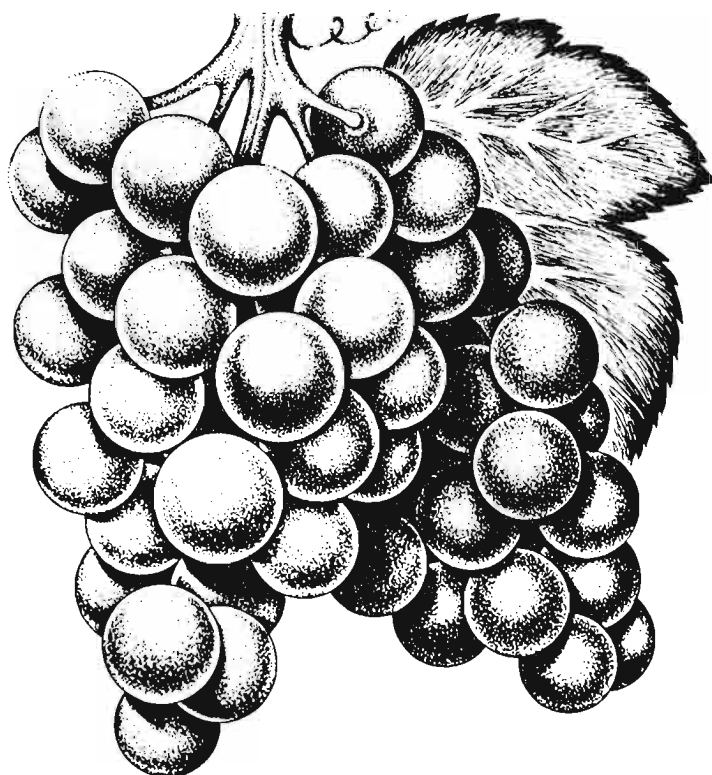
En muchos casos se han obtenido resultados muy satisfactorios luchando contra la *podredumbre* de una manera indirecta, observando los siguientes cuidados:

- Cultivar variedades de racimos claros, poco apiñados.
- Deshojado después del envero, pues facilitamos la aireación y los tratamientos directos.
- Limitación del uso de abonos nitrogenados.
- Destrucción de los restos de poda y, cuando sea posible, aun de las hojas, mediante el fuego.
- Combatir las "polillas del racimo", oidio y mildiu, pues sus daños favorecen la penetración de la botritis.
- Poda que eleve las cabezas de las cepas.

Finalmente es necesario reseñar que no debe esperarse a la aparición de la enfermedad para combatirla, pues independientemente de no lograr efectividad en el tratamiento se pueden usar productos que, aplicados en fechas próximas a la recolección, puedan tener alguna incidencia enológica, siendo en el mejor de los casos la provocación de un retraso en el comienzo de la fermentación en aquellas uvas tratadas y cuyo destino es la vinificación.

® ANTRACOL-COBRE

Contra el mildiu de la vid



No por casualidad
se obtienen uvas sanas.
La sanidad la da

® ANTRACOL-COBRE

un auxiliar inestimable para el agricultor



PRODUCTOS FITOSANITARIOS

BAYER

Fruto de años de experiencia

Bayer Hispania Comercial, S. A.

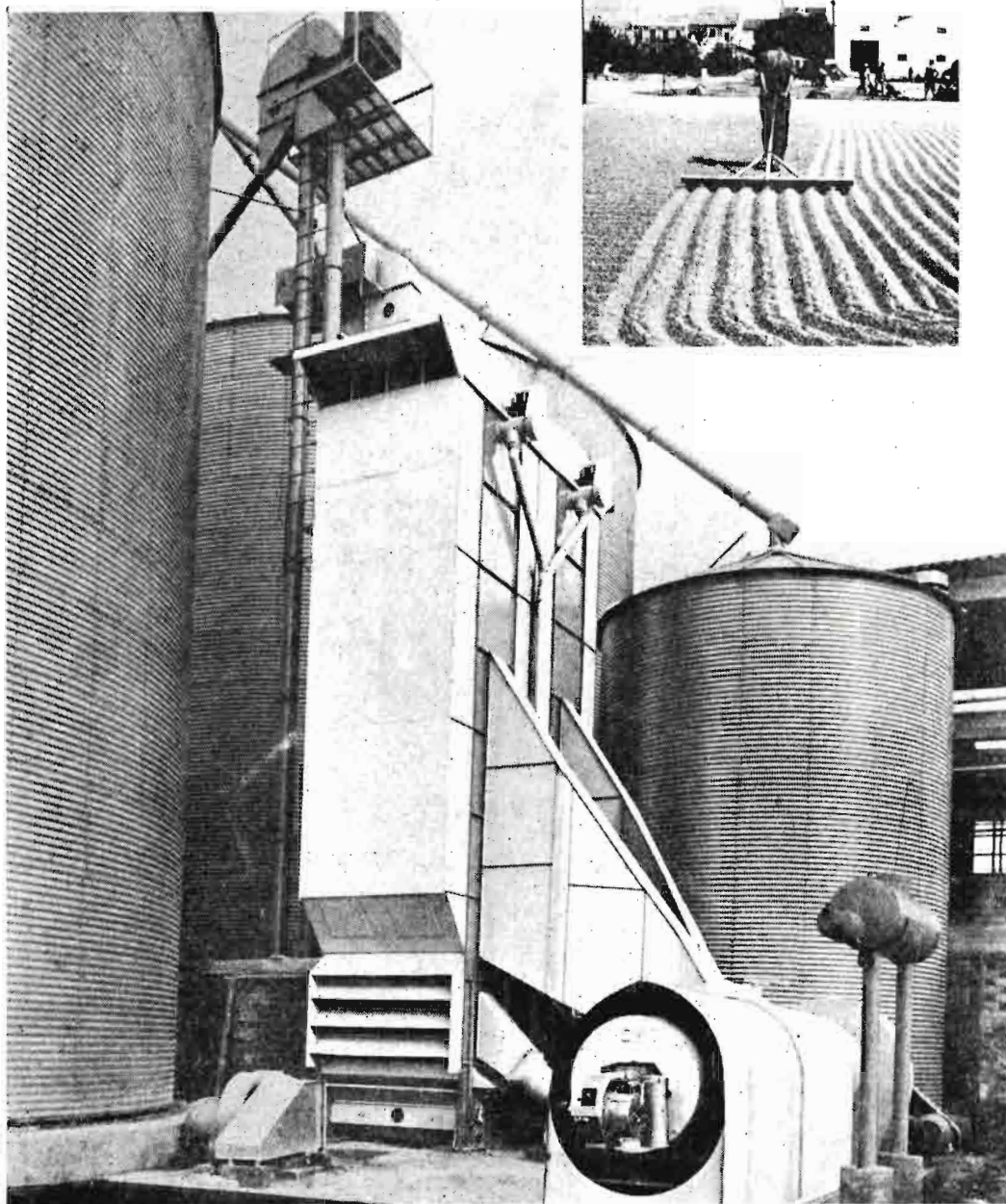
Departamento Fitosanitario

Vía Layetana, 196 - BARCELONA (9)
Núñez de Balboa, 118 - MADRID (6)

Una labor de paciencia: El secado de granos.

El secado de granos ha sido siempre una labor de paciencia. Modernas secadoras IMAD sustituyen el trabajo de secar los granos a la eventual acción del sol. La secadora IMAD seca de forma continua y en una sola pasada maíz, sorgo, trigo y toda clase de granos. Se suministra en dos modelos denominados 2000/9 y 2000/18. Su construcción es totalmente metálica y puede ser instalada bajo edificio o al aire libre.

Secadoras IMAD, hasta el último grano.



IMAD responde de la cosecha.



Camino Moncada, 83-85
Teléfono 65 22 50-Valencia

1888

Empleo de HERBICIDAS en VIÑEDOS

Por Esteban Artacho (*)

Las diferentes modalidades que toma el cultivo de la *vid* en España hacen variar las operaciones culturales que se le hacen según las diferentes zonas españolas.

Por otra parte, el hecho de ser un *cultivo permanente* da un carácter original a todas las prácticas culturales y, por consecuencia, a la aplicación de *herbicidas*.

En los *cultivos permanentes* suele haber una *selectividad* biológica escasa de la planta cultivada frente a los herbicidas, y, por tanto, si los productos entran en contacto con las raíces, los árboles o arbustos, éstos se ven afectados, aunque, naturalmente, este efecto es menos detectable cuanto más desarrollado está el cultivo.

Cuando los árboles son mayores se crea una selectividad de posición, ya que los *herbicidas* quedan a ras de tierra y las *raíces* de las plantas leñosas cultivadas están más profundas en su inmensa mayoría.

Por tanto, pueden utilizarse a partir del tercer año productos que, utilizados durante la fase de implantación del cultivo, serían fitotóxicos.

Flora espontánea en el cultivo

Pero además los cultivos permanentes se labran normalmente en las mismas épocas del año, por lo que suelen tener una flora o conjunto de malas hierbas común. Este hecho provoca una tendencia al aumento de malas hierbas *perennes*.

Por esta causa, hay una gran abundancia de *grama* (*Cynodon dactylon*), *corregüela* (*convolvulus arvensis*), *cardos* (*cirsium arvense*) y *cañota* (*Sorghum halepense*), de entre las *perennes*.

De entre las *anuales* abundan las crucíferas de los géneros *Sinapis* y *Diploaxis* (*jaramagos*), las



Viñedo leridano tratado con herbicidas durante varios años

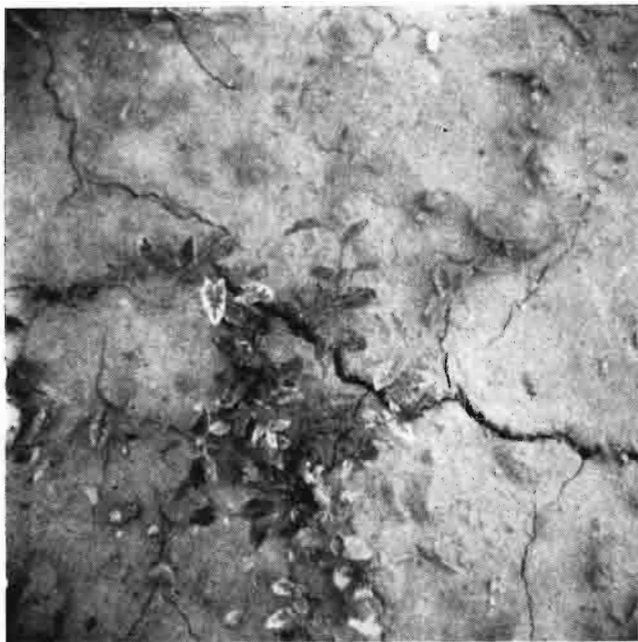
cuales pueden completar su ciclo durante el invierno, tiempo en el que no es frecuente el cultivo de las viñas.

También son abundantes en los viñedos una serie de malas hierbas muy comunes en cualquier cultivo, como *bledos* (*amarantus*), *amapolas* (*papaver*), *lechetreznas* (*euphorbias*), etc.

Aplicaciones durante los dos primeros años de cultivo

Para la eliminación de malas hierbas en las *plantaciones jóvenes* pueden utilizarse los compuestos dipiridílicos Paracuat, Dicuat o sus mezclas, utilizándolos aplicando la pulverización directamente sobre las malas hierbas a exterminar cuando éstas se encuentran en fase de desarrollo. Estos produc-

(*) Ingeniero Agrónomo.



Planta de correjüela en la que se observan síntomas de fitotoxicidad producidos por la mezcla de Terbutilazina+Terbumetona.
(Foto en junio. Lérída)

tos mejoran su acción con la adición de un mojante que aumenta la proporción de producto absorbido por las malas hierbas. También tienen un efecto más enérgico, aunque menos rápido si la aplicación se hace con temperaturas suaves y con no demasiada iluminación.

Naturalmente, también pueden utilizarse estos herbicidas sobre plantaciones establecidas.

Aplicaciones a partir del tercer año

Para plantaciones establecidas hay productos que pueden ser utilizados en *preemergencia* de las malas hierbas y otros en *posemurgencia* de éstas.

Entre estos últimos sobresale por su importancia el Aminotriazol, por la buena acción que tiene contra la *grama*, que, como ya hemos visto, es la más importante de las malas hierbas de la viña.

El producto debe ser aplicado directamente sobre las malas hierbas, cuidando de que la pulverización no toque partes verdes o madeja joven de los cultivos.

Como este producto es soluble y se absorbe por raíz, conviene utilizarlo después de una lluvia con objeto de que no profundice demasiado en el terreno y pueda causar lesiones en el cultivo.

Debido a problemas de residuos y posibles efectos de éstos sobre la salud pública no debe utilizarse este producto en el período comprendido entre el cuajado de frutos y la cosecha, a pesar de que en esta época sea muy efectivo precisamente contra la *grama*.

Existen también en el mercado mezclas del Aminotriazol con herbicidas preemergentes de larga persistencia, como el Diurón, la Simazina y el Fenobenzurón, que además de eliminar las malas hierbas presentes impiden la aparición de otras nuevas. Utilizados a las dosis recomendadas, aseguran el control de las malas hierbas durante una temporada.

Si lo que se desea tener es una acción de contacto sobre las malas hierbas presentes o en el caso de invasiones de *cañota* (*Sorghum halepensis*), está recomendado el uso de compuestos arsenicales orgánicos, como el ácido cacodílico, el cacodilato sódico y el MSMA o mezcla de éstos. Como en todos los casos de herbicidas de pos-emergencia, no debe la pulverización tocar el cultivo.

Los herbicidas de *preemergencia* se utilizan en la vid a comienzos de primavera u otoño con objeto de que las lluvias hagan penetrar el herbicida en el suelo y faciliten su actuación, o bien después de una labor que elimine las malas hierbas presentes y prepare el terreno para la aplicación de herbicidas, dejándolo mullido y desterronado. En función de la dosis empleada, los herbicidas nos proporcionan un control más o menos largo.

La Simazina y el Diurón son productos muy conocidos y que se emplean en viña desde hace bastantes años. En el caso de éstos, solamente cabe recalcar la necesidad de no utilizarles hasta el cuarto año del cultivo.

También se utiliza el Diclobenil, sobre todo a dosis bajas, para el control temporal de malas hierbas, ya que, al ser un producto muy volátil y desaparecer con facilidad, permite las operaciones normales del cultivo sin el engorro que para éstas produce una fuerte infestación de malas hierbas.

También de un control muy efectivo durante unos meses, puede utilizarse el EPTC. Este herbicida controla *juncia* y *grama*. Dada su elevada volatilidad, debe incorporarse mediante una labor o en su caso incorporarlo al agua de riego.

Para el control de malas hierbas *anuales* puede utilizarse el Monolinurón y el Fenobenzurón.

Un poco más extensamente nos vamos a detener



Viñedo tratado con un herbicida de preemergencia, en primer término; con herbicida de postemergencia, en la segunda parcela, y al fondo, parcela testigo de la demostración. (Foto realizada en junio, en Lérída)

en dos herbicidas de reciente aparición, ya aprobados en nuestro país, para su utilización en viña.

La Napronamida, que debe incorporarse con un pase de grada con objeto de que la luz no la descomponga, controla muy bien las *anuales* y además *grama, cañota* y *juncia*. El producto es muy persistente y, por tanto, da un control suficiente para toda la temporada.

El Oxadiazón es muy poco soluble y queda formando una lámina en el suelo que impide que las plántulas de las malas hierbas emerjan a través de ella. Su acción se ve potenciada por una elevada insolación. Tiene una persistencia de cuatro a seis meses y controla, además de las *anuales*, *corregüela* y *trébol de huerta* (*oxalis* sp).

También es de nueva aparición la afortunada mezcla de Terbutilazina y Terbumetona. Gracias a la mezcla de estos productos de acción preferentemente radicular en un caso y foliar en el otro, se consigue un control total de las malas hierbas de las viñas, donde el producto actúa enérgicamente, posiblemente debido a la mayor insolación del terreno con relación a los cultivos arbóreos.

Solamente se puede anotar como resistente al producto la *cañota* (*Sorghum*), que, caso de aparecer, debe combatirse con MSMA, como dijimos anteriormente.

Debido a su satisfactoria selectividad y al hecho de actuar por hoja, el producto puede utilizarse para "reparar" los rodales de malas hierbas perennes. Con respecto a esta mezcla, debemos hacer constar que el control total de las malas hierbas no se consigue hasta la segunda temporada de aplicación.

A continuación damos nombres comerciales y firmas vendedoras de los productos menos conocidos de los citados en este artículo:

<i>Principio activo</i>	<i>Nombre comercial</i>	<i>Firma vendedora</i>
Paracuat	Gramozone	Zeltia Agraria
Dicuat	Reglone	Zeltia Agraria
Fenobenzurón	Benzuride	Cóndor
EPTC	Eptam	Serpiol, S. A.
Napronamida	Devrinol	Serpiol, S. A.
Oxadiazón	Ronstar	Química Ibérica
Terbutilazina + Terbumetona	Caragard	Ciba-Geigy

**¡BOTRITIS
en sus
VIDES!**

CERCOBIN-M

**fungicida sistémico
a base de un 50%
de Metil-Tiofanato**



SERPIOL

Desarrolla la Agricultura

SERPIOL, S.A. Industrias Químicas
Játiva, 15 - Tels. 222435 - 214076 - VALENCIA-2

Reg. en la D.G. de la P.A. 9854 / 74

**si es una marca acre-
ditada con amplia ex-
periencia en el campo
y además responsable
del bajo costo de la es-
carda...**



ELANCO QUIMICA, S. A.
DIVISION AGRICOLA
Apdo. 585- MADRID
Telf. 415 22 50 - 415 33 50

es...



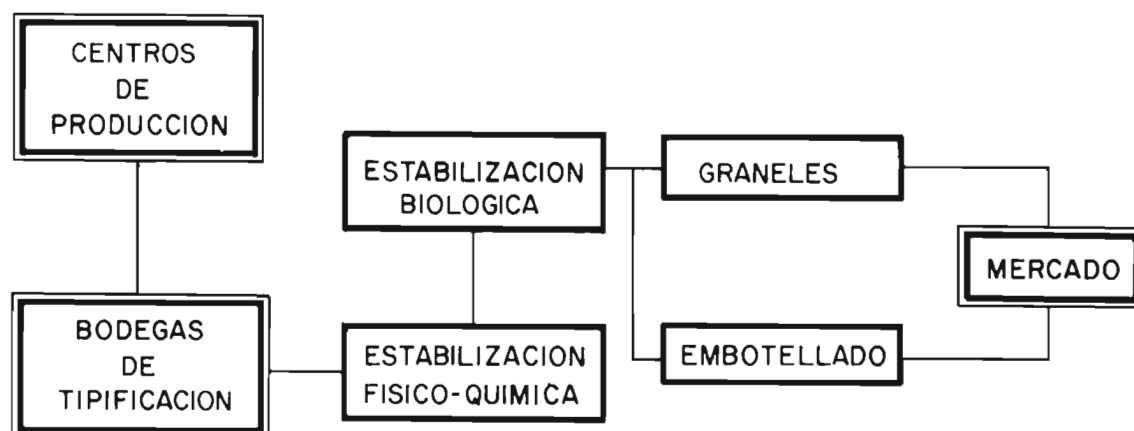
DISTRIBUIDORES-APLICADORES



ACONDICIONAMIENTO DE VINOS PARA EMBOTELLADO

Por Francisco DIAZ YUBERO (*)

Aunque el hablar de calidad, de un producto como el vino, se presta a grandes divagaciones, bodegas de tipificación y embotellado es el siguiente:



es indudable que dentro de unas determinadas calidades el mercado exige unos tipos que son necesarios mantener a lo largo del tiempo, así como una presentación uniforme y sobre todo la ausencia de sedimentos o enturbiamientos en el seno del vino.

La evolución del mercado ha hecho necesaria la tipificación de los productos, tanto por razones de calidad y permanencia de los tipos como por las necesidades que impone la producción de grandes series. Este hecho, que ha afectado en general a toda la industria, ha influido de manera profunda en la vinícola y en particular en la de embotellado de vino, habiéndose producido un cambio espectacular en este sector en los últimos diez años, pues se ha pasado prácticamente de industrias de bocoy y embotellado manual a modernas industrias, necesarias para poder cubrir las exigencias del mercado de vinos embotellados, pues el mercado de graneles está perdiendo importancia día a día y tiende a su desaparición.

Un esquema de la actividad de estas modernas

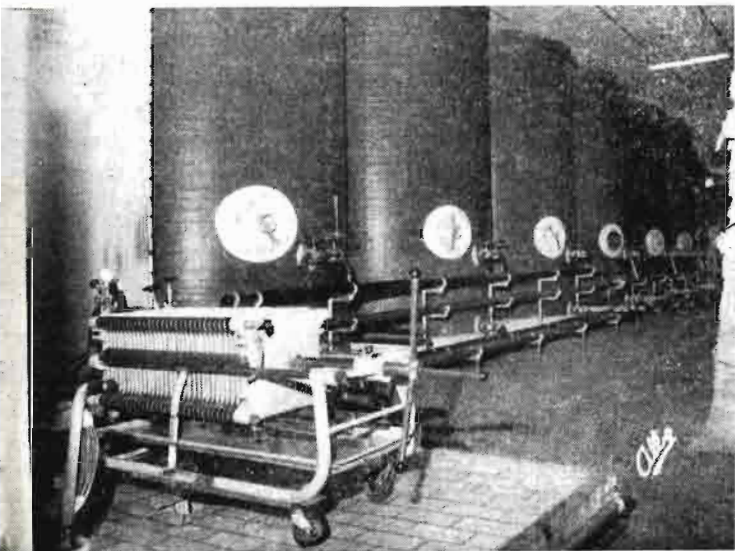
Cualquier error en la estabilización físico-química o el no conseguir una buena estabilidad biológica de los vinos lleva al fracaso en la última etapa de la comercialización, y aparte del perjuicio económico que se produce, va en detrimento de una determinada marca en el mercado. Es necesario conseguir preventivamente una perfecta estabilidad físico-química y biológica de los vinos embotellados.

Estabilización físico-química

Dentro de este capítulo es donde se presentan menos problemas, pues con los tratamientos autorizados por el Reglamento del Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes (Decreto 835/1972), se puede conseguir una perfecta estabilización físico-química, que además puede comprobarse realizando los correspondientes ensayos de estabilidad (tenue). No debe darse ningún vino al embotellado del que no se haya comprobado este extremo.

Dicho Reglamento efectúa una clasificación de

(*) Ingeniero Agrónomo.



Nodrizas de embotellados y filtro de placas. (Foto Albe. Logroño)

las prácticas enológicas, agrupándolas en dos apartados:

- a) Prácticas admitidas.
- b) Prácticas condicionadas.

El primer apartado incluye las prácticas enológicas más usuales en bodega y que en general ya estaban autorizadas por el anterior Estatuto. Como grandes novedades aparece la autorización del empleo del sorbato potásico y del ácido ascórbico.

En el segundo apartado se incluyen una serie de prácticas que han de ser realizadas bajo la dirección de un técnico de grado superior o medio, especializado en viticultura y enología, y controladas por la Sección Agronómica provincial correspondiente.

Dentro del conjunto de prácticas condicionadas, existen algunas, como es la adición de enzimas pectolíticas y proteolíticas, cuyo empleo obedece a razones de tipo técnico, encaminadas a conseguir unas mejoras en la elaboración, y no comprendemos su inclusión en este apartado, ya que su empleo no entraña riesgos para el consumidor. Otras prácticas, como es la adición de agua a los a los mostos de riqueza dulcométrica superior a 272 gramos por litro, equivalentes a 16° de alcohol, y la congelación para elevar el grado, sí deben ser prácticas controladas por el posible abuso a que se pueden prestar. Por último, se han incluido en este apartado algunas prácticas que por poder entrañar riesgo para el consumidor están perfectamente encajadas en el grupo de prácticas condicionadas.

Clarificación azul

Sin duda, la gran novedad del nuevo Estatuto, incluyéndola dentro del grupo de prácticas condicionadas, es la autorización del empleo del ferrocianuro potásico para eliminar los metales pesados (hierro y cobre) exclusivamente en los vinos blancos. No obstante, la legislación francesa autoriza esta práctica tanto en vinos blancos como rosados (art. núm. 4 del Code du Vin, Decreto de 1 de diciembre de 1936, modificado y completado por textos subsiguientes).

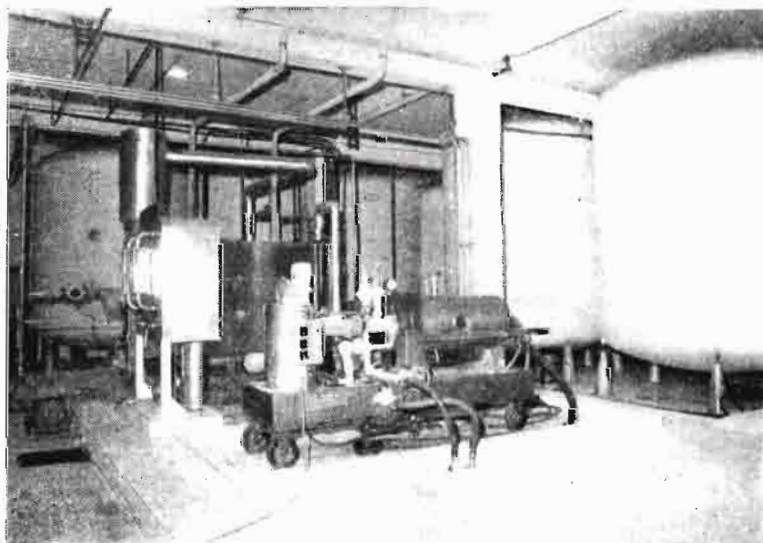
No entrando en la técnica de aplicación en bodega, queremos hacer las siguientes puntualizaciones con respecto a esta práctica:

1. Antes de efectuarse toda clarificación azul debe realizarse un ensayo en laboratorio para determinación de la dosis a emplear, considerando el método propuesto por Ribereau-Gayon y Peynaud como el más idóneo.

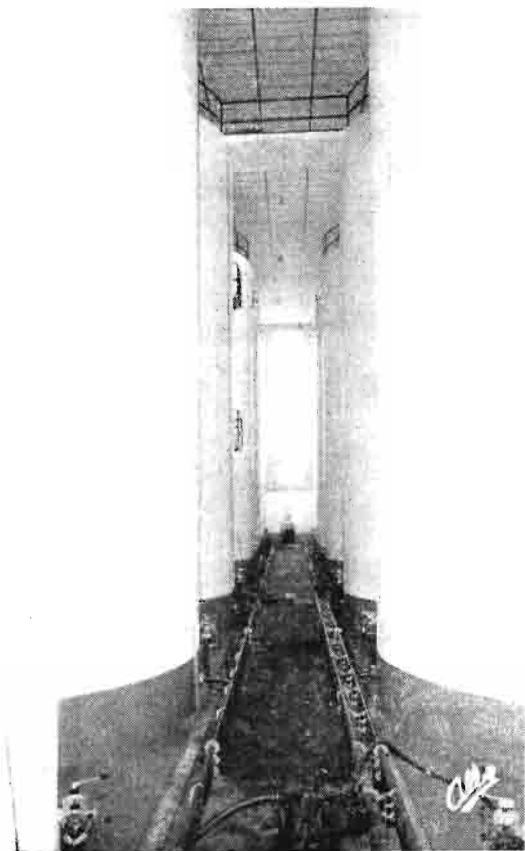
2. Los ensayos de determinación de dosis no se efectuarán nunca recurriendo a métodos tipo tubo ferrométrico de Huber, que no dan ninguna garantía en los resultados.

3. La dosis de ferrocianuro potásico es función de la relación Fe^{+2}/Fe^{+3} . Por tanto, debe efectuarse el ensayo en las condiciones más parecidas a las que existan en la bodega, y el tiempo transcurrido entre la fijación de la dosis y la realización del tratamiento debe ser mínimo.

4. Si el hierro se encuentra en forma férrica, los vinos son difícilmente susceptibles de sufrir el tratamiento con ferricianuro, presentándose casos en los que las dosis admitidas son mínimas y no suficientes. El equilibrio Fe^{+2}/Fe^{+3} puede despla-



Planta de tratamientos de vino por aplicación del frío



Bodega de tipificación y almacenamiento

zarse fácilmente hacia hierro ferroso, con la adición de una dosis aproximada de 5 gr/Hl. de ácido ascórbico, pudiéndose efectuar a continuación una desferrización.

5. Debe efectuarse siempre un control analítico de todo el proceso en bodega, con el fin de prevenir cualquier error.

6. Consideramos que es una práctica que, realizada correctamente, no presenta ningún problema su empleo y desde luego nunca peligro para el consumidor, pero esto no debe inducir a excesos de confianza y realizarse de manera practica y descontrolada.

7. Por último, en ningún caso se efectuará esta práctica, empleando dosis de ferricianuro prefijadas de antemano, sin un correcto ensayo de laboratorio.

Estabilización biológica

Así como cada uno de los diferentes aspectos que engloba la estabilización físico-química, como, por ejemplo, la eliminación de proteínas, se resuelve con un determinado tratamiento, la consecución de la estabilidad biológica es el resultado

de un conjunto de factores que actúan indirecta o directamente sobre el vino.

Desde luego no entendemos por estabilidad biológica de un vino la conseguida con antisépticos y conservadores no autorizados, pues éste es el fraude más repugnante que se puede cometer con los vinos por los efectos secundarios que pueden causar en la salud de los consumidores. Todo este tipo de sustancias tienen una determinada toxicidad, acentuándose el peligro en los casos en que ésta es de tipo acumulativo.

Queremos llamar la atención a las personas que opinan que un vino embotellado es mejor, porque una vez abierto continúa estable un período de tiempo a veces elevado. Esto es un grave error, pues este vino, con una probabilidad casi total, está adicionado por un antiséptico de acción enérgica no autorizado y lógicamente con posible acción nociva sobre las funciones fisiológicas de los consumidores.

Aquí hemos entrado de lleno en el terreno del fraude, del que últimamente se ha hablado con mucha profusión y en muchas ocasiones sin gran conocimiento. Realmente en la industria vinícola se ha abusado mucho de los antifermentos de todo tipo, en parte por la mentalidad de los empresarios, que no querían complicaciones y tenían la solución más fácil al alcance de la mano y en parte por la grave falta de técnica que ha existido, y había que buscar asimismo soluciones tajantes y fáciles, y lógicamente con este binomio la solución era el antifermento. No obstante, también hay que considerar que la Administración ha concedido permiso de embotelladores a empresas cuyas instalaciones no reunían las más mínimas condiciones exigibles, y el caso se colma al ver plantas embo-



Bodega de crianza. (Foto Albc. Logroño)

telladoras de mostos y algunas más pretenciosas de zumo de uvas, en las que no existe el vapor, y realmente no era difícil, incluso sin análisis, prever que estas industrias debían funcionar a base de antifermentos.

Si unimos a todo lo anterior una inhibición tradicional por parte de los servicios competentes en la vigilancia y control, este problema en épocas pasadas ha alcanzado cotas inimaginables, aunque gracias a Dios todo vuelve a su cauce normal al haber adquirido las empresas más conciencia y más técnica, aunque, por desgracia, en parte haya llegado como consecuencia de la meritoria labor de control y represión que ha realizado en los últimos años el Servicio de Defensa contra Fraudes.

Limpieza y desinfección

Realmente en este punto reside en muchos casos el éxito para lograr la estabilidad biológica de los vinos embotellados, pues salvo en los casos de adición de antisépticos no autorizados es difícilmente conseguida si no se efectúa una limpieza y desinfección rigurosa y adecuada de la instalación. En este punto aún queda mucho por realizarse, siendo pocas las instalaciones que reúnen las condiciones necesarias.

Respecto a los productos de limpieza y desinfección a emplear, existe una gran diversidad de marcas, con diferentes principios activos como son cloro, iodo, amonios cuaternarios, etc..., o la conjunción de varios, obteniéndose buenos resultados con todos ellos.

Todas las conducciones de vino en la zona de embotellado serán de acero inoxidable, única forma de poder conseguir una buena limpieza y desinfección y en los casos necesarios una esterilización con vapor. Asimismo, las nodrizas o depósitos que abastezcan a la llenadora serán de acero inoxidable y provistas de elementos para efectuar su limpieza automáticamente a base de bolas de limpieza de las que existen diversos tipos en el mercado.

Las máquinas llenadoras deberán elegirse de construcción sencilla y fácil lavado, siendo el material más adecuado el acero inoxidable. Existen algunas que por tener retornos complicados de los vinos de exceso de llenado son de difícil limpieza y desinfección. Asimismo las máquinas llenadoras han de ser susceptibles de sufrir una esterilización por vapor.

En resumen, tanto en la proyección de las instalaciones como en la elección de la maquinaria ha

de prevalecer la idea de poder conseguir una correcta y sencilla limpieza y desinfección, y creemos que todas las modernas plantas de embotellado deberán ir provistas de un sistema automático para limpieza y desinfección, similar a los empleados por la industria lechera, aunque por suerte los problemas que se presentan en este terreno en la industria vinícola son menores.

Acción de agentes químicos

Aparte de los antisépticos en sí, la Comisión mixta FAO/OMS de aditivos alimentarios llama la atención sobre la importancia de las impurezas que puedan llevar los aditivos alimentarios, y ha propuesto unas normas de "identidad y pureza" para distintos aditivos. La utilidad de estas normas está basada en que aun cuando la sustancia pura sea inocua para el consumidor, puede no serlo la empleada comercialmente. El reglamento del nuevo Estatuto ha contemplado este aspecto y ha dictado unas normas de identificación y pureza de los productos enológicos en general.

Los dos únicos antisépticos autorizados en los vinos son el anhídrido sulfuroso y sorbato potásico, con limitación de las dosis máximas de empleo. El primero es el gran auxiliar en todos los procesos de bodega, pero salvo que se emplee en dosis elevadas, que son detectables a la cata, no tienen una acción de estabilización biológica total, existiendo asimismo una tendencia mundial hacia la disminución de las dosis máximas autorizadas. Por otra parte, existen levaduras con una alta resistencia al sulfuroso, y en los vinos embotellados con una alta contaminación de levaduras éstas producen acetaldehído, que aparte de variar las características organolépticas del vino se combina fuertemente con SO₂ libre, perdiéndose así su acción antiséptica. En resumen, el SO₂ es el gran auxiliar en la conservación y estabilización biológica de los vinos, pero en las dosis correctas y autorizadas de empleo no resuelve totalmente el problema.

El ácido sórbico tiene solamente acción fungistática, siendo necesario que su empleo vaya unido al del SO₂, que tiene acción bactericida y antioxidante. Su eficacia es mejor en los casos en que la densidad de levaduras sea pequeña, por lo que su empleo debe hacerse siempre en vinos que hayan sido ya clarificados y filtrados, es decir, preparados para el proceso de embotellado. Su uso lleva emparejado una disminución en las dosis máximas de SO₂ admitidas en los vinos. Por otra par-

te, su empleo sin SO₂ puede producir sorpresas desagradables por formación en los vinos de geraniol, de olor desagradable.

Acción de agentes físicos

Los tratamientos por calor de los vinos ha sido un tema polémico por su posible acción sobre las características organolépticas, sobre todo por la aparición de gustos debidos a la caramelización de los azúcares. Todo esto no ha pasado de ser un temor sin fundamento si el tratamiento que se da a los vinos es correcto y el método de embotellado en caliente, a una temperatura aproximada de 45° C (método de termolización de L. Baillot d'Estivaux), ha sido adaptado incluso en el embotellado de vinos de la región de Burdeos.

Este procedimiento es de empleo sencillo y su eficacia, al menos con la experiencia que tenemos, es buena, no presentando problemas de tipo organoléptico.

El tratamiento por calor con intercambiadores a placas puede efectuarse también en aparatos de dos cuerpos, calentándose el vino a 80° C, efectuándose a continuación un enfriamiento a 45-50° C y realizándose el embotellado en caliente. Este método exige aparatos más costosos, y para vinos secos opinamos que el tratamiento es excesivo.

Asimismo existen aparatos en el mercado en los que el calentamiento se efectúa por rayos infrarrojos. Vemos en estos aparatos unos simples intercambiadores de calor, teniendo el inconveniente sobre los aparatos de placas de un consumo elevado de energía.

Embotellado estéril

Entendemos por embotellado estéril aquel que se realiza en las condiciones de asepsia necesarias, siendo por sí el método suficiente para conseguir una estabilidad biológica total. No incluimos lógicamente, como se ha pretendido, la esta-

bilización lograda a base de pirocarbonato de dietilo o bien sorbato potásico.

En un esquema general de este método debe aparecer un filtro que tenga un poder de retención de microorganismos suficiente antes de la máquina llenadora y lógicamente observar en todas las operaciones el máximo cuidado para evitar contaminaciones, siendo una necesidad fundamental una buena limpieza y eficaz desinfección.

El filtro a que aludíamos antes puede ser de placas de amianto celulosa, pudiéndose alcanzar filtraciones equivalentes a un tamiz de 1,5 μ . No obstante, también se pueden lograr filtraciones más estrictas, hasta 0,45 μ , con elementos de filtración a base de derivados de celulosa y otros polímeros, consiguiéndose con este método prácticamente el embotellado de vinos estériles.

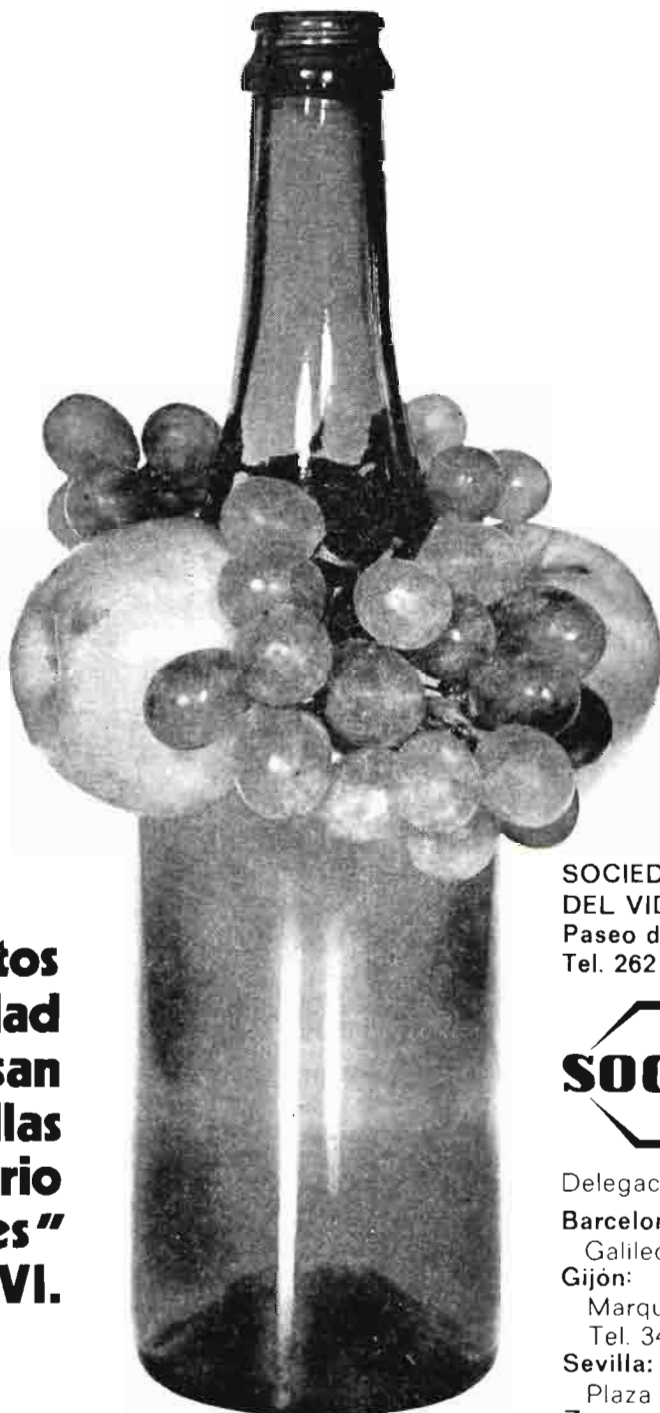
Control microbiológico

Como consecuencia de todo lo expuesto anteriormente, es necesario disponer en bodega de un control microbiológico de toda la instalación para prevenir cualquier contaminación y lógicamente de los vinos embotellados. Solamente con este método podemos almacenar y sacar al mercado los vinos producidos sin temor a un posterior desarrollo microbiano, pues con el control establecido pueden rechazarse en bodega los vinos sospechosos de no tener una buena futura estabilidad biológica.

Este control puede efectuarse recurriendo a los métodos clásicos microbiológicos de conteo, pero creemos muy ventajoso el empleo del método de membranas filtrantes de acetato de celulosa, que retienen los microorganismos sobre su superficie, pudiéndose a continuación efectuar observaciones al microscopio, previa fijación y tinción, o bien obtener en caja Petri un desarrollo de microorganismos con los medios de cultivo adecuados. Con el método de membranas se obtienen resultados magníficos.



NO SE QUEDE USTED ATRAS... PONGASE AL DIA:



**los productos
de calidad
se envasan
en botellas
de vidrio
"no recuperables"
de SOCOVI.**

SOCIEDAD COMERCIAL
DEL VIDRIO, S. A.
Paseo de la Castellana, 86
Tel. 262 55 13 - Madrid (6)



Delegaciones en:

Barcelona (14):

Galileo. 303-305 - Tel. 321 89 54

Gijón:

Marqués de San Esteban, 17
Tel. 34 57 07

Sevilla:

Plaza Nueva. 19-20 - Tel. 21 14 84

Zaragoza:

Carretera a Valencia (Km. 8)
Apart. 408 - Tels. 25 80 12-13-14

Valencia:

Pascual y Genis, 10, planta 4ª D
Tels 21 98 75 - 21 99 50

Un envase de vidrio de SOCOVI da más calidad a su producto.

Una necesidad ineludible en el embotellado

Estabilización de vinos

MEDIOS ESTABILIZADORES AUTORIZADOS

Por Angel Jaime y Baró(*)



El objeto de la vinificación es transformar el *mosto*, sustancia eminentemente inestable, en un compuesto, el *vino*, biológicamente estable.

El vino, en su preparación y posterior evolución, sufre fenómenos físicos, fisico-químicos, químicos y biológicos, que son la causa de profundas modificaciones en el producto. Muchos de estos fenómenos son necesarios y útiles para la calidad, pero otros, debido principalmente a su incidencia sobre la apariencia y presentación del producto, es preciso evitarlos.

No debe confundirse la estabilización con la inestabilización del vino, sino que debe considerarse como una fijación de las características positivas del producto que le permiten desarrollar lentamente sus posibilidades intrínsecas y mantener durante un pe-

riodo más o menos largo sus características organolépticas.

Para lograr los fines anteriormente expuestos existen diversos medios de estabilización; de ellos los más importantes son los *medios físicos* y los *medios químicos*, pudiéndose considerar asimismo un estadio intermedio de medios *fisico-químicos*, así como los recientemente estudiados *medios bio-químicos*, aun incompletamente experimentados.

Cada medio actúa en general de manera directa sobre una sola causa de inestabilidad, pero indirectamente sobre muchas otras. Debido a esto, en vinos inestables, por diversas causas, no basta actuar sobre la más importante para prevenir, sino que han de corregirse las demás en muchos casos.

En el siguiente cuadro se reflejan los medios estabilizadores de todo tipo autorizados actualmente por la legislación española.

(*) Doctor Ingeniero Agrónomo del I. N. I. A. Haro (Logroño).

MEDIOS DE ESTABILIZACION	Físicos	Tratamiento frigorífico — Insolubilización sales tártrica	} Frío			
		Flash — Pasterización				
		Pasterización				
	Físico-químicos y químicos	Termolización	} Quiebras oxidásicas	} Calor		
		Rayos infrarrojos				
		Rayos ultravioletas	} Microbicidas		} Radiaciones.	
		Ferrocianuro de K*				
		Fitato de Ca**	} Eliminación			} Quiebras metálicas
		Acido cítrico				
	Goma arábica	Complexión				
	Bentonita — Enturbiamientos proteicos	Coloides protectores				
	Acido metatártrico — Precipitaciones tártricas					
	Acido ascórbico — Acción química de reducción					
	Anhídrido sulfuroso	} Acción química de reducción	} Microbicidas			
	Acido sórbico — Inhibidor de levadura					
Colas — Clarificación						

Estos medios coinciden en su mayor parte con los autorizados en los principales países vinícolas del mundo.

No obstante, existen algunos productos que están prohibidos por la legislación española y autorizados en otros países.

Esta aparente anormalidad o falta de actualidad legislativa no es otra cosa que un deseo de la Administración por proteger al consumidor de la utilización en el vino de productos considerados insuficientemente experimentados para garantizar su inocuidad al ingerirlos.

A este respecto recordaremos que un producto utilizado en muchos países, el pirocarbonato de dietilo (P. C. E.), ha sido recientemente prohibido en ellos, debido a las últimas investigaciones, que han demostrado su peligro para la salud.

Contrariamente al principio de derecho general, "todo lo que no está prohibido está autorizado"; en el caso de los productos alimenticios y más especialmente del vino, el espíritu de la legislación española es: "todo lo que no está expresamente autorizado está prohibido". Todo en ello en defensa del interés de los consumidores.

En principio, y estrictamente considerado, no debería adicionarse al vino ningún producto químico y sólo los medios físicos deberían ser autorizados si queremos conservar su carácter de "natural".

No obstante, las necesidades económicas y técnicas de la moderna enología han influido sobre el legislador, y esto ha permitido hacer ciertas salvedades a un principio rígido.

Estas salvedades no deben ir más allá de la autorización de adicionar determinados productos exhaustivamente experimentados, habida cuenta de su utilización en la alimentación humana.

Con los medios estabilizadores de todo tipo autorizados por el vigente Estatuto de la Viña, el Vino y los Alcoholes, y utilizando una técnica enológica adecuada, es posible conservar los vinos en perfectas condiciones físico-químicas y biológicas.

Por lo tanto, la utilización para estos fines de medios no autorizados por la legislación demuestra, a nivel técnico, incompetencia e irresponsabilidad, puesto que sus efectos sobre el organismo humano son, en el mejor de los casos, insuficientemente conocidos.

Se podría alegar que la legislación vinícola es mucho más rigurosa, en cuanto a número de productos estabilizantes permitidos y cantidad de los mismos, que las referentes a otros productos alimenticios (conservas, vegetales, etc.).

Esto es cierto, pero es absolutamente necesario si consideramos las proporciones relativas en la dieta de uno y otros productos (se considera que una persona normal consume semanalmente más de dos litros de vino en las comidas) y por tanto, su posible repercusión ulterior sobre el organismo.

Como conclusión, puede decirse que el técnico dispone de un cierto número de medios autorizados, físicos y químicos, que le permiten asegurar de una manera constante la estabilidad de los vinos, pero queda a su elección los que deberá escoger para cada caso determinado.

Deberá usar de ellos sólo en el caso en que sea necesario, y siempre sin llegar al abuso, pues los tratamientos sistemáticos no son técnicamente indicadores de eficacia ni de inteligencia.

Asimismo, tendrá presente que la utilización de productos no autorizados puede causar daños a la salud de los consumidores y será perseguida por los organismos competentes, exponiéndose a las correspondientes sanciones.



*Dé pesa a su cosecha...
en el momento oportuno*

**UNICO NATURAL
100 x 100 NITRICO
MICROELEMENTOS**

Propaganda autorizada por la Dirección General de Agricultura con fecha 28-IV-1971

Producto inscrito con el n° 3.392 - 76 en el Registro Oficial de Productos y Material de la Dirección General de Agricultura

El vino y la Ley

EL ESTATUTO DEL VINO y su desarrollo

Por Gabriel Travedra ()*

El Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, aprobado por Ley 25/1970, representa el final de un largo período iniciado por el viejo Estatuto de 1932 y la apertura de una nueva etapa prometedora para el desarrollo de la vitivinicultura española.

En 1970, todos, elaboradores, exportadores y la Administración, estaban convencidos de la necesidad de jubilar al Estatuto de 1932, porque para todos era ya una herramienta excesivamente desgastada y prácticamente inútil ante los problemas del momento; por ello se puso gran ilusión y esfuerzo en la redacción de un nuevo proyecto de ley que fue aprobado el 2 de diciembre por las Cortes Españolas. Sin embargo, cabe preguntarse si las esperanzas depositadas en el Estatuto se han venido cumpliendo o si, por el contrario, por falta de medios o por falta de iniciativas, aquellas directrices y principios no han sido desarrolladas suficientemente.

Ahora, casi a tres años vista de la aprobación de la Ley, vamos a examinar la labor desarrollada, revisando no solamente las realizaciones, sino también la tarea que queda por hacer. La amplitud del tema nos obligará, sin embargo, a referirnos exclusivamente a algunas materias concretas para no rebasar los límites lógicos de un artículo.

DEFINICIONES

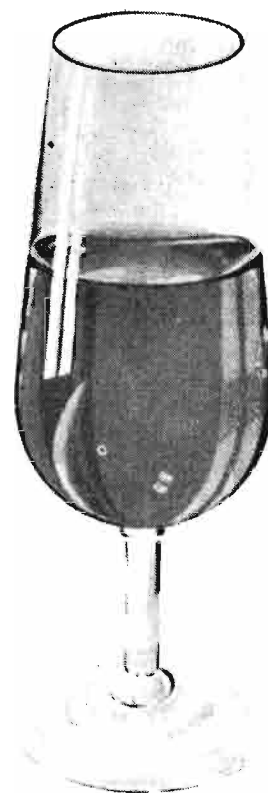
Los híbridos, productores directos

La definición de vino plantea un problema que es preciso y urgente resolver. El Estatuto establece que el vino ha de estar elaborado a partir de la uva, entendiendo por uva exclusivamente al fruto de la *Vitis vinífera* L., y, en consecuencia, no pue-

den considerarse como vino los productos elaborados a partir del fruto de híbridos interespecíficos de vinífera y de otras especies de vid.

Nadie ha podido sorprenderse de este principio tan radical impuesto por la Ley, ya que la prohibición de empleo de los híbridos productores directos proviene de 1955 por O. M. de 16 de julio, posteriormente ampliada por O. M. de 9 de marzo de 1959.

Aunque los híbridos productores directos ofrecen ventajas, como son: su resistencia a la filoxera, sin utilización de portainjerto, lo que supone, desde el punto de vista del viticultor, ganar dos años



Hay que salvar todavía muchos obstáculos en beneficio del vino español

(*) Doctor Ingeniero Agrónomo.

para la entrada en producción; abaratar la plantación y evitar complicaciones de afinidad injerto-patrón; su resistencia a las enfermedades criptogámicas, aspecto particularmente importante en los climas más húmedos; su facilidad de rebrote; su rusticidad en general, y el intenso color del hollejo del fruto. Sin embargo, todas estas ventajas no contrarrestan en absoluto los graves inconvenientes de los híbridos, dadas las características indeseables de los "pseudo vinos" producidos y las dificultades que plantean a la exportación, pues son varios los países que prohíben la entrada de vinos con presencia del diglucósido malvina, característico de estas cepas.

Aunque el Estatuto en esta materia es tajante, sin embargo la realidad es que tenemos planteado un problema con focos de plantaciones existentes en varias provincias, entre ellas Castellón, León, Gerona, Pontevedra, etc., aunque en conjunto no sumen más que unos miles de hectáreas. Para resolverlo se debe actuar simultáneamente en varios frentes.

Por una parte, procurar la máxima divulgación de los principios del Estatuto y mejorar el viejo problema del control de las plantaciones, a fin de evitar una mayor difusión; asimismo, impedir toda producción de esta planta en los viveros, aplicando en este caso las sanciones previstas en el Estatuto.

De otro lado, hay que facilitar que el agricultor pueda abastecerse de los barbados o estaquillas de variedades de calidad que demande y no estar sujeto a las plantas que puedan ofrecérsele en las ferias, por ejemplo, sin ninguna garantía varietal ni sanitaria.

Respecto a los productos obtenidos, es necesario controlar dónde se vinifica la uva procedente de estas plantaciones, controlando las existencias de estos vinos "anómalos", que deberán siempre estar separados en envases diferenciados y debidamente precintados, no pudiendo ser vendidos más que para destilación.

De otro lado, para minimizar el problema es elemental fomentar la sustitución de estas plantaciones al amparo del artículo 53 del Estatuto del Vino, previendo en el Decreto correspondiente las fórmulas de compensación que puedan ser adoptadas.

Las definiciones, así como las prácticas permitidas y prohibidas, deben contemplarse conjuntamente con la disposición adicional primera del Estatuto, en la que se faculta al Gobierno para introducir definiciones de nuevos productos, así como para autorizar nuevas prácticas o técnicas de elaboración. En el Estatuto están recogidos los pro-



Habría que facilitar líneas de crédito especiales y favorecer la compra de barbados de variedades selectas, como la *Cencibel* o *Tempranillo*, aconsejable en la Mancha y Rioja. (Foto colección del Departamento de Ampelografía y Viticultura del I. N. I. A.)

ductos más representativos, pero ahora deben ser complementados con las definiciones de otros productos que han quedado marginados o cuya clasificación no es suficientemente clara.

Vinos rancios

Nos referimos en este caso a los vinos rancios, de los que existe una importante tradición elaboradora en comarcas de Levante principalmente y sobre todo en el Priorato.

Los vinos rancios son generalmente tintos, aunque pueden ser blancos, de elevada graduación alcohólica natural, siempre superior a 14, sometidos a prácticas tradicionales de crianza en bocoyes de madera de roble o castaño, o en garrafas o damajuanas de vidrio, en los que los vinos quedan sometidos a la intemperie, o en el interior de bodegas, a cambios bruscos de temperatura o a la acción directa del sol, activándose de forma natural

los fenómenos de oxidación y enranciamiento. Estos vinos, que pueden ser secos o semidulces, según las condiciones de su fermentación, pueden ser adicionado de alcohol hasta superar los 16 grados. En estos vinos estimamos que no debe ser autorizada la adición de mostos, mistelas o vinos dulces, procediendo todas las materias reductoras o azucaradas presentes o transformadas de la uva utilizada como materia prima. Las variedades más típicas empleadas en su elaboración son la Garnacha y la Cariñena.

Vinos generosos-licorosos

En otros casos, sin embargo, se ha adolecido, a mi juicio, en el Estatuto de un exceso de casuismo que en vez de perfeccionar la clasificación de los productos la complica. Me refiero a la definición de los vinos licorosos-generosos, definición que no aporta nada positivo, que a mi entender no resuelve ningún problema y que, por el contrario, rompe la linde clara de separación entre los vinos generosos y los licorosos. En definitiva, un vino generoso-licoroso no es más que un tipo particular de vino licoroso con más de 100 gramos de materias reductoras por litro.

Otro tanto ocurre con las bebidas amsteladas, que debían haber sido consideradas separadamente de los vinos, o haberla encajado en todo caso en el grupo de bebidas derivadas de vino, ampliando previamente el ámbito de la definición de estos productos que está preparada para comprender principalmente a la sangría.

Vinos espumosos

En cuanto a los vinos espumosos se ha desarrollado una intensa labor, que ha culminado con la aprobación de su Reglamento por O. M. de 27 de julio de 1972 ("B. O. E." de 8 de agosto), que ordena la producción, la elaboración de estos productos y el empleo de las denominaciones específicas de "vino espumoso natural" o "vino espumoso", "cava", "fermentación en botella", "vino espumoso de grandes envases" o "granvás" y de "vinos gasificados", habiendo sido constituido el Consejo Regulador correspondiente. Todo ello ha sido posible gracias al Estatuto del Vino, que ha sido el cimiento necesario para esta ordenación.

Aguardientes y licores

Respecto a los aguardientes y licores es importante que se mantenga el espíritu de fomento y garantía de la calidad que en todo momento aflora del Estatuto del Vino. El envejecimiento de los bran-

dies y el reconocimiento y control de esta práctica es necesario para que puedan subsistir en el mercado brandies nacionales de alta calidad, cuyo olor, sabor y aroma provengan de un proceso natural de envejecimiento de holandas, aguardientes y destilados de vino.

Respecto al ron es imprescindible respetar la naturaleza del alcohol empleado, que debe ser aguardiente o destilado de caña o de melazas de caña; asimismo es fundamental mejorar la producción de las ginebras de fabricación española mediante una reglamentación tendente a mejorar la calidad de estos productos, que deben ser siempre obtenidos por técnicas de destilación en presencia de bayas de enebro, prestando también la necesaria atención al alcohol de procedencia.

Desde un punto de vista económico, no sería una política acertada la de facilitar la elaboración de bebidas de inferior calidad, que no satisfarían al consumidor español y que a la larga repercutirían muy desfavorablemente en la producción cuando el obligado descenso de aranceles haga más competitiva la presencia de los productos extranjeros.

PLANTACIONES

La planificación de una adecuada política de plantaciones está subordinada necesariamente a la ejecución y desarrollo del Catastro Vitícola. Hasta que el Catastro proporcione datos suficientes a nivel de término municipal e incluso de polígono catastral no se podrá delinear una política de plantaciones a nivel de zona vitícola o de comarca vitícola como se establece en el artículo 38 del Estatuto. Únicamente en las zonas amparadas con Denominación de Origen mejor conocidas y estudiadas es donde puede ajustarse mejor la realidad de las necesidades de plantaciones, desde el punto de vista volumen y calidad, con las líneas del plan.

En la actualidad no basta con autorizar el empleo de variedades más selectas en las nuevas plantaciones, sino que sería necesaria una acción de fomento más directa, facilitando por ejemplo líneas de crédito especiales, dando facilidades de tipo material en la compra de barbados de variedades selectas, etc.

Estas variedades en principio podrían ser la Cencibel o Tempranillo en la Mancha y Rioja, la Garnacha tintorera en determinadas comarcas de Albacete, Alicante y región levantina; la Monastrell en Albacete, Murcia y Alicante; la Albariño y la Treixadura en Orense y Pontevedra; la Garnacha

y la Cariñena en la región aragonesa y catalana; la Verdejo y la Prieto Picudo en la región del Duero.

LAS BODEGAS

Es necesario actuar en la mejora de las instalaciones de nuevas bodegas y de sus ampliaciones de forma que los proyectos y la instalación de su maquinaria se atengan a los criterios más ortodoxos para la obtención de vinos de calidad, poniendo especial énfasis en la naturaleza y revestimiento de los envases, en los materiales de los paramentos y suelo de la bodega que puedan estar en contacto con los mostos, en la perfecta eliminación de aguas de lavado y subproductos sin posible mezcla con los destinados al consumo, en las condiciones térmicas para la conservación de los vinos y en las características de la maquinaria para el estrujado de la vendimia. Deben adoptarse los modernos sistemas de prensa que permiten una perfecta separación de calidades, sufriendo en todo caso la vendimia o los orujos una suave presión uniformemente distribuida, debiendo relegarse otras prensas de altos rendimientos horarios exclusivamente para el agotamiento de los orujos y la obtención de subproductos.

La tendencia fundamental debe ser la automatización de operaciones con maquinaria que proporcione la más alta calidad.

En este sentido, el artículo 63 de la Ley daba pie para mejorar la industria vinificadora, pero a nuestro entender, y por el momento, no han sido suficientemente aprovechados sus principios en el Reglamento general de la Ley ni en disposiciones posteriores.

Otro aspecto fundamental es la dirección técnica de las bodegas, pues no concebimos cómo pueden existir aún importantes bodegas de elaboración en manos de personas verdaderamente ineptas. Todas las bodegas, cooperativas, grupos sindicales o bodegas particulares deben percatarse de la necesidad de contar con técnicos responsables al frente de la elaboración y de la conservación de los vinos, recurriendo a técnicos superiores o de grado medio especializados en la compleja tecnología de la viticultura y de la enología. A la larga esta política resulta rentable, porque permitirá una mayor valoración de los productos por mejora de su calidad, evitándose pérdidas innecesarias por alteraciones de los vinos que en muchas bodegas se consideran hoy día como inevitables.

Es una cuestión tan importante que no debería quedar al arbitrio de las bodegas, pues no solamente repercute en la producción de cada una,

sino en el nivel del consumo nacional, en nuestras posibilidades de exportación, en la confianza del consumidor, etc., es decir, en intereses de carácter nacional o general y que podría ser objeto de regulación.

En todo caso, las prácticas condicionadas a que se refiere el Estatuto del Vino, es decir, la clarificación con ferrocianuro potásico o con enzimas pectolíticas o proteolíticas o el empleo de ácido fítico y de sus sales como desferrizantes, deben ser prácticas perfectamente controladas y avaladas por técnicos de grado superior o de grado medio especializados en la tecnología vitivinícola.

En cuanto al artículo 64 de la Ley, entendemos que la modernización de las instalaciones de bodegas y el fomento de la crianza de vinos debe considerarse como una tarea prioritaria y podría encajar entre los fines del Plan de Desarrollo. La consideramos necesaria para que la industria nacional pueda potenciar la calidad de nuestros mostos y para mantener un puesto digno en el concierto de los países vitivinícolas que están haciendo esfuerzos considerables para superarse.

LA REPRESION DEL FRAUDE

La represión del fraude es el complemento indispensable para obtener los resultados apetecidos en sus múltiples vertientes de evitar competencias desleales entre los elaboradores, de garantizar el control de la producción y de la comercialización por la Administración y el respeto de los derechos del consumidor.

OTROS TEMAS

Dejamos al margen de este breve artículo el importante tema de las Denominaciones de Origen, atreviéndonos solamente a decir al respecto la necesidad de aplicar la doctrina de las Denominaciones con toda ortodoxia, basando su concesión en criterios técnicos y siempre que se den las condiciones de mercado exigibles para el producto.

Respecto al Catastro Vitivinícola, ha quedado perfectamente evidenciada la necesidad de activar su ejecución, reforzándola con los medios necesarios para que en el transcurso de un próximo Plan de Desarrollo pueda estar totalmente concluido.

En resumen, es mucha la tarea que queda por realizar, pero el apoyo mutuo de los técnicos y el espíritu avanzado de muchos elaboradores, junto con las adecuadas directrices de la Administración, conseguirán salvar todos los obstáculos en beneficio del vino español.

DENOMINACIONES DE ORIGEN

- ACUERDOS INTERNACIONALES -

Por Salvador Ruiz-Berdejo Silóniz (*)



Audiencia concedida recientemente por S. E. el Jefe del Estado al Instituto Nacional de Denominaciones de Origen

Concepto de Denominación de Origen

Escrito este artículo para un número monográfico de la Revista AGRICULTURA dedicado a la vid y vinos españoles, nos referiremos exclusivamente a los vinos, aunque las ideas y conceptos que se exponen son aplicables en gran parte a otros productos agrarios.

Es sabido que la influencia de los factores ecológicos hace que frutos de la misma variedad sean de características distintas, cuando proceden de lugares con condiciones ambientales diferentes. Si esto ocurre con la uva, en el vino se manifiestan aún con mayor intensidad estas diferencias, pues la fermentación también resulta influenciada por

las condiciones climatológicas en que se efectúa. Así tenemos vinos muy diferentes producidos con la misma variedad de uvas, unos procedentes de Galicia y otros del Sur de España. Es natural que cuando la procedencia y la variedad sean distintas estas diferencias sean aún más acusadas.

Las diferencias entre los vinos de distintas regiones son también influidas de manera notable por los métodos de elaboración, independientemente de las causas naturales que antes hemos citado.

Esta influencia del medio o de la elaboración es en principio la causa de que para distinguirlos en el mercado se designara aquellos vinos que habían adquirido mayor fama por su nombre, acompañados del lugar de procedencia "vino de", y así se solicitan en el mercado según los gustos y preferencias del consumidor. Hasta aquí tenemos

(*) Doctor Ingeniero Agrónomo. Director del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen.

el concepto de *indicación de procedencia*. Un paso más en este deseo de distinguir de forma específica un producto es hacer desaparecer el nombre genérico, para dejar sólo el del origen en el caso en que dicho producto tuviera ya un renombre en el mercado, debido a sus cualidades específicas y, por tanto, se identifica el nombre geográfico con el del producto, y así nace la Denominación de Origen, o sea, el nombre geográfico que designa un producto que tiene unas características especiales debidas principalmente a su origen.

La Denominación de Origen en España

De siempre han existido en España vinos que por sus características han conseguido una gran aceptación en los mercados, provocándose una gran demanda de los mismos, y estos vinos siempre han sido diferenciados por el consumidor por su origen, siendo solicitados vinos de Málaga, por ejemplo, llegándose con el tiempo a confundir la imagen del origen con el producto, y así se llega a que al decir Jerez, Rioja, Montilla, Valdepeñas, por ejemplo, todos sabemos que se trata de los vinos que en esas zonas se producen.

Este nombre geográfico, en estos casos, adquiere un gran valor comercial, valor que interesa prestigiar tanto desde el punto de vista local de la zona que lo ha conseguido como desde el punto de vista nacional, y ha de evitarse por todos los medios una utilización indebida del mismo, pues le llevaría al desprestigio rápidamente.

Consciente la administración de estos hechos, desde el año 1933, fecha de la aprobación del Estatuto del Vino, se dictaron las disposiciones que regulan las Denominaciones de Origen, legislación que ha sido ampliada en el nuevo Estatuto, aprobado por Ley de 2 de diciembre de 1970 a todos los productos agrarios.

Al amparo de esta legislación fueron surgiendo sucesivamente las Denominaciones de Origen actuales. La más antigua es la de Jerez, que data del mismo año 1933, a la que siguieron las de Málaga y Montilla y Moriles. En el año 1945 fueron reglamentadas las Denominaciones de Rioja, Tarragona, Priorato, Ribeiro y Valdeorras. En los años 1950 a 1960 se reconocieron las Denominaciones de Aella, Valencia, Utiel-Requena, Cheste, Alicante, Cariñena, Navarra y Panadés, y finalmente, a partir del año 1960, han sido aprobadas las reglamentaciones de Jumilla, Huelva, Mancha, Manchuela, Almansa, Mérida y Valdepeñas, existiendo actualmente otras en período de organización.

En total, el número de Denominaciones protegidas es de 24, estando regidas por 18 Consejos Reguladores, ya que algunas de ellas están controladas conjuntamente por un mismo Consejo Regulador, como es el caso de las Denominaciones existentes en la provincia de Valencia y las de Castilla la Nueva (excepto Valdepeñas).

Naturalmente, cuando el producto adquiere ya un prestigio notable en el mercado, entonces se hace necesario proteger y defender la autenticidad del producto, de forma que únicamente sean comercializados bajo la Denominación de Origen los que verdaderamente les corresponda, en defensa de los intereses de los elaboradores de aquella zona y del propio consumidor.

La Denominación de Origen implica importantes ventajas para el sector viticultor, cuya uva es exclusivamente la materia prima para la elaboración del producto protegido; para el elaborador, cuyas marcas protegidas bajo la Denominación no se ven amenazadas de una competencia ilícita, y en último término, para el propio consumidor, al que puede garantizarse la naturaleza y origen del producto.

Por tanto, la Denominación de Origen de un producto lleva implícito tres características indispensables: la primera, *el origen*; la segunda, *la calidad* del producto, y la tercera, que llegue al consumidor con una *garantía* de las dos cualidades anteriores, y esta garantía la proporciona el Consejo Regulador, que es el encargado de hacerla efectiva; de ahí la importancia de este organismo, pues de su perfecto funcionamiento dependerá el que las ventajas de la Denominación sean tangibles o sean lo contrario de lo que se pretendía.

La Denominación de Origen ha de interesar en el mismo grado al viticultor y al elaborador y comerciante de los vinos que se producen en la zona, y la conjunción de los intereses de ambos sectores ha de dar como resultado el desarrollo de la Denominación, y está prácticamente demostrado que el desinterés de cualquiera de estos sectores lleva irremisiblemente al fracaso y al desprestigio.

Es por ello que los Consejos Reguladores están constituidos por el mismo número de Vocales representantes del sector viticultor y del sector elaborador-exportador, y elegidos por los propios componentes de estos sectores, correspondiendo a estos Vocales así elegidos la propuesta al Ministerio de Agricultura de quién ha de presidir el Consejo, nombrando el Ministerio de Comercio su representante. El hecho de que la mayoría de los Vocales del Consejo sean elegidos por los propios interesados da a éstos la responsabilidad máxima en las decisiones del Consejo, limitada la competencia del

Consejo sólo a que ha de ajustarse a lo que determinan las disposiciones generales sobre el tema y a las particulares que figuran en el Reglamento de la Denominación.

Los Vocales de los Consejos Reguladores han de actuar en el Consejo como si todo el viñedo de la zona de producción constituyera una sola viña, todas las bodegas fueran una sola y todo el vino de esas bodegas se comercializa bajo el nombre de la Denominación de Origen. En esta bodega sólo puede elaborarse uva procedente de esa viña, y no puede comercializarse más que ese vino así elaborado, y este vino es el único que puede ampararse con esa Denominación. Por tanto, no cabe hacer una programación de expansión de ventas si no hemos previsto una expansión en la producción del viñedo, ni cabe racionalmente aumentar la superficie del viñedo si no se hace paralelamente el esfuerzo necesario para aumentar la demanda del producto en el mercado.

Así como los Consejos Reguladores actúan en cada Denominación de Origen, era necesario crear el Organismo que agrupara y regulara la actuación de cada Consejo Regulador y estudiara, proporcionara y regule las nuevas Denominaciones. Esta es la misión del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen, creado el año 1970, que actualmente, superada su etapa de organización, ha de empezar una actuación eficiente en beneficio de todas las Denominaciones de Origen existentes y las que vayan creándose. Pero de su actuación creemos que es mejor dejar que los hechos hablen en el futuro.

LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN EN EL MUNDO

Acuerdos internacionales

Hemos indicado antes que las indicaciones de procedencia de los productos en el mercado llevaban por ley natural a convertir estas indicaciones en nombre genérico de los productos y que ello era un contrasentido.

Ya a mediados del siglo pasado se manifiesta esta preocupación entre los Gobiernos de los diferentes países, y Acuerdos internacionales empiezan a surgir entre diferentes Estados, y es el Bureau Internacional para la Protección de la Propiedad Industrial el que trata de llegar a convenciones entre Estados para proteger las indicaciones de procedencia y las Denominaciones de Origen.

En este proceso de Acuerdos internacionales hay

lo que podríamos llamar tres líneas de Acuerdos que, cada una con objetivos distintos, van configurando el criterio sobre las Denominaciones de Origen. Son éstas las siguientes:

- 1.º Convenio de París para la Protección de la Propiedad Industrial.
- 2.º Arreglo de Madrid relativo a la represión de las indicaciones de procedencia falsas o engañosas; y
- 3.º Arreglo de Lisboa relativo a la protección de las Denominaciones de Origen y su registro internacional.

Estudiemos en cuanto se refiere a las Denominaciones de Origen cada uno de estos Acuerdos internacionales.

Convenio de París

Este Convenio data del 20 de marzo de 1883. Su objeto es la protección de la propiedad industrial en cuanto se refiere a patentes de invención, las marcas de fábrica o de comercio, el nombre comercial y las indicaciones de procedencia o denominaciones de origen, así como la represión de la competencia desleal. Este Convenio está ratificado por 40 Gobiernos, entre ellos España.

Por este Convenio será embargado al importarse todo producto que lleve ilícitamente una marca de fábrica o de comercio, o un nombre comercial o utilice directa o indirectamente una indicación falsa concerniente a la procedencia del producto.

Arreglo de Madrid

Por este Arreglo, en abril de 1891 suscrito por 18 países, España entre ellos, se acuerda que todo producto que lleve una indicación falsa o engañosa por la cual uno de los países a los que se aplica el Arreglo, o un lugar situado en uno de ellos, sea directa o indirectamente indicado como país o como lugar de origen, será embargado a la importación en cada uno de dichos países.

Este Arreglo varía en relación con el Convenio de París en que precisa lo que es una indicación de procedencia, que no sólo son protegidas las falsas, sino también las engañosas, y que suprime la identificación de indicación de procedencia y denominación de origen, no citando esta última expresión.

Arreglo de Lisboa

En este Arreglo, de octubre de 1958, ratificado actualmente por cinco países y dos adheridos, se define expresamente lo que se entiende por denominación de origen, que es la denominación geográfica de un país, de una región o de una localidad que sirva para designar un producto originario del mismo y cuya calidad o características se deban exclusivamente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y los factores humanos.

Se crea asimismo un Registro internacional para las Denominaciones de Origen en la Oficina Internacional para la Protección de la Propiedad Industrial, en la cual se inscribirán por el procedimiento previsto en el Acuerdo, a petición de los Gobiernos interesados, las Denominaciones de Origen existentes en cada país, y se instituye en la citada Oficina Internacional un Consejo compuesto por representantes de todos los países firmantes.

Como vemos, el Arreglo de Lisboa es lo suficientemente preciso y claro en lo que respecta a las Denominaciones de Origen. Las define claramente no como una indicación de procedencia, sino como nombre geográfico que sirve para designar un producto, y hace intervenir un nuevo factor que no figuraba ni en el Acuerdo de París ni en el de Madrid, que es el de la calidad, haciendo referencia a ella en cuanto que la misma se deba al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y los humanos.

Legislación comunitaria

El Reglamento fundamental para los vinos que utilicen una denominación geográfica es el 817/70, que establece las disposiciones particulares relativas a los "vinos de calidad producidos en regiones determinadas".

Como veremos, el conjunto de los países comunitarios, de los cuales sólo dos, Italia y Francia, han ratificado el Arreglo de Lisboa que hemos descrito anteriormente, no han aceptado la expresión "Denominación de Origen", sino la más expresiva de "vinos de calidad producidos en una región determinada" (v. q. p. r. d.), ya que en esta expresión se indican las dos características esenciales que han de tener los vinos con denominación de origen: ser vinos de calidad y haber sido producidos en la región que les da el nombre.

En este Reglamento se define lo que es "región determinada" similarmente a lo que entendemos por "zona de producción". Los vinos han de pro-

ceder de esa región de las variedades que especifiquen para cada vino v. q. p. r. d., han de cumplirse determinadas prácticas de elaboración, han de estar fijado el rendimiento máximo por hectárea, el grado mínimo natural, han de ser sometidos todos los vinos v. q. p. r. d. al control analítico y organoléptico, etc.

La mención v. q. p. r. d. se puede sustituir en la fase de comercialización por menciones específicas tradicionales, que para Francia son: Denominación de Origen controlada, Denominación controlada y vino delimitado de calidad superior. Para Italia: Denominación de Origen controlada y Denominación de Origen controlada y garantizada, y para Alemania, determinada expresión referente a formas de elaboración.

Como verán, aun cuando en el fondo los v.q.p.r.d. comunitarios han de cumplir en general las mismas condiciones que se establecen en los países que tienen establecidas las Denominaciones de Origen, algunos matices no han sido aceptados por todos los países, incluido en ello el propio nombre, por lo que se ha llegado a una fórmula que recoge sólo las opiniones aceptadas por todos, aunque sin dar satisfacción total a ninguno.

RESUMEN

En resumen, vemos que la legislación de los diferentes países es muy variada y que el concepto que cada uno ha plasmado en la suya es la que comercialmente le interesa; por tanto, es muy distinta la de los países esencialmente productores y que cuentan con vinos afamados: Francia, Italia y España, por ejemplo, y la de aquellos países importadores que miran el problema desde otro punto de vista totalmente distinto, y que en último extremo tratan de comercializar los vinos que producen e importan con los nombres que en el mercado sean más conocidos.

No obstante, sí debemos puntualizar, pues estamos convencidos de ello, que cada vez hay una corriente mayor en el mundo para clarificar en el mercado las indicaciones de procedencia y las denominaciones de origen por dos razones importantes: una, porque el consumidor exige cada vez más al vendedor y no quiere que se le engañe denominando al producto con un nombre que no tiene ninguna relación con el mismo, y segundo, porque casi todos los países tienen alguna denominación que defender, sea en vinos o en cualquier otro producto.

Un nuevo organismo con ilusión y contenido

ACTIVIDADES DEL I. N. D. O.

Por Carlos García Izquierdo^(*)

INTRODUCCION

La Ley 25/1970, de 2 de diciembre, "Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes", crea el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen (I. N. D. O.) como organismo autónomo adscrito al Ministerio de Agricultura y en el que se integran los Consejos Reguladores que venían funcionando hasta entonces con ese mismo carácter de organismos autónomos. Se integran, pero en modo alguno desaparecen, apresurémonos a decirlo, sino que siguen conservando su individualidad, si bien dentro de una normativa de carácter genérico que el propio Estatuto establece. Esta individualidad es tan vigorosa que la propia Ley prevé el otorgamiento de Estatuto de autonomía a los Consejos Reguladores que alcancen el adecuado nivel administrativo, técnico y económico, teniendo en cuenta su situación económica y financiera, la cantidad y variedad de su tráfico o actividad, la previsión de su movimiento anual y su volumen de recaudación.

Reglamentos de las Denominaciones de Origen y de sus Consejos Reguladores

Una de las actividades más importantes en que se ocupa en la actualidad el I. N. D. O. viene derivada de la disposición transitoria primera de la Ley 25/1970 y de su Reglamento, aprobado por Decreto 835/1972, de 23 de marzo, que han establecido que el I. N. D. O. proponga al Ministerio de Agricultura la reorganización de las Denominaciones de Origen existentes en el momento de la promulgación del Estatuto y ello, según otra disposición, con anterioridad al 28 de abril de 1974.

Con ello se trata de establecer con rigor jurídico y técnico la adaptación de la normativa que regula a las Denominaciones de Origen y de los Consejos



Momento en que el Presidente del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen, Ilmo. Sr. D. Juan Bautista Serra Padrosa, pronuncia unas palabras con motivo de la entrega de los galardones obtenidos por vinos españoles en el I Concurso Mundial de Budapest

Reguladores que las rigen, a las disposiciones que ha establecido el Estatuto, al tiempo que se genera una normalización en la estructura de los Reglamentos, según los mejores "standards" que la práctica ha ido demostrando como más válidos, todo ello respetando las peculiaridades —que son la esencia del concepto Denominación de Origen— de cada producto amparado y con la suficiente flexibilidad para que el parámetro tiempo juegue a favor y no en contra de los resultados que se persiguen.

El ritmo que lleva esta reorganización permite esperar fundadamente que se cumpla en el plazo mandado lo previsto.

Nuevas Denominaciones de Origen

Paralelamente a los trabajos de reorganización de los Reglamentos que acabamos de citar se está

^(*) Dr. Ingeniero Agrónomo. Secretario General del I. N. D. O.

desarrollando la lógica evolución de un organismo en crecimiento: nuevas Denominaciones de Origen van incorporándose de forma natural al patrimonio de las mismas: "Yecla", "Ampurdán-Costa Brava", "Valle de Monterrey", "Conca de Barberá", "Gandesa-Terra Alta", "Clariano"... son denominaciones de Origen nuevas, cuyas reglamentaciones se encuentran en fases de diverso avance hasta su sancionamiento definitivo, habiendo en cartera una serie de peticiones de Denominaciones de Origen, como el queso manchego, los vinos de Cebreiros, los aceites de Tarragona, etc.

Estudio del potencial de Denominaciones de Origen

Pero una organización de nuestro tiempo no puede quedarse en lo que casuística y esporádicamente va surgiendo, sino que ha de ir "a por todas". De este modo, el Instituto y la Secretaría General Técnica del Ministerio de Agricultura están desarrollando, en coordinación, un programa de estudios de productos que sean aptos para ser amparados por una Denominación de Origen o con las modalidades de denominación genérica o específica.

En este programa se han formulado consultas a las Delegaciones Provinciales sobre los productos que en cada provincia podrían ser objeto de estudio, recibándose una primera información sobre un total de 190 productos, que van, para sólo hablar de cosas que suenen familiares, desde el "jamón de Jabugo" a la "miel de la Alcarria", pasando por el "anisado de Rute" y el "pimentón de La Vera".

Como quien mucho abarca poco aprieta, en la primera fase se ha centrado especialmente la atención sobre un grupo de diez productos, utilizando como criterios de selección la importancia económica de la producción, las características diferenciales del producto en función del medio natural, el nivel tecnológico y las posibilidades de organización de la producción y de su control. Estos productos son:

Vino Rueda - La Seca
 Queso de Cabrales
 Jamón de Jabugo
 Aceituna Sevillana
 Miel de la Alcarria
 Queso de Idiazábal
 Pasa de Málaga

Uva Ohanes
 Arroz de Calasparra
 Espárrago de Navarra

Para cada uno de los productos se han elaborado unos cuestionarios a fin de conseguir, por un lado, datos de carácter económico, fijados por la Secretaría General Técnica, y datos de carácter técnico, en relación con las posibilidades de futura Denominación de Origen, establecidos por el I. N. D. O.

Otras reglamentaciones

Además de los Reglamentos de las Denominaciones de Origen, el Instituto ha estudiado o tiene en estudio otras reglamentaciones. Así, se ha promulgado la Orden ministerial de 27 de julio de 1972 por la que se reglamentan los vinos espumosos naturales y los vinos gasificados, así como el régimen interno del Consejo Regulador de los Vinos Espumosos. Se encuentran en "avanzado estado de gestación" las reglamentaciones del vinagre, de las sangrías y clareas y de la sidra.

Por otra parte, se ha intervenido en las reglamentaciones del ron, del güisqui y del brandy.

Otra actuación de gran importancia consiste en la colaboración con la Dirección General de la Producción Agraria en la regulación de campaña del régimen de autorizaciones para nuevas plantaciones, sustituciones de viñedo y reposiciones de marras.

Finalmente, el I. N. D. O. está representado en el grupo de trabajo "Vitivinicultura" del F.O.R.P.P.A., interviniendo en la redacción de las normas de las campañas vínico-alcoholeras.

Expedientes

Derivada de la explícita función del I. N. D. O. establecida en la Ley 25/1970 de "velar por el prestigio de las Denominaciones de Origen y perseguir su empleo indebido", y en virtud de las competencias establecidas en los artículos 94 y 103 del Reglamento 835/1972, la actuación del Instituto en materia de expedientes por infracciones ha de ser lógicamente intensa.

En la actualidad hay incoados 106 expedientes por el Instituto, otros 20 incoados por Consejos Reguladores a entidades inscritas en los mismos y

cuya resolución compete al Instituto u otro órgano superior al ser la cuantía de las sanciones previstas superior a 50.000 pesetas, y se estudian otros siete recursos.

Catastro Vitícola y Vinícola

Como continuación de una tarea iniciada durante el II Plan de Desarrollo y con fondos concedidos con cargo al mismo, el I. N. D. O. está realizando el Catastro Vitícola y Vinícola de España, en un trabajo que ha de establecer una base perfectamente sólida sobre la que tomar decisiones, políticas y técnicas, en relación con una serie de puntos de capital importancia en este complejo mundo del vino y que, al estar fundamentadas en un conocimiento exacto de lo que hay, podrán ser trascendentales. No voy a explayarme más sobre este punto que se trata *in extenso* y con mayor autoridad que la mía en otro artículo de este número.

Promoción

Todas las actividades hasta ahora descritas corresponden a una labor interna, no conocida del gran público y que he creído conveniente destacar en primer plano para conocimiento de quienes se preguntan qué cosa sea el I. N. D. O.

Pero también el I. N. D. O. tiene como función "la promoción del consumo de los productos protegidos por Denominaciones de Origen", y en virtud de ello ha organizado la venta a precios de coste de vinos con denominación de origen en las últimas Ferias del Campo, ha canalizado la participación de las empresas españolas del sector en el I Concurso Mundial de Vinos de Budapest, realizando con un acto público, al que asistió el ministro de Agricultura de Hungría, señor Imre Dimeny, y el subsecretario del Ministerio de Agricultura español, señor Oñate Gil, la entrega de los galardones obtenidos en el mismo. El presidente del Instituto, Ilmo. Sr. D. Juan Bautista Serra Padrosa, ha sido mantenedor de las Fiestas del Vino de Ribadavia, poniendo de relieve la importancia del vino del Ribeiro, etc.

El Instituto, dentro de sus medios, mantiene constante apoyo a toda manifestación, cuya finalidad sea la promoción seria y efectiva de los productos que amparan las Denominaciones de Origen. Como

muestras más recientes de este apoyo se pueden citar la colaboración del Instituto con la revista "Sábado Gráfico", instituyendo un premio de 100.000 pesetas para el mejor artículo o reportaje de un ciclo de ellos que van a aparecer próximamente y cuyo tema es el de las Denominaciones de Origen y la aportación de experiencia y trabajo en la organización del Salón Monográfico de Vinos, Bebidas e Industrias Afines, VIBEXPO, a celebrar en el Palacio de Exposiciones de la Cámara de Comercio e Industria de Madrid del 1 al 9 de diciembre, uno de cuyos vicepresidentes es el director del Instituto.

Una publicación que está a punto de entrar en prensa es un folleto de divulgación de las Denominaciones de Origen en donde se recogen sucintamente los datos esenciales de cada una de ellas: mapa, descripción geográfica de la zona, medio ambiente (suelo y clima), variedades de uvas, caracterización de los distintos vinos amparados por la denominación, datos históricos y comerciales, etcétera, con ilustraciones, y que de momento se editará en castellano, francés e inglés.

Relaciones con el exterior

Las principales son: por un lado, con la Oficina Internacional de la Viña y el Vino, organismo intergubernamental creado por un Convenio Internacional en 24 de noviembre de 1924 de carácter marcadamente técnico y que agrupa a los principales países productores del mundo, manteniendo tres comisiones: Viticultura, Enología y Economía Vitícola.

Esta relación con la O. I. V. nos ha deparado en este año la organización de la Asamblea General anual del organismo en nuestro país, con el consiguiente trabajo de reproducción de documentos, previsión de alojamiento, viajes técnicos, etc.

Por otro, con la F. A. O.

Dada la preponderancia de los vinos con Denominación de Origen en nuestras exportaciones, se hace naturalmente indispensable que el Instituto esté permanentemente presente en las Delegaciones españolas que negocian Convenios bilaterales sobre la protección de indicaciones de procedencia, denominaciones de origen y otras denominaciones con diversos países pertenecientes o no al Mercado Común, como son los concluidos con Portugal y Alemania y los que están en negociación con Italia, Suiza, Francia y Austria.

En estas negociaciones está presente, normal-

mente, el director del Instituto en representación del mismo, aunque hay otros miembros de la Delegación que están vinculados al I. N. D. O. en razón de ser miembros de su Consejo General.

Finalmente son numerosas las gestiones que se realizan en materia de su competencia, a través de nuestra misión ante el Mercado Común.

Otras actividades

Dentro de lo que actualmente se "empuja" en el I. N. D. O., podemos citar:

a) La confección de las estadísticas referentes al sector.

b) La publicación de los primeros resultados obtenidos en base a los trabajos ya realizados en la ejecución del Catastro Vitícola y Vinícola, procesados con la ayuda del Centro de Cálculo del Servicio de Informática de la Secretaría General Técnica.

c) Actuaciones del I. N. D. O. ante el Registro de la Propiedad Industrial. El Instituto recibe los Boletines del Registro, revisa las marcas que amparen productos protegidos por el Instituto o que se refieran a productos de clase similar, estudiando en cada una de ellas, a fin de realizar de oficio las oportunas objeciones ante el Registro de la Propiedad Industrial, si contraviene cualquiera de los preceptos del Estatuto y de las disposiciones y convenios internacionales sobre propiedad industrial, en especial en lo que se refiere a marcas y etiquetas que en ciertos casos no son aceptables por los vocablos que forman parte de ellas, por frases o expresiones equívocas e incluso por dibujos, indicaciones o signos que no se corresponden con la procedencia, origen u otras características del producto amparado o comercializado con ellas.

Los casos en que se actúa son los siguientes:

1. Cuando existe una clara contravención.
2. Cuando la objeción puede desaparecer si se cumplen determinadas condiciones complementarias.
3. Cuando la objeción puede desaparecer si el peticionario demuestra tener ciertos derechos que no constan en la petición de marca.

4. Cuando se cree necesario realizar una objeción que exprese el punto de vista del Instituto, a reserva del criterio del Registro.

d) Intervención en disposiciones de diverso rango, por ejemplo en la preparación de proyectos de Ordenes Ministeriales, Decretos, etc., como pueden ser los referentes a zonas de preferente localización industrial, carta de vinos, etc.

e) Elaboración de informes sobre materias conexas a las específicas del I. N. D. O.

Perspectivas

Pero la gama de actuación no queda cerrada con la descripción, a modo de instantánea, de lo que en la actualidad ocupa fervorosamente al I. N. D. O. El Estatuto prevé unos mandatos e inspira unas posibilidades realmente amplias. Citemos un par de ejemplos:

Es función del I. N. D. O. colaborar, promover o efectuar los estudios adecuados para la mejora tanto del cultivo de la vid como de la elaboración de los productos protegidos por denominaciones de origen, así como los estudios de mercado para los mismos y la promoción de su consumo.

El Instituto podrá establecer oficinas en el extranjero con objeto de vigilar la calidad de los productos exportados y actuar en defensa de las denominaciones que tiene encomendadas.

Cuando recientemente hemos leído que el Instituto Francés de Denominaciones de Origen, el I. N. A. O., cuenta entre sus realizaciones con 341 denominaciones de origen de vinos o de aguardientes definidas reglamentariamente y que en este número no se incluyen las especificaciones particulares aplicables a pagos comprendidos en ciertas áreas de denominación, que se efectúan anualmente más de 35.000 catas de control, con previa toma de muestras..., entendemos que hay por delante una tarea ingente que precisa para su realización ir ampliando los medios de que se dispone en la actualidad en la proporción en que se quiera desarrollar un sector de la economía nacional, que en estos momentos presenta una coyuntura optimista que merece la pena aprovecharse.

EL CATASTRO VITICOLA Y VINICOLA

Por Luis Muñiz Urech (*)

Necesidad y objetivos

Desde hace tiempo se venía sintiendo la necesidad de un conocimiento preciso y actual de las características y situación del viñedo nacional, conocimiento que permitiese basar adecuadamente las decisiones a tomar para planificar la política vitivinícola y en general todo lo relativo al sector.

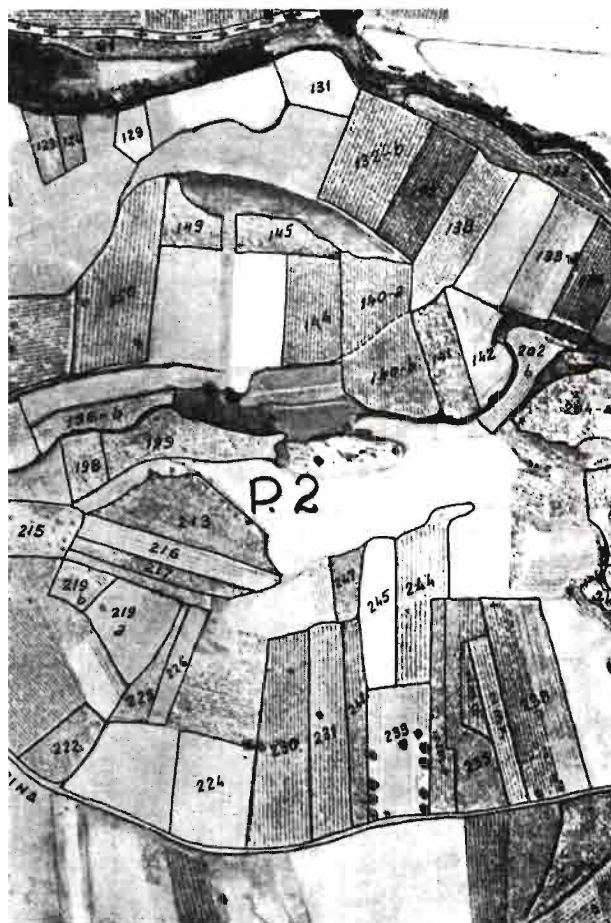
Por otra parte, en previsión de una futura integración de España en la Comunidad Económica Europea, resulta evidente la conveniencia de un acercamiento a la política comunitaria en una materia de tanta importancia para nuestro país. El Reglamento número 26/64 de la Comunidad Económica Europea que desarrolla los principios esbozados en el Reglamento núm. 24, impone el establecimiento gradual de un Catastro Vitivinícola en cada uno de los países miembros como instrumento indispensable para llevar a cabo una organización común del mercado vitícola y en el prólogo del mismo se admite la posibilidad de realizarlo mediante encuesta estadística efectuada por sondeo como método de suficiente exactitud. Sin embargo, posteriormente se ha acordado que su ejecución debe plantearse a nivel de parcela, con comprobación directa sobre el propio terreno, especificando los requisitos mínimos que se perfilan de una forma más completa en el Reglamento número 143.

En particular puede subrayarse la utilidad del Catastro Vitivinícola para la ordenación de la política de plantaciones y el correspondiente desarrollo de una política de calidad para el control de las plantaciones y replantaciones, para las previsiones de cosecha, para el planteamiento de toda clase de estudios agronómicos y económicos relacionados con el tema, para el control de los vinos por parte de los Consejos Reguladores en las zonas con Denominación de Origen, etc.

Planificación y realización

De acuerdo con lo expuesto, ya el II Plan de Desarrollo concedía un crédito para la iniciación del Catastro Vitivinícola, lo que permitió que la Dirección General de Agricultura empezase los trabajos en el año 1969.

Tanto en dicha campaña como en las de 1970 y 1971, el sistema seguido fue contratar el trabajo de campo con personal del Servicio de Catastro



Catastro vitícola sobre fotografía aérea

(*) Ingeniero Agrónomo.

de Rústica del Ministerio de Hacienda y realizar la comprobación de los datos por medio de los servicios provinciales del Ministerio de Agricultura. Por este sistema, y en los años citados, se cubrió una superficie de viñedo próxima a las 200.000 Has., repartidas entre las provincias de Albacete, Badajoz, Barcelona, Ciudad Real, Córdoba, Logroño, Tarragona, Toledo, Zaragoza y Valladolid.

En el año 1972 se cambió el sistema, y tanto en dicho año como en 1973 el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen, ahora encargado de la realización del Catastro Vitivinícola, de acuerdo con el Decreto 835/72, ha contratado con empresas privadas la ejecución de los trabajos de campo.

Para ello se convocaron previamente los correspondientes concursos en el "Boletín Oficial del Estado", siendo seleccionadas las empresas adjudicatarias entre las que se presentaron a dichos concursos.

Por este sistema se contrató en 1972 la realización de unas 125.000 Has. de viñedo, repartidas entre las provincias de Badajoz, Barcelona, Castellón, Gerona, Madrid, Tarragona, Toledo, Valladolid y Zaragoza.

Análogamente, en 1973 se ha contratado también la ejecución de los trabajos de campo en una superficie de unas 300.000 Has. de viñedo, distribuidas entre las provincias de Alava, Ciudad Real, Logroño, Tarragona, Toledo y Zaragoza.

La elección de las zonas vitícolas a realizar en cada campaña se hace teniendo en cuenta una serie de factores, entre ellos la conveniencia de contar con unos datos precisos de la situación del viñedo en zonas de gran importancia vitivinícola y la conveniencia de simultanear en lo posible los trabajos en diferentes zonas. Se presta especial atención a las zonas con Denominación de Origen; por otro lado, se intenta completar zonas naturales y provincias, con las limitaciones que imponen las disponibilidades de planos parcelarios o de fotografías aéreas.

La comprobación de los trabajos de campo se hace actualmente por el personal técnico del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen, realizando un muestreo de las áreas realizadas a la vista de cuyos resultados pueden rechazarse los trabajos, debiendo en tal caso rehacerse los polígonos o términos municipales rechazados.

Además de los trabajos de campo que tienen como consecuencia la cumplimentación de los impresos A1 y A2 y el retintado de los planos parcelarios o fotografías aéreas correspondientes, forma parte de la confección del Catastro Vitivinícola la recogida de las declaraciones de los propieta-

P.º 4.



Catastro vitícola sobre plano parcelario

rios de viñedo y viveros y las de los propietarios de bodegas y de instalaciones de acondicionamiento y comercialización de uva y pasa.

Las declaraciones de bodegas e instalaciones de acondicionamiento y comercialización de uva y pasa se realizan en los impresos C1 y D1 y la correspondiente visita a las bodegas o instalaciones se hace por las empresas que realizan los trabajos de campo, que disponen del personal técnico necesario.

Para la formalización de las declaraciones de propiedad del viñedo y viveros, que se realizan en los impresos B1 y B2 se ha establecido un convenio con la Hermandad Nacional Sindical de Labradores y Ganaderos, mediante el cual las Hermandades locales colaboran en la formalización y recogida de las declaraciones.

El material cartográfico que se utiliza en los trabajos de campo consiste en planos parcelarios del Instituto Geográfico o en fotografías aéreas. Tanto en unos como en otras se retintan o señalan convenientemente las parcelas de viñedo, lo que unido a los datos que se recogen en los impresos A1 y A2 permite la perfecta identificación de cada una de ellas. Además, sobre los planos o fotografías se planimetrar las superficies de las parcelas.

En cuanto a los datos que se recogen en los impresos, vamos a ir citando los principales. En los impresos A1 y A2 se recogen, además del número de clave de provincia y municipio, el de la parcela o subparcela de viñedo, el nombre del

propietario, la superficie, si el viñedo es cultivo único o asociado, las variedades de vinífera y portainjerto, el año de plantación, la producción en un año normal, el sistema y marco de plantación, si la viña pertenece a una Denominación de Origen, y algunos otros datos más.

En los impresos B1 se recogen, además de los datos del propietario de viñedo, las características de las parcelas de viñedo que posee, y además algunos datos de las explotaciones agrícolas en que están encuadradas, que permiten considerar el viñedo en relación con la explotación de que forma parte. Análogamente los impresos B2 recogen, junto con los datos del propietario del viñedo, las características de los viveros, de donde se deducen sus posibilidades de producción, y además algunos datos de la explotación.

Los impresos C1, junto con las hojas complementarias C1-1, C1-2 y C1-3, recogen los datos sobre el propietario de la bodega, sobre el sistema de explotación y la forma de propiedad, así como datos generales sobre la capacidad de la bodega, procedencia de la uva, productos y subproductos elaborados, el personal y su calificación, tipo de elaboración y características de las instalaciones, características de los envases y elaboraciones especiales.

Finalmente los impresos D1 recogen los datos

de las instalaciones de acondicionamiento y comercialización de uva y pasa, tales como dimensiones de los locales y capacidad, tratamientos y productos elaborados.

Con los datos citados queda completo el Catastro Vitícola y Vinícola, de acuerdo con los requerimientos de la ley 25/1970, de 2 de diciembre, del Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alkoholes.

En cuanto al costo de realización del Catastro Vitivinícola se calcula por hectáreas de viñedo en función de varios factores, entre ellos la intensidad del cultivo de viñedo y la dimensión de la parcela media. El costo de la toma de datos de bodegas e instalaciones de acondicionamiento y comercialización de uva y pasa se calcula en función de su capacidad de producción.

Para la identificación en el campo de las variedades de vinífera y portainjertos se ha hecho, con la colaboración del Departamento de Viticultura y Enología del Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias, un catálogo de variedades, que no está completo todavía.

Finalmente, con la colaboración de la Secretaría General Técnica del Ministerio de Agricultura, todos los datos serán procesados mediante ordenador, lo que ha de permitir obtener del Catastro Vitícola y Vinícola toda la utilidad que han pretendido sus creadores.

SAFFLOR, S. A.

CARTAMO, GIRASOL Y SOJA

Empresa pionera del cultivo de las oleaginosas

Garantiza a los agricultores:

- Precios máximos de campaña
- Semillas Selectas
- Asistencia técnica del cultivo
- Subvención de semilla y abonos

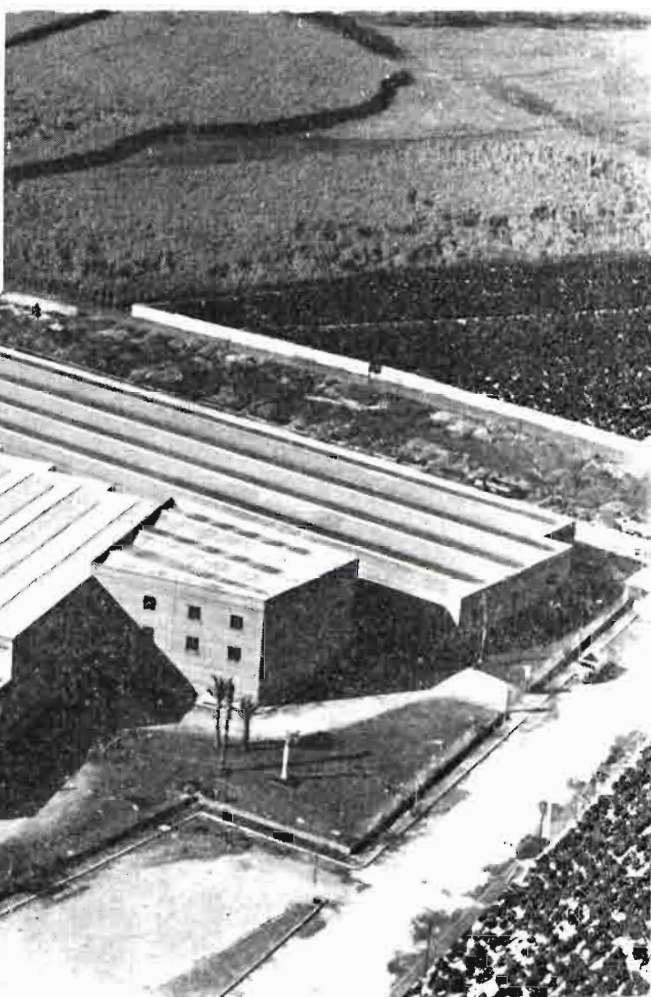
¡ AGRICULTOR !

Cosecha beneficios sembrando con SAFFLOR, S. A.

Dirección de Cultivos: Imagen, 12, 4.º - Teléfonos 22 64 10 y 22 28 13

S E V I L L A

*criadores y exportadores de vinos de
Málaga desde
hace cien años*



HIJOS DE ANTº BARCELÓ, S. A.

BACARLES

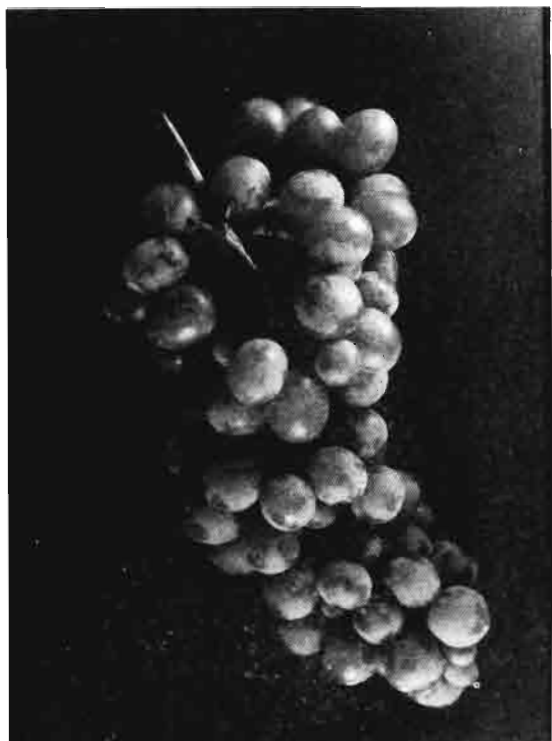
MALAGA

EL VINO Y EL "PAPELEO"

Por Javier Angulo (*)

Pocos productos en España y en el mundo han merecido mayor atención legislativa y de tan alto rango como el vino. Desde 1933 el sector vitivinícola ha contado con una ley específica que de forma continuada ha ido desarrollándose mediante normas legales dirigidas a la regulación y defensa de tan importante sector de la economía española y que en más de una ocasión ha necesitado de Decretos-Ley para salvar las principales líneas de esa defensa.

En las próximas líneas, y no estando entre las prácticas prohibidas en la elaboración del vino la del "papeleo", intentaremos dar una visión sencilla, aunque incompleta, de la organización del sector.



La típica variedad española Moscatel y la única de triple uso: vinificación, mesa y pasa, muy extendida en la provincia de Málaga

Nuevas plantaciones

El artículo 35 de la Ley 25/70 de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, establece que las nuevas plantaciones de viñedo se ajustarán al régimen de autorizaciones que establezca el Gobierno a propuesta del Ministerio de Agricultura.

Anualmente, mediante Decreto, se regula ese régimen de plantaciones, teniendo en cuenta si las zonas vitícolas pertenecen a determinadas Denominaciones de Origen o no, así como las variedades de viníferas que pueden ser solicitadas. Las solicitudes de autorización deben remitirse a través de la Sección de la Producción Agraria de la Delegación Provincial correspondiente del Ministerio de Agricultura, según impresos que obran en la misma, y en la que han de especificarse todos los detalles personales, de la finca y de la nueva plantación. La Sección Provincial la remite informada a la Dirección General de la Producción Agraria, con una propuesta de resolución.

Instalación de industrias

Efectuada la plantación, y transcurrido el período improductivo del viñedo, comienza un nuevo ciclo de la empresa; la industria de elaboración, almacenamiento y crianza de vinos, que además de acreditar el cumplimiento de la Ley, Reglamentos generales y Reglamentaciones particulares que se deriven de la misma (art. 10, Decreto 232/71), para su libre instalación deben cumplir condiciones técnicas y dimensionales mínimas, así como los trámites que establece el Decreto 231/71.

Autorizaciones

1. Si cumple las características mínimas, no necesita autorización expresa y previa.
2. Si no las cumple, necesita autorización pre-

(*) Doctor Ingeniero Agrónomo.

via, intransferible hasta la terminación de la industria, del Ministerio de Agricultura.

Inscripción registral previa

Para instalar una industria agraria será necesario:

Presentar ante la Delegación Provincial del Ministerio de Agricultura instancia dirigida al subsecretario de Agricultura (Subdirección General de Industrias Agrarias) acompañada de un cuestionario (apartado b), artículo 7.º, Decreto 231/71) y proyecto completo de obras e instalaciones por triplicado.

Acta de comprobación y autorización de funcionamiento

Instalada la industria, la empresa deberá obligatoriamente solicitar de la Delegación el levantamiento del acta de comprobación y autorización de funcionamiento.

Inscripción registral definitiva

La inscripción definitiva en el Registro de Industrias Agrarias del Ministerio de Agricultura la recibe la empresa de la Subdirección General de Industrias Agrarias a través de la Delegación Provincial. La validez de la inscripción es de cinco años, a cuyo término debe comunicarse en la Delegación la continuidad.

Marcas y embotellado

Está la industria en funcionamiento, el vino hecho y apto para el consumo; se desea venderlo con marca, embotellado y preferentemente al mercado exterior.

Solicitemos la marca y adjuntemos a la solicitud:

1. La descripción por duplicado de la marca que se solicita.
2. Otra descripción para la publicación de la concesión de la Propiedad Industrial.
3. Un cliché fotográfico de los llamados de línea.
4. Cincuenta pruebas del cliché.
5. Un índice de documentos que constituyen el expediente.

Este se presentará en el Negociado de Registro y es recibido por el de Marcas. Un mes para subsanar defectos si los hubiera, dos más en el "Boletín Oficial de la Propiedad Industrial", para posibles reclamaciones. Si todo va bien, se publica la resolución en el mismo "Boletín Oficial", se pagan los derechos y a no dejarla caducar, renovándola transcurridos los veinte años para que figure en la botella en caracteres más grandes que el número de embotellador, que según el artículo 112 de la Ley 25/1970 es obligatorio, y se solicita:

1. Instancia por triplicado al Servicio de Defensa contra Fraudes, solicitándolo a través del Sindicato Provincial de la Vid, y de éste al Nacional.
2. Dos fotocopias de la autorización de instalación y puesta en marcha de la industria.
3. Por triplicado:
 - a) Relación de vinos que embotellarán.
 - b) Marcas que utilizará.

Exportación

El vino en su botella perfectamente etiquetada, el importador ávido del caldo español, pero éste ha de seguir con el "papeleo".

A través de la Cámara de Comercio debe obtener del Ministerio de Comercio número en el Registro General de Exportadores. Una vez obtenido, solicitar del mismo Ministerio, a través del Sindicato Nacional de la Vid, su inclusión en el Registro Especial de Exportadores de Vinos y Licores, acompañando a la instancia:

- a) Último recibo de la licencia fiscal por el que se autoriza a exportar. Si son Sociedades, certificado de sus Estatutos en que figure sus fines exportadores.
- b) Certificado del Sindicato Provincial de la Vid, justificando que poseen bodega, almacén abierto apto y en funcionamiento.
- c) Fotocopia del oficio del Ministerio de Comercio por el que se les concede número en el Registro General de Exportadores.

Una Orden de 29 de marzo de 1969 estableció la ordenación comercial del sector Vinos en su exportación, y es necesario seguir inscribiéndose en el Registro Especial de Exportadores de Vinos Españoles, para lo que debe solicitarse con:

1. Instancia dirigida al Ilmo. Sr. Subsecretario de Comercio y enviada por conducto del Sindicato Nacional de la Vid, con su conforme, y acompañada de:
 - 1.1. Fotocopia de la inscripción o renovación en el Registro General de Exportadores y Especial de Vinos y Licores.
 - 1.2. Escrito del Grupo de Ordenación Comercial, según el tipo de vinos en el que acepta la inclusión en el mismo.
 - 1.3. Estatutos firmados del Grupo a que pertenece.
 - 1.4. Certificación de la Delegación Provincial del Ministerio de Agricultura acreditativa de las instalaciones que posea con carácter habitual y de que las mismas reúnen las condiciones técnicas necesarias para dedicarse al comercio de exportación de vinos.
 - 1.5. Escrito aceptando la ordenación comercial del sector.
 - 1.6. Poder otorgado ante notario a favor del presidente y vicepresidente del Grupo, en el que se hará constar que dichas personas tienen capacidad y representación suficiente para aceptar en su nombre los acuerdos de la Comisión Reguladora, etc.

Para cobrar después la desgravación fiscal por los vinos a exportar, deben otorgar poder a la entidad colaboradora de cada Grupo y remitir fotocopia de la tarjeta de identificación fiscal con la ficha contemplada en la Circular número 665 de la Dirección General de Aduanas cumplimentada.

Ya sólo queda exportar el vino y sufrir el otro papeleo de la realidad de la exportación, licencias, certificados, Comunidad Económica Europea, etc.

Si el viñedo y el vino están amparados por una Denominación de Origen desde el principio, debe proyectarse conjuntamente la Reglamentación de esa Denominación, sus Registros de viñas, de crianza, de exportación con sus mínimos de instalaciones y sus normas de elaboración y comercialización, control y vigilancia.

Regulación del mercado

El mercado exterior puede ponerse difícil y la producción nacional alcanzar niveles superiores a la demanda. El elaborador debe comenzar a pre-

ocuparse por lo que es el F. O. R. P. P. A. y la C. C. E. V. en todos los casos, porque debe "papelear" para hacer la entrega vínica obligatoria, y en el supuesto excedentario, porque son el organismo regulador del mercado y su entidad ejecutiva, que compran a precio de garantía, inmovilizan al indicativo y adoptan medidas en las que las empresas han participado en su estudio y ejecución por ser miembros de los Grupos, Comisiones y Consejo del F. O. R. P. P. A. y vocal de la C. C. E. V. a través del Sindicato Nacional de la Vid, Cervezas y Bebidas.

Organización profesional

En numerosas ocasiones los problemas de empresa no son sólo de carácter individual, sino de índole general, que es preciso resolver en colaboración mutua de todas las empresas y de éstas con los poderes públicos. El Sindicato Nacional de la Vid, Cervezas y Bebidas constituye ese cauce de participación política en la vida pública y en las funciones de interés social.

Las Uniones Nacionales de Empresarios y de Técnicos y Trabajadores del Sindicato se constituyen por la integración de todos los empresarios, técnicos y trabajadores de las actividades vitivinícolas, asumen la superior representación, gestión y defensa de los intereses profesionales comunes, y gozan de personalidad jurídica, y la necesaria capacidad, independencia y autonomía para el cumplimiento de sus fines.

Las Uniones se estructuran en Agrupaciones, con la condición de organismos específicos para la representación, gestión y defensa de los intereses comunes de sus miembros y en razón a las actividades diferenciadas de la rama. Hoy el Sindicato Nacional de la Vid y los Provinciales, dentro de su Unión de Empresarios, contemplan las Agrupaciones de Viticultores, Vinicultores, Alcoholeros vlnicos, Fabricantes de licores, Comercio interior y Comercio exterior, subdividiéndose, a su vez, estas cinco últimas por actividades más específicas.

Las empresas, por imperativo de la Ley, deben integrarse en esas Organizaciones Profesionales para su participación en la vida española, y por necesidad en defensa de sus intereses, procurar que los órganos de gobierno y cargos electivos, en cuya formación participan, conozcan, estudien y propongan fórmulas de colaboración para el futuro de la economía vitivinícola.

*”Un vino
auténtico
con
garantía
de marca*

SAVIN...
todo vino
Rosado
Blanco o Tinto



Bodegas y Plantas de embotellado en:
SEVILLA - LOGROÑO - MADRID - SAN SEBASTIAN - JUMILLA Y SANTIAGO

LO QUE VA DE AYER A HOY

Los vinos de mesa en España

UNA OPORTUNIDAD

Por José Ortigüela Alonso^(*)

Como en muchos otros sectores económicos, el negocio de vinos de mesa ha experimentado en España una profunda transformación en los últimos años. Indudablemente, el motor que ha producido el cambio ha sido la elevación del nivel de vida que ha creado un mercado más amplio y un consumidor mucho más exigente en cuanto a la calidad y presentación del producto.

Como sucintamente comentaremos en el breve espacio de que disponemos, la evolución —aunque con matices distintos— ha afectado tanto a los *vinos del año* como a los clásicos *vinos finos*. En los primeros, la transformación ha sido más profunda y radical, pues ha incidido tanto en la técnica del tratamiento del producto como en cuanto a su presentación y comercialización. En los segundos, hasta el momento el impacto mayor ha sido producido fundamentalmente como consecuencia de la *gran ampliación del mercado*, si bien hay otros aspectos muy interesantes a considerar en la futura evolución de este sector.

Vinos del año

Respecto de los *vinos del año*, se ha pasado en un breve plazo de un tipo de negocio en términos generales familiar, local y granelista a otro en el que importantes sociedades embotelladoras con técnicas depuradas comercializan en un radio de acción cuando menos regional y con una política de marketing más moderna. Los que vivimos el negocio día a día tenemos muchas veces ha-



La botella de litro —la popular «seis estrellas»— ha ido adquiriendo carta de naturaleza en la mesa familiar del español amante del vino

cer un esfuerzo mental para recordar la situación de hace escasamente doce años. Los garrafones, los antiquísimos pellejos, los toneles, han ido desapareciendo rápidamente, y la botella de litro —la popular “seis estrellas”— ha ido adquiriendo carta de naturaleza en la mesa familiar del español amante del vino. El consumidor —cada día más exigente— ha acogido favorablemente esta evolución hacia la botella bajo marca, que le da más garantía de calidad y continuidad.

Y es precisamente este reciente presentar el vino del año en *botellas* bajo marca el que ha desencadenado todo un proceso —todavía en evolución— que está cambiando nuestro negocio rápidamente. Efectivamente, en primer lugar, el *embotellado* ha exigido una técnica mucho más depurada. Además, han sido precisas inversiones cuantiosas fuera del alcance de la mayor parte de los negocios tradicionales y una comercialización más complicada y amplia. Todo ello ha exigido la constitución de organizaciones más potentes que, como consecuencia, han ampliado el radio de acción comercial que era tradicional en los antiguos negocios. Por

(*) Consejero Director General de Savin, S. A.

otra parte, al ser presentado el vino como artículo bajo marca era lógico e inevitable que la *publicidad* hiciera acto de presencia apoyando el esfuerzo comercial de las nuevas sociedades.

La conjunción de todos estos factores ha creado su propia dinámica de crecimiento, y la tendencia es la de evolucionar hacia mercados cada vez mayores, inversiones más importantes y organizaciones más amplias. La evolución presenta, sin duda, dificultades y tropiezos, pero es irreversible. Este proceso abierto es difícil que se interrumpa y ha de seguir produciendo en los próximos años una constante transformación del sector.



La tendencia mundial a favor de las bebidas ligeramente alcohólicas, secas y naturales, está poniendo de moda al vino en todo el mundo. Bodegas de Campo Viejo.

Vinos finos

Si en el terreno de los vinos de mesa del año el cambio ha sido tan profundo y radical, en el de los *vinos finos* no lo está siendo menos. Evidentemente, no ha sido en la técnica enológica aplicada ni en la forma de presentar el artículo donde se ha producido, pues ya esta clase de vino se presentaba envasado. Sin embargo, la evolución no está dejando de ser espectacular por la extensión del mercado, su impacto en la estructura de las empresas y su forma de comercializar.

Como en el vino de consumo familiar, también la elevación del nivel de vida ha sido el primer factor que ha desencadenado el cambio. Ahora bien, hay otros aspectos a considerar.

En primer lugar, con la *botella de litro* un gran sector de público nuevo se ha habituado al embotellado. Hasta hace unos años el descorche de una botella era considerado como un lujo, pero hoy el consumidor, ya acostumbrado a abrir en su casa su botella diariamente, encuentra natural el hacerlo con una de calidad superior en la primera oportunidad que se le presenta. Indudablemente, el vino embotellado del año ha favorecido el consumo del vino fino. Otro factor que también ha potenciado el mercado ha sido el auge experimentado en la *hostelería*, fruto del aumento del nivel de vida y del turismo. La hostelería necesita el vino fino presentado en botella de 3/4 de litro para venderlo tanto en la cafetería como en el restaurante. Un tercer factor también digno de notar es la tendencia mundial —que afecta lógicamente también a España— a favor de las bebidas ligeramente alcohólicas, secas y naturales. Fundamentalmente, este deseo del consumidor hacia lo natural está *poniendo de moda* al vino en todo el mundo, aumentando rápidamente la demanda.

La conjunción de todos estos factores potenciadores de la demanda ha desencadenado también —como en el caso de los vinos del año— un proceso hacia *empresas* cada día más fuertes, con mayores medios y mejores técnicas de venta, que asimismo favorecen y estimulan la evolución.

Gama de calidades

Ahora bien, el proceso no acaba aquí. El antiguo binomio *vino común a granel/vino fino de lujo* no ha sido sustituido simplemente por el de *vino en botella de litro/vino fino de lujo*. La demanda y la oferta se está diversificando mucho más. Cada día, con más intensidad, hay un amplio sector consumidor que pide un vino de calidad superior al del litro "seis estrellas", pero que no sea tan caro como el clásico vino fino de crianza. También el gremio de Hostelería demanda una calidad intermedia que le permita compaginar presentación, calidad y precio. Y así está apareciendo una fuerte corriente, favoreciendo en todo el mundo a los vinos de Denominaciones de Origen menos conocidas que las tradicionales. Entre los grandes vinos de Burdeos, Borgoña, Rioja, Alsacia, etc., de justificados altos precios por su calidad y costo de elaboración, y el modesto litro "seis estrellas", se ha creado un amplio campo que está siendo llenado por lo que los franceses llaman "apelations simples", "vins bourgeois", "vins du pays", etc. En España este proceso también se está produciendo con rapidez.

Evolución de las empresas

Esta es sucintamente la situación actual del mercado consumidor y su evolución. Como es lógico, esta mayor complejidad de la demanda está produciendo una radical *transformación de las empresas* ofertantes. De pequeñas empresas especializadas en una parcela limitada del sector se está pasando a empresas cada vez más grandes, que con sus diversas divisiones tratan de responder y atender a esta demanda más compleja. Hoy somos testigos diariamente de compras, ventas, fusiones y concentraciones de negocios, con lo que se pretende ir adoptando las estructuras industriales a la nueva situación y responder a las expectativas más amplias que presenta el mercado vinícola.

Mejora de la producción

Si hasta aquí hemos tratado fundamentalmente del *mercado consumidor*, no queremos terminar estas pequeñas notas sin hacer referencia al *sector productor*, que también se está viendo fuertemente influido por esta evolución. El mercado consumidor, al pedir mejor presentación y servicio y más calidad, está ocasionando la transformación en el comercio de destino que hemos descrito. Ahora bien, para cumplir este deseo, realmente la piedra fundamental se encuentra en la calidad del vino, y ésta nace en la cepa y en el cuidado de la elaboración. El vino es un elemento vivo y muy delicado que exige esmerados cuidados. La favorable

coyuntura que hoy vive el vino y cualquier tipo de esfuerzo que se haga en cuanto a la mejora de su comercialización no valdrá nada si no somos capaces de ofrecer día a día una cada vez *mejor calidad*. La selección rigurosa de las variedades de viña, el cuidado de la cepa, la mejora de los métodos de transporte del fruto, la técnica más rigurosa en la elaboración, son las tareas urgentes que el viticultor y el elaborador tienen por delante. Si entre todos somos capaces de dar calidad, el futuro está asegurado; de lo contrario, dejaremos escapar una magnífica oportunidad en el mercado interior y exterior, y otros productos u otros artículos se beneficiarán de nuestra oportunidad perdida.

Realmente el esfuerzo que estos últimos años se viene haciendo en la mejora de la producción es muy estimable. A la viña cada día se la cuida mejor, y las numerosas y modernas bodegas que salpican nuestro territorio están contribuyendo constantemente a la mejora de nuestras calidades. Este esfuerzo es digno de elogio, máxime cuando desgraciadamente el productor durante años no ha tenido un gran estímulo económico para su labor. Sin embargo, no queremos dejar de insistir sobre este punto de la *calidad* que constituye la base del futuro. Por fortuna, hoy la situación ha cambiado y los precios son mejores, pero no hay que olvidar que las coyunturas cambian y que sólo dando calidad podremos mantener un mercado en expansión y defender en cualquier coyuntura los intereses de todos. El criterio de que la calidad es lo más importante se está haciendo rápidamente consciente para todos, haciendo prever que las corrientes inversoras, que hasta hoy han atendido fundamentalmente a las nuevas necesidades de la comercialización, se van a ir inclinando a estimular la mejora de los procesos productores base.

Oportunidad

Estamos en un momento muy interesante y prometedor. Nos parece que, salvo las inevitables alternativas de todo proceso de transformación, la tendencia del sector para los próximos años es bastante clara y optimista. La política a seguir también parece evidente. Estamos seguros que si todos sabemos seguir el camino que tan claramente está marcado, nuestra sufrida economía vitivinícola tiene una verdadera oportunidad. Este camino no es otro —en resumen— que el de la mejora constante de la calidad del vino ofrecido en unos circuitos comerciales cada día más perfeccionados.



La piedra fundamental se encuentra en la calidad del vino y ésta nace en la cepa y en el cuidado de la elaboración. (Foto A. López Osés. Logroño)

¿Comienza una nueva era en la historia de los vinos españoles?

VITIVINICULTURA MANCHEGA

Instantánea y perspectivas

por José POZUELO^(*)

Clima de miseria

En la Mancha, región importante en la producción de vinos, como en toda España, parece que estamos asistiendo en estos momentos a unos acontecimientos muy señalados en la historia de nuestra vitivinicultura que podrían interpretarse —si se consolidan— como el paso de una edad a otra en lo concerniente al cultivo de la vid y, sobre todo, en la elaboración y el comercio de nuestros caldos.

Nos desesperábamos viendo en estos largos años cómo el despegue para el desarrollo, que venía prendiendo en todas nuestras actividades económicas, no llegaba al campo de la vitivinicultura, tan importante e interesante para este país fundamentalmente vitícola de cara al futuro sobre todo, en el que las exigencias de una convivencia económica cada vez más estrecha, en Europa como en las distintas zonas del mundo, haría necesario que cada cual se centre, insista y cuide las actividades que mejor domine, que le sean más propias y más competitivas. Nos desesperábamos viendo que, con criterios estrechitos y tontamente usureros, nadie entendía ni quería entender.

Porque el problema era éste: con uvas y con mostos de estupendas calidades naturales, en general, nuestros vinos, en los mercados y en manos ya del consumidor —salvando los embotellados de bastantes prestigiosas marcas, en franca minoría—,



En aquel clima de miseria y desconsideración para nuestros vinos, los viticultores no podían enfrentarse con la escalada de costos de producción más que aumentando los rendimientos unitarios

no eran todo lo buenos que se podía y debería esperar. Por empobrecimiento, por escandalosa descapitalización del sector. Por desinterés y desprecio de quienes nunca han querido ver la importancia de la vitivinicultura en nuestra economía y fundamentalmente, como antes decimos, de cara a la especialización que el futuro nos impondrá inexorablemente.

Una buena partida de sabihondos solía alzarse solemnemente con el dedo enhiesto en el momento oportuno, sentenciando que el problema de nuestros vinos era sencillamente el de obtención de buenas calidades. Como si descubriesen el Mediterráneo. Pero a la hora de hablar de precios nos condenaban a la miseria. España tenía que ser, porque sí, el país de los vinos más baratos del mundo. ¡Y a aguantarse! ¿Qué calidades se pueden reclamar en los productos elaborados y manejados por gentes empobrecidas, disminuidas, sin moral, sin más metas que luchar con uñas y dientes por la sola supervivencia?

Este era el proceso: el viticultor estaba deseando ver madurar sus uvas para vendimiarlas y cobrarlas cuanto antes. En la mayoría de los casos, para pagar préstamos recibidos a cuenta. El elaborador y las cooperativas—aún más descapitalizadas desde su origen—, ansiando ver sus mostos a cero para empezar a desprenderse de ellos filtrándolos de prisa aun antes que decantasen y llegaran en propiedad a ser vinos. Había que pagar las uvas y aun los préstamos del banco para la elaboración. Vinos a granel y en aluvión mal manejados, transvasados, mezclados, cuando no adulterados de pro-

(*) Presidente de la Agrupación Nacional de Viticultura.

pósito. Y el consumidor, desanimado y harto de una mercancía no ya sin tipificar, sino sin depurar, de cambiante e inseguro color y sabor, sin clase y sin decente presentación.

Cultivo competitivo

Hemos dicho mil veces que el problema de nuestro vino no era de excedentes, sino de subconsumo. Y no por el tonto tópico de que las gentes fueran prefiriendo los analcohólicos, sino porque no era atractivo para nadie el uso de un producto deteriorado, sin tipo, calidad ni decoro, aunque fuese barato. ¿Por qué si no nuestro bajísimo índice de consumo "per capita" en comparación con los demás países productores de Europa? El vino, que en cualquier otro país es siempre un artículo de cierto lujo y prestigio, entre nosotros era la bebida más despreciable. Y nadie parecía querer enterarse de que esto sucedía cuando las cualidades *naturales* de nuestras uvas y sus caldos eran y son excepcionalmente buenas y de que era de enorme interés para nuestra economía dignificar y *revalorizar* esta riqueza en la que, por designio de Dios —por nuestros suelos, por nuestro clima y por vocación de sus gentes—, España es realmente especialista.

Parece que ya se va entendiendo que el porvenir de nuestra agricultura está en estos contados cultivos competitivos y de especialidad que poseemos. Pero en cuanto al vino, no se veía por ningún lado la actividad correspondiente para dignificarlo, revalorizarlo y enaltecerlo. No han faltado ciertamente consejos, "directrices" ni disposiciones legales. No ha faltado nunca la reclamación de mejores calidades. Lo que ha faltado es la necesaria generosidad; dinero suficiente para el sector a fin de sacarlo de su vergonzoso subdesarrollo y hacer posible todo lo demás.

Regulaciones

Gracias a Dios, las cosas parecen ir cambiando. Mucho esperamos de la nueva política de vigorización y extensión de las denominaciones de origen dirigida por algunos que saben evidentemente lo que se traen entre manos. Pero esto sólo no bastaría tampoco.

Se decía querer regular la producción y el co-

mercio de vinos en España. Pero como estas regulaciones no pueden hacerse sin dinero y la Hacienda no ha estado últimamente muy proclive a soltar el necesario, pues aquéllas han estado más que nada en el papel y en los factores psicológicos que las disposiciones legales siempre determinan. La regulación de los mercados, sin reservas estratégicas —aunque fueran inmovilizaciones en manos privadas— y que siempre hay que pagar, es pura ilusión. La reserva mental de pretender frenar los precios, acudiendo, en caso necesario, a las ya famosas y odiosas "importaciones de choque" era insegura en el caso del vino, puesto que al querer mantenerlo aquí a precios de los más baratos del mundo no era cierto poder encontrarlos más bajos fuera de nuestras fronteras. Sonó una vez la flauta el año pasado. Pero no iba a sonar siempre. Y así, cuando en esta campaña se quisieron frenar los precios, no hubo manera. ¡Qué buena ocasión perdida para regular precios ganando a la vez dinero si hubiéramos contado con reservas anteriores!

Dignificación del sector

Pero he aquí que, merced al innegable desarrollo de nuestra economía en estos tiempos, ha empezado a existir una considerable masa de capitales holgantes en busca de buenas inversiones. Y en estos medios ha empezado a verse, por fin, que en el vino nuestro —sector antes olvidado—



La tradicional vendimia manchega, que hoy día presenta problemas de mano de obra y coste, ha sido siempre motivadora de abundantes jornales y de días de alegría campesina. Ahora se vuelve a plantar en la Mancha la cepa de uva «Cencibel», que produce uno de los mejores vinos tintos de mesa de España

había mucho que hacer y que ganar. Y así parece iniciarse el cambio de los supuestos en que nuestra vitivinicultura venía asentándose. Las empresas más importantes del vino aquí, con cierta antigüedad, se han visto con más recursos, más capitalizadas, al mismo tiempo que han empezado a irrumpir en el sector otras empresas con potencia económica y con ideas más ágiles, despiertas y modernas. Y los mercados han empezado a moverse con alegría. Y lo más importante: el vino y todo su mundo ha empezado a dignificarse.

Aumenta la masa de vinos bien tratados, bien manejados y tipificados, decorosa y atractivamente presentados, arropados también por una incipiente y discreta propaganda. Y he aquí también la sorpresa para aquellas mentalidades anticuadas y usureras. El vino, mucho más caro, ve aumentado su consumo. Queda claro que se aprecia mucho menos la pesetita que la buena calidad y la buena presentación.

—Claro: la calidad base de la solución del problema, como asegurábamos nosotros, me dirán mis conspicuos oponentes.

—Pero estas calidades eran imposibles en el tono de miseria al que ustedes venían condenando a la vitivinicultura año tras año con una cerrazón y un empecinamiento dignos de mejor causa, les contesto.

Calidad y precio

El caso es que ahora los mejores precios permiten mejores medios de elaboración, añejamientos y crianzas. Ahora el comercio, más pudiente, sabe que el consumidor aprecia las calidades y las paga. Por lo tanto, que la mejor venta y el mejor negocio está en la conservación, a toda costa, de estas buenas calidades dentro de una buena y atractiva presentación. Y a ello se aplica.

En aquel clima de miseria y desconsideración para nuestros vinos, cuando no había forma de llegar al consumo con buenas calidades, los viti-



El caso es que los mejores precios permiten ahora mejores medios de elaboración, añejamientos y crianzas. Bodega de la Cooperativa «La Daimielera». Daimiel (Ciudad Real)

cultores no podían enfrentarse con la escalada de costos de producción más que aumentando los rendimientos unitarios. Así no tenían más remedio que arrancar las cepas poco productivas para sustituirlas con otras de mayor rendimiento, aunque fuesen de inferior clase. Cotizándose ya las buenas uvas —buscadas ahora con interés por los espabilados elaboradores— a mucho mejor precio, es de cajón que no habrá que obligar a nadie a efectuar nuevas plantaciones de cepas de categoría y a cultivarlas en orden a la obtención de uvas selectas. Los viticultores, sabiendo, como los comerciantes, que el buen precio de lo bueno suple con creces la abundancia de lo malo, se aplican a obtener lo primero. No son tan tontos.

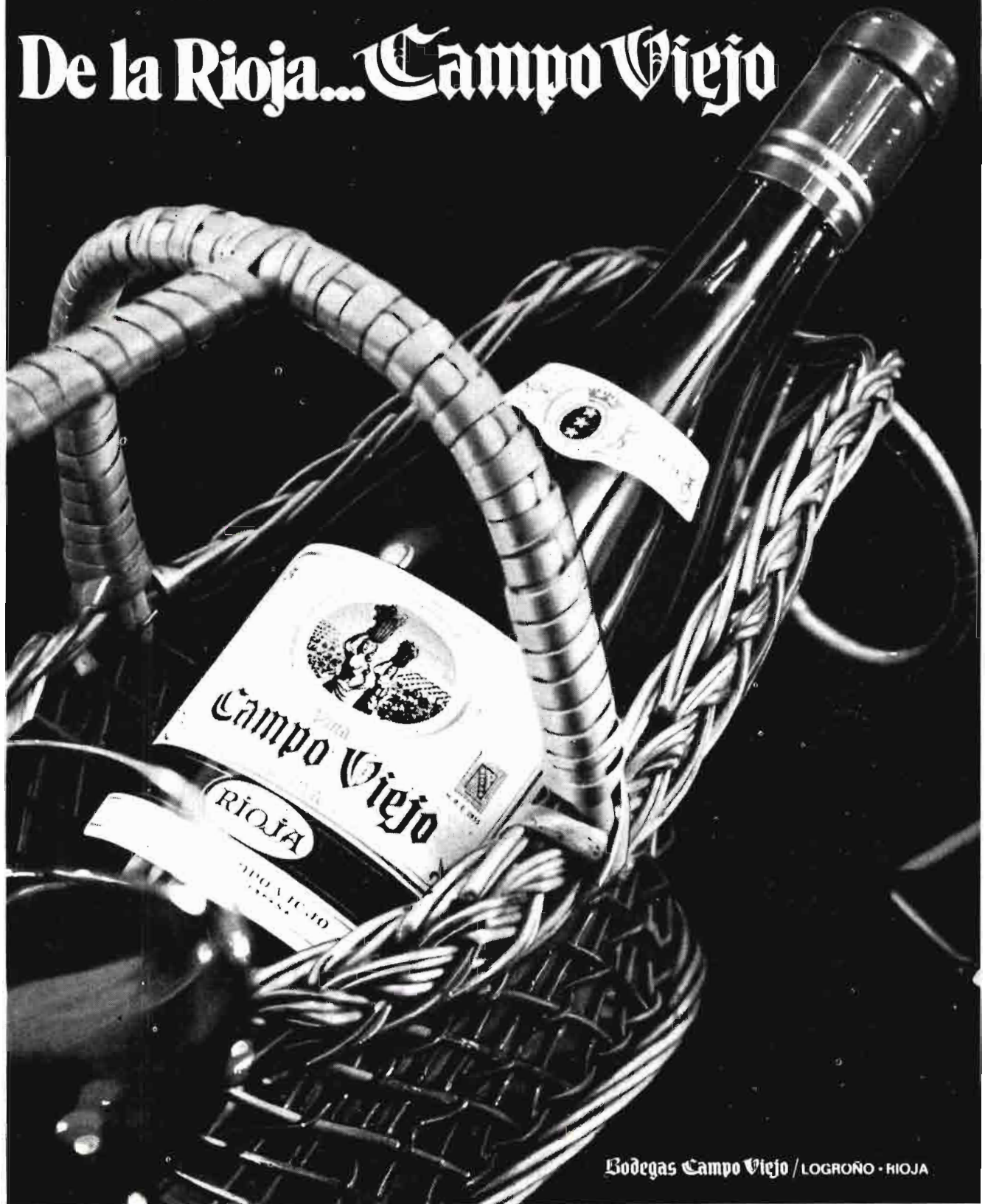
Y aquí quería venir a parar con tanto exordio. La noticia es ésta: Espontáneamente se está volviendo a plantar aquí en la Mancha de los mejores vinos —y con el mayor entusiasmo— la cepa de uva “tinta fina Cencibel”, que produce, a nuestro juicio, uno de los mejores vinos tintos de mesa de España. Y cuidado que los tenemos buenos en muchas de nuestras regiones... ¡Alabado sea Dios! ¿O no?

Próximo número monográfico: REGION DEL DUERO

Con motivo de la celebración, en septiembre, en Valladolid de la I Feria Nacional de Muestras de Castilla y León.

Colaboradores de la monografía: A. de Santiago, F. L. Mosquera, A. Fdez de la Mela, A. Sánchez, A. D. Soldevilla, E. Asensio, F. Bocos, A. Bermejo, J. M. Luelmo, F. García Castellón, F. Muñoz Durán, P. Llorente, F. Sáez Valera, G. Baquero, etc.

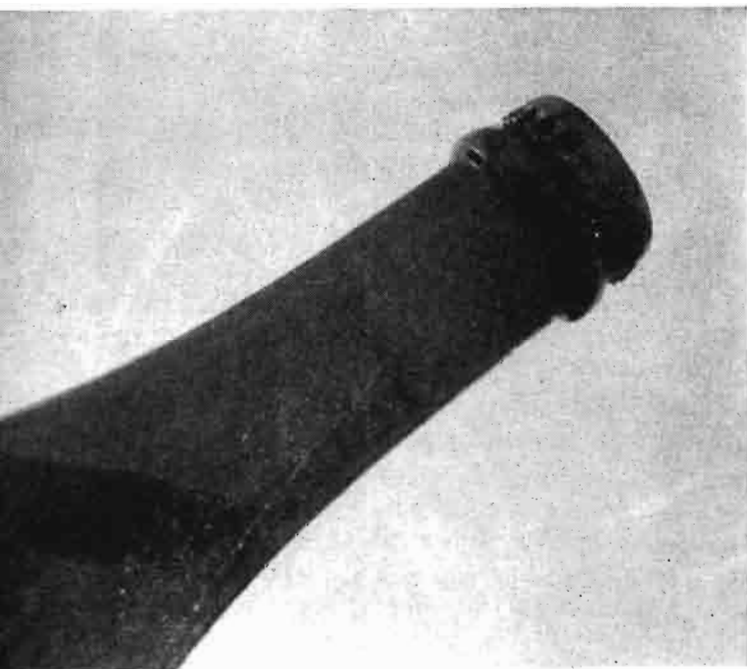
De la Rioja... Campo Viejo



Bodegas Campo Viejo / LOGROÑO · RIOJA

Mercado interior de vinos espumosos

Por Esteban Anglada (*)



Al intentar poner en orden unas sencillas ideas sobre el mercado interior de los vinos espumosos o sobre cualquier otro sector de la producción, hay que hacer un esfuerzo para no caer en el tópico de la estadística.

Relacionar las botellas de vinos espumosos que se han podido elaborar en un año, las que aproximadamente se han vendido, los precios medios obtenidos por unidad, el número de técnicos, administrativos y obreros ocupados en la industria, establecer la parte de la producción obtenida que va destinada al mercado interior, relacionar el número de empresas y agruparlas según su importancia, es tarea que realizada con seriedad es muy importante y útil, como materia de comparación y deducción, pero falseada por móviles interesados, por el desconocimiento o con propósito de ostentación,

lo que podía haber sido útil se convierte en inútil y aun peligroso.

Cuando no son exactos o se interpretan mal, los datos que podían ser la base de ciertas correcciones necesarias sólo sirven para desorientar.

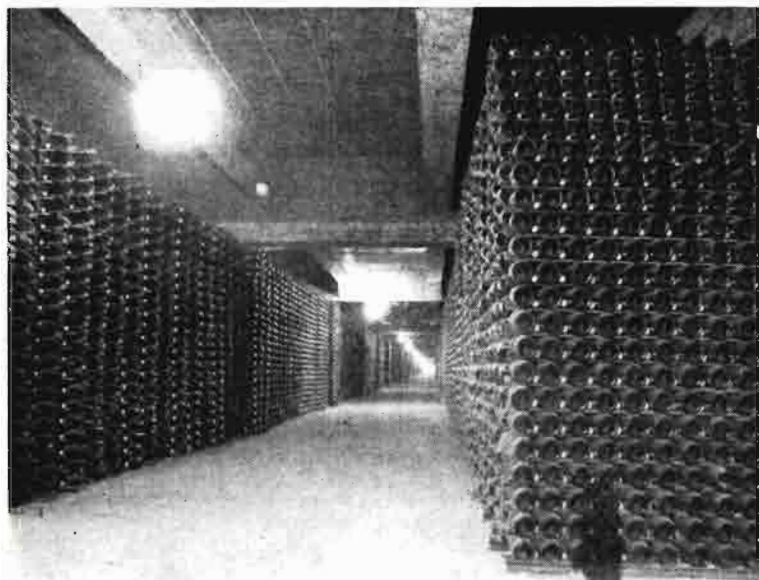
Si esta desorientación se produce dentro del sector privado, es lamentable, pero si creando un estado de opinión erróneo pudiese llegar a influir en algunos organismos oficiales, podría ser causa de disposiciones contraproducentes, y además pueden desorientar a quienes tienen la función de recaudar impuestos que, generalmente, y como es lógico, los aceptarán como datos ciertos, aunque sean erróneos por exceso, y los ignorarán en caso contrario, aunque puedan ser exactos.

Por lo tanto, creo muy conveniente que cualquiera que escriba unas notas sobre el tema que tratamos, aunque sean tan sencillas como éstas, y aún a costa de parecer poco informado, ha de procurar no dar datos que no conozca a fondo y que, por tanto, puedan ser inexactos o interpretarse de forma errónea; por esto procuraremos tratar únicamente, y en líneas generales, algunos aspectos económicos del mercado de vinos espumosos, sin otra pretensión que la de exponer en lenguaje liso y llano unas sencillas ideas sobre el tema.

Aunque indudablemente no es el que nos ocupa el único sector de la producción que sufre de un desbarajuste económico, no por eso deja de ser preocupante que estemos, y no en lugar secundario, dentro del *desorden* que impera en algunos sectores de la economía privada.

Como me consta que infinidad de veces se han tratado con buen sentido y autoridad la mayor parte de los factores positivos, sin duda numerosos, de nuestro mercado interior, no pretendo rebatirlos, aunque sólo sea en parte, ni aún apoyarlos, pues sé de antemano que no me acompañaría el éxito, y por ello he preferido escoger otro camino:

(*) Graduado social.



(Foto del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Panadés)

el de *comentar*, aunque sea someramente, unos hechos que a primera vista parecen de carácter negativo, pero que por su importancia conviene destacar.

Es cosa saludable desestimar, aunque sea de vez en cuando, el triunfalismo sistemático, que es un signo característico de nuestro tiempo.

Mi propósito al hablar de ciertos aspectos que influyen en nuestro mercado interior de vinos espumosos es ayudar a la creación de un clima propicio que invite a la reflexión.

Buscar soluciones es misión de los organismos instituidos con este objeto y sería tarea impropia de este modesto trabajo. Además, me consta que en este sentido se están haciendo importantes esfuerzos y confío plenamente que con medidas prudentes y eficaces, se corregirán, en lo posible, aquellos defectos, propios de toda actividad humana, que puedan ser corregidos.

Los empresarios han de estar totalmente convencidos de que el mejor camino para el desarrollo de sus actividades, es el que transcurre por los cauces de una *leal competencia*, que el cuidado puesto en la mejora constante de la *calidad* es bueno no sólo para el conjunto del sector, sino también, y mucho, para cada uno de sus integrantes, y que, dentro de una política de *libertad de precios*, es deseable que éstos estimulen y favorezcan el deseo de superación.

Por este motivo es tan lamentable que el mercado interior de vinos espumosos sufra una crisis de precios. Somos un mercado de precios generalmente bajos, y esto nos expone a descuidar nuestras calidades.

Sería pueril pretender que las cosas marchen bien si por cualquier circunstancia se transgredieren las leyes naturales que rigen la economía.

Las leyes de la economía son las leyes en virtud de las cuales las colectividades se hacen ricas y fuertes o se debilitan y decaen; son las leyes de las cuales depende el bienestar de nuestras vidas individuales. Y como el desarrollo de la parte noble de la naturaleza humana es poderosamente modificado por las condiciones materiales que en definitiva dirigen las condiciones mentales y morales de las personas y asimismo de las empresas, es necesario, por no decir imprescindible, que podamos movernos dentro de unas condiciones favorables que estimulen el bien hacer. Pensar que pueda ocurrir de otra manera es totalmente utópico. Las cosas se harán bien cuando hacerlas así sea *más rentable*; de otra manera cada día se harán peor.

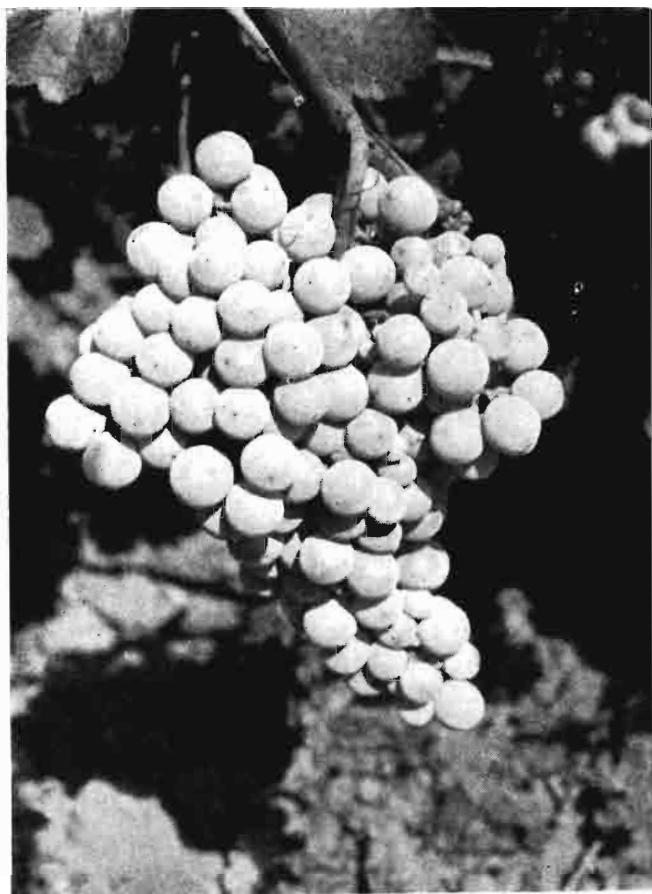
Como por importante que sea la función social de la empresa privada, su motor principal son las *ganancias*, cuando éstas quedan peligrosamente disminuidas o desaparecen, no se puede exigir a los empresarios que aporten sus capitales y su trabajo únicamente para dotar el mercado de unos productos de gran calidad. Esto sería acaso exigible a unas empresas de carácter estatal, sostenidas o ayudadas por el presupuesto nacional, pero no a unas empresas privadas.

Sistema fiscal

Las causas por las cuales los precios de los vinos espumosos son, por lo general, tan bajos son



(Foto del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Panadés)



de índole muy diversa, y estimamos que el actual *sistema fiscal* es una de las causas principales.

El sistema actual de convenios incita a un aumento desordenado de la producción y de la oferta, ante el temor de no poder sobrepasar las cuotas aceptadas de antemano. Además de este motivo, existen otros que también han influido mucho en *augmentar desordenadamente la producción*. Estos motivos son el aumento constante de los gastos, las cargas sociales e incluso los jornales, aunque este último renglón tiene un aspecto distinto y, naturalmente, una contrapartida muy positiva.

Como muchos de estos gastos y cargas, que en conjunto representan un porcentaje importantísimo, no están siempre en relación directa con la producción, han llevado, por un natural deseo de ver disminuida su incidencia por unidad producida, a un espectacular aumento de la producción y, por consiguiente, a una oferta muy por encima de las necesidades reales del mercado, con las desfavorables consecuencias que ya eran de esperar.

Además de las causas anteriormente citadas, ayuda mucho a fomentar esta situación anormal la oferta a bajos precios con que se intenta *eliminar* firmas competidoras. De todo lo dicho proviene la posibilidad, no menos perjudicial, de ofrecer pro-

ductos de una inferior calidad para disminuir los costos.

Si estas *interferencias* al desarrollo normal del mercado obedeciesen a un desmedido deseo de lucro, o simplemente al deseo de hacer las cosas mal, sería muy fácil su corrección, porque no correrían el peligro de generalizarse; pero si llegaran a obedecer principalmente a un deseo de supervivencia de las empresas, la cosa sería distinta. Entonces sería más urgente atacar el mal en sus orígenes, y no únicamente en sus manifestaciones, o nos expondríamos a intentar algo tan difícil como coger agua con un cesto; tal es la fuerza y el ingenio con que se escurren quienes, con razón o sin ella, luchan por sobrevivir, aun a costa de la legalidad.

Prestigio

Aunque, naturalmente, estas situaciones no afectan por un igual a todo el sector productor de vinos espumosos, no por ello deja de ser notable y elogiabile el esfuerzo que, a pesar de todas las dificultades, muchas firmas vienen haciendo para dar a nuestros vinos espumosos el *prestigio* de que gozan en el presente. Confesemos, no obstante, que este prestigio de los productos es una consecuencia saludable de la realidad económica empresarial, más que a unos desinteresados deseos de hacer las cosas mejor que los demás. Se logra el prestigio de un producto por su calidad, pero el propósito final es siempre la ganancia.

Todos aquellos que significan algo en nuestro mercado interior han de colaborar con su esfuerzo y ejemplo a la solución de los problemas anteriormente expuestos, y así crearemos un clima apropiado para que la mayoría de nuestros vinos espumosos puedan estar a la altura de los mejores extranjeros y con unos precios rentables, y de este modo la incidencia del aumento del precio del vino dejará de tener importancia, se soportarán bien los aumentos de salarios y de seguros sociales, será bien recibido el aumento proporcionado de la presión fiscal y hasta el logro generalizado de los beneficios de las empresas resultará posible.

Pequeñas empresas

Entonces estas pobres y pequeñas empresas que se mueven dentro del mercado sin encontrar su sitio dejarán de tener un porvenir tan incierto.

Y como hemos hecho referencia a las *pequeñas empresas*, queremos anticiparnos a la posible sugerencia de considerar deseable la desaparición de las mismas por quienes las citan siempre como

ejemplo de unidad de producción no rentable. Esta es una idea que de tan oída resulta monótona, y que de tan corrientemente expuesta ya se da por aceptada, sin que nadie se esfuerce en analizarla a fondo.

Las pequeñas y las medianas empresas no tienen porque no ser rentables; es más, si están concebidas de manera proporcionada, pueden conseguir para sí unos salarios, unos intereses y unos rendimientos muy estimables.

Esto que es válido para las pequeñas y medianas empresas casi en general lo es, naturalmente, también para las dedicadas a la elaboración de vinos espumosos.

Por consiguiente, si muchas pequeñas industrias no resultan rentables, hemos de buscar la causa no precisamente en su tamaño, sino en otras circunstancias, de las cuales ahora no nos parece indicado hablar, pero que estamos dispuestos a comentar extensamente si se nos brinda oportunidad para ello.

Problemática y optimismo

Para terminar, no seríamos consecuentes con

nuestras ideas sobre la problemática del mercado interior de vinos espumosos si no insistiéramos en lo que hemos apuntado ya anteriormente, o sea, que no hemos pretendido presentar un panorama poco esperanzador.

El no aceptar el triunfalismo por poco real y positivo no ha de impedirnos ver el futuro con un mesurado optimismo.

Creemos mucho en las posibilidades de este mercado. Creemos que potencialmente dentro de pocos años será mucho más importante aún. Y es seguro que dentro del conjunto de empresas que aportan su esfuerzo para proveer el mercado interior de vinos espumosos tendrán cabida, junto con las grandes marcas, otras de menor importancia.

Dentro del escalafón que lógicamente ha de dar prioridad a las empresas que merecen puestos preferentes por su antigüedad, por su importancia y por su prestigio, las demás firmas, que también aportan sus esfuerzos, ayudarán a que la competencia, dentro de una saludable libertad económica, estimule el avance en el camino de una mejora constante de nuestras calidades.

Lo demás se nos dará por añadidura.

ACEITES DEL SUR

"ACESA"

Jacometrezo, 4 - Teléfs. 221 87 58 - 221 96 72

M A D R I D - 1 3



«Trabas» a nuestros vinos

El mercado europeo y sus dificultades

por J. Antonio MOMPÓ OCHOA



Una típica copa de vino del Rhin

Los problemas del mercado europeo a los que se enfrentan los vinos españoles son, sustancialmente, de dos clases:

La dificultad normal que existe en la venta de cualquier clase de vino en un mercado tan sumamente competitivo como es el mercado europeo y las dificultades que la legislación de cada país ofrecía en su día, agravadas hoy con la creación de distintas áreas supranacionales, que hacen todavía más difícil esta situación.

Respecto a la primera dificultad, los vinos españoles, cuya calidad media en general es excelente, han podido competir favorablemente en ese aspecto, estando unida su calidad a un precio interesante, por lo menos hasta la pasada campaña.

Sin embargo, el aumento de precio espectacular que este año han tenido los vinos en el mercado nacional nos coloca en una situación difícil, puesto que nuestros precios son sensiblemente superiores a los de los países del norte de África.

Por otro lado, las dificultades de tipo administrativo que existen, por ejemplo, en la Comunidad Económica Europea sirven también de freno para la venta de nuestros vinos. A título de ejemplo, para un comprador comunitario es suficiente una llamada telefónica o un telex para tener, en un plazo de breves días, la mercancía de origen comunitario. Para la adquisición de los vinos de España, dicho comprador se ve obligado a solicitar una licencia de importación; presentar una caución, que se pierde si la cantidad de mercancía que entra es superior o inferior en un 5 por 100 a la licencia solicitada, y esperar los resultados de un análisis, que tarda, como mínimo, quince días. No es que la mercancía comunitaria esté exenta en absoluto de análisis, sino que se limitan a hacer un muestreo y sólo se analiza el 1 por 100 de los envíos.

En una época en la que se tiende a un máximo de simplificación, es evidente que la comodidad

que supone el envío de un telex, sin ninguna gestión más, supone también una "traba" a nuestros vinos.

Además, refiriéndonos también a la Comunidad, la fijación de precios de referencia (precios a los que, como mínimo, pueden llegar los vinos españoles), supone, en épocas normales, estar de hecho por encima del precio que los vinos franceses e italianos, de una calidad similar, tienen en el Mercado Común, ya que dichos precios están hechos con un marcado criterio proteccionista, y en la práctica, los precios reales son inferiores a los precios de referencia.

Dejando a un lado estas dificultades, que de por sí son graves, las más importantes son las de tipo arancelario, que para su mejor comprensión vamos a examinar a continuación, estableciendo una serie de áreas cuya problemática es la siguiente:

Comunidad Económica Europea

Los nueve países que actualmente componen dicha área incluyen dentro de la misma los dos más grandes países productores de vino (Italia y Francia).

Toda la política agrícola en materia de vino, como ya dijimos anteriormente, tiene este fuerte matiz de protección a las producciones de dichos países, con evidente perjuicio del consumidor en general; proteccionismo que en algunos casos alcanza límites insospechados, como, por ejemplo, el precio de referencia de 4,30 U. C. por grado y hectolitro fijados para los vinos de licor, que ha hecho que prácticamente las exportaciones de estos vinos han

sido "barridas" de la Comunidad. La única excepción son los vinos de Jerez, que por sus peculiares características están exentos de dicho precio. Además, por tratarse de una calidad específica, que no produce la Comunidad, su desarrollo es positivo.

Las ventajas que para otras denominaciones (Jumilla, Rioja, Valdepeñas y Priorato) ha concedido la Comunidad son meramente simbólicas, ya que el reducido contingente de 15.000 hectolitros para toda la Comunidad y el conjunto de esas cuatro denominaciones es, como indico anteriormente, meramente simbólico.

Por otro lado, al estudiar otros países veremos que la Comunidad, en los acuerdos que toma para la Asociación o tratados preferenciales, procura imponer condiciones que le favorezcan en materia de vinos. El ejemplo concreto es el de Austria, que se ha visto obligada a hacer concesiones al Mercado Común en función de las ventajas recibidas por el mismo. Ya las expondremos al hablar de dicho país.

Países del norte de Europa

Finlandia, Suecia y Noruega son otro grupo de países cuyas compras las hace un monopolio para-estatal, que es quien, a su vez, realiza las ventas.

No existe especial problema con estos países, salvo que el aumento de precios que hemos tenido en esta campaña ha motivado el hecho de que por primera vez dichos países hayan comprado cantidades importantes de vino en el norte de Africa, que han reemplazado bastantes de las expediciones que habitualmente veníamos haciendo.

Países del Este

Estos países, que potencialmente son grandes consumidores de vino, realizan un comercio bilateral y en el que, por circunstancias de orden político-económico, se vienen surtiendo, fundamentalmente, de países norteafricanos. Algunos de dichos países (Bulgaria, Hungría y Yugoslavia) han comprado vinos españoles, si bien en el presente año sus compras han quedado muy reducidas, por las razones apuntadas anteriormente. El desenvol-

vimiento futuro de nuestras relaciones será el que marcará la pauta de las posibilidades que puedan tener los vinos españoles.

Austria

Las dificultades que en el futuro puedan tener nuestros vinos quedan reflejadas en el comentario que anteriormente hemos hecho al hablar de la Comunidad.

Las ventajas que Austria ha concedido a la Comunidad son las siguientes:

a) De tipo contingentario: Austria garantiza en favor de la Comunidad el 50 por 100 de las importaciones contingentadas de vino en barriles y en botellas (sólo están liberalizados los vinos espumosos y vermouths en botellas), independientemente de las posibilidades de exportación de la C. E. E. Los países de la Comunidad podrán, además, participar en el contingente restante en favor de terceros países. Austria se declara dispuesta a aumentar este porcentaje del 50 por 100 en el futuro.

b) De tipo arancelario: Reducción en favor de los vinos con denominación de origen, en botellas de dos litros o menos, del arancel actual de 630 Chel/100 kgs. a 300 Chel/100 kgs.

Reducción para los vermouths, de 360 Chel/100 kilos a 250 Chel/100 kgs. en recipientes de más de 50 litros; de 315 Chel/100 kgs. a 250 Chel/100 kgs. para barriles; de 630 Chel/100 kgs. a 300 Chel/100 kilos para botellas.

Suiza

No existe ningún problema especial con dicho país, que tiene contingentadas las importaciones de distintos países y en las que hasta el momento el contingente español es importante y se desarrolla con entera normalidad.

Estas son, en líneas generales, las principales dificultades con que se enfrentan nuestros vinos en Europa.

No quiere decir, desgraciadamente, que sean las únicas, sino las más importantes. Un estudio más minucioso de todas ellas nos llevaría a hacer demasiado densas y farragosas estas notas.

El "boom" de la sangría

Un producto típicamente español... fuente de divisas

Exportación de SANGRIA

Urge la defensa de la marca

Por Román Wang (*)

1. Origen del producto

La Feria Mundial celebrada en Nueva York durante los años 1964 y 1965 fue memorable para España, cuyo pabellón figuró entre los más concurridos, siendo visitado por millones de personas, que apreciaron sobre todo su sobriedad y buen gusto. Las exposiciones de más relieve incluyeron muestras de la artesanía y del arte culinario de España.

En la Marisquería, una prestigiosa firma española sirvió una bebida típicamente hispánica hecha de su vino tinto con frutos cítricos, que fue la primera sangría que conocieron los norteamericanos.

A la vista del éxito obtenido, surgió la idea de embotellar este producto en origen y lanzarlo al inmenso mercado estadounidense. El problema fue entonces la estabilización del producto para que aguantara el mareo a través de miles de kilómetros de océano.

Después de una investigación prolongada y de la construcción de unas instalaciones costosas destinadas a llevar a cabo la estabilización por procedimiento natural, se consiguió producir finalmente una bebida sana, agradable, rica en componentes nutritivos y perfectamente equilibrada. Esta bebida fue bautizada por la firma citada con el nombre de "Yago Sant'gría".

Al principio, la exportación se realizó en un volumen limitado. No obstante, el éxito obtenido en varias degustaciones sirvió para animar a los directores de dicha entidad para emprender una pro-

moción intensa en el mercado estadounidense. Acumulados los esfuerzos de unos años, la demanda fue creciendo a un ritmo sorprendente. En el pasado 1972, la exportación de "Yago Sant'gría" a los Estados Unidos sobrepasó el volumen de un millón de cajas, lo cual representa aproximadamente un tercio del número de cajas de vinos exportados por España, que fueron en total 2.959.000 cajas.



El vicepresidente ejecutivo de la firma Monsieur Henri Wines, Ltd., señor Frank Feinberg (a la derecha), recibió recientemente una de las más altas condecoraciones que concede el Gobierno español, la Cruz del Mérito Civil, que le fue entregada por el embajador de España en Washington, don Angel Sagaz, en una ceremonia que tuvo lugar en la Embajada española en la capital norteamericana. El honor fue conferido al señor Feinberg por su «destacada labor, que ha ayudado a que España se convierta en el segundo mayor exportador de vinos destinados a los Estados Unidos», ocupando la posición que anteriormente correspondió a Italia, que ahora pasa al tercer lugar

(*) Doctor en Ciencias Económicas.

Este hecho contribuyó notablemente a que en el mismo año España pasara a ocupar el segundo lugar como país exportador de vinos a Estados Unidos, desbancando a Italia. Como consecuencia, el pasado mes de abril un directivo de la distribuidora de la citada firma en los Estados Unidos fue condecorado por nuestro Gobierno con la Cruz del Mérito Civil.

2. Resultado del lanzamiento

Como consecuencia del éxito de la exportación de "Yago Sant'gría", otras firmas de la región de Rioja también empezaron a embotellar la sangría. A continuación citamos los volúmenes de ventas conseguidos durante los últimos tres años por la sangría embotellada:

Año	Litros	Aumento	Pesetas	Aumento
1970	2.099.991	100 %	97.930.348	100 %
1971	7.091.574	338 %	235.636.738	338 %
1972	11.644.010	555 %	319.069.484	326 %

Fuente de datos: Estadística del Consejo Regulador de la Denominación en Origen de Rioja.

Estas cifras dentro del sector exportador de Rioja son muy significativas, sobre todo considerando el hecho de que en el mismo año de 1972 la exportación total de vinos de Rioja embotellados solamente asciende a 11.352.687 litros, cifra ligeramente inferior a la de la sangría exportada, a pesar de que la exportación de vinos de Rioja embotellados ha aumentado considerablemente en los últimos años.

No solamente dentro de la región de la Rioja existen firmas que elaboran y embotellan la sangría, sino también hay firmas en otras regiones de España que han empezado ya o están a punto de empezar la producción de este nuevo e interesante producto.

La exportación de la sangría procedente de todo el territorio español se clasifica actualmente por la posición arancelaria 22.06.91 (vinos de uvas preparados con plantas o materias aromáticas, excepto los vermouths). En 1972 asciende a 441.489.000 pesetas, cuyo desglose por países receptores es el siguiente:

Posición	País	Peso en toneladas	Valor en miles de pesetas	Porcentaje
1	Estados Unidos . .	15.270	395.519	89,58 %
2	Alemania, R. F. . .	632	9.942	2,25 %
3	Bélgica	380	8.906	2,02 %
4	Japón	113	4.285	0,97 %
5	Venezuela	137	3.731	0,85 %
6	Colombia	92	3.701	0,84 %
7	Canadá	76	3.592	0,81 %
8	Guinea Ecuatorial	88	3.359	0,76 %
9	Andorra	55	2.068	0,47 %
10	Países Bajos	63	1.651	0,38 %
Resto:	38 países	129	4.735	1,07 %
<i>Total posición.</i>		17.035	441.489	100,00 %

Fuente de datos: Anuario Estadístico de Aduana, 1972.

3. Problemas surgidos

Desconocemos el origen de la palabra "sangría", pero es cierto que es una modalidad de bebida surgida de forma espontánea del pueblo español y que no está vinculada en cuanto al espacio a ninguna región, ni en cuanto al tiempo a ninguna época determinada.

Normalmente se entiende por sangría una modalidad de bebida compuesta básicamente de vino tinto, al que se añade azúcar, naranjas, limones y canela en proporciones discrecionales, a fin de obtener un resultado refrescante.

Hasta la promulgación del nuevo Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes de 2 de diciembre de 1970, no fue considerada oficialmente por ninguna ley ni decreto como una bebida alcohólica. En el artículo 33 del citado Estatuto, y su reglamento correspondiente al 27 de marzo de 1972, se reconoce la elaboración y comercialización de la sangría en la siguiente forma:

"Art. 33. 1. Bebidas derivadas del vino, con los compuestos de vino y agua carbónica o natural, con adición o no de azúcares y de extractos de frutas o esencias vegetales.

2. Por vía reglamentaria podrán ser fijados las características y procedimientos de elaboración de esta bebida y en particular de la sangría y del bitter-soda."

Dado el importante volumen conseguido hasta la fecha por la exportación de la sangría embotellada y su brillante porvenir, así como la comercialización de la sangría embotellada también dentro del país, la publicación del reglamento de la misma es urgentísima para regularla y mantener un concepto de la calidad del producto que se ha conseguido tan costosamente.

Además, el espectacular crecimiento ha despertado el interés en varios países receptores que se precipitan a fabricar sus propias sangrías (caso

de Portugal, Venezuela, México y California). Es aconsejable, por lo tanto, que se registre por la Administración Española la marca "Sangría" (tal como se hizo inteligentemente con el Jerez). De esta forma se evitará, de un lado, la confusión producida en los mercados internacionales y, por otro, se asegurará de que toda la riqueza que producen o puedan producir las sangrías se quede en nuestro país.

Por último, de acuerdo con los artículos 95 y 96 del Estatuto citado, la sangría puede acogerse al régimen de protección de Denominación de Origen. Este nuevo producto no ha cumplido aún su mayoría de edad, y este es el momento en que necesita y merece un trato especial por parte de la Administración. Sin embargo, en la práctica, no ha obtenido todavía la atención debida, lo cual constituye la preocupación fundamental de los exportadores para su futuro desarrollo.

Por ejemplo, la sangría todavía no tiene su partida arancelaria adecuada. Actualmente, en la nomenclatura de Bruselas se clasifica en la misma clase que el vermut y otros vinos de uvas aromáticas, o sea, dentro de la partida 22.06. En ciertos países europeos como Suiza, Francia, Italia, etc., esta clasificación imposibilita la importación de este nuevo producto simplemente por la tasa monopólica que se aplica a las bebidas dentro de esta partida.

Por otra parte, la sangría embotellada, al no tener todavía constituida la carta sectorial de "sangrías de España", es menos favorecida que los vinos de mesa embotellados con Denominación de Origen en lo que se refiere al trato recibido por los instrumentos de fomento de exportación (crédito oficial para la exportación, desgravación fiscal, clasificación de industria agraria de interés preferente o de preferente localización industrial agraria, etc.).

La exportación de sangría es la exportación de un producto típicamente español, ligeramente alcohólico y estimulante, idea para la introducción de vinos de mayor graduación a una población que no tiene costumbre de tomar bebidas alcohólicas.

Por lo tanto, la sangría española posee un porvenir incalculable y, repito, es merecedora del interés de todos los españoles conscientes del desarrollo económico de su nación.

MOTOSIERRAS



la marca
mas
vendida
en
el mundo...

- * La primera de España
- * Gran gama de modelos
- * Recambios originales

BEAL & C^{IA} S.A.

C.º Zorrozoiti Edificio Galeta
Tlfnos. 41 61 79 - 41 79 89 BILBAO - 13

Un organismo de prestigio: La O. I. V.

La Oficina Internacional de la Viña y del Vino

Por Eladio Asensio Villa (*)



Reunión plenaria de la O. I. V. celebrada en 1949 en la Sorbona, París. En la fotografía figura el que fue muchos años presidente de la O. I. V., barón Le Roy, y, entre otras personalidades, aparecen el eminente profesor Marcilla, el Doctor Ingeniero Agrónomo señor Fernández de Bobadilla y el autor de estas líneas, Ingeniero Agrónomo señor Asensio. Entre las personalidades extranjeras se encuentran el profesor Branas, M. Protín, actual director de la O. I. V.; el profesor Dalmasso, de Italia; conde de Penha García, de Portugal; doctor Krimbas, de Grecia, etc.

Las dificultades económicas que en el primer cuarto de siglo fueron causadas por la extensión que el viñedo adquirió en el mundo, indujeron a diversas personalidades relacionadas con los ambientes vitivinícolas a establecer un *acuerdo internacional*. Las bases de este acuerdo se sentaron en Génova en el año 1923 y la firma de la *Convención* se hizo en París en 1924.

Desde 1916, Rossi en Italia y Prósper Gervais, Viala y Ricard en Francia, habían ya preconizado este acuerdo. A fines de

1927, habiendo sido logradas las ratificaciones, comenzaba la organización sus actividades y elegía por unanimidad como presidente al diputado francés monsieur Edouard Barthe, más tarde senador y alto directivo del Senado francés. Así nació la *Oficina Internacional del Vino*, que más tarde cambiaría su nombre por el de *Oficina Internacional de la Viña y del Vino*. Su sede se encuentra en París, su carácter es intergubernamental, y en el momento actual agrupa a 27 países que representan más del 90 por 100 de la superficie mundial plantada de viña y más del 94 por 100 de la producción vitícola mundial. Fue-

ron 11 los primeros países que se adhirieron a esta Convención, entre ellos España.

Objetivos

Los principales fines que se enumeran en el artículo 1.º del Tratado internacional firmado son consecuencia de las causas originarias. En ellos se subraya la investigación de las medidas apropiadas para asegurar la protección de los *intereses vitícolas* y la mejora del *mercado internacional* del vino, la indicación de la conveniencia de establecer *convenciones* internacionales para dar uniformidad a los análisis, facilitando de este modo las transacciones, la protección de la pureza y de la autenticidad de los *productos* de la viña, la protección de las *denominaciones de origen*, así como la *represión del fraude* y, por último, las iniciativas encaminadas al desarrollo del *comercio* de los vinos.

Comisiones

Los trabajos científicos de la O. I. V. se hallan repartidos entre tres comisiones técnicas con carácter permanente: *Viticultura*, *Tecnología* y *Cuestiones económicas*. Estas comisiones se dividen, a su vez, en subcomisiones, grupos de trabajo y grupos de expertos.

Estos expertos, que o bien se reúnen según las circunstancias o bien se conciertan por correspondencia, son nombrados por sus respectivos Gobiernos, a los que representan en el sentido amplio de la palabra.

Asambleas

Cada año tiene lugar una *Asamblea* general de los delegados oficiales de los Estados miembros, Asamblea que está facultada para tomar decisiones importantes, resoluciones de política vitícola dirigidas a los diversos gobiernos, como base de orientación de su propia viticultura, y además de otros cometi-

(*) Ingeniero Agrónomo. Ex-presidente de la O. I. V.



Magnífica panorámica de un «chateau» vitícola en la región francesa de Burdeos

dos, el de la aprobación de los trabajos de las Comisiones técnicas permanentes que se traducen en nuevos programas de investigación y en medidas cuya adopción se recomienda a los diversos Estados. La próxima Asamblea tendrá lugar en Madrid, en el mes de septiembre.

Congresos

Cada tres años tiene lugar un *Congreso*, con participación abierta no solamente a las delegaciones oficiales de los países miembros, sino también a los economistas, estudiosos y técnicos interesados en estos trabajos, cualquiera que sea su nacionalidad. Desde la última guerra mundial tales Congresos han tenido lugar en Turquía, Grecia, Italia, Chile, Argelia, Unión Soviética, Portugal, Rumanía y Argentina.

En determinadas circunstancias se celebran *symposiums* sobre determinadas y bien concretas materias, tales como el celebrado en Lisboa en 1960 sobre virosis de la vid.

Difusión

Los resultados de las manifestaciones preparadas por la O.I.V. son ampliamente difundidos por sus propios servicios a través de sus publicaciones, disponiendo también para uso de estudiosos de una biblioteca y de una amplia documentación.

Todos los estudios, todas las ponencias originales presentadas en las Asambleas generales y en los Congresos se encuentran por millares y están publicadas en un *Boletín* mensual que, además, edita las ponencias científicas originales que se presentan en las sesiones plenarios, los Congresos y los *symposiums*, una bibliografía científica, una revista de prensa, las estadísticas oficiales de todos los países y, de un modo general, las exposiciones sobre las actividades de la organización; podemos citar, entre otros y como más principales:

Trabajos de la O. I. V.

El *Registro ampelográfico* internacional, destinado a permitir la identificación de las cepas por medios (científicos) rigurosos. Está constituido por cuadernos señaléticos publicados cada mes; comprende en la actualidad más de trescientas monografías.

El *Compendio de los métodos*

de análisis, que es también una construcción continua. Contiene los métodos puestos al día por una Comisión especial de expertos químicos y enólogos que se reúne anualmente. Adoptados por la Asamblea general, estos métodos adquieren por este hecho fuerza de ley en el plano internacional no sólo para las transacciones comerciales, sino también para las investigaciones científicas. Para cada uno de los elementos constituyentes del vino existe, en general, un método usual y un método de referencia más complicado utilizado en las investigaciones más completas, pero igualmente en caso de conflicto comercial.

El *Compendio* comprende también un cuadro de las dosis máximas de ciertos elementos contenidos en el vino. Es de notar que la unificación de los métodos de análisis y de apreciación de los vinos presenta una importancia tal que ha sido objeto, en 13 de octubre de 1954, de una Convención internacional especial que encargó a la O. I. V. de su aplicación.

El *Código de los productos enológicos*, que describe estos productos, proporciona el medio de identificarlos y define el mínimo de actividad que deben presentar. Será adoptado progresivamente por los diferentes países. El Código francés, promulgado recientemente, reproduce prácticamente las disposi-



Olivos y viñas en Argentina, como un ejemplo más de la ascendencia mediterránea del país. La conducción del viñedo es en forma de setos perfectamente alineados



El espíritu alegre y clásico de las fiestas de la vendimia en Portugal

ciones del primer volumen ya aparecido.

El *Código de los tratamientos enológicos* recomendados por la O. I. V. es principio y base de la unificación de las legislaciones nacionales, documento indispensable en una época en que las relaciones entre países se hacen cada día más estrechas. Su elaboración, actualmente en curso, presenta grandes dificultades, que poco a poco van siendo superadas.

El *Léxico internacional de la viña y del vino* tiene en sí otro carácter. Editado hace unos años, es un diccionario en siete idiomas (francés, inglés, alemán, italiano, español, portugués y ruso) que comprende cerca de tres mil términos usados en vitivinicultura y que es el elemento de trabajo fundamental para aquellos que han de seguir los problemas internacionales de la viña.

Citaremos aún, entre las facilidades dadas a los investigadores, el *Catálogo de las colecciones ampelográficas* conservadas en el mundo entero y el *Repertorio de las Estaciones y Labora-*

torios de viticultura y enología, en el que cualquiera puede adquirir conocimiento de su existencia, de su personal científico, de su especialización y de los trabajos que realizan.

El *Memento* de la O. I. V., que se reedita cada cinco años y que en sus 1.400 ó 1.500 páginas compendia la *legislación vitivinícola* de todos los países, sus estadísticas, desde hace muchos años (producción, consumo y comercio), derechos aduaneros y otros numerosos aspectos y datos.

Por último, cada año publica la O. I. V. un *informe* sobre la *situación de la viticultura* en el mundo, que presenta y comenta las estadísticas y otros informes suministrados por todos los Estados vitícolas miembros o no de la Oficina Internacional del Vino.

Prestigio internacional

Las actividades de la O. I. V. la ligan especialmente a la F. A. O. y a las oficinas internacionales para la protección de la propiedad científica y comercial. Parti-

cipa asimismo en los trabajos del Consejo de Europa, de la Comunidad Económica Europea, de la Comisión Económica para Europa, de la I. S. O. y de la O. C. D. E., cuando estas instituciones examinan ciertos problemas vitícolas.

Su vocación para el estudio profundo de los problemas vitivinícolas desde hace mucho tiempo y el número de los estudios realizados desde hace cuarenta años, que han permitido sentar más de una doctrina, una política internacional de la viticultura en su más amplio sentido, han llevado a la O. I. V., y la llevarán cada día más, a ser el experto, el consejero técnico de los grandes conjuntos económicos internacionales en la concepción de las reglamentaciones de ámbito mundial y, más tarde, en la ejecución de acuerdos técnicos que suscitan tantas dificultades científicas.

Tal es el destino de la O. I. V. debido al valor científico de sus expertos y también a la independencia, a la rigurosa imparcialidad, al clima de comprensión y de colaboración internacional que han sabido crear y mantener sus elementos directores.



Viñedos bien cultivados en el valle de Livermore, California, en el oeste de los Estados Unidos

JEREZ

VIÑAS Y VINOS

El vino de Jerez es el producto español más universal. Su consumo alcanza a unos 120 países. Los mercados tradicionales cuentan con siglos de existencia. La calles de Sanlúcar de Barrameda se hallan empedradas con bolos de piedra cogidos en canchales de Inglaterra. Vinieron como lastre de pequeñas embarcaciones allá por los siglos XVI y XVII. Desde entonces la exportación no ha cesado ni aun con las guerras mundiales.

Entre los muchos factores que influyen en la calidad final del vino de Jerez destacan por su importancia el **suelo**, el **clima**, la **variedad**, las **labores culturales** y la **crianza**.

El **suelo** sobre el que se asientan los viñedos jerezanos es la albariza.

La roca madre, muy blanca, se formó en el Terciario Oligoceno Superior por la sedimentación de grandes cantidades de algas diatomeas y caparazones de radiolarios. Esta base silícea, junto con la aportación caliza de las aguas fluviales, que desembocaban en un gran mar tranquilo y dulce, han dado origen a una roca porosa, blanda, de muy deficiente calidad nutritiva, pero con unas condiciones físicas difícilmente mejorables.

El continuo laboreo ha transformado esta roca madre en el suelo actual de **albariza**. Es, pues, un suelo antrópico, o sea, formado por la mano del hombre.

El **clima** de Jerez es netamente marítimo, sin rigores de continentalidad, y con una alta **pluviometría**. Las **albarizas** tienen la propiedad de no agrietarse, con lo que el agua queda retenida y la planta vegeta sin temer a la sequía ni a los golpes de calor.

La alta **luminosidad**, la cantidad de calor recibido y la escasa nubosidad, dada la baja latitud de Jerez, producen una uva madura y de excelente calidad.

La **variedad** de vinífera es la **Palomino**, con pequeños porcentajes de Pedro Ximénez y Moscatel destinados a la producción de dulces.

De entre todas las operaciones que determinan la calidad destaca por su originalidad la **poda**. Es una poda mixta, a vara y pulgar sentados, respectivamente, sobre cada uno de los dos brazos, que se han formado en la cepa. La posición de la vara y del pulgar alterna cada año. Tanto esta poda como las castras y recastras se hacen con gran atención tratando que las heridas de poda sean lo menor posible, y debidamente localizadas. Los brazos van girando en sus alargamientos sobre sí mismos, dejando todas las heridas en el mismo lado, la carrera de los secos. La savia que nutre el racimo circula sin interrupciones de puntos necrotizados por la carrera de los verdes.

Transportada la **vendimia** en pequeñas cajas y obtenido el mosto por suave presión, se deja fermentar. En el mes de febrero o marzo se procede al **deslío** y **clarificación** del producto. Almacenados los vinos en botas de roble americano de 600 litros con 1/6 de vacío, se desarrolla en su superficie, de forma natural, «la flor». Es una levadura filmógena en fase aerobia que afina y envejece biológicamente el vino. Terminada la crianza da origen al vino **Fino** o la **Manzanilla**, si ésta tuvo lugar en Sanlúcar de Barrameda. El vino final es pálido, muy seco y de unos 15,5° de alcohol.



Si se fortifica el vino recién deslido hasta 18°, el envejecimiento no será biológico, sino físico-químico.

El producto final, **Jerez Oloroso**, es un vino más oxidado de color oscuro y más vinoso.

Todos los tipos de vino de Jerez se someten al proceso de **soleras**.

El vino de mercado se saca de la solera, envase de más edad, y aproximadamente en 1/3 de su capacidad. Este vacío se rellena con vino de la siguiente escala de botas tomando partes iguales de varias de ellas, generalmente diez. Repetimos la operación bajando cada vez un año la edad media del vino a medida que corremos la escala, hasta llegar al vino del año. Se consigue así una homogeneidad en el producto que sale al mercado.

El Consejo Regulador mantiene el control y vigilancia de los vinos de Jerez desde el año 1934. Esta vigilancia va más allá de nuestras fronteras y procura mantener la pureza del producto jerezano en pugna con la desleal competencia de vinos de muy diversa procedencia que, aprovechándose de la bien ganada fama de nuestro Jerez, pretende comercializarse bajo nuestro nombre. En la mente de todos está el famoso pleito del Sherry, ganado en Gran Bretaña en marzo de 1967.

La exportación en 1972 ascendió a 1.359.721,74 hectolitros, con un aumento sobre el año anterior del 33,86 por 100.

En relación a 1963 la exportación se ha visto incrementada en un 200,01 por 100.



JORNADAS DE INGENIERIA RURAL

Valladolid, septiembre 1973

El Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos de Valladolid ha organizado unas Jornadas de Ingeniería Rural, que vienen a sustituir este año a los Ciclos Agrícolas de años anteriores, bajo el tema genérico "Fuentes de energía utilizadas en la Agricultura", las cuales se desarrollarán de acuerdo con los siguientes temas específicos:

TEMA I

Fuentes de energía utilizadas en las mejoras permanentes

- 1.1. Mejoras preparatorias del suelo. Roturación, despedregado, desfonde, etcétera.
- 1.2. Técnicas de estabilización de suelos en la construcción de caminos y en la pavimentación de calles en áreas rurales.
- 1.3. Industrialización de la construcción de alojamientos para el ganado.

TEMA II

Fuentes de energía utilizadas en la producción animal y vegetal intensivas

- 2.1. Distribución automatizada de los alimentos en los alojamientos del ganado.
- 2.2. Tratamiento de las deyecciones animales con vistas a la eliminación de olores, a su almacenamiento o a su propia destrucción.
- 2.3. Aspectos técnicos y económicos de las posibilidades de automatización del ordeño.
- 2.4. Climatización óptima de los edificios ganaderos mediante instalaciones de calefacción, refrigeración, ventilación y filtrado de aire, con control ambiental automatizado.
- 2.5. Instalaciones climatizadas para cultivos intensivos forzados, con control ambiental automatizado.
- 2.6. Métodos de trabajo y de producción aplicados a las máquinas especializadas de gran capacidad.

- 2.7. Mecanización de las pequeñas explotaciones agrícolas.

TEMA III

Previsiones de consumo hasta el año 1985 de las principales fuentes de energía utilizadas en la agricultura

- 3.1. Necesidades de energía eléctrica y previsión de consumo hasta 1985 para una producción animal intensiva (bovinos, porcinos y aves).
- 3.2. Necesidades de energía eléctrica y previsión de consumo hasta 1985

para una producción vegetal intensiva (invernaderos y edificios cerrados).

- 3.3. Necesidades y previsión de consumo hasta 1985 de combustibles líquidos para tractores y máquinas agrícolas.
- 3.4. Necesidades y previsión de consumo hasta 1985 de combustibles gaseosos para instalaciones ganaderas.

TEMA IV

Distribución, acopio y tarificación de las distintas fuentes de energía

- 4.1. Distribución y acopio de combustibles líquidos agrícolas para satisfacer las necesidades de consumo hasta el año 1985.
- 4.2. Distribución y acopio de combustibles gaseosos agrícolas para satisfacer las necesidades de consumo hasta el año 1985.
- 4.3. Distribución de energía eléctrica para satisfacer las necesidades de consumo hasta el año 1985.

I Concurso Internacional de Vinos en Italia

Competiciones vinícolas internacionales han tenido lugar en distintos países de la Europa occidental y oriental, pero jamás en Italia.

Este año por vez primera se celebrará en Italia, país mediterráneo, fuerte productor y de gran tradición vinícola. En Milán, en efecto, tendrá lugar el I Concurso Enológico Internazionale (I Concurso Vinícola Internazionale), patrocinado por el Ministerio de Agricultura y Floresta de la República italiana, en el cuadro de las manifestaciones de la III Esposizione Bevande Europa-E. B. E., que se celebrará desde el 14 hasta el 21 de

octubre de 1973. Serán admitidos al Concurso los vinos de calidad de cualquier nación. Las peticiones para participar en el Concurso se recibirán hasta el 30 de junio de 1973, en la Secretaría del Concorso Enologico Internazionale. C. so Venezia, números 47-49. Milano. Tel. 7750 (Italia).

El jurado del Concurso estará compuesto por especialistas enotécnicos, agrónomos, químicos. Los vinos premiados serán expuestos en la III E. B. E. (Esposizione Bevande Europa).

Las firmas interesadas pueden pedir el reglamento del Concurso a la Secretaría del mismo.

ESTADÍSTICAS

Producción mundial

CUADRO NUMERO 1

PRODUCCION DE VINO MUNDIAL

Fuente: Anuario Producción FAO.

AÑOS / PAISES	1948-52	1952-56	1963	1964	1965	1966	1967	1968	1969	1970	1971 (*)
Europa:											
Francia	52.450	57.320	57.520	62.430	68.420	62.250	62.030	64.460	51.290	74.374	61.330
Italia	43.420	53.850	53.640	66.950	68.210	64.710	74.730	65.323	71.658	68.874	63.741
Portugal	8.020	10.400	12.980	13.590	14.750	8.930	9.740	11.985	8.329	11.619	8.536
España	15.390	19.370	25.840	34.860	26.120	31.370	23.440	23.133	24.618	25.006	23.325
U. R. S. S. ...	2.770	4.340	11.860	12.710	13.390	15.860	18.000	19.125	24.021	26.800	28.200
Estados Unidos	9.040	8.970	13.260	11.630	15.080	11.990	11.380	11.530	14.350	11.670	14.000
Argentina	11.360	13.120	20.740	19.530	18.270	21.920	28.170	19.513	17.916	18.360	21.000
Chile	3.130	3.390	5.000	4.840	3.650	4.740	4.890	5.360	4.024	4.006	5.251
Argelia	13.480	16.570	12.580	10.480	14.030	6.450	6.820	10.011	8.710	8.350	8.250
Marruecos	640	1.570	2.580	2.460	3.450	2.100	1.300	1.750	700	1.253	1.100
Africa del Sur ...	2.240	2.620	3.500	3.500	4.520	4.250	4.200	4.275	4.817	4.185	5.773
<i>Total mundial ...</i>	188.980	218.180	258.260	285.330	287.740	272.340	284.840	280.427	276.488	302.530	286.788

NOTA: Hasta 1968 se han considerado en miles de quintales métricos. A partir de 1968 los datos se han dado en miles de hectolitros.

(*) Cifras preliminares.

Exportaciones españolas

CUADRO NUMERO 2

VOLUMEN EN HECTOLITROS EXPORTADOS EN LAS CAMPAÑAS 1967, 1968, 1969, 1970, 1971 Y 1972

CLASES	1967	1968	1969	1970	1971	1972
Vinos espumosos	4.579	5.794	7.133	6.810	7.830	11.480
Generosos	Botellas	44.378	53.863	59.280	77.780	168.570
	Otros envases ...	661.656	749.096	780.575	843.700	1.167.230
Con Denominación de Origen.	Botellas	56.001	71.947	90.475	111.780	238.500
	Otros envases ...	922.546	753.415	776.699	963.080	920.460
Sin Denominación de Origen.	Botellas	11.615	15.822	17.563	1.230.350	80.250
	Otros envases ...	942.658	748.292	839.292		1.465.920
Brandy y otros	8.356	11.183	12.587	79.050	98.930	106.380

Fuente: Dirección General de Aduanas.

Valor de las exportaciones

CUADRO NUMERO 3

MILES DE PESETAS DE EXPORTACION, COMPARATIVO DE LAS CAMPAÑAS 1970, 1971 Y 1972

CLASES	1970	1971	1972	
Vinos espumosos	38.867	43.102	63.403	
Generosos	Botellas	449.681	595.260	1.126.232
	Otros envases ...	2.455.086	2.714.327	3.394.230
Con Denominación de Origen.	Botellas	324.611	424.633	710.366
	Otros envases ...	645.272	600.636	884.581
Sin Denominación de Origen.	Botellas	52.672	85.649	216.558
	Otros envases ...	668.673	881.014	928.822
Brandy y otros	458.783	602.848	725.018	
	5.093.645	5.947.469	8.049.210	

Fuente: Dirección General de Aduanas.

Exportaciones de vinos con Denominación de Origen

CUADRO NUMERO 4
Período enero-diciembre

	1972		1971		Diferencia	
	Miles de litros	Miles de pesetas	Miles de litros	Miles de pesetas	Miles de litros	Miles de pesetas
EXPORTACION						
Espumosos. 01	1.147	63.383	783	43.102	+ 364	+ 20.281
Generosos con Denominación de Origen:						
<i>Jerez:</i>						
11. En botellas	15.504	1.068.767	9.058	549.700	+ 6.446	+ 519.067
21. Otros envases	102.938	3.184.401	81.620	2.541.425	+ 21.318	+ 642.976
<i>Suman</i>	118.442	4.254.168	90.678	3.091.125	+ 27.764	+ 1.162.043
<i>Málaga:</i>						
12. En botellas	452	24.650	336	17.499	+ 116	+ 7.151
22. Otros envases	1.959	46.215	1.914	34.129	+ 45	+ 12.086
<i>Suman</i>	2.411	70.865	2.250	51.628	+ 161	+ 19.237
<i>Montilla-Moriles:</i>						
13. En botellas	103	4.323	86	3.232	+ 17	+ 1.091
23. Otros envases	6.506	104.337	4.343	64.261	+ 2.163	+ 40.076
<i>Suman</i>	6.609	108.660	4.429	67.493	+ 2.180	+ 41.167
De mesa con Denominación de Origen:						
<i>Rioja:</i>						
31. En botellas	11.714	445.496	6.828	248.549	+ 4.886	+ 196.947
41. Otros envases	30.998	359.011	26.459	205.396	+ 4.539	+ 153.645
<i>Suman</i>	42.712	804.507	33.287	453.945	+ 9.425	+ 350.562
<i>Alella:</i>						
32. En botellas	83	3.254	63	2.362	+ 20	+ 892
42. Otros envases	9	139	8	132	+ 1	+ 7
<i>Suman</i>	92	3.393	71	2.494	+ 21	+ 899
<i>Panadés:</i>						
33. En botellas	1.971	47.642	1.287	33.400	+ 684	+ 14.242
43. Otros envases	2	17	2.383	25.720	- 2.381	- 25.713
<i>Suman</i>	1.973	47.659	3.070	59.120	- 1.697	- 11.461
<i>Priorato:</i>						
34. En botellas	15	544	17	444	- 2	- 100
44. Otros envases	386	4.238	934	4.234	- 548	+ 4
<i>Suman</i>	401	4.782	951	4.688	- 550	- 96
<i>Alicante:</i>						
35. En botellas	—	—	—	—	—	—
45. Otros envases	2.782	24.668	4.521	26.619	- 1.739	- 2.051
<i>Suman</i>	2.782	24.668	4.521	26.619	- 1.739	- 2.051
<i>Utiel-Requena:</i>						
36. En botellas	1.296	26.561	272	4.904	+ 1.024	+ 21.657
46. Otros envases	23.499	156.290	14.409	67.584	+ 9.090	+ 80.706
<i>Suman</i>	24.795	182.851	14.681	72.488	+ 10.114	+ 110.363
<i>Tarragona:</i>						
37. En botellas	5.593	122.219	4.148	88.490	+ 1.445	+ 33.729
47. Otros envases	26.923	264.033	27.541	216.732	- 618	+ 47.301
<i>Suman</i>	32.516	386.252	31.680	305.222	+ 827	+ 81.030
<i>Valencia-Cheste:</i>						
38. En botellas	525	11.106	589	10.780	- 64	+ 326
48. Otros envases	1.592	13.504	476	3.149	+ 1.116	+ 10.355
<i>Suman</i>	2.117	24.610	1.065	13.929	+ 1.052	+ 10.681

SECCION DE ANUNCIOS BREVES

EQUIPOS AGRICOLAS

«ESMOCA», CABINAS METALICAS PARA TRACTORES. Apartado 26. Teléf. 200. BINEFAR (Huesca).

CABINAS METALICAS PARA TRACTORES «JOMOCA». Calle Lérida, número 61. BINEFAR (Huesca).

TERMOMETROS CORRONS, S. R. Calle Pintor Fortuny, 21. BARCELONA-1. Fabricantes. DEFENSA CONTRA HELADAS, «AVISADORES DE ALARMA ELECTRONICOS», TERMOMETROS ESPECIALES PARA CAMPOS FRUTALES Y FRIGORIFICOS.

DEMANDAS Y OFERTAS

VENDEMOS reproductores porcinos machos y hembras para raza Large White. Ganadería diplomada. Agropecuaria Castellana, S. A. Tel. 2532699 (tardes).

VENDEMOS reproductores machos y hembras de raza Frisona con carta genealógica. Agropecuaria Castellana, S. A. Teléfono 2532699 (tardes).

ARRIENDASE REGADIO EN TALAVERA DE LA REINA. 200 Has. Teléf. 247 00 82 (tardes). MADRID.

INVERNADEROS

«GIRALDA». Prida - Hijos. Roque Barcia, 4. Bda. Bellavista. Teléfono 610700 (35-42). SEVILLA.

MAQUINARIA AGRICOLA

Molinos trituradores martillos. Mezcladoras verticales. DELFIN ZAPATER. Caudillo, 31. LERIDA.

Cosechadora de algodón BENPEARSON. Modelo standard, dos hileras, rendimiento medio, 0,4 Ha./hora. Servicio de piezas de recambio y mantenimiento. RIEGOS Y COSECHAS, SOCIEDAD ANONIMA. General Gallegos, 1. Madrid-16.

PESTICIDAS

INDUSTRIAS AFRASA, Jativa, 10. Valencia. Insecticidas, Fungicidas, Acaricidas, Herbicidas, Abonos foliares, Fitohormonas. Desinfectantes de suelo.

PROYECTOS

Francisco Moreno Sastre, Dr. Ingeniero Agrónomo. Especialista en CONSTRUCCIONES RURALES. Proyectos y asesoramiento agrícola. Alcalá, 152. Madrid-2.

PERIAGRO, S. A. Proyectos agrícolas. Montajes de riego por aspersión. Nivelaciones. Movimientos de tierras. Electrificaciones agrícolas. Construcciones. Juan Sebastián Elcano, 24. B. Sevilla.

Cálculos de nivelación de terrenos por ordenadores electrónicos. Riegos, explanaciones, bancals, etc. Información: AGRIMECA. Plaza de América Española, número 3. Madrid.

PROAGRO, oficina de estudios y proyectos agrícolas. Especialización en regadíos y gestión de explotaciones Aragón. Duque de la Victoria, 3. VALLADOLID.

«AGROESTUDIO». Dirección de explotaciones agropecuarias. Estudios. Valoraciones. Proyectos. Rafael Salgado, 7. Madrid-16.

SEMILLAS

Forrajeras y pratenses, especialidad alfalfa variedad Aragón. Subvencionadas por el S. N. C. y Jefaturas Agronómicas. 585 hectáreas de cultivos propios. ZULUETA. Teléfono 82-00-24. Apartado 22. TUDELA (Navarra).

RAMIRO ARNEDO. Productor de semillas número 23. Especialidad semillas hortícolas. En vanguardia en el empleo de híbridos. Apartado 21. Teléfono 303 y 585. Telegramas «Semillas». CALAHORRA (Logroño).

Semillas de Hortalizas, Forrajeras, Pratenses y Flores. Ramón Batlle Vernis, S. A. Plaza Palacio, 3. Barcelona-3.

PRODUCTORES DE SEMILLAS, S. A. PRODES - Maíces y Sorgos Híbridos - TRUDAN - Cebadas, Avenas, Remolacha Azucarera y Forrajera, Hortícolas y Pratenses. Camino V'jo de Simancas, s/n. Teléfono 23 48 00. Valladolid.

CAPA ofrece a usted las mejores variedades de «PATATA SELECCIONADA DE SIEMBRA», precintada por el Instituto Nacional para la Producción de Semillas Selectas. APARTADO NUM. 50. TELEFONO 21 70 00. VITORIA.

SEMILLAS URIBER. Productora autorizada núm. 40. Semillas Forrajeras y Pratenses. Teléfono 222097. Calle Predicadores núm. 10. ZARAGOZA.

VIVERISTAS

VIVEROS JESUS VERON Y CIA, S. A. Arboles frutales y semillas. Apartado 79. CALATAYUD (Zaragoza).

VIVEROS LAZARO. Arboles frutales, almendros. Calle Sixto Celorrio, 43. CALATAYUD (Zaragoza).

VIVEROS VAL. Frutales, variedades de gran producción, ornamentales y jardinería. Teléfono 23. SABIÑAN (Zaragoza).

VIVEROS SINFOROSO ACERETE JOVEN. Especialidad en árboles frutales de variedades selectas. SABIÑAN (Zaragoza). Tels. 49 y 51.

VIVEROS CATALUÑA, Sociedad Anónima. Arboles frutales, nuevas variedades en melocotoneros, nectarinas, almendros floración tardía y fresas. LERIDA y BALAGUER. Soliciten catálogos.

VIVEROS JUAN SISO CASCALS de árboles frutales y almendros de toda clase. San Jaime, 4. LA BORDETA (Lérida). Teléfono 21 19 98.

VIVEROS SAN JUAN. Frutales: variedades selectas comerciales, ornamentales y de sombra. Teléfonos 2 y 8. SABIÑAN (Zaragoza).

VIVEROS ARAGON. Nombre registrado. Frutales. Ornamentales. Semillas. Fitosanitarios BAYER. Telf. 10. BINEFAR (Huesca).

VARIOS

UNION TERRITORIAL DE COOPERATIVAS DEL CAMPO. Ciudadela, 5. PAMPLONA. SERVICIOS COOPERATIVOS: Fertilizantes y productos agrícolas. Comercialización de uva, vino, mostos. Piensos compuestos «CACECO».

LIBRERIA AGRICOLA Fundada en 1918; el más completo surtido de libros nacionales y extranjeros. Fernando VI, 2. Teléfs. 419 09 40 y 419 13 79. Madrid-4.

¿DESEA VD. COLABORACION EFICAZ?

Si tiene algo que proponer, ofertar o demandar, si necesita personal, si le interesa algún cambio, utilice esta ECONOMICA Sección de nuestra Revista.

Con toda facilidad puede rellenar este Boletín, utilizando un casillero para cada palabra, sobre la base de una escritura perfectamene legible —a poder ser en letra de molde— y enviarlo a esta Editorial Agrícola Española, S. A. Calle Caballero de Gracia, 24. Madrid-14.

Don
 con domicilio en provincia de
 en la calle/plaza de
 Número de inserciones continuadas
 Forma que desea de pago

TEXTO DEL ANUNCIO

1	2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31	32

Precio del anuncio por palabra: 10 pesetas.

Mínimo de palabras: 10.

Nuestros SUSCRIPTORES tendrán un descuento del 20 %.

Las órdenes de publicidad deberán ser dirigidas directamente a esta Editoria' o a través de las agencias con las cuales normalmente trabaje cada empresa o casa anunciadora, en la seguridad de que estas últimas conocerán perfectamente las características de esta Revista.

La revista AGRICULTURA

Se puede adquirir y solicitar informes y suscripción en las siguientes LIBRERIAS:

Librería Francesa. Rambla del Centro, 8-10. BARCELONA

Librería Hispania. Obispo Codina, 1. LAS PALMAS G. CANARIA.

Librería Maragat. Plaza del Caudillo, 22. VALENCIA.

Librería Santa Teresa. Pelayo, 17. OVIEDO.

Librería P. Y. A. Santa Clara, 35-37. ZAMORA.

Librería Vda. de F. Canet. FIGUERAS (Gerona).

Librería Sanz. Sierpes, 90. SEVILLA.

Librería Manuel Souto. Plaza de España, 14. LUGO.

Librería Rafael Gracia. Morería, 4. CORDOBA.

Librería José Pablos Galán. Concejo, 13. SALAMANCA.

Librería Hijos de S. Rodríguez. Molinillo, 11 y 13. BURGOS.

Librería Royo. TUDELA (Navarra).

Librería Papel y Tinta. José A. Primo Rivera, 12. JEREZ (Cádiz).

Librería Papel y Artes Gráficas. Av. José Antonio, 35. VIVERO (Lugo).

Librería Bosch. Ronda Universidad, 11. BARCELONA.

Editorial y Librería Sala. Plaza Mayor, 33. VICH (Barcelona).

Rafael Cuesta. Emilio Calzadilla, 34. SANTA CRUZ DE TENERIFE.

Librería Escolar. Plaza de Oli, 1. GERONA.

Librería Herso. Tesifonte Gallego, núm. 17. ALBACETE.

Librería Dilagro. General Britos, 1. LERIDA.

Librería y Papelería Ibérica. Meléndez Valdés, 7. BADAJOZ.

Librería y Papelería Aspa. Mercado Viejo, 1. CIUDAD REAL.

Librería Jesús Pastor. Plaza Santo Domingo, 359. LEON.

Librería Aula. Andrés Baquero, 9. MURCIA.

Librería Ojanguren. Plaza de Riego, 3. OVIEDO.

Librería La Alianza. Hernán Cortés, 5. BADAJOZ.

Librería Celta. San Marcos, 29. LUGO.

Librería Agrícola. Fernando VI, 2. MADRID.

Librería Villegas. Preciados, 46. MADRID.

Librería Moya. Carretas, 29. MADRID.

Librería Dossat. Plaza de Santa Ana, 8. MADRID.

Librería Díaz de Santos. Lagasca, 95. MADRID.

Librería Mundi Prensa. Castellón, 37. MADRID.

Librería Rubiños. Alcalá, 98. MADRID.

Librería Bailly Bailliere. Plaza Santa Ana. MADRID.



LA ELECCION ES BIEN SENCILLA...

ó MORILES

ó MONTILLA

PRECINTA DE GARANTIA
Consejo Regulador de la Denominación de Origen

