

Agricultura

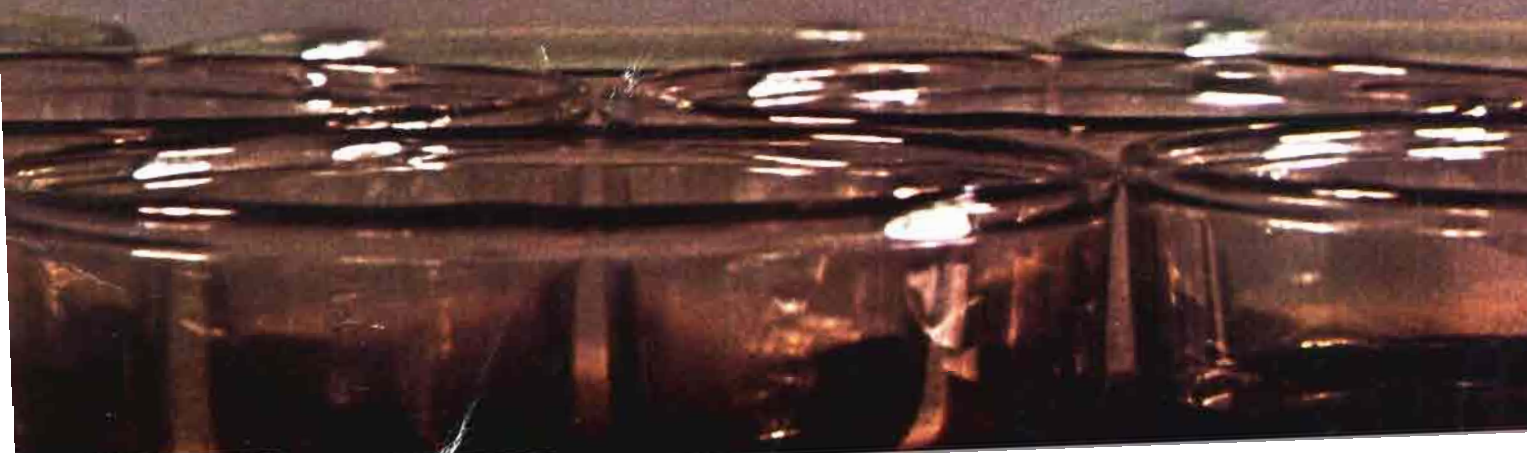
Revista agropecuaria

AÑO-XLVIII

JUNIO 1979
N.º 566



vinos





solo
REGAPLAST®
 da más ventajas
 en riego por goteo

| | | |
|--|---|--|
| <p>1 Sus tuberías <i>Ultraleno</i> y REGALENO, están fabricadas con el acreditado polietileno Alkathene CN-122 de ALCUDIA, el de mayor duración y resistencia.</p> | <p>4 Ahorro de agua y mano de obra en un 60% aproximadamente.</p> | <p>9 Aprovechamiento de terrenos áridos y arenosos.</p> |
| <p>2 REGAPLAST® es el primer fabricante que desarrolló esta técnica en España.</p> | <p>5 Posibilidad de abonar con la misma instalación.</p> | <p>10 Posibilidad de regar con aguas salinas.</p> |
| <p>3 REGAPLAST® es la única firma mundial que ha creado con patentes propias, hasta 10 sistemas diferentes de Riego por Goteo.</p> | <p>6 Hasta un 40% más de rendimiento, calidad y uniformidad en los cultivos.</p> | |
| | <p>7 Reparto uniforme del agua sólo donde se precisa: la raíz.</p> | |
| | <p>8 Reducción de las malas hierbas y enfermedades.</p> | |

REGAPLAST®

Sistemas Patentados y Fabricados por **NEOPLAST, S.A.**

Si desea recibir información completa, envíe este cupón a

NEOPLAST, S.A. DIVISION REGAPLAST
 Avda. Fonollar, s/n.º **SANT BOI (Barcelona)**

NOMBRE _____
 DE LA EMPRESA _____
 DIRECCION _____
 POBLACION _____
 Prov. _____

El Banco Central paga en el acto los negociables del SENPA.

Transforme en dinero efectivo los negociables del SENPA y sin cargo alguno, podrá disponer

inmediatamente del fruto de su trabajo.

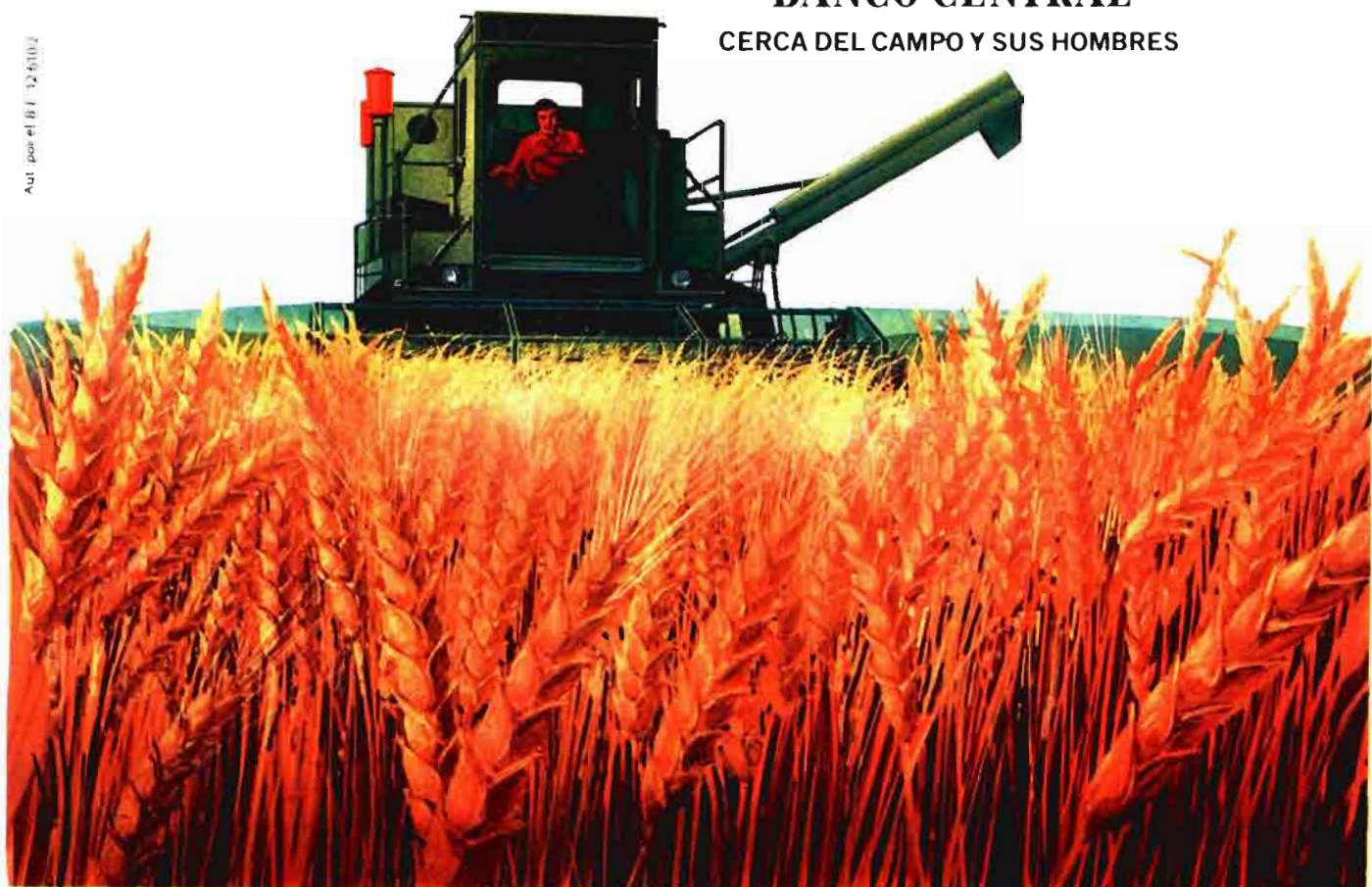
Cuando el esfuerzo de todo un año llega a sus manos, nosotros estamos a su lado para terminar juntos la labor. Y si lo desea podemos aconsejarle el mejor modo de invertir su dinero.

El Banco Central, está tan cerca del campo y sus hombres, como los medios que les son familiares.



BANCO CENTRAL

CERCA DEL CAMPO Y SUS HOMBRES



vacunas inmugal

liofilizadas

de fácil administración

Contra la Pseudopeste aviar:

- Inmugal V P Hitchner B₁
- Inmugal V P La Sota

Contra la Bronquitis Infecciosa aviar:

- Inmugal I.B.H₁₂₀
- Inmugal I.B.H₅₂

Vacunas mixtas contra Pseudopeste y Bronquitis:

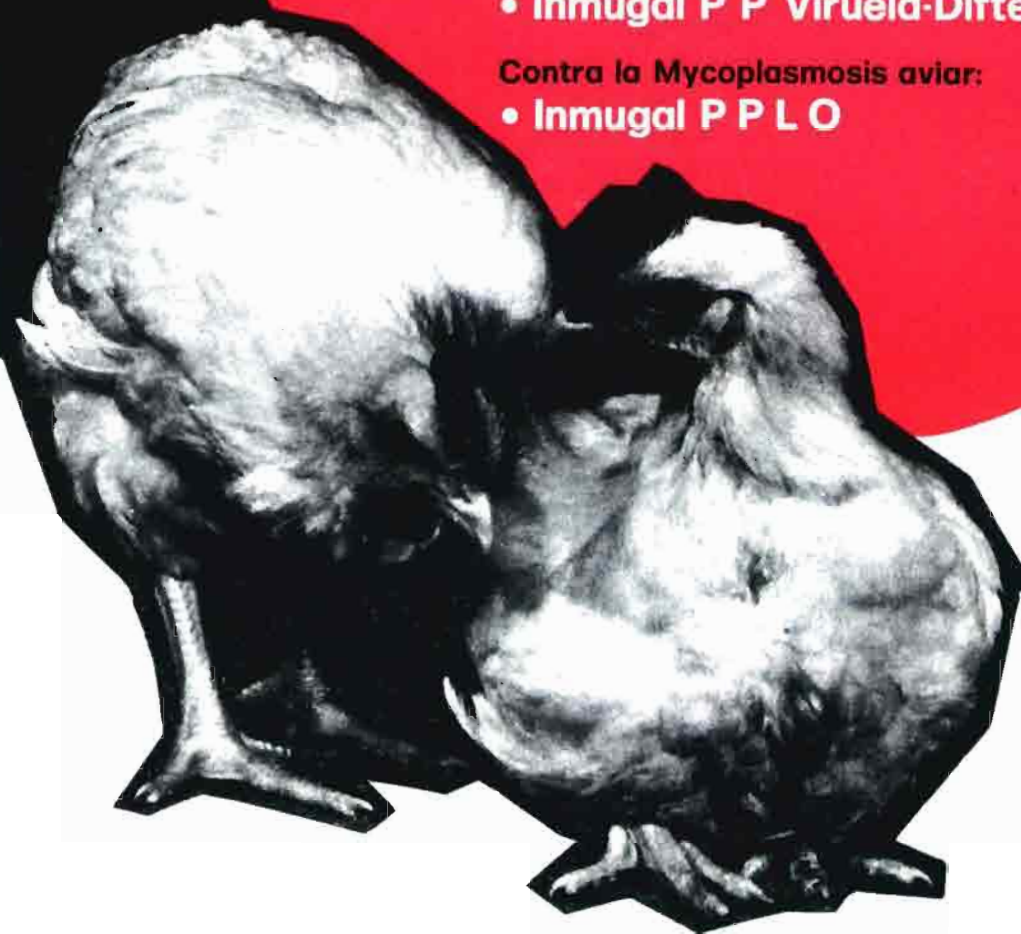
- Inmugal B P Hitchner B₁-H₁₂₀
- Inmugal B P La Sota-H₁₂₀

Contra la Viruela Difteria aviares:

- Inmugal F P Viruela-Difteria Homólogo
- Inmugal P P Viruela-Difteria Heterólogo

Contra la Mycoplasmosis aviar:

- Inmugal P P L O



LABORATORIOS OVEJERO, S.A.

Apartado de Correos 321 • Teléfono *23 57 00 • LEON



confianza en el progreso

ANDRES HERMANOS, S. A.
Poligono Cogullada. Calle A, n.º 16. Teléf. 39 32 00
ZARAGOZA-ESPAÑA

motocultores

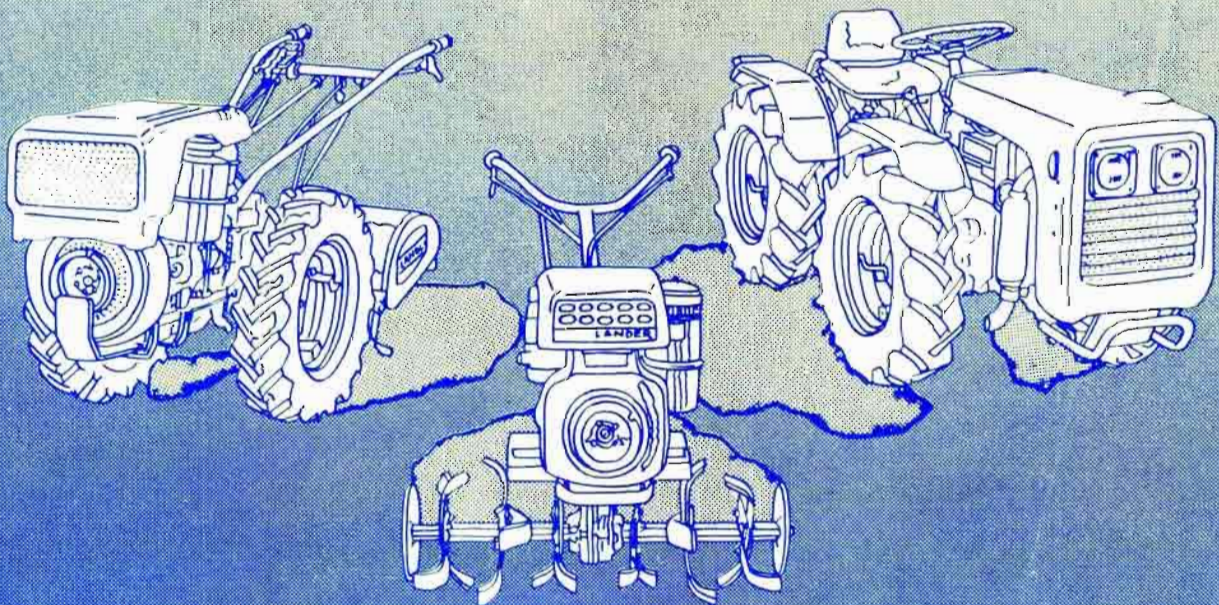
Diesel con dispositivo automático de desconexión de la marcha atrás.
Potencias que van desde 10 hasta los 18 c.v.,
pasando por los 12, 14 y 18 c.v.

tractores

Diesel 4 ruedas motrices. Arranque, luces, 9 velocidades.
Acoplamiento rápido de cualquier apero.
Potencias: 18, 21 y 30 c.v.

tractocarros

Diesel 4 ruedas motrices. Capacidad de carga hasta 1.500 Kg.
Cajas acordes a cada necesidad. Potencias: 18, 21 y 30 c.v.



motoazadas

Diesel. Anchura de trabajo con fresa, variable desde 30 a 135 cm.
Potencias: 8 y 10 c.v.

ANDRES HERMANOS S.A.
Zaragoza España
Enseñada 4
Pobesca
MOTOCULTORES
TRACTORES
TRACTOCARROS
MOTOAZADAS
Director
Membres
Deseo informacion sin compromiso sobre

RELON®

El gran protector de sus cultivos.

Las placas de poliéster reforzado con fibra de vidrio y nylon se conocen en el mercado bajo el

nombre de RELON y se presentan en formas onduladas o planas y translúcidas.

Dadas las propiedades de los materiales con que están fabricadas las placas de RELON, éstas tienen la ligereza del plástico y la resistencia de los metales, siendo idóneas para la construcción de invernaderos agrícolas.

Todas estas características hacen del poliéster reforzado un

material imprescindible para la protección de los cultivos agrícolas del frío, la excesiva humedad, granizo, viento, etc.

Fabricado por:

RIO RODANO, S.A.

Distribuido por: **FAVISA**

Edificio Eterra (Centro Azca)

Avda. Generalísimo, 9 - Madrid-16

Teléf.: 456 01 61



Agricultura

Revista agropecuaria

AÑO-XLVIII

N.º 566
JUNIO 1979

PUBLICACION MENSUAL ILUSTRADA

Signatura internacional normalizada; SP ISSN 0002-1334

DIRECTOR: Cristóbal de la Puerta Castelló, Doctor Ingeniero Agrónomo y Periodista.

REDACTORES: Pedro Caldentey Albert, Julián Briz Escribano, Carlos García Izquierdo, José A. del Cañizo Perate, Tomás Molina Novoa y Antonio Solé Orostivar, Doctores Ingenieros Agrónomos.

EDITA: Editorial Agrícola Española, S. A.

Domicilio: Caballero de Gracia, 24. Teléfono 221 16 33. Madrid-14.

PUBLICIDAD: Expresa

General Mola, 39.

Teléfonos 276 87 71 - 276 69 33 - 246 66 07. Madrid-1.

Travesera de Gracia, 117 (bis), 2.º, 3.ª. Barcelona-12.

DIAGRAMACION: Free Lance García de Paredes/Amorós.

Arturo Soria, 187. Of. 4. Tel. 413 65 87. Madrid-33.

PORTADA: Free Lance García de Paredes/Amorós.

SUMARIO

| | |
|---|-----|
| Editorial: Calidad y competitividad | 411 |
| Transformar nuestro viñedo, por Luis HIDALGO | 413 |
| Variedades de viníferas, por Manuel RODRIGUEZ-CANDELA | 419 |
| SO4, nuevo patrón de la vid, por J. M. VIDAL-BARRAQUER | 423 |
| Mildíu de la vid (nuevos fungicidas), por J. L. PEREZ MARIN | 426 |
| Industria vinícola (nivel actual), por Francisco DIAZ YUBERO | 429 |
| Denominación de Origen, por J. Antonio SAEZ ILLOBRE | 435 |
| En defensa de la calidad, por Fernando MIRANDA DE LARRA | 437 |
| Consejos Reguladores de Denominación de Origen, por J. SANTACANA y F. BAGUENA | 442 |
| Ante una gran cosecha: temor, por Victor FUENTES ASUNCION | 446 |
| Vinos comunes, por M. FERNANDEZ SAEZ | 452 |
| Vinos tintos (régimen de precios diferenciados) | 455 |
| El vino Manzanilla, por Isidro GARCIA DEL BARRIO | 459 |
| Alcohol etílico, por Javier ANGULO | 465 |
| Los enólogos, por Idelfonso MARBLA | 467 |
| Las Estaciones de Viticultura y Enología, por Angel JOIME | 471 |
| La Estación de Haro, veterano centro enológico, por José Maria DE SOROA | 475 |
| Una excursión al viñedo alemán, por J. F. SANZ | 479 |
| Crónicas: La Mancha, por Juan DE LOS LLANOS.—Rioja, por A. CENZANO.—Alicante, por E. CHIPONT.—Lugo, por LOPEZ CASTRO | 482 |
| Informaciones: Parés Hermanos.—Vinos La Mancha.—Los fabricantes de fertilizantes.—Un señero proyecto de lechería.—Jóvenes Agricultores, reconocido en Europa.—Premio periodismo Feria San Miguel.—La agricultura china.—Tribunal Aguas, placa de oro.—Con Basf en Alemania | 486 |
| Legislación: Reestructuración de explotaciones familiares de leche.—Alcohol etílico a partir de jarabes de remolacha.—Soja nacional.—Campana de cereales y leguminosas-pienso 1979-80 | 491 |
| Ferias, congresos, exposiciones | 499 |
| Libros, revistas, publicaciones | 501 |
| Anuncios breves | 504 |

SUSCRIPCION:

España 1.000 Ptas./Año
Portugal 1.200
Restantes países 1.500

NUMERO SUELTO O SUPLEMENTO:

España: 100 pesetas

Dirección de Publicidad

expresa 

General Mola, 39 - Madrid

Teléfonos:

276 87 71

276 69 33 - 226 61 44

Difusión controlada



AEP

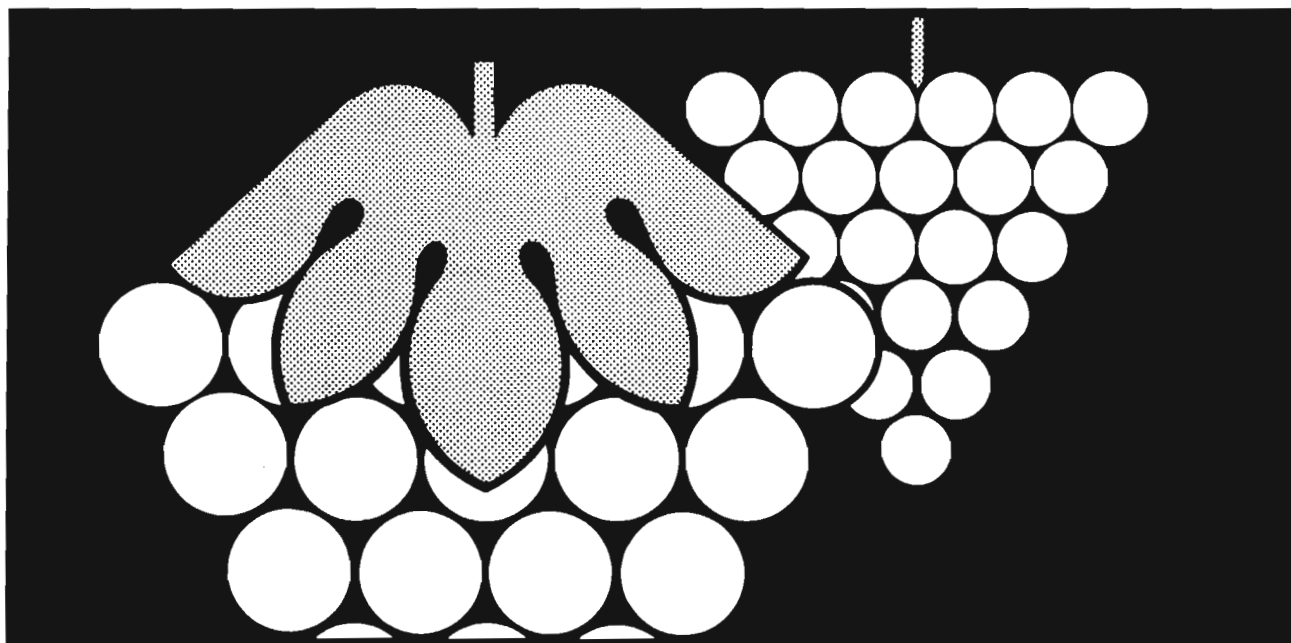
Federación Internacional de la Prensa Periódica



asociación española
de la prensa técnica

El viñedo puede ser ahora más rentable
eliminando las pérdidas causadas por la

PODREDUMBRE GRIS (Botrytis)



SUBIMOTO® - 50

(con el 50 % de diciclidina)

Fungicida antibotrytico específico, sistémico y de contacto
Nuevo - Sin problemas de resistencia

En uva de vinificación

Evita adelantar la vendimia, y las pérdidas consiguientes de rendimiento y grado alcohólico.

Al eliminar la podredumbre regulariza la fermentación de los mostos, facilitando su elaboración.

Se evita así la "quiebra" o "casse" parda, y sus efectos perjudiciales sobre el color, acidez, y sabor de los vinos.

En uva de mesa

Hace posible regularizar las cosechas, según las necesidades del mercado.

Ahorra la costosa selección manual de granos y racimos.

No mancha la uva ni retrasa la maduración.

Ⓒ Es un producto y marca registrada de

SUMITOMO CHEMICAL Co. OSAKA. JAPON

Distribuido en España por:

AGROCROS, S. A.

Recoletos, 22

MADRID

Aragón, 271

BARCELONA

CALIDAD Y COMPETITIVIDAD

El tema de los vinos es de enorme importancia en España. No sólo su cuantía económica y social representa muchísimo en nuestro sector agrario, sino que esa valoración alcanza niveles significativos en la economía nacional (consumo interior, exportación, etc.).

Ahora, de cara a nuestra integración en las Comunidades Europeas, el tema recobra peso y actualidad, toda vez que Francia e Italia son nuestros más directos competidores, asimismo con cifras cuantiosas en consumos e intercambios internacionales.

Sin embargo, este tema comunitario no es contemplado específicamente, aunque existan obligadas alusiones, en esta nueva edición de AGRICULTURA, dedicada a temas vitivinícolas, porque en nuestra próxima publicación *España ante la Europa verde* (Mercado Común Agrario), se incluye un capítulo completo referido al sector vinos.

En esta edición se contemplan distintos temas de actualidad, cuyos problemas están a la orden del día, varios relacionados con el cultivo (variedades, conducción de la planta, anticriptogámicos), algunos de ellos de carácter más estrictamente económicos (alcoholes, precios diferenciales, vinos comunes), otros que contemplan acciones o políticas vitivinícolas (Denominaciones de Origen, Consejos Reguladores, fraudes, inspecciones, investigación y ense-

ñanza). No falta la temática bodeguera. Y no podía faltar, en estas fechas de verano de 1979, el enfrentamiento ante una posible alta cosecha de vinos. ¿Qué pasará?

De todos modos, los articulistas, a los que desde estas líneas agradecemos su espíritu de colaboración y de ayuda al sector, tratan los temas con el suficiente espíritu crítico y nivel de especialización, para que nosotros nos limitemos a remitir a los lectores a la lectura de sus textos.

Sin embargo, en el conjunto de la edición, aparte de la situación específica de la cosecha que se avecina, parece estar en el aire un objetivo único: CALIDAD, y un reto inmediato: COMPETITIVIDAD. Estamos tan acostumbrados en este país a la falta de seriedad y de continuidad, en algunos sectores sobre todo, que parece difícil iniciar una etapa, prolongada, definida, irreversible, en la que todas las acciones se encaminen a ese objetivo de CALIDAD, caiga quien caiga, que obliga a una serie de premisas y posturas (precios diferenciales, ayudas específicas, represiones enérgicas, comercialización clarificada, denominaciones exactas, terminología apropiada, democratización de los dirigentes, perfeccionamiento de la industria, formación de los bodegueros, etc.). La base está en la CALIDAD de nuestros vinos genéricos. El porvenir está en la CALIDAD de lo que se consume, de forma también que sea asequible al consumidor.

Pero no olvidemos que este consumidor, no sólo de vinos, sino de brandy, licores, alcoholes, zumos y otros subproductos de la uva, no es exclusivamente el sufrido español, sino que pronto puede que se ensanche el campo del "consumo interior", en el que los vinos comunes se juegan su futuro, mientras que otros vinos más selectos y especiales seguirán partiendo para tierras más lejanas. Pero no olvidemos, es bueno insistir, que marchamos hacia una liberalización de los mercados, con todas las medidas de salvaguardia que se quieran, pero medidas igual para todos al fin y al cabo. Entramos en una etapa de COMPETITIVIDAD en la que la incidencia real de las ventajas y los inconvenientes conseguirán, por fuerza, una clarificación del conjunto del sector.



MOTOCULTORES

Pasquali

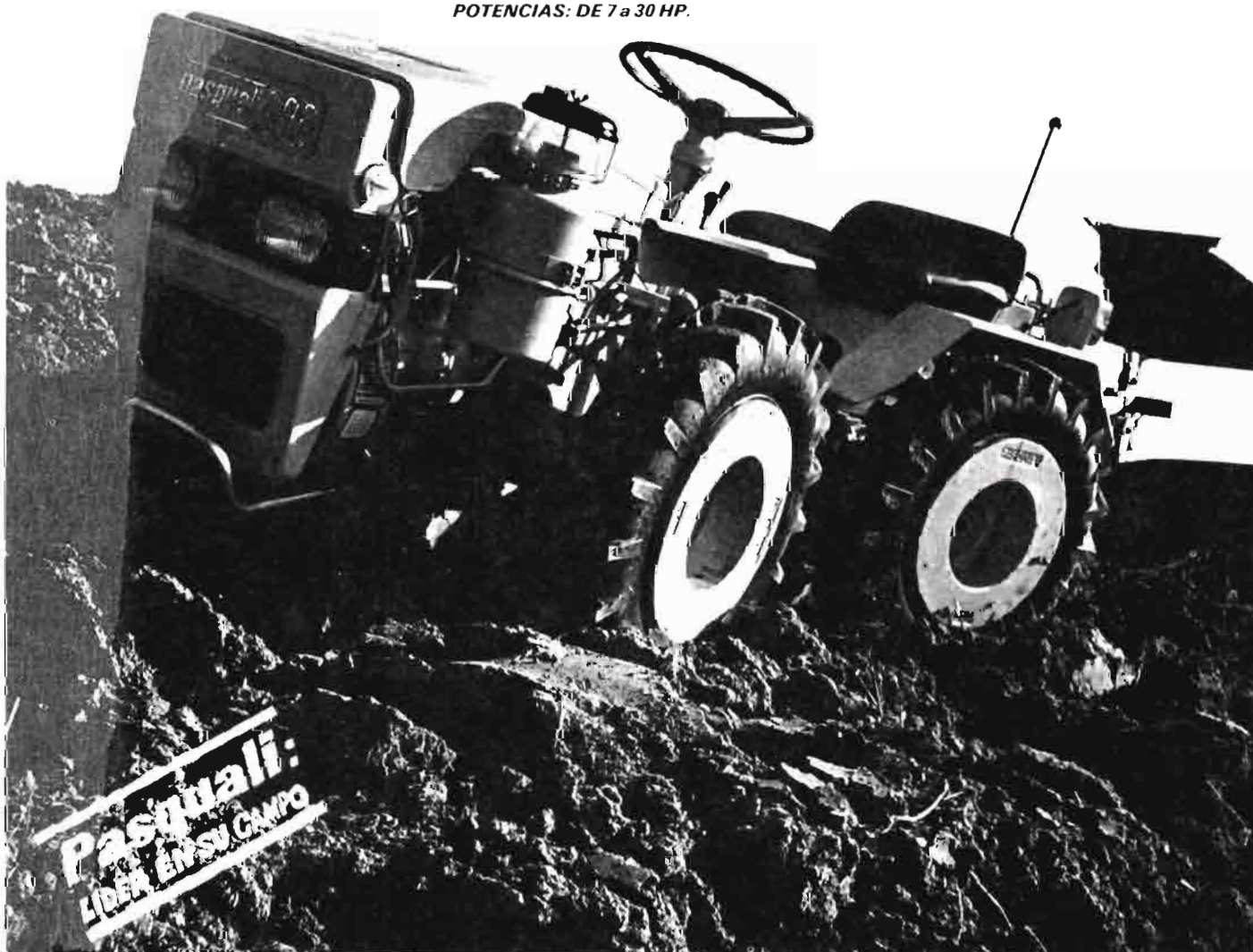
**cosechan éxitos
 en todos los campos**

- **MOTOAZADAS MOTOCULTORES**
- **TRACTORES ARTICULADOS DE 4 RUEDAS MOTRICES**
- **TRACTOCARROS**

MOTOCULTORES PASQUALI, S. A.
Polígono Industrial «Can Jordi»
Apartado de Correos 132 - Tel. (93) 699 09 00
Cables «Motocultores» - Télex 53133 MAPA E
RUBI (Barcelona)



POTENCIAS: DE 7 a 30 HP.



Pasquali:
LIBERAR EN SU CAMPO

PARA UNA
MECANIZACION INTEGRAL

TRANSFORMAR NUESTRO VIÑEDO

- VASO DE TRONCO ALTO
- ESPALDERAS (2 VARIANTES)

CONDUCCIONES APROPIADAS PARA UNA VENDIMIA
MECANIZADA

POR Luis HIDALGO (*)

CONDICIONANTES PARA LA MECANIZACION DE LA VENDIMIA

Con objeto de mecanizar las labores, prevenirse contra las heladas, forzar la producción con formas largas apoyadas, y especialmente pensando en la mecanización integral de la vendimia, cuando el viñedo está formado bajo, lo que es corriente en nuestro país, es necesario realizar la elevación de sus órganos fructíferos, a ser posible sin que la nueva poda de formación interrumpa la producción, tanto si se conserva como si se varía el sistema.

Refiriéndose exclusivamente a las máquinas de vendimia integral por percusión lateral, que provocan el desgrane de los racimos por vara horizontal lateral de la línea de cepas, sobre las que camina la máquina, sin penetrar en la vegetación, las más utilizadas en la viticultura mundial, y a las que nos referimos en artículos anteriores de esta revista (núm. 494 - 1973; número 523 - 1975; número 561 1979), las máquinas tienen gran efectividad para las plantaciones en espaldera, con alturas mínimas



(*) Ingeniero Agrónomo. INIA (Ilustraciones de "Poda de la Vid". L. Hidalgo Mundi-Prensa)

TRANSFORMACION DEL VIÑEDO



de racimos de hasta 30-35 centímetros del suelo, pero también tiene la posibilidad de vendimiar viñedos conducidos en formas libres de tronco alto y anchura de vegetación no muy amplia, aun cuando la perfección es, naturalmente, menor.

Cuando la vendimia integral se pretende realizar en estas formas libres, podados en vaso con pulgares, más o menos cortos, se debe conseguir que los racimos queden como mínimo a unos 35-40 centímetros del suelo, dándoles tronco alto, y que la anchura de su vegetación, en sentido perpendicular a la marcha de la máquina, no sobrepase los 30 centímetros, lo que se consigue disponiendo dos brazos, o cuatro brazos, en este caso agrupados simétricamente dos a dos, en el sentido de la línea de las cepas.

Cuando la vendimia integral se vaya a realizar en formas de espaldera, con podas de cordón, pulgar y vara o similares, se dispone que el primer alambre quede a 60 ó 70 centímetros del suelo, aun cuando, naturalmente, formas más elevadas también son aplica-

bles. Normalmente se disponen otros dos alambres para sujetar la vegetación, que en ocasiones puede llegar a aumentarse con un tercero.

Es conveniente que la distribución de los racimos en la espaldera corresponda a una zona horizontal limitada, lo que de una forma natural acontece, sin estar dispersamente distribuidos, con objeto de que solamente sea necesario actuar con la percusión lateral en una zona limitada, aumentándose la eficacia de las máquinas y reduciendo a un mínimo la caída de las hojas.

CONDUCCIONES APROPIADAS

Las espalderas corrientes suelen tener una altura máxima sobre el suelo de 1,40 metros, con el primer alambre a 60-70 centímetros del suelo, el tercer alambre en la extremidad y el segundo, aproximadamente, a la mitad de los anteriores.

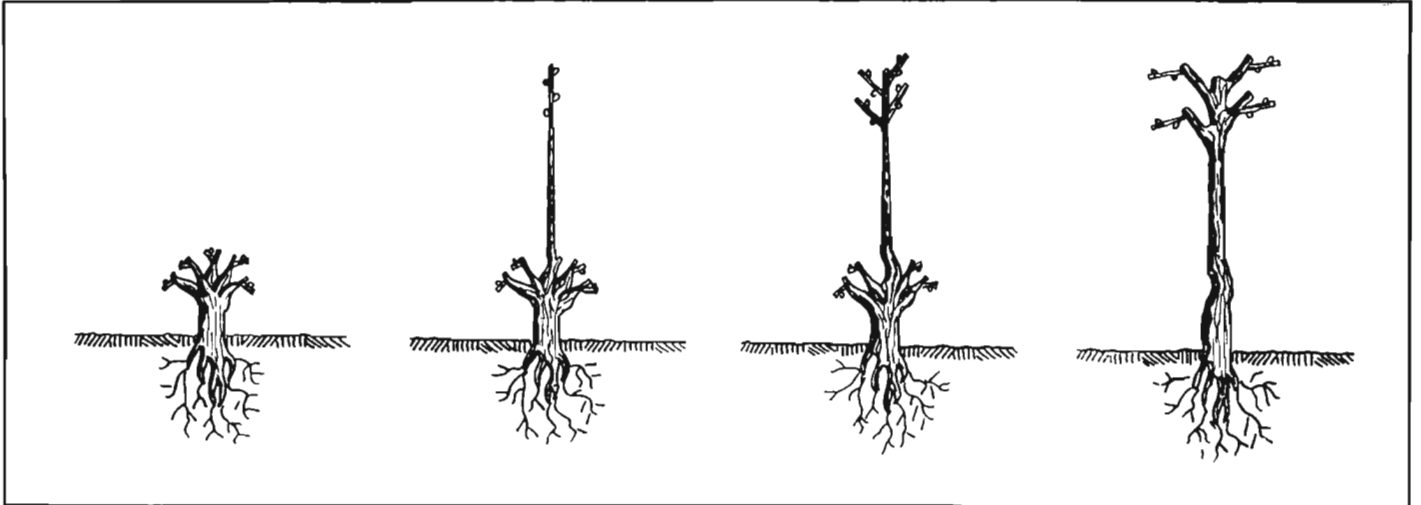
Las espalderas altas llegan a tener piquetes de 1,60 y 1,80 metros de longitud fuera del suelo, generalmente con el primer alam-

bre a un metro del suelo y un mínimo de dos alambres en el resto.

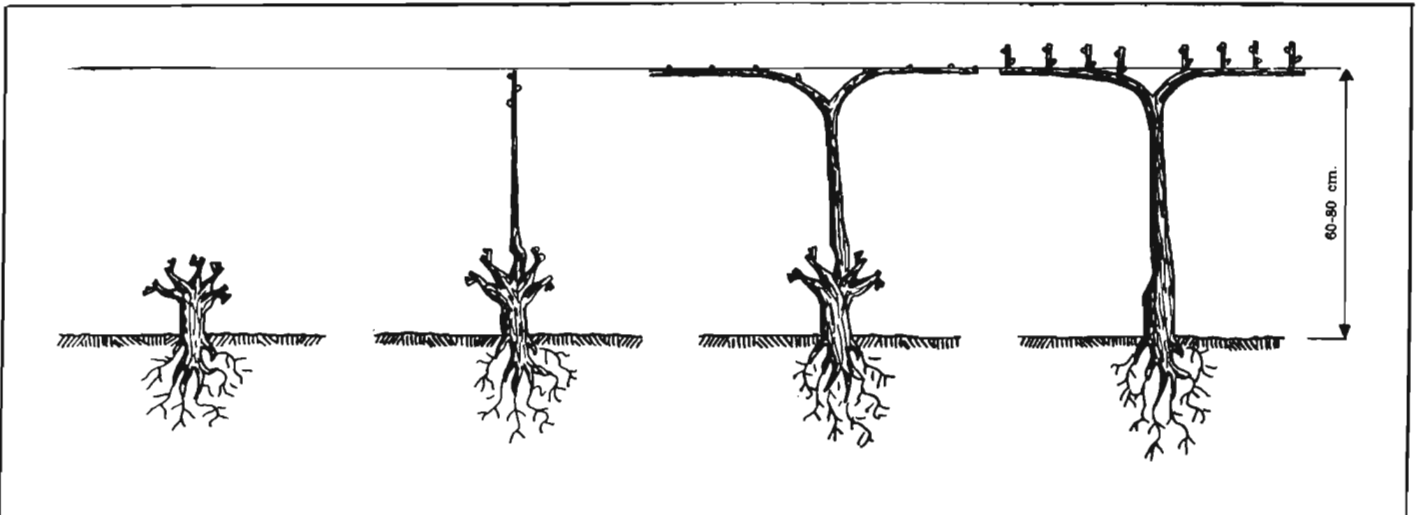
Es aconsejable cuidar en la plantación y conducción los siguientes extremos, aparte de las normas anteriormente establecidas:

- Disponer las líneas de cepas de gran longitud, con caminos transversales cada 100, 150 e incluso 200 metros, según la capacidad de la recepción de la uva en los remolques.
- La distancia mínima de plantación entre líneas no debe ser inferior a los 2 metros.
- Plantar preferentemente en el sentido de la pendiente.
- No disponer piquetes de excesivo diámetro (máximo 10 centímetros) ni demasiado separados, preferiblemente unos 7-8 metros como buena medida.
- Procurar que los troncos de las cepas sean los más verticales posibles, simples en todo caso, no bifurcados, para que no entorpezcan los mecanismos de recogida de la uva.
- Cuando se emplean tutores, hacer que estén estrechamente unidos a los troncos, bien fijados al suelo y bien ligados a la planta.
- Cuidar los accesos a la parcela, con un mínimo de 4 metros de anchura. Igual dimensión mínima deben tener los cabezales.
- Cuidar no haya postes o árboles en la parcela, que impiden el paso de las máquinas.

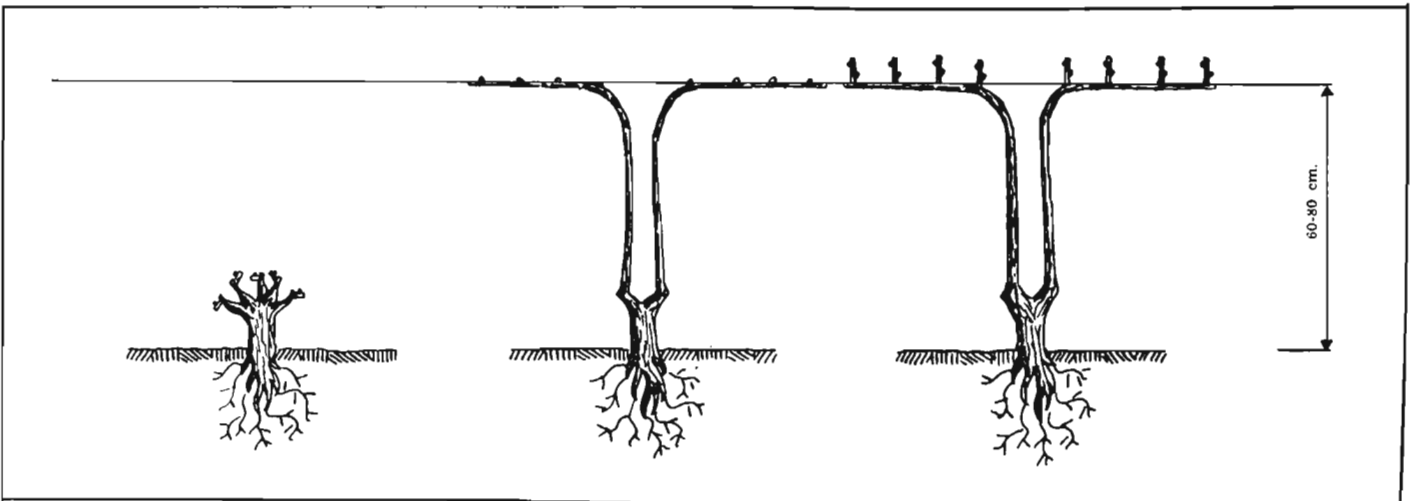
Cuando partiendo de una poda corta baja, en cabeza o vara, se quiera solamente elevar los órganos de producción, conservando su forma libre sin apoyo, para hacer posible la realización de la vendimia integral mecanizada, ya indicamos que se debe conseguir que los racimos queden como mínimo a unos 40 centímetros del suelo, y que la anchura de su vegetación, en sentido perpendicular a la línea de cepas, no sobrepase los 30 centímetros.



Transformación de un viñedo con poda en cabeza o vaso y tronco bajo, a vaso de tronco alto

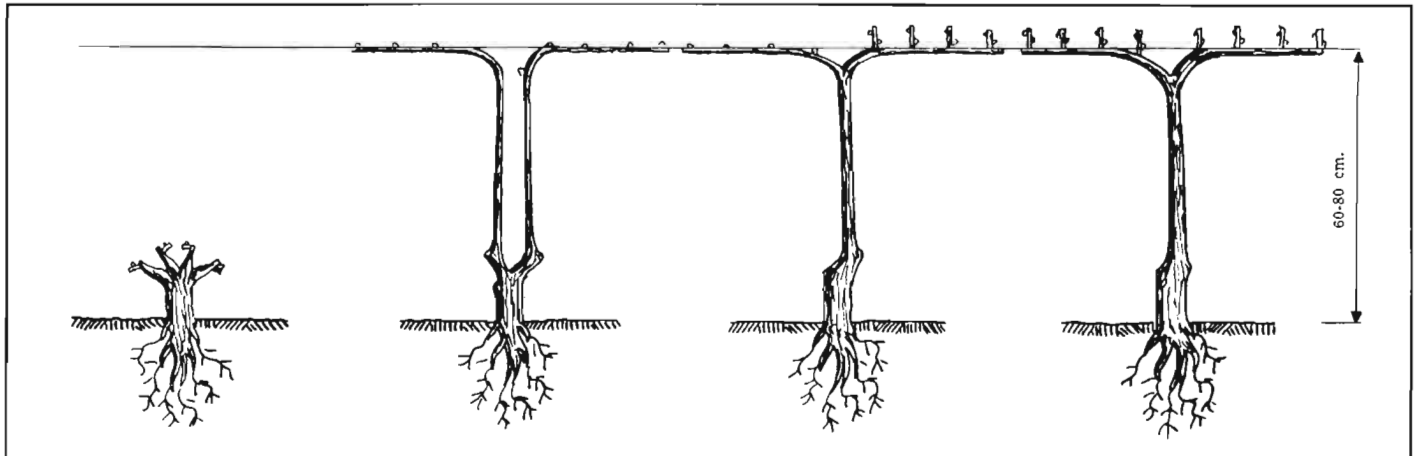


Transformación de un viñedo con poda en cabeza o vaso y tronco bajo en otro de tronco alto, con poda y conducción en espaldera. Primera variante

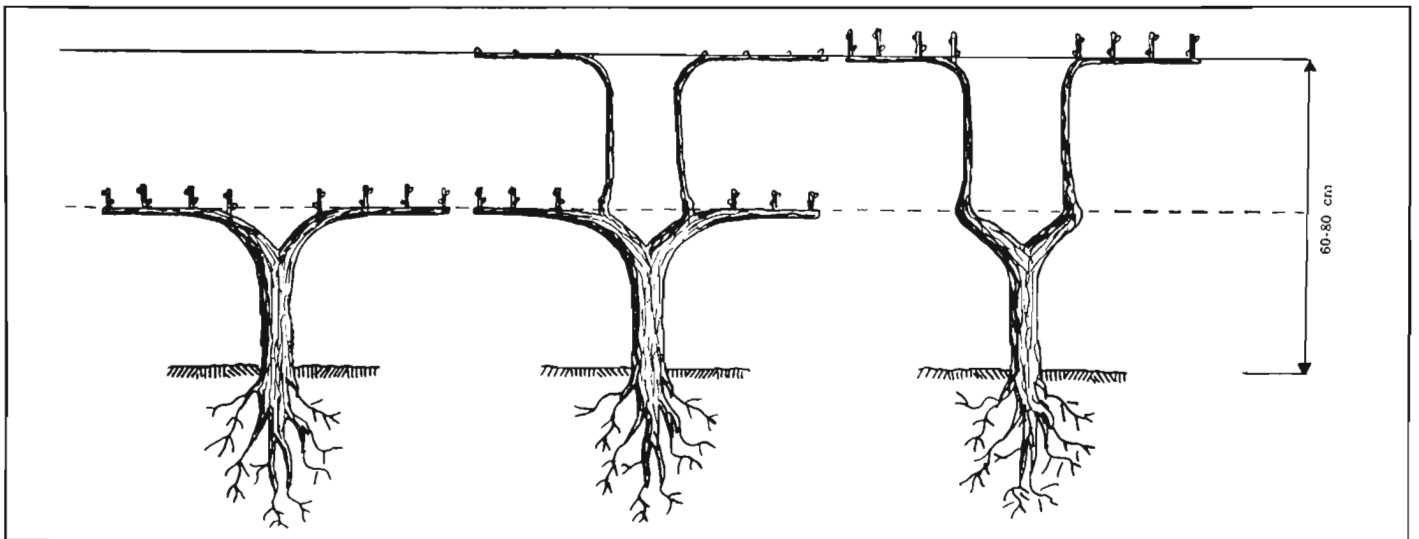


Transformación de un viñedo con poda en cabeza o vaso y tronco bajo en otro con poda y conducción en espaldera y tronco alto. Segunda variante con doble tronco

TRANSFORMACION DEL VIÑEDO



Transformación de un viñedo con poda en cabeza o vaso y tronco bajo en otro con poda y conducción en espaldera y tronco alto. Segunda variante con tronco simple



Transformación de un viñedo en espaldera con tronco bajo en otro de tronco alto con la misma clase de poda y conducción

Cuando la transformación pretende llegar a formas apoyadas en espaldera, se aconseja tengan el primer alambre a 60 ó 70 centímetros del suelo, habiendo formas de conducción más elevadas, con cuyas alturas queda asegurada la realización de las labores mecanizadas, con inclusión de la posibilidad de emplear máquinas de vendimia integral.

TRANSFORMACION A VASO DE TRONCO ALTO

1. Transformación de viñedo con poda en cabeza o vaso y tronco bajo, a vaso de tronco alto

Primera poda. Dejar un largo sarmiento, de unos 70 centímetros

de longitud, bien agostado, en posición lo más vertical posible.

Podar el resto de la cepa, con el mismo número de pulgares que venían dejándose con anterioridad.

Atar la vara a un tutor vertical de 1 metro de longitud útil.

Segunda poda. Dejar cuatro pulgares dejados el año anterior a la altura en que se quiere abrazar la cepa, en su nueva formación.

Comenzar a suprimir pulgares y brazos demasiado laterales de la parte inferior antigua.

Tercera poda. Podar y formar la corona del nuevo vaso, a partir de los cuatro pulgares dejados el año anterior en la terminación de la

vara, con vistas a la futura formación del vaso.

Suprimir todos los brazos de la parte inferior antigua, preservando las heridas con la ayuda de anticriptogámicos, por cuando la producción de uva ya está asegurada en la corona superior de nueva formación.

Cuando se trate de mecanizar integralmente la vendimia elegir los nuevos pulgares, sobre la nueva madera, cuidando de que los nuevos brazos y sus pulgares den una forma ovalada al vaso, para que su vegetación no sobrepase los 30 centímetros de espesor, en sentido transversal a las líneas. Con ello quedará un tronco vertical y limpio, cual conviene a las escamas de las cintas transporta-

coras de la máquina, con una adecuada anchura de vegetación en cabeza, dominable por los mecanismos que actúan sobre los racimos.

Años sucesivos. Hacer poda de pulgar sobre pulgar, manteniendo sus características tradicionales, con carga en la poda equilibrada con el vigor de la cepa.

Cuando se trata de utilizar máquinas de vendimia integral, se seguirá con la conducción a cuatro brazos, dirigidos más próximos dos a dos en el sentido de la línea de cepas, manteniendo la forma ovalada, sin sobrepasar la máxima dimensión establecida para la vegetación.

TRANSFORMACION A ESPALDERA (1.^a variante)

2. *Transformación de viñedo con poda en cabeza o vaso y tronco bajo, en otro de tronco alto, con poda y conducción en espaldera. 1.^a variante.*

Primera poda.—Dejar un largo sarmiento, bien agostado, en posición la más vertical posible, con tres yemas a la altura del primer alambre, que se situará a 60 ó 70 centímetros sobre el nivel del suelo.

Podar el resto de la cepa con el mismo número de pulgares que venían dejándose con anterioridad.

Atar la vara al alambre o, en su defecto, si todavía no estuviese establecido, hacerlo a un buen tutor.

Segunda poda.—Iniciar la poda en doble cordón, si es el sistema elegido, según normas usuales, sobre la base de los dos mejores sarmientos, de los tres brotados en la extremidad de la vara vertical.

Comenzar a suprimir pulgares y brazos demasiado laterales de la parte inferior antigua.

Tercera poda.—Continuar la poda en doble cordón, en los que este año ya quedan establecidos los pulgares de producción.

Suprimir todos los brazos de la parte inferior antigua, previniendo las heridas con ayuda de anticriptogámicas, por cuanto la producción de uva ya está asegurada con el doble cordón de pulgares.

Años sucesivos.—Continuar la poda de pulgar sobre pulgar en los dos cordones, acomodando la carga de poda al vigor de la cepa.

TRANSFORMACION A ESPALDERA ALTA (2.^a variante)

3. *Transformación de viñedo con poda en cabeza o vaso y tronco bajo, en otro con poda y conducción en espaldera y tronco alto. 2.^a variante*

Con algún quebranto en la producción de uva, puede simplificarse la transformación, realizándolo de la siguiente forma:

Primera poda. Dejar dos largos sarmientos, bien agostados, en posición lo más vertical posible, que se acodan y atan horizontalmente, en sentidos opuestos, al primer alambre, procediendo en cuanto a longitud y yemas, según las normas usuales para la poda en cordón.

Suprimir todos los brazos con sus pulgares de la parte antigua, cuidando las heridas de poda.

Segunda poda. Como caso general, continuar la poda de los dos cordones, según normas usuales, en la que este año ya quedan establecidos los pulgares de producción.

Si se trata de transformación para poder realizar la mecanización integral de la vendimia, en la que se precisa que las plantas tengan un solo tronco, por las razones ya expuestas anteriormente, se procederá de la siguiente forma:

— Supresión de uno de los dos sarmientos verticales que se dejaron el primer año, el que haya vegetado y se haya desarrollado en peores condiciones.

— Formación en primer año del

cordón que se suprime, utilizando para vara uno de los sarmientos desarrollados a expensas de una de las yemas de la parte arqueada, o de sus inmediaciones, del cordón mantenido, cuyo resto se poda a pulgares, quedando, finalmente, una vara de yemas y un cordón con pulgares de primer año.

Tercera poda.—Si se mantuvieron los dos sarmientos de formación inicial, se procederá a la poda de pulgar sobre pulgar, pues la transformación ya queda terminada.

Si se suprime uno de los sarmientos de fundación, podar pulgar sobre pulgar el cordón horizontal mantenido desde el primer año, formando por primera vez pulgares en el contrario de sustitución.

Años sucesivos. Continuar la poda de pulgar sobre pulgar en los dos cordones acomodando la carga de poda al vigor de la cepa.

DE ESPALDERA BAJA A ESPALDERA ALTA

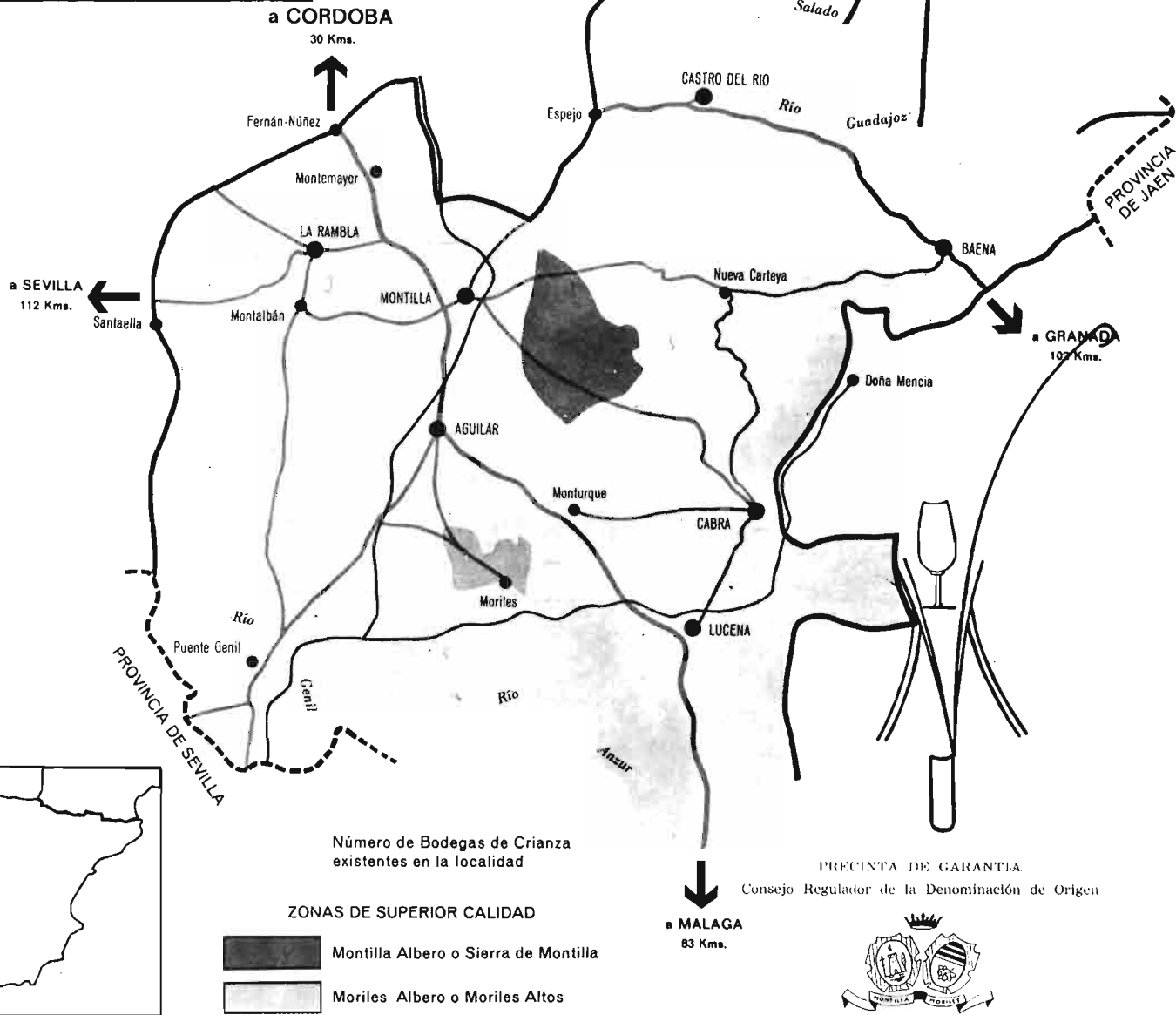
4. *Transformación de viñedo en espaldera con tronco bajo, en otro de tronco alto, con la misma clase de poda y conducción*

Se procede de forma enteramente semejante a las transformaciones, 2 y 3, con las mismas variantes, acomodándola al sistema de poda de que se parte, en este caso, generalmente, cordones horizontales.

La transformación partiendo de un sistema de poda en pulgar y vara es también fácil de hacer, montando inicialmente los dos cordones sobre uno o los dos sarmientos nacidos del pulgar, según la variante y fin perseguido, siguiendo en todo caso la normativa general expuesta. El continuar con la poda a pulgar y vara debe hacerse respetando en todo caso la ordenación clásica de ambos elementos de producción y mantenimiento o reemplazo.

LA ELECCION ES BIEN SENCILLA...

Ó MORILES Ó MONTILLA



RELACION DE BODEGAS DE CRIANZA Y EXPEDICION INSCRITAS EN LOS REGISTROS CORRESPONDIENTES DE ESTA DENOMINACION DE ORIGEN. LAS FIRMAS SUBRAYADAS CONSTITUYEN EL GRUPO DE EXPORTADORES

| | | | | | |
|--|----------|---------------------------------------|--|-----------|---------------------------------------|
| 1. <u>Antonio Alarcón Constant.</u> | CORDOBA | Mayor de Santa Marina, 14. | 34. <u>Montimor, S. A.</u> | " | Ctra. de Montalbán, s/n. |
| 2. <u>Campos de Córdoba, S. A.</u> | " | Coronel Gascajo, 32. | 35. <u>Conde de la Cortina, S. A.</u> | " | Avda. M. ^a Auxiliadora, 1. |
| 3. <u>Carbonell y Cia, S. A.</u> | " | Angel de Saavedra, 15. | 36. <u>Aragón y Cia, S. A.</u> | LUCENA | Ancha, 31. |
| 4. <u>Montes y Cia, S. L.</u> | " | Dr. Carlos Romero, 17. | 37. <u>Castroviejo y del Campo, Sociedad Limitada</u> | " | Ctra. de Rute, s/n. |
| 5. <u>Moreno, S. A.</u> | " | Fuente de la Salud, 2. | 38. <u>Francisco de Mora Romero</u> | " | Queipo de Llano, 42. |
| 6. <u>Juan del Pozo Baena</u> | " | Reloj, 1. | 39. <u>José de Mora Romero</u> | " | Queipo de Llano, 53 |
| 7. <u>Allonso Ramiro Rodríguez</u> | " | Conq. Benito de Baños, 8. | 40. <u>Hrds. de José de Mora Jiménez</u> | " | Curados, 7. |
| 8. <u>Bodegas Quintela Luque</u> | " | Hornillo, 7. | 41. <u>José Morán Cabrera</u> | " | Plaza de Barrera, 53. |
| 9. <u>Sánchez Aroca, S. A.</u> | " | Plaza de las Doblas, 7. | 42. <u>Torres Burgos, S. A.</u> | " | Ronda S. Francisco, 20. |
| 10. <u>R Cruz-Conde, S. A.</u> | " | Plaza de las Doblas, 7. | 43. <u>Pedro Vibora del Pino</u> | " | Avda. J. Solís, 4. |
| 11. <u>Carmen Flores, S. A.</u> | " | Doce de Octubre, 8. | 44. <u>Laureano Aguilar Ecija</u> | " | Quintana, 6. |
| 12. <u>Bernardo Raya Miranda</u> | " | San Vicente de Paul, 2-2.º. | 45. <u>Delgado Hermanos, S. L.</u> | P. GENIL | Primo de Rivera, 5. |
| 13. <u>Alvear, S. A.</u> | MONTILLA | Avda. M. ^a Auxiliadora, 1. | 46. <u>Hijos de Enrique Reina, S. R. C.</u> | " | Calzada, 4. |
| 14. <u>Bellido y Carrasco, S. A.</u> | " | Dámaso Delgado, 17. | 47. <u>Coop. Vitivinícola "La Puris. Concep."</u> | " | Carretera de Aguilar, s/n. |
| 15. <u>Cia. Vinicola del Sur, S. A.</u> | " | Burgueño, 5. | 48. <u>Bodegas Conde de los Moriles</u> | " | Apartado de Correos, 85. |
| 16. <u>J. Cobos, S. A.</u> | " | Horno, 47. | 49. <u>Hermanos Fernández Varo.</u> | MORILES | Plaza de Abastos, 3. |
| 17. <u>Antonio Espejo Rubio</u> | " | Avda. M. Vega Armijo, 36. | 50. <u>Ojeda López Antº, Juan y Francisco Ojeda Cor.</u> | " | Conde Vallellano, 12. |
| 18. <u>Tomás García, S. A.</u> | " | Llano de Palacio, 7. | 51. <u>Bodegas Marín Luque</u> | F. NÚÑEZ | Pérez Galdós, 2. |
| 19. <u>Montalbero, S. A.</u> | " | Av. de las Camachas, s/n. | 52. <u>Bodegas Luque, S. A.</u> | D. MENCIA | Higuera, 1. |
| 20. <u>Montisól, S. A.</u> | " | Llano de Palacio, 4. | 53. <u>Bodegas Crismona, S. A.</u> | " | Queipo de Llano, 32. |
| 21. <u>Gracia Hermanos, S. A.</u> | " | Avda. M. Vega Armijo, 4. | 54. <u>Juan Sillero de la Rosa</u> | LA RAMBLA | José Antonio, 6. |
| 22. <u>Bodegas Montullia, S. A.</u> | " | San Juan de Avila, 3. | 55. <u>Rodríguez Chiachio, S. L.</u> | CABRA | Belén, 35. |
| 23. <u>Bodegas Navarro, S. A.</u> | " | A. y M. Navarro, 1. | | | |
| 24. <u>Luis Ortiz-Ruiz y Ortiz</u> | " | Márquez, 1. | | | |
| 25. <u>Carmen Pérez-Barquero y Manjón</u> | " | Márquez, 1. | | | |
| 26. <u>Pérez-Barquero, S. A.</u> | " | Avda. de R. Cruz-Conde, 9. | | | |
| 27. <u>José Jaime Ruiz, S. A.</u> | " | Avda. de R. Cruz-Conde, 6. | | | |
| 28. <u>Carmen Pérez-García (B.-M. P.)</u> | " | Tte. Torres del Real, s/n. | | | |
| 29. <u>Miguel Velasco Chacón, Sociedad Anónima</u> | " | Burgueño, 1. | | | |
| 30. <u>Francisco Robles Carbonero</u> | " | Altillos, 14. | | | |
| 31. <u>Enrique Laguna Naranjo</u> | " | San Fernando, 1-1.º. | | | |
| 32. <u>Bodegas Luque Ruiz, S. A.</u> | " | Palomar, 9. | | | |
| 33. <u>Coop. Agric. Ntra. Sra. de la Aurora</u> | " | Ctra. Córdoba-Málaga km. 44. | | | |

Registro cerrado con fecha 27 de febrero de 1978.

VARIETADES DE VINÍFERAS

Por Manuel RODRIGUEZ-CANDELA (*)

Un mar de nombres

Hace mucho tiempo, con motivo de un número especial de la Revista AGRICULTURA, dedicado a la vid y al vino, me correspondió escribir, un poco, sobre las variedades españolas de **uva de mesa**. Hoy debo hacerlo sobre variedades de **uvas dedicadas a la producción de vino**.

En aquel artículo, y como el número de variedades era pequeño, se hizo una breve descripción de las más importantes. Aquí esto sería imposible, pues el número de variedades de la vid dedicadas a la producción de vino es enorme.

En la "Viticultura y Enología frutera" del ingeniero agrónomo Antonia Larrea aparecen distribuidas por regiones una serie de varie-

dades cuyo número sobrepasa las 230.

Esto no quiere decir que no haya más, muchas más variedades, pero por estar próximas a su desaparición son de localización casi imposible.

Por el contrario, debido a la profusión de **nombres** con que se conocen algunas **variedades**, o a nombres tan poco concretos para



Variedad Palomino. Jerez de la Frontera. (Foto F. Sanz)

(*) Dr. Ingeniero Agrónomo. D. G. P. A.

VINIFERAS



Variedad Godello. Zona de Valdeorras.
(Foto F. Sanz)



Variedad Verdejo. Rueda (Valladolid). (Foto F. Sanz)

designarlas como Blanca del país o Tinta del País, su número debe reducirse un poco, si bien esta reducción es menor que el aumento que suponen las que están en vías de extinción.

Como confirmación de lo expuesto voy a transcribir, textualmente, el párrafo siguiente de la obra antes citada:

"Cuando en 1911 el ingeniero Nicolás García de los Salmones, inició en Villaba (Navarra) y en Valladolid las colecciones de variedades de vid, para su estudio, reuniendo las principales que en cada comarca se tenían, reunió unos 1.500 "nombres" en Villaba y unos 2.000 en Valladolid."

Esto para **uva de mesa**; para **vino**, la cantidad era mayor aún.

Hoy, en el Departamento de Viticultura y Enología del CRIDA 06 (Madrid), del INIA, el número de clones de variedades de viníferas recogido debe ser cerca de 800 y con la seguridad de poder llegar a más del millar con un esfuerzo mínimo.

Que no se pierdan variedades

La finalidad de este artículo, más que citar los nombres de las variedades que se utilizan para la elaboración de los vinos propios de cada zona, tengan o no Denominación de Origen, es una llama-

UN MAR DE NOMBRES CONVIENE CONSERVAR LAS VARIEDADES UN FIN COMUN: LA CALIDAD DE LOS VINOS

da de atención para que no se pierdan más variedades, fundamentalmente, las que siempre han sido "típicas" para la elaboración de sus vinos, pues, aunque de momento en las Denominaciones de Origen no se puedan utilizar, si se llega a demostrar que con ellas se vuelve a lo que en un principio fueron los vinos, cuando adquirieron su fama, no hay duda que serán aceptadas de nuevo.

Por otro lado, y esto ya para los que se dedican a la Viticultura, el poder recoger todas estas variedades (como de hecho se está haciendo) es de la mayor importancia científica, no sólo para conseguir una Colección Ampelográfica más completa, sino para disponer de un "banco de plasma germinal" (como se le llama hoy) lo más completo posible.

Introducción de nuevas variedades

Otro punto importante, en mi opinión, es deshacer el error cometido con la introducción, en ciertas zonas productoras de vinos afamados, de variedades —aun-

que éstas sean de calidad— procedentes de otras zonas, y sólo con el fin de aumentar la producción y no de mejorar las calidades de vinos que se produjesen. Ejemplo bien claro de esto es lo ocurrido con la variedad **Palomino**, base de los vinos de Jerez, que ha llegado hasta Galicia para la elaboración de los vinos del Ribeiro y de Valdeorras, eliminando las variedades locales, que durante siglos fueron las que produjeron e hicieron famosos estos vinos.

Buena prueba de esto que digo es la inquietud aparecida hace unos años en Valdeorras, y que está produciendo una intensificación en el cultivo de la variedad **Godello**, casi desaparecida, que

produce un vino "godello" de gran calidad. Algo parecido ha ocurrido con los vinos de Rueda y la Nava, por no citar otras zonas donde la introducción de la variedad **Palomino** ha puesto en peligro el cultivo de la variedad Verdejo, fundamental para la producción de estos vinos de gran calidad. Error que se empieza a subsanar por las bodegas cooperativas, que priman la uva verdejo, por saberla del mencionado interés para la elaboración de estos vinos, cuya calidad es bien conocida.

Sin embargo, esto no quiere decir que la introducción en una zona vitícola determinada, de variedades de calidad procedentes de otra zona, sea perjudicial. Supon-

gamos que en un lugar determinado, con las variedades locales se produce un vino de poca calidad, cuyo fin sea mezclarlo con otros. Aquí sí que se debe intentar la introducción de nuevas variedades, pero con el único objetivo de mejorar de tal modo la calidad de este vino, que impida su venta para mezclarlo con otros. Debe lograrse un vino de calidad tal, que se consuma tal como se produce.

Para terminar, citaremos las variedades de uvas blancas y tintas autorizadas en las diferentes Denominaciones de Origen, ya que citar las que se cultivan en España, para las numerosas clases de vinos que se elaboran, es del todo imposible.

| VARIETADES DE VINÍFERAS EN ZONAS DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN | | |
|--|---|--|
| ZONAS DE DENOMINACIÓN DE ORIGEN | BLANCAS | TINTAS |
| Alella | Xarel-lo Garnacha blanca | Tempranillo = Ull de Liebre Garnacha tinta Garnacha blanca |
| Alicante | | Monastrell Garnacha Bobal |
| Almansa... .. | Merseguera | Monastrell Garnacha tintorera |
| Ampurdán-Costa Brava | Viura o Macabeo Xarel-lo | Garnacha Mazuela |
| Cariñena | Viura o Macabeo Garnacha blanca | Garnacha Mazuela Juan Ibáñez Bobal Monastrell |
| Jerez-Xerez-Sherry y Manzanilla Sanlúcar | Palomino Palomino Jerez Pedro Ximénez Moscatel | |
| Jumilla | Merseguera Airen Pedro Ximénez | Monastrell Garnacha tintorera Tempranillo |
| Málaga | Pedro Ximénez y Moscatel. | |
| La Mancha | Airen Pardilla Verdoncho Viura o Macabeo | Tempranillo o Cencibel Garnacha Moravia |
| Méntrida | | Tinto aragonés = Gamacha Tinto Madrid = Tinto basto Tempranillo = Cencibel |
| Montilla | Pedro Ximénez Lairen Baladí Moscatel | |

VINIFERAS

| ZONAS DE DENOMINACION DE ORIGEN | BLANCAS | TINTAS |
|---------------------------------|---|--|
| Navarra | Garnacha blanca Viura Malvasia Palomino Moscatel en grano menudo | Tempranillo Garnacha Graciano Mazuela |
| Panadés | Macabeo o Viura Xarel-lo Parellada o Monteneg Subirat Parent | Garnacha Mazuela Monastrell Tempranillo o Ull de llebre Samsó |
| Ribeiro | Treixadura Jerez Torrantes Godello Viura o Macabeo Albillo Loureiro Albariño | Caiño Garnacha Ferrón Sausón Mencia Tempranillo Brancellao |
| Rioja | Malvasia Garnacha blanca Viura | Tempranillo Garnacha Graciano Mazuela |
| Tarragona: | | |
| a) Tarragona campo | Macabeo o Viura Xarel-lo Parellada o Monteneg Garnacha blanca | Mazuela Garnacha Tempranillo |
| b) Falset | | Garnacha Mazuela |
| Utiel-Requena | | Bobal Garnacha Tempranillo |
| Valdeorras | Palomino Godello Valenciana o Doña Blanca | Garnacha Mencia Gran negro María Ordoña Merenzao |
| Valdepeñas | Airen | Tempranillo o Cencibel |
| Valencia: | | |
| a) Alto Turia | Merseguera | |
| b) Valentino | Merseguera Planta fina Pedro Ximénez Moscatel Malvasia | Garnacha tintorera Gamacha |
| c) Clariano | Merseguera Tortosi Malvasia | Monastrell Forcayt Garnacha Gamacha tintorera |
| Yecla | Verdial Merseguera | Monastrell Gamacha |
| Priorato | Garnacha blanca Viura o Macabeo Pedro Ximénez | Garnacha Gamacha peluda Mazuela |

SO4

NUEVO PATRON DE LA VID

Por Josep María VIDAL-BARRAQUER (*)

Por ser ilustrativos, vamos a dar conocimiento de los resultados de una experiencia con portainjertos americanos para la vid, realizada en la Estación de Viticultura y Enología de Vilafranca del Penedés.

EXPERIENCIA

Se comparan los tres portainjertos 161-49, 41-B y 110 Richter, los más utilizados en Cataluña, con otros tres: SO4, 140 Ruggieri y 1103 Paulsen. Experiencia planteada con parcelas de 18 cepas, separadas entre sí por bordes de cepas que no intervienen en la experiencia, con 4 repeticiones, en bloques al azar. Así tiene valor estadístico la experiencia.

Todos estos portainjertos se han injertado con la variedad catalana blanca Xarello.

RESULTADOS

Sólo se dispone de los resultados de 4 cosechas, pero son bastante elocuentes para que los expongamos.

Para la más fácil comprensión, hemos dado el valor 100 a la cosecha de las cepas con el patrón que ha dado menor producción (1103 de Paulsen), transformando igualmente las restantes.

(*) Director de la Estación de Viticultura y Enología de Vilafranca del Penedés.

Las producciones son:

| INDICE DE PRODUCCION | | |
|---|-----|---------------|
| (100 el 1103 de Paulsen de producción mínima) | | |
| SO 4 | 170 | Significativa |
| 110 R | 133 | Significativa |
| 41-B | 129 | Significativa |
| 161-49 | 126 | Significativa |
| 140 Ruggieri | 110 | |
| 1103 Paulsen | 100 | |
| Error experimental 24,75 | | |

Por cada 100 kg. de vendimia obtenida de cepas con patrón 1103 han producido 170 kg. las injertadas sobre SO4. Las diferencias de producción han sido:

| DIFERENCIAS DEL INDICE DE PRODUCCION SOBRE SO4 | | |
|---|-------|--|
| (Respecto a los restantes patrones de la experiencia) | | |
| 110 R | 37 | |
| 41 B | 41 | |
| 161-49 | 44 | |
| 140 Ruggieri | 60 | |
| 1103 Paulsen | 70 | |
| Error experimental | 24,75 | |

Todas las diferencias son ampliamente significativas.

Por ser bastante superiores al error experimental (24,75) las diferencias de mayor cosecha de las cepas con patrón SO4 resultan significativas todas, incluidas las que hay con los patrones más corrientes (161-49, 41-B, 110 Richter).

LIMITES DE LA EXPERIENCIA

Los límites científicos son: 1.º Los resultados de mayor producción son válidos sólo para los primeros años de la plantación, no para los veinte-treinta años de duración de un viñedo. 2.º Al estar todos los portainjertos injertados de Xarello las conclusiones sólo son válidas para esta variedad. 3.º Las condiciones de medio natural favorables en la experiencia (pluviometría, suelo profundo y fértil nada seco, poco clorosante) nada permiten deducir de la rusticidad del SO4.

Se precisarían veinte a treinta años para poder llegar a la certeza científica, al tener que plantear gran número de experiencias, con las variedades de vinífera importantes y en variadas condiciones de medio natural.

RESISTENCIA DEL SO4 A LOS NEMATODOS

La utilización de portainjertos resistentes a los nematodos es el sistema más eficaz de lucha contra los mismos, al igual que contra la filoxera.

Entre los patrones resistentes a los nematodos figura el SO4, junto 1103 de Paulsen, y entre los utilizados en España el 99 de Richter y el 101-14.

En cambio, son sensibles: el Rupestris de Lot, 161-49, 420 A, 110 Richter, 41-B, 3309, entre los

DOS VENTAJAS:

- RESISTENCIA A LOS NEMATODOS
- ALTAS PRODUCCIONES

que aquí utilizamos, por lo que deben sustituirse.

EN LA PRACTICA VITICOLA

La introducción del portainjerto SO4 en nuestra viticultura, teniendo en cuenta los límites científicos indicados para la experiencia

que exponemos representa un mayor riesgo, que vamos a exponer.

En primer lugar, se reduce considerablemente, al conocerse sus caracteres botánicos, vegetativos y de adaptación al medio, que figuran en ampelografías y en revistas. Casi desaparece, al conocer la gran difusión alcanzada en Francia y otros países europeos, con buenos resultados en variables condiciones de explotación y de medio.

CONCLUSION

Dos ventajas esenciales podemos señalar al portainjertos SO4: primera, resistencia a los nematodos; segunda, mayor producción

probable de las cepas que llevan su sistema radicular.

Por tales razones, consideramos en la Estación de Viticultura y Enología de Vilafranca del Penedés que es conveniente introducir en nuestra viticultura el portainjerto SO4 de Teleki.

SITUACIONES ADECUADAS

Creemos se deben sustituir los restantes portainjertos que utilizamos por el SO4, menos en dos ocasiones: primera, cuando la caliza activa supera el 18 por 100; segunda, en condiciones de medio muy desfavorables (fuerte sequía, poca fertilidad, etc.).

PREMIO JORGE PASTOR 1979

CONVOCADO POR EL SERVICIO DE PLAGAS

En el "Boletín Oficial del Estado" del día 13 de febrero de 1979 aparece la resolución del Servicio de Defensa contra Plagas e Inspección Fitopatológica, del Ministerio de Agricultura, por lo que se convoca el premio "Jorge Pastor 1979", para trabajos técnicos o científicos en materias que supongan un progreso en cualquier campo de la protección de los vegetales.

Se incluye, a continuación, parte del texto de la referida convocatoria, de interés general para cuantos quieran optar al citado premio.

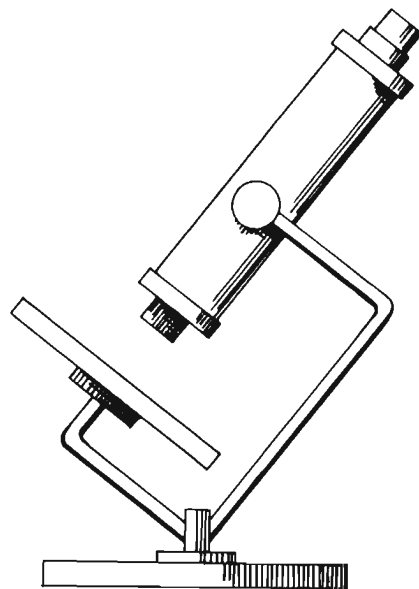
"Se convoca el premio "Jorge Pastor 1979" para recompensar al mejor trabajo inédito individual o colectivo, relacionado con la protección de los vegetales contra las plagas de insectos, enfermedades o fisiopatías que les afectan, y que constituya un notable avance en el conocimiento y resolución de los problemas existentes, lo que en consecuencia pueda redundar en una mejora de la producción agraria o suponga una contribución al bienestar de la humanidad.

El premio será indivisible, podrá declararse desierto y estará dotado con doscientas cincuenta mil (250.000) pesetas.

Los originales deberán presentarse o remitirse en el Registro del Servicio de Defensa contra Plagas e Inspección Fitopatológica (paseo de la Infanta Isabel, 1, segunda planta, Madrid-7) antes de las trece horas del día 15 de octubre de 1979, en sobre con la indicación premio "Jorge Pastor 1979", conteniendo cinco ejemplares del trabajo, aun cuando los originales fotográficos u otro material que se incluya acompañe sólo a uno de ellos. Los trabajos deberán estar mecanografiados al menos a dos

espacios, por una sola cara y sin límites de extensión.

El Servicio de Defensa contra Plagas e Inspección Fitopatológica conservará los originales de los trabajos presentados al premio "Jorge Pastor 1979", y podrá reproducirlos, total o parcialmente, publicando el que resulte premiado en el Boletín de dicho Servicio."



Tubos y mangueras

PIRELLI para la AGRICULTURA



TUBOS "PRESCORD"® de 6-10 y 18 atm.

Para agua y fluidos inertes a las máximas presiones indicadas. Pueden emplearse para LIGERAS ASPIRACIONES (10 y 18 Atm.)



MANGUERAS "FLUIDPRES" de 10 atm.

Para agua y fluidos inertes a las máximas presiones indicadas. Pueden emplearse para LIGERAS ASPIRACIONES.



MANGUERAS "FLUIDCORD"®

Para agua y fluidos inertes, a baja presión (de 3 ÷ 6 atm. según diámetro). Solamente por IMPULSION.



MANGUERAS "T. L."® UNIVERSAL"

Para ASPIRACION de aguas en operaciones de riego. Puede emplearse para IMPULSION (de 3 ÷ 10 atm. según diámetro).



MANGUERAS "T. L."® ESPECIAL"

Para ASPIRACIONES e IMPULSION de fluidos inertes, longitud normal de 3 y 5 m. BOCAS EXTREMAS EXENTAS DE ESPIRAL METALICA.



MANGUERAS "T. L."® - VINICOLA"

Para ASPIRACION e IMPULSION de vinos, licores, etc.



MANGUERAS "VITIVI"®

Para IMPULSION de vinos, licores, vinos generosos, cerveza, etc.



TUBOS "FRUTPRES"® de 20-40 y 80 atm.

Para fumigación a ALTAS PRESIONES de árboles frutales, con mezclas anticriptogámicas.



Grupo Autónomo Artículos Técnicos G.A.A.T.

Apartado 1 - Villanueva y Geltrú (Barcelona) Tel. (93) 893.00.62

Nuestros Técnicos les solucionarán cualquier problema que se les presente.

NUEVOS FUNGICIDAS CONTRA EL

MILDIU DE LA VID

Por José Luis PEREZ MARIN (*)

El mildiu de la viña es producido por el hongo *Fusicoccum*: *Plasmopara viticola*, perteneciente a la familia de los Peronosporáceos. Sus ataques son endémicos en diversas regiones españolas y, en años de climatología favorable, sus daños pueden alcanzar cuotas muy elevadas, especialmente en los viñedos riojanos, de los que tengo experiencia.

BIOLOGIA DEL HONGO

Sucintamente diremos que el hongo pasa el invierno bajo la forma de huevo (oospora) en las hojas de vid muertas. Cuando la temperatura sobrepasa los 12° C y es acompañada de humedad (lluvia contaminatriz), los huevos maduran emitiendo unos macronidios portadores en su extremo de una especie de saco que contiene las zoosporas, que depositadas sobre los órganos verdes de la cepa, pueden germinar en presencia de agua líquida, iniciándose así el período de incubación de la contaminación primaria. Dicho período está en función directa con la Tm. (temperatura) y la Hrm. (humedad relativa), pudiendo oscilar entre 15 y 7 días. Al final de dicho período de incubación aparece en el haz de la hoja una mancha de aceite que es correspondida en el envés por una pelusilla blanquecina, si el tiempo es húmedo; dicha pelusilla está formada por los conidióforos y conidias, pequeños sacos

comparables a los producidos por el huevo de invierno. Las conidias darán lugar a nuevas colonias de zoosporas con potencia para producir nuevos ciclos, llamados contaminaciones secundarias. Al final de la vegetación, cuando la temperatura desciende, numerosas manchas pequeñas, en forma de mosaico o puntos de tapicería, aparecen sobre las hojas que van a caer. En estas manchas se forma el huevo de invierno u oospora.

PRODUCTOS TRADICIONALES Y TECNICA DE LUCHA

Hasta ahora, la lucha contra el mildiu se ha basado en la utilización de fungicidas de acción **preventiva**, pudiendo distinguir tres etapas: fungicidas a base de **cobre** (sulfato, oxiclórico, óxido...), fungicidas **orgánicos** de síntesis a partir del año 1950 (zineb, maneb, ziram, captan, folpet...) y fungicidas **organo-cúpricos** a partir del año 1954 (mezcla de fungicidas orgánicos y cúpricos). La eficacia de esta técnica de lucha radica en efectuar los tratamientos inmediatamente antes de producirse las condiciones climáticas favorables para la contaminación (presencia de agua y temperatura superior a los 12° C), supuestos ya maduros los huevos de invierno y que los órganos verdes de las cepas sean receptivos a la enfermedad (brotes de más de 10 cm.). Normalmente, los momentos oportunos de los tratamientos son aconsejados por las Estaciones de Avisos que el Servicio de Defensa contra Plagas e Inspección Fitopatológica

ca del Ministerio de Agricultura tiene montadas en muchas de nuestras provincias.

Como todos los productos incluidos en estos grupos de fungicidas actúan por contacto sobre las zoosporas del hongo, se ha de procurar proteger los viñedos antes de cada esporulación, siempre que haya perdido su eficacia el producto aplicado en el tratamiento anterior (oscilan entre 10-14 días). Dadas las características de estos productos, es importante tener en cuenta que una lluvia tormentosa de 10-12 mm. o una lluvia normal de 20-22 mm. lava los productos dejando desprotegida la cepa.

NUEVOS PRODUCTOS ANTI-MILDIU

Desde hace unos cuatro años se están ensayando en España y en el resto de Europa (principalmente Francia) una nueva serie de fungicidas con acciones **penetrante, sistemática** e incluso **curativa**, tanto a nivel de las propias casas comerciales como de los organismos oficiales.

A continuación se indican las características de estos nuevos productos, así como la experiencia que de ellos poseemos a través de nuestros propios ensayos.

Etil fosfito de aluminio o fosetal

Es comercializado en España por la casa Córdor, bajo el nombre comercial de Mikal, el cual está compuesto por un 50 por 100 de fosetal + un 25 por 100 de folpet en asociación. La dosis de empleo recomendada es de 300 gr. de pro-

(*) Ingeniero Agrónomo. Servicio de Defensa contra Plagas e Inspección Fitopatológica. Logroño

ducto comercial por HI. (3 kgr./Ha.).

Este producto posee acción por contacto (folpet) y por sistemía (fosetal). La acción sistemática es tanto ascendente como descendente, por lo cual los órganos verdes de la cepa estarán protegidos, mientras dure la persistencia del producto, aunque hayan aparecidos después de la aplicación del producto. Dicha persistencia es de unos 15 días, por lo que una vez absorbido el producto por los órganos tratados, la duración de acción del producto es independiente de las condiciones climáticas que sigan a la aplicación; solamente una lluvia que tenga lugar antes de las 12 horas que sigan a un tratamiento, obligará a la repetición del mismo.

Puede detener el desarrollo de las conidias germinadas después de 3 ó 4 días. La casa comercial recomienda sustituirlo por otro compuesto a base de cobre una vez que el crecimiento de la cepa ha parado (granos de tamaño guisante).

No ejerce acción alguna sobre las fermentaciones, ni altera las cualidades organolépticas de los vinos.

De los ensayos realizados por la Jefatura Provincial del Servicio de Defensa contra Plagas e Inspección Fitopatológica de Logroño, durante los años 1977 y 1978, con este producto, podemos indicar que en el año 1977, donde el grado de ataque medio en el testigo, de la parcela de ensayo, era de un 90 por 100 en hoja y un 94 por 100 en racimo, la medida del grado de ataque en las parcelas tratadas con el Mikal fue nula en hoja y menos de 1 por 100 en racimo. En análisis de los vinos obtenidos, realizados por la Estación de Viticultura y Enología de Haro (Logroño), no se ha observado ninguna acción sobre la fermentación ni sobre las cualidades organolépticas; asimismo no se han encontrado residuos de aluminio en los vinos, según análisis realizado por el Laboratorio Regional de Madrid. Durante el año 1978 el ataque de mildiu en las parcelas testigos del ensayo fue muy esca-

so (entre el 1 por 100 y el 6 por 100, tanto en hoja como en racimo), por lo que no pudimos sacar ninguna conclusión.

En ensayos efectuados en Francia durante los años 1976, 1977 y 1978 por organismos oficiales se han obtenido resultados muy similares: testigo con grado de ataque en hojas entre un 73 por 100 y un 98 por 100, parcelas tratadas por Mikal entre 4 por 100 y 9 por 100; y en racimo, testigo 96 por 100, y Mikal 5 por 100 (INRA, Bordeaux). Grado de ataque sobre hojas 50 por 100 en testigo y en la tratado 6 por 100 (ITV, Nimes). Grado de ataque sobre racimos 100 por 100 en testigo y nulo en parcela tratada (BNIC, Cognac).

Metaxanina o acilalanina

Es comercializado en España por la casa Ciba-Geigy bajo el nombre comercial de Ridomil plus, el cual está compuesto por un 15 por 100 de acilalanine + 35 por 100 oxiclورو de cobre. La dosis de empleo recomendada es de 150 gramos de producto comercial/HI. (antes de floración) y 200 gr./HI. (después de floración).

Igual que el anterior, posee acción de contacto y sistémica, siendo ésta ascendente principalmente, por lo cual la cepa se encuentra protegida durante el período que dure su persistencia, que oscila entre 15-20 días, no siendo lavado el producto si transcurre una hora sin llover después de realizado el tratamiento.

Puede detener el desarrollo de las conidias germinadas después de cinco días, e incluso aplicado cuando aparecen las manchas de aceite puede impedir su fructificación.

No ejerce acción alguna sobre las fermentaciones, ni altera las cualidades organolépticas de los vinos.

En ensayo realizado en 1978, con este producto no hemos podido sacar ninguna conclusión, debido al poco ataque en las parcelas testigo (1 por 100, 6 por 100, tanto en hoja como en racimo).

En ensayos realizados en Francia se han encontrado eficacias del producto en hoja superiores a

un 90 por 100, cuando el grado de ataque del testigo era de un 98 por 100.

Curzate

Es comercializado en España por diversas casas comerciales y está asociado a otras materias activas, tanto orgánicas (mancozeb, folpet, zineb...) como compuestos de cobre, y recibe diversos nombres comerciales: Cupertine super (I. Q. Vallés), Ertimix (Explosivos R. T.), Trimiltox plus (Sandoz). La dosis varía según el producto comercial, pero suele oscilar entre 300-500 gr. de producto comercial/HI.

Es una materia activa no sistemática, sino de penetración, y tiene acción de contacto debido al fungicida clásico que lleva en asociación. Puede detener el desarrollo de las conidias germinadas después de 3-4 días. La persistencia del curzate es corta (de 4-5 días), pero se ve aumentada dicha persistencia por el fungicida que lleva asociado.

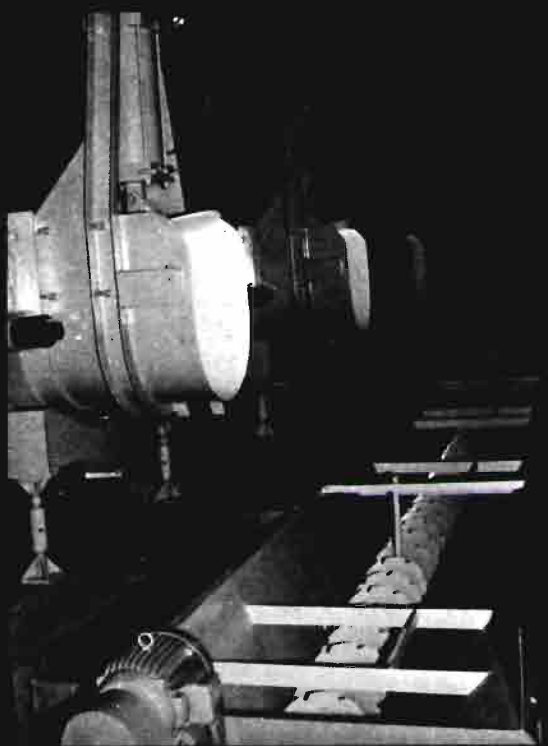
No ejerce acción alguna sobre las fermentaciones ni los vinos.

De los ensayos que hemos realizado durante los años 1976, 1977 y 1978 podemos indicar que el grado de ataque en las parcelas tratadas con curzate ha oscilado entre un 6 por 100 y un 29 por 100 en hoja, siendo el ataque en el testigo un 90 por 100; y un 10 por 100 a 30 por 100 en racimo para la parcela tratada con un 95 por 100 en testigo.

RESUMEN

Estos nuevos productos: fosetal y acilalanina (sistémicos) y curzate (penetración), pueden hacer cambiar la técnica de lucha utilizada hasta ahora, puesto que ellos tienen un modo de acción totalmente diferente al de los productos tradicionales, siendo su eficacia sobre esta enfermedad, según ensayos efectuados hasta ahora, muy bueno, y presentando la gran ventaja de que su absorción por la planta se produce en un corto período de tiempo, de 1-12 horas después del tratamiento, evitando así los problemas de lavado por lluvia y tener que repetir el tratamiento.

**MARZOLA
MARZOLA
MARZOLA
MARZOLA
MARZOLA**



**MARZOLA
MARZOLA
MARZOLA
MARZOLA
MARZOLA**

Maquinaria vinícola



MARRODAN Y REZOLA, S. A.

OFICINAS CENTRALES:

M. Villanueva-App. Correos 2-LOGROÑO

DELEGACIONES:

MADRID, SEVILLA Y ALBACETE

DISTRIBUIDORES:

AFRICA DEL SUR, AUSTRALIA, CHILE,
ESTADOS UNIDOS, FRANCIA, GRECIA,
ITALIA, MEJICO, YUGOSLAVIA.

INDUSTRIA VINICOLA

NIVEL ACTUAL

Por Francisco DIAZ YUBERO

1. INTRODUCCION

En la última década hemos asistido a una total renovación de instalaciones y equipamiento en las industrias del sector vinícola.

Distinguimos tres sectores perfectamente diferenciados desde el punto de vista de tecnología:

1. Elaboración.
2. Almacenamiento (estabilización).
3. Expedición (embotellado).

El sector de *elaboración* puede considerarse separado del resto, siendo la actividad única de algunas industrias, mientras que los sectores *almacenamiento-expedición* están normalmente unidos y suele ser la actividad normal de las empresas vinícolas de comercialización en el mercado interior y exterior, aunque también existen empresas con actividad en los tres sectores.

Hablamos como método de *expedición*, principalmente del embotellado, pues el mercado del vino a granel en el mercado interior está en claro retroceso y sólo se incrementa en campañas como las pasadas, que el alza de los precios de los vinos embotellados hizo aparecer mercados locales de vinos a granel, principalmente ejercido por bodegas cooperativas, en ocasiones con la creencia por parte del consumidor de que el vino comprado directamente al productor es de mejor calidad que el que ha pasado por una bodega y ha sufrido un proceso de estabilización y embotellado. Quizás en el futuro, teniendo en cuenta el alza de los costos de la mano

de obra de embotellado y de los envases de vidrio, pueda ser atractivo para el ama de casa la adquisición de vino a granel.

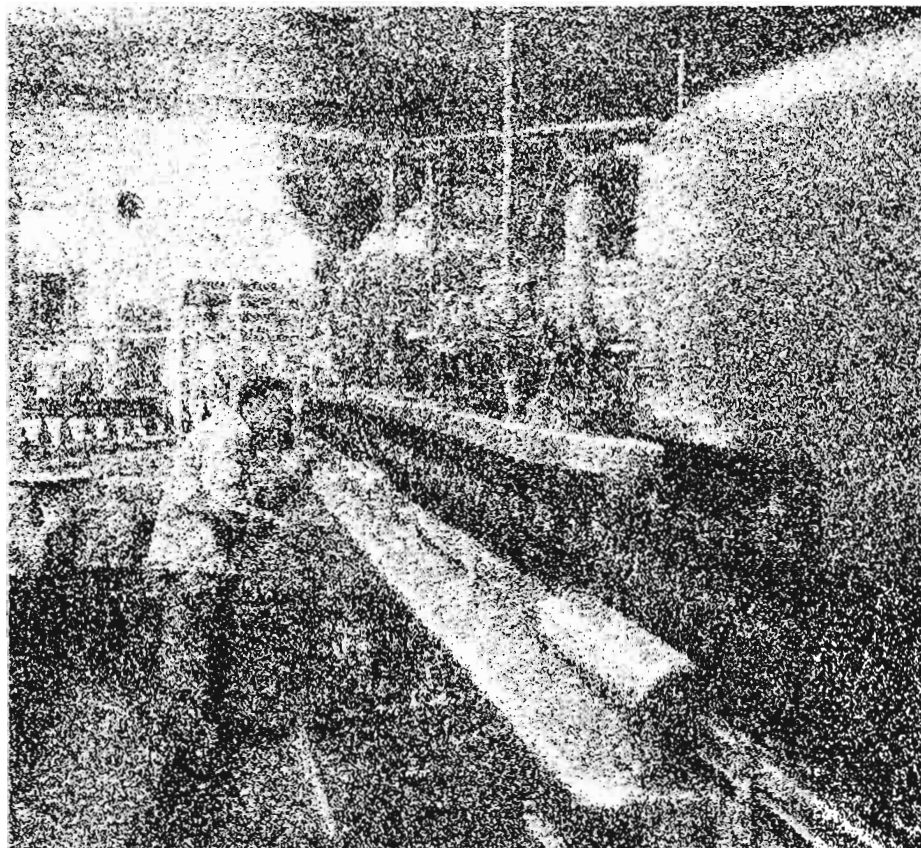
Por otra parte, existe la expedición de graneles destinados a la exportación, con mercados muy definidos y con un cierto carácter coyuntural, pues en este tipo de comercio es fundamental un precio competitivo a nivel de mercado mundial, aparte de una calidad determinada del vino y fluctúa grandemente la cantidad exportada anualmente en función del precio del mercado interior.

2. SECTOR ELABORACION

Los tres problemas que condicionan el desarrollo del sector desde el punto de vista industrial son:

- a) El costo de la mano de obra.
- b) La dureza y peligro que entrañan algunas de las operaciones para el personal.
- c) La calidad de los vinos obtenidos.

La tendencia, por otra parte general en toda la industria está



INDUSTRIA VINICOLA

dirigida hacia una máxima mecanización, aunque condicionada a las dificultades que impone la materia prima, las operaciones a realizar principalmente en la elaboración de vinos tintos y la calidad de los productos obtenidos.

Como regla general, puede existir una relación inversa entre mecanización y calidad, siendo necesario estudiar muy detalladamente todas las partes de la instalación para evitar el aumento de astringencia y oxidaciones, que van en detrimento de la calidad del vino.

2.1. Recepción de uva

Salvo en vinificaciones especiales, que exigen la vendimia y transporte de la uva a la bodega en pequeños recipientes, como cajas de plástico, la tendencia generalizada es a la recogida de la uva en remolques pequeños, que se emplean para el transporte de la uva a la bodega directamente o bien trasvasándolos a un medio de transporte mayor. Con esta forma de vendimia se impone la descarga en bodega, mediante plataformas metálicas con accionamiento hidráulico.

Hay que tener en cuenta que el transporte de las uvas para vinificación en ningún caso debe ser similar al "transporte de grava", con pisado para lograr una mayor capacidad. Lo anterior debe ser considerado en todo su valor bajo el principio enológico de que es necesario que la uva llegue a la bodega sin romper y lo más rápidamente posible de haber sido vendimiada, para evitar oxidaciones, procesos de difusión y comienzos de fermentación no deseables.

El sistema de descarga anterior es válido para el caso de uva recolectada mecánicamente, aunque hay que hacer la salvedad de que con el sistema de vendimiadora de percusión, que nosotros conocemos, existe rotura de un porcentaje elevado de granos y el remolque llega a la bodega con una gran cantidad de mosto. En este caso, lo dicho en el párrafo anterior no es un consejo, sino



una necesidad imperiosa, debiéndose procurar un tiempo mínimo entre vendimia y recepción en bodega.

2.2. Tolvas

Es normal ver en numerosas bodegas, en el momento de la recepción de la uva, personal en las tolvas con horquillos o puntales ayudando al movimiento de la uva en la tolva.

Aparte del gran peligro que lo anterior entraña para el manipulador, no debe ser necesario el empleo de mano de obra, si la tolva está bien proyectada. Normalmente el empleo de un sinfín doble resuelve muchos problemas, y su instalación tiende a generalizarse, siendo necesario que en esta operación se emplee un mínimo de mano de obra.

2.3. Trituradoras-despalilladoras

La operación de triturado y despalillado optativo, en la que incluimos el transporte de la vendimia estrujada a la bodega, mediante bomba de pistón, está totalmente mecanizada y sólo exige la vigilancia lógica del funcionamiento de la instalación y, en particular, a los atascos por piedras o elementos metálicos.

La elección del tipo de trituradora, de rodillos o centrífuga, está acondicionado por el tipo de elaboración. En lógica, deberá tenderse a la instalación de trituradoras de rodillos, sobre todo para la vinificación en tinto, debido a las ventajas que tiene sobre el método de triturado centrífugo:

- a) Menor dislaceración de orujos, lo que da lugar a vinos menos astringentes.
- b) Menor porcentaje de lias.

2.4. Dosificación de SO₂

Esta es otra operación totalmente automática, que se efectúa a la salida de la bomba de pastas, mediante una pequeña bomba de membrana que dosifica solución de SO₂ al 5 por 100.

Creemos que su instalación, por otra parte no muy costosa, es muy interesante y ventajosa, por los siguientes motivos:

- a) Empleo de menores cantidades de SO₂, evitando pérdidas inútiles.
- b) No existencia en la atmósfera de bodega de SO₂, que es tóxico y de olor desagradable.
- c) Ahorro de personal, que debería dedicarse a hacer la dosificación manualmente.
- d) Dosificación más exacta, eficaz y homogénea del SO₂.

En el caso de vinificación en tinto, la dosificación de SO₂ debe de hacerse a la salida de la bomba de pastas y en la elaboración de blanco y rosado al mosto, después de prensado.

2.5. Tuberías

Para la conducción de las pastas trituradoras a la bodega, el costo y la lógica imponen el empleo de tuberías de PVC, calidad alimentaria. Idealmente, como para el resto de las instalaciones de bodega, el material ideal, que podríamos calificarlo de noble, es el acero inoxidable en sus diferentes calidades.

2.6. Depósitos

La tendencia es hacia el empleo de depósitos de acero revestido con resina de epoxi y los depósitos de acero inoxidable.

Aportan las siguientes ventajas:

- a) Mejor irradiación de calor.
- b) Posibilidad de empleo de refrigeración exterior por agua.

- c) Mayor facilidad de limpieza y desinfección.
- d) Posibilidad de fermentación, en el mismo depósito de vinos blancos, rosados y tintos.

Por otra parte, los depósitos de cemento creemos que, con la sola ventaja de un coste inferior, debido al alza de los costos de la mano de obra y de los materiales de construcción, son cada día menos interesantes en precio y tienen los siguientes inconvenientes:

- a) Mala conservación de los depósitos, sobre todo en el caso de vinificación con dosis elevadas de SO_2 .
- b) Posibilidad de enriquecimiento de los mostos en calcio y hierro.
- c) Limpieza y desinfección difícil.

2.7. Descube

En el caso de los vinos tintos ésta es una operación que requiere mucha mano de obra y, por otra parte, es peligrosa por la presencia de CO_2 para las personas que la realizan.

Para mecanizar y automatizar esta operación existen las siguientes posibilidades:

2.7.1. Depósitos autovaciantes

Al ser depósitos especiales, son de mayor costo, y deben ser empleados en bodegas construidas para este fin, pues si no el movimiento de pastas es complicado.

En caso de vinificaciones con raspón y en algunos casos incluso con vendimia deraspada es difícil lograr que el depósito se comporte verdaderamente como autovaciante.

2.7.2. Conjunto bazqueador-bomba

Se logra con una experiencia adecuada una buena automatización de la operación, reduciendo el esfuerzo, peligro y mano de obra.

Tiene los siguientes inconvenientes:

- a) Para que trabaje eficazmente es necesario homogeneizar con bazuqueador todo el depósito sin poder hacer un descube previo.
- b) Es necesario establecer un retorno del líquido prensado, para poder evacuar la totalidad del orujo, lo que produce una gran aireación y oxidación de una parte del vino.
- c) Gran dislaceración de orujos con el bazuqueo, lo que produce una mayor astringencia del vino y mayor porcentaje de heces.

En el caso de los vinos de prensa continua, los defectos anteriores se acentúan y la calidad de estos vinos es francamente mala.

2.7.3. Bomba de hélice

Tienen la ventaja de que permiten efectuar un descube previo, y son una buena solución para el descube de los depósitos autovaciantes.

En los depósitos tradicionales es necesario alimentar la bomba

con un sinfín, saca orujos, alimentado a mano. En este caso automatiza bien el transporte de los orujos, pero no aporta nada sobre la saca de los orujos de los depósitos, ni del riesgo por presencia de CO_2 para el operario.

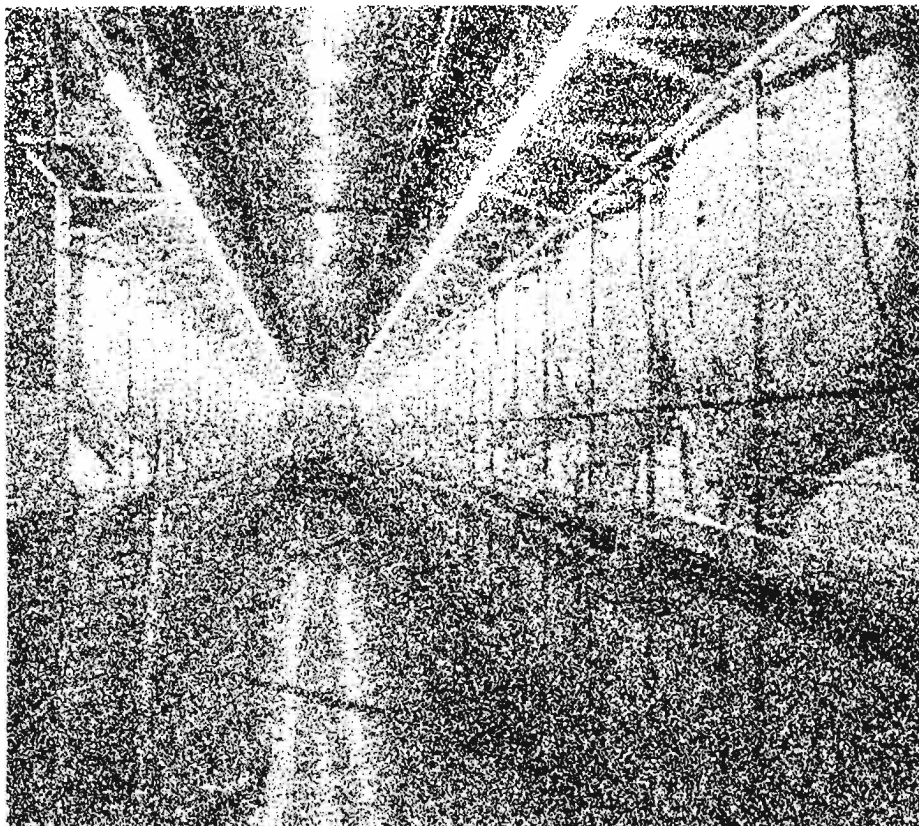
2.8. Prensas

2.8.1. Sistema continuo

En general, esta instalación está compuesta por un desvinador de hélice y prensa continua y automatiza totalmente la operación. Desde el punto de vista de calidad establecemos las siguientes consideraciones:

a) Calidad de los mostos del desvinador

Es normal, en comparación con los obtenidos con las prensas horizontales, aunque un poco más astringentes y con un porcentaje del orden del 3 por 100 superior de lías, pero si se efectúa un trasego rápido no existen problemas.



INDUSTRIA VINICOLA

b) *Calidad de los mostos de continua*

En el caso de la vinificación en virgen de rosados y blancos, debido a que no existe una gran dilaceración de orujos, así como una mayor facilidad para disgregarse, como en el caso de vinificaciones en tinto, que puede agravarse con el método de descube, la calidad de las prensas de rosado y blancos, aunque siempre de segunda calidad, son aceptables si se efectúa un buen desfogado previo a la fermentación.

En el caso de los vinos tintos, las prensas son de calidad muy baja, con una gran astringencia y de difícil clarificación.

2.8.2. *Sistema discontinuo*

Prácticamente las prensas hidráulicas han desaparecido, debido a la elevada exigencia de mano de obra y consideramos solamente las prensas horizontales.

Desde el punto de vista de calidad de producto, creemos que son la solución ideal, con los siguientes inconvenientes:

- a) Mayor necesidad de mano de obra.
- b) Menor rendimiento.
- c) Mayor costo de la instalación para obtener un mismo rendimiento en comparación con el sistema continuo.
- d) Ocupación de mayor superficie de la instalación.

2.9. *Evacuación de subproductos*

2.9.1. *Raspón*

El lanza-raspón de la salida de la despalladora, bien por impulsión o por aspiración, automatiza totalmente la evacuación del raspón, que puede ser almacenado en una tolva o bien ser cargado directamente en el medio de transporte.

2.9.2. *Orujos*

La evacuación de orujos es una operación muchas veces mal automatizada y que requiere gran cantidad de mano de obra.

Su mecanización es fácil y poco costosa, mediante la instalación de un sinfín colector de los orujos después del prensado que alimenta un sinfín elevador vertical que descarga sobre una tolva autovaciante, con posibilidad de acceso fácil del medio de transporte.

2.10. *Nuevos sistemas de vinificación*

2.10.1. *Maceración carbónica*

Se obtienen unos vinos muy particulares, aromáticos y afrutados, eliminando con este método los problemas de temperatura alta durante la fermentación.

Tiene el inconveniente de que impone una vendimia y encubado del racimo sin deraspado, con la mínima rotura de grano, lo que condiciona la vendimia y el transporte de la uva, así como una mayor exigencia de mano de obra, y descube totalmente manual.

El método está totalmente constatado para variedades de uva de Rioja, vinificando por el método tradicional de Rioja Alavesa o por maceración carbónica estricta, siendo necesario comprobar los resultados obtenidos con otras variedades de vinífera, así como la evolución del vino en otras zonas.

2.10.2. *Termovinificación*

Ultimamente se ha difundido el método de termovinificación denominado de inmersión. En general, la termovinificación aporta las siguientes ventajas.

- a) Transforma la vinificación en tinto en una vinificación en virgen, sin orujos.
- b) Posibilidad de la refrigeración de los montos durante la fermentación mediante cambiadores, lo que es prácticamente imposible vinificando con orujos.
- c) Aumento, aunque no excesivo del color de los vinos.
- d) Aumento de la capacidad útil de bodega, al fermentar sin orujos.

c) Ahorro de mano de obra, al evitarse la operación de descube de orujos.

f) Evita el problema de la presencia de oxidasas los años con podredumbre.

Tiene el inconveniente de cambio en el tipo de vino, lo que es necesario estudiar profundamente, problemas de clarificación espontánea, lo que a nuestro entender aconseja vinificar sólo una parte por termovinificación y mezclar con los vinos tradicionales.

El método no tiene ningún problema para la obtención de vinos finos de coupage y es necesario trabajar en el sentido de la vinificación de vinos finos de mesa de calidad.

2.11. *Refrigeración*

Las bodegas, con instalación de refrigeración de los mostos en fermentación, para evitar temperaturas elevadas, creemos que son la excepción, lo que es un contrasentido, pues nuestro país es cálido y por tener los mostos elevada riqueza dulcométrica.

Creemos que aquí está la clave de la difícil conservación de algunos vinos con gran facilidad de enranciamiento, debido a su elevado contenido en acetaldehído y, por lo tanto, con niveles muy bajos de SO₂ libre.

La práctica normal de vinificación de parar la fermentación con SO₂, cuando se alcanzan temperaturas del orden de 35° C, produce un bloqueo del acetaldehído que se combina con gran facilidad y rápidamente con el SO₂, enriqueciéndose el vino en etanal.

Aparte de las ventajas que en la calidad supone la fermentación a temperaturas no superiores a 25-28° C, creemos que es necesario por lo anterior las instalaciones de refrigeración, lo que supondría una mejora notable en la calidad de los vinos, así como en su posibilidad de conservación, sobre todo cuando el mercado no aprecie los vinos de mesa con

su marcada evolución oxidativa a (rancio).

3. ALMACENAMIENTO

3.1. Depósitos

En este caso es válido todo lo indicado anteriormente sobre materiales y todavía juegan un papel interesante los depósitos de hormigón, aunque con los inconvenientes apuntados anteriormente.

La evolución es hacia los depósitos de chapa de acero revestida con resina epoxi, habiendo alcanzado últimamente los depósitos de acero inoxidable una difusión notable.

3.2. Tuberías

Es extensible lo indicado en el caso de las tuberías de pastas de vendimia y, salvo en el caso de instalaciones para vinos dulces o vinos especiales, que opinamos es necesario una instalación de acero inoxidable, por los problemas de limpieza y desinfección, con el fin de evitar contaminaciones microbianas en los trasiegos de los vinos.

4. EXPEDICION

En el embotellado de los vinos quizás se ha tenido la evolución mayor en la automatización y en el aumento de rendimiento de las líneas, que han pasado de 2.000 botellas/hora a 6.000 para los vinos finos de mesa, y de 5.000 botellas hora a 10.000 para los vinos de consumo corriente.

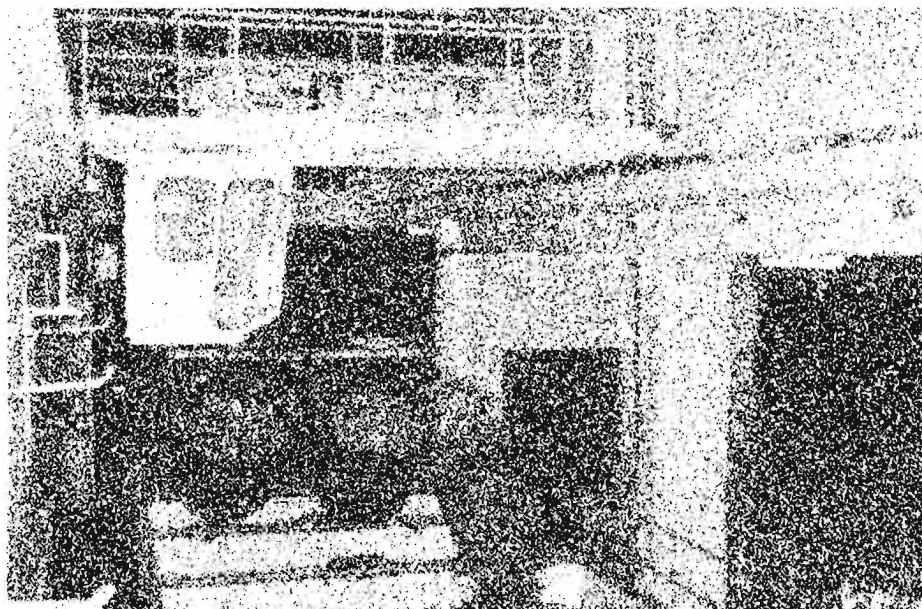
La preocupación del técnico enólogo debe extenderse en este apartado hasta el momento que la botella se encuentra cerrada, existiendo los siguientes puntos claves en la instalación y trabajo.

4.1. Tuberías

Es necesario que sean de acero inoxidable por las exigencias de limpieza y desinfección.

4.2. Estabilización biológica

En el vino no debe existir ningún tipo de desarrollo microbiano,



que iría en detrimento de la calidad. Los sistemas de que disponemos para lograr una buena calidad microbiológica, que la definimos como la inversa del número de microorganismos, son:

4.2.1. Termolización

Da un magnífico resultado para vinos secos y creemos que es el método ideal para vinos comunes, sobre todo cuando se emplean cierres de obturador de plástico.

En ningún caso es necesario la pasteurización, salvo en el caso de productos especiales, como sangría o vinos dulces.

Si se emplea como cierre el tapón de corcho, tiene el inconveniente de que el calor desnaturaliza el tapón, perdiendo elasticidad, así como una adhesión de la parafina y otros productos a la pared del cuello de la botella, lo que hace en muchos casos difícil el descorche de la botella, siendo los que mejor se comportan en la extracción los tapones tratados con silicona.

4.2.2. Filtración

Tanto con la filtración con placas adecuadas, como con el empleo de cartuchos de polímeros de acetato de celulosa, se obtienen buenos resultados de calidad

microbiológica, siendo más estricto y seguro el último sistema.

Tiene el inconveniente de una mayor exigencia de limpieza y desinfección, y una mayor vigilancia y control microbiológico.

4.2.3. Limpieza y desinfección

Muchas veces todo el trabajo realizado correctamente se ve estropeado por una deficiente calidad en la operación de limpieza y desinfección en el circuito de tuberías y llenadora que contaminan al vino filtrado.

Es necesario realizar esta operación cuidadosamente, obteniéndose buenos resultados con productos a base de cloro.

4.2.4. Cierre

A este punto es extensible lo dicho en el anterior, pues un mal cierre, que permita el paso del aire, es el mayor enemigo en la conservación del vino embotellado.

En el caso de tapones de corcho natural es necesario establecer un control visual adecuado, con el inconveniente de que es una materia natural de difícil normalización.

En el resto de los cierres mecánicos más fácil de normalizar y

INDUSTRIA VINICOLA

controlarse es necesario efectuar siempre ensayos de su eficacia, siendo el sistema más sencillo el control de vacío en botellas llenadas en caliente.

5. CONCLUSION

Hemos efectuado un repaso a los puntos que creemos más interesantes desde el punto de vista enológico, así como las tendencias de la evolución, teniendo en cuenta el binomio calidad-mecanización.

Creemos que el nivel en general que se ha logrado es muy aceptable, existiendo en nuestro país instalaciones de primera línea a nivel mundial en cuanto a equipamiento y tecnología.

Pero, sobre todo, creemos que estamos bien posicionados, desde el punto de vista de dimensión y posibilidad de producción a costos razonables de las distintas manipulaciones industriales. Quizás el concepto de dimensión de "propiedad o chateau" se ve superado por la repercusión de los costos de mano de obra y amortización de instalaciones en el precio final del producto y, además, es necesario romper con el tópico de calidad = bodega pequeña, pues creemos que la dimensión no tiene o, mejor dicho, no debe tener ninguna influencia en la calidad, que estará siempre condicionada por la materia prima y tecnología empleada, que no debe eliminar las operaciones o prácticas que influyan en la cali-

dad del vino, y aquí es donde deben tener las ideas muy claras y estudiar bien las cosas. Creemos que en Jerez se pudo eliminar el pisado tradicional porque con los sistemas mecánicos de triturado se podían seguir elaborando los productos tradicionales, sin influir grandemente la calidad, no pudiéndose eliminar, por ejemplo, la crianza de velo para obtener un fino o manzanilla. Igualmente, en Rioja alavesa, si se quiere obtener el tipo tradicional, es necesario encubar los racimos enteros y, lógicamente, estos detalles son los que no se pueden cambiar y deben ser considerados en todo su valor, si no se quiere correr el riesgo de un cambio en la calidad y tipo de vino.

VINOS DE MALAGA



exija
esta garantía
de calidad



ORIGEN... Y CALIDAD

DENOMINACIONES DE ORIGEN

NUESTRO RETO:
ANTE EUROPA... CON TODAS SUS CONSECUENCIAS

Por J. Antonio SAEZ ILLOBRE (*)



Principios fundamentales

La problemática de las Denominaciones de Origen debemos entenderla en la doble vertiente de *producción*, por una parte, y del *consumo*, por otra, y, como consecuencia de ellas, indiquemos también algunas observaciones sobre las implicaciones que las Denominaciones de Origen causan sobre el mercado vitivinícola en general.

En principio, y como base fundamental ha de tenerse en cuenta y con toda claridad lo que es una Denominación de Origen, concepto que está perfectamente claro en la propia definición de la misma: es un producto, en nuestro caso el vino, que toma el nombre de la zona geográfica en que se produce y que tiene unas características y calidad debidas a las condiciones naturales de dicha zona y al proceso que se utiliza para obtenerlo. Se trata, por tanto, de

un vino que tiene dos características esenciales que a falta de cualquiera de ellas deja de ser un vino con Denominación de Origen; la primera, el *origen*; la segunda, la *calidad*, debida a sus características, lo que explica el nombre utilizado con carácter general en la CEE de vino de calidad producido en una región determinada (VCPRD). Es inútil, por tanto, tratar de comerciar un vino con Denominación de Origen si faltan cualquiera de estas dos condiciones; sería, evidentemente, tratar de engañar al consumidor, ya que éste, al adquirir un vino con Denominación de Origen, supone que está perfectamente garantizado el origen del mismo y, dentro de su tipo, su calidad.

Sentado este principio fundamental, veamos qué aptitud han de tener ante una Denominación de Origen todos los sectores que intervienen en su producción.

El caso del viñedo

En principio, debemos fijarnos en el *viñedo*. Si la uva es la única materia prima posible para obtener el vino, el viñedo en el que se produce ha de estar ubicado necesariamente en la *zona* de producción que de forma tradicional ha dado origen a estos vinos y en los *terrenos* que, por sus características, sean los más idóneos para que la uva sea capaz de producir vinos de calidad. Las *variedades de vinífera* ha de ser la más indicada para conseguir el mismo fin de la calidad, pero teniendo en cuenta que ha de ser también la que mejor contribuya a dar al vino las características de tipo particular que le han dado fama y prestigio y, por último, las *labores de cultivo* han de ser aquellas que potencian la calidad de la uva, buscando en todo caso más la calidad que la cantidad. En resumen, si el vino, para ser de Denominación de Origen ha de obtenerse de una uva de determinadas variedades de gran calidad y producida en unos terrenos determinados, es obvio que todo viticultor adherido a una Denomina-

(*) Presidente del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen.

DENOMINACIONES DE ORIGEN

ción de Origen ha de adquirir el compromiso de elegir los terrenos en que plante la viña, elegir las variedades y utilizar los medios de cultivo que lleven a la producción de uva de esa calidad.

...Y el caso del vino

De forma semejante a lo dicho para el viticultor, el *bodeguero* ha de comprometerse a elaborar la uva con la técnica más esmerada y efectuar todas las *prácticas* necesarias para llegar a un vino en que resalten lo más posible sus características peculiares, debidas a su tipo particular y también, en su caso, a las derivadas de su proceso de crianza, así como dar al vino las condiciones necesarias de estabilidad para que pueda, sin peligro de desviaciones, llegar al consumidor en perfectas condiciones. Sería incompleto este compromiso del *bodeguero* si no se obliga también a efectuar el envasado del vino y presentación del mismo de forma que a la vista del consumidor llegue con la imagen de un producto que se distingue de los demás que están en el mercado por una garantía de origen y calidad.

Un compromiso

En resumen de lo dicho anteriormente, llegamos a una conclusión, que, por otra parte, tiene un carácter general, cual es que si tenemos unos medios naturales de terrenos, clima y planta, y unas técnicas avanzadas que poder aplicar, es el factor humano que utiliza estos medios el que ha de estar plenamente concienciado de que el fin para el que debe utilizarlos es el de obtener un producto que llegue al consumidor con las características que lo definan como amparado por una Denominación de Origen.

Este compromiso lleva consigo limitaciones y obligaciones que son necesarias para evitar toda utilización incorrecta de la Denominación de Origen, pero también genera unos derechos, cuales son la utilización en forma exclusiva del nombre de la Denominación de Origen y de los términos que forman la zona de producción lo

LA «CEE DE LOS DOCE» PRODUCIRA MAS DEL 50 POR 100 DE LOS VINOS EN EL MUNDO

que supone comercialmente el utilizar un nombre prestigiado que ha de facilitar sus ventas y el de contar automáticamente, al aprobarse el Reglamento de la Denominación de Origen, de unas atribuciones conferidas al Consejo Regulador de la Denominación de Origen, con las cuales son los propios viticultores y *bodegueros* inscritos en la Denominación de Origen los administradores de toda la problemática que se plantea en relación a los vinos amparados.

Ante Europa..., con todas sus consecuencias

Conviene, por último, exponer unas consideraciones de lo que representan las Denominaciones de Origen en el contexto general del mercado del vino. Es un hecho, queramos o no, que los vinos españoles están situados en el mercado mundial del vino y que éste se mueve siguiendo una trayectoria que nosotros solos no podemos variar y también es evidente que, con la aceptación de la mayor parte de los españoles, nos dirigimos a una integración plena de la Comunidad Económica Europea. De diez millones de hectáreas de viñedo en el mundo, España cuenta con el 16 por 100, y la CEE, una vez ingresados España, Portugal y Grecia, contará con el 45 por 100 del viñedo mundial. En cuanto a vino, España produce el 10 por 100 de la media mundial y la CEE de los doce producirá más del 50 por 100 del total mundial. Con sólo estos datos sería absurdo pensar que España podría hacer una política vitivinícola independiente; queramos o no, estamos ubicados en Europa y nuestra política en este sector ha de ser europea, y la política europea en cuanto se refiere a vinos de calidad está perfectamente definida en los que se denominan Vinos de Calidad producidos en regiones determinadas (VCPRD).

La definición de estos VCPRD y los de nuestras Denominaciones de Origen son similares: los funda-

mentos en cuanto a zonas de producción, variedades, limitación de producciones, elaboración de vinos, etc., son casi idénticas a las nuestras, de lo que se deduce que nuestros vinos amparados por Denominaciones de Origen tienen que estar en el mercado mundial al mismo nivel que los VCPRD comunitarios y, lo que es muy importante, cuando estemos integrados en la CEE los vinos de los demás países de la Comunidad estarán en el mercado español en las mismas condiciones que los nuestros. Este es el reto a que estamos sometidos desde ahora, y sería una inconsciencia no planteárnoslo desde ya. No basta que creamos, como es así, que tenemos muy buenos vinos, capaces de competir con los mejores del mundo; hay que comercializarlos, presentarlos y convencer al consumidor de que esto es así. En definitiva, que hay una labor de agresividad comercial que si no hacemos ya, llegaremos al mercado tarde, cuando ya los consumidores se hayan habituado a otros vinos, o podemos perder mercados que hoy tenemos y que no puedan resistir el embate de una falta de protección aduanera o la dura competición de otros vinos que se presenten con mayor publicidad. Este es el reto que debemos actualmente tener presente, a fin de tomar las medidas necesarias para no encontrarnos que las ilusiones puestas en nuestra integración en la Comunidad se conviertan en un absoluto desengaño. Nos esperan las luchas y complicaciones que se derivan de una política de libertad de mercado, y en esta lucha gana siempre el que mejor producto tiene y lo comercializa con mejor imagen, y las Denominaciones de Origen tienen que ser las que ocupen el puesto de vanguardia en esta lucha. Si la "élite" de los vinos de España son los de nuestras Denominaciones de Origen, los hombres que a su producción y comercialización se dedican han de ser también "élite" de los que a producir y comercializar vinos se dedican.

EN DEFENSA DE LA CALIDAD

COLABORACION FRENTE A LOS FRAUDES POR EL CAMINO DE LA AUTENTICIDAD

Por Fernando MIRANDA DE LARRA (*)

LOS VINOS DE CALIDAD Y RESERVA

Un antiguo y buen amigo, creador de importantes empresas y marcas vinícolas de incidencia en los mercados interiores y exteriores, nos decía hace poco, con la confianza de muchos años de trato: ¿Qué sentido tiene exigir que, para que un vino ostente en su etiqueta la calificación de "Reserva" deba haber permanecido auténticamente unos años en madera y en cristal? Si con el auxilio de la técnica, mezclando unos vinos con otros, eligiendo éstos adecuadamente, somos capaces de dar un producto suficientemente bueno, que gusta al consumidor, ¿para qué crearnos complicaciones?

La pregunta, con su carga de humor por estar dirigida a nosotros, se planteaba como consecuencia de las reuniones que se vienen celebrando para redactar una norma legal que reglamente la utilización en el etiquetado de denominaciones como Vino de Calidad y Reserva y nos da pie para exponer unas ideas, de las que se barajan a diario, sobre la

(*) Dr. Ingeniero Agrónomo. Licenciado en Derecho



necesidad de mejorar la calidad de los vinos y apuntar una sencilla forma, aparentemente remota, de ayudar a ello.

¿SE QUIERE LA CALIDAD?

Empezamos formulando, a su vez, otras preguntas: ¿Están nuestros elaboradores y embotelladores suficientemente convencidos de la necesidad de ir a una calidad auténtica en los vinos que pasan por sus manos? ¿Lo están los productores de uva y serían capaces de exigirlo y de ayudar a conseguirlo? El sector en su conjunto, viticultores, elaboradores y comerciantes, ¿se ha planteado

de forma consciente que hay que dar al consumidor una calidad mínima aceptable y que, a mayores precios, hay que aumentar proporcionalmente la calidad?

CONSUMIR VINO

La respuesta a estas preguntas marcará en buena medida los derroteros por los que marche en el futuro la vitivinicultura española. Es un hecho que se está produciendo una disminución en el consumo de vino en España, aunque no entramos en su cuantificación. Baste constatar el hecho y señalar el acuerdo, casi unánime, de que en dicha recesión del consumo tiene influencia el descenso en la calidad del producto que se ofrece, como ha puesto de manifiesto alguna asociación de consumidores tras realizar encuestas suficientemente significativas. Hay que resaltar que estos vinos comunes, a los que nos estamos refiriendo, cumplen con las exigencias mínimas que la legislación vitivinícola exige y que sus precios al consumo tampoco permitirían, ni por acome, introducir en una botella de "seis estrellas" grandes vinos; en el vino, como en todos los productos, tiene que haber diferentes niveles de calidad. Sin embargo,

EN DEFENSA DE LA CALIDAD

lo preocupante es que, dentro de un cierto nivel, la calidad del producto descienda con el transcurso del tiempo.

También es un hecho constatado que hay una tendencia en el consumo a adquirir productos mejores, a pasar de la botella de "seis estrellas" a la de tres cuartos, que, en general, tiene una mejor presentación y un mayor costo, porque espera, a su vez, más calidad en el vino; lo que puede llevarle a no consumir es la sucesión de sorpresas desagradables si no encuentra lo que espera. La imaginación del consumidor vuela en exceso entonces y, como no tiene conocimientos técnicos, llega a esta teoría de que el vino está hecho a base de polvos y lo resume en esa frase de que es "todo química", con lo que tan mal se deja al vino y a esa noble ciencia, la Química, que permite hacer buenos vinos regulares y destacar aún más las excelencias de los buenos. Esta forma de pensar hay que cambiarla, y nos atrevemos a pedir aun a riesgo de críticas acerbas, campañas de divulgación que promuevan el conocimiento de nuestros vinos, la apreciación de sus características y cualidades y su consumo moderado. Cuán lejos estarían esas campañas de esa obsesión que hoy vemos en algunos por mezclar y confundir el vino con el terrible y trágico problema del alcoholismo; sepáremos

unas cosas y otras y hagamos lo posible por conseguir, precisamente apreciando las cualidades del vino consumido con moderación que nadie beba simplemente por ingerir alcohol.

Si, como decíamos, el consumo interior baja y las exportaciones no son fáciles de aumentar, como estamos comprobando, por la lucha de precios, hay que enfrentarse con la situación conscientemente, sin creer que la integración en la C. E. E. vaya a ser la panacea para todos los males de la vitivinicultura española, porque habrá que acomodar muchas cosas a la nueva situación, cuando llegue.

POR EL CAMINO DE LA AUTENTICIDAD

Estamos, pues, en un cruce de caminos y podemos elegir el que más nos interese. Podemos seguir el ejemplo de algunos para los que no es precisamente la calidad

lo que importa, sino que jamás haya una cosecha corta ni baja de graduación, porque eso puede "arreglarse", ni que existan problemas de falta de vinos de color porque también existe "remedio" para ese mal, por citar algunos ejemplos. O, por el contrario, decidimos por el camino de la autenticidad que exige sacrificios porque hay que aceptar que algún año las cosechas sean bajas y pueda faltar vino, hay que quemar los subproductos y no bebernoslo como si fuera vino, hay que hacer plantaciones de uva tinta de calidad para procurar que el tinto sea tinto y el blanco sea blanco (y conste que mezclar ambos no es ningún fraude legal), hay que convertir en vinagre o en alcohol los vinos sin calidad, incorrectamente elaborados, y no "aguantarlos como sea", y así podríamos seguir exponiendo algunas de las obligaciones que entraña este camino, algunas de ellas recogidas por nuestras disposiciones legales de forma expresa y otras que resultan aconsejables.

Esta línea nos exigirá también que cuando en una etiqueta digamos que nuestro vino es Reserva, ésta sea una realidad auténtica. No basta con preparar bien el vino, de forma que pueda pasar



por tal. Es necesario, para evitar posibles sorpresas desagradables al consumidor, que además de la correcta elección de los caldos, éstos hayan permanecido los períodos de tiempo que se determinen dentro de la barrica y la botella, porque así tendremos la garantía de que el vino tiene las características que el paso de los años le confieren. El sacrificio económico es imprescindible; en primer lugar, porque el consumidor tiene derecho a una información veraz y, sobre todo, porque posee un sentido especial para acabar por rechazar lo que no es auténtico. Por ello, la exigencia de autenticidad sólo aportará beneficios a la generalidad, incluida la industria vinícola.

COLABORACION CONTRA LOS FRAUDES

Es indudable que, hasta ahora, el camino elegido ha sido este último, como no podía ser menos; el Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes se inspira en principios de calidad, como corresponde a una norma que regula un producto tradicionalmente excedentario. Sin embargo, los tiempos cambian y los planteamientos pueden variar, dando lugar a un viraje en nuestro rumbo.

Resulta cada vez más difícil para la Administración, por mucho esfuerzo que en ello ponga, la exigencia del cumplimiento de las normas legales; nunca existirán inspectores suficientes para vigilar cada plantación clandestina, cada práctica incorrecta, cada partida de vino con un destino diferente del que a sus características corresponde, aunque el número de ellos se multiplique, que buena falta haría. Es el propio sector, son los propios interesados los que tienen que colaborar con la Administración en esta tarea y en su propio beneficio. Para acabar con el fraude y la falta de calidad es necesaria la aportación de todos, desde los viticultores a los consumidores, que son muy probablemente los dos grandes grupos de personas que más sufren las consecuencias de tales hechos, aunque es evidente que el industrial y comerciante honesto, afortunadamente casi todos, también se ve seriamente lesionado por las actividades incorrectas de unos pocos.

¿Cómo podría articularse esa colaboración con la Administración en defensa de la calidad?

UNA ACCION CONCRETA: LAS JUNTAS LOCALES VITIVINICOLAS

Es habitual escuchar a las personas que se dedican al vino hacer referencias generales a actividades que se sitúan fuera de los límites que la legislación marca, ya sea sobre plantaciones, ya sobre declaraciones de producción, ya sobre elaboraciones incorrec-



tas. En cualquier mesa surge alguien que culpa de los males del sector a las infracciones de la legislación. Sin embargo, lo cierto es que esas vagas opiniones casi nunca se concretan y, en los pocos casos en que así ha sido, la posterior comprobación ha dado resultados negativos. Hemos de aceptar que no resulta fácil para nadie la colaboración con la Administración en base a la comunicación de hechos concretos a los servicios de vigilancia; sin embargo, no podemos encogernos de

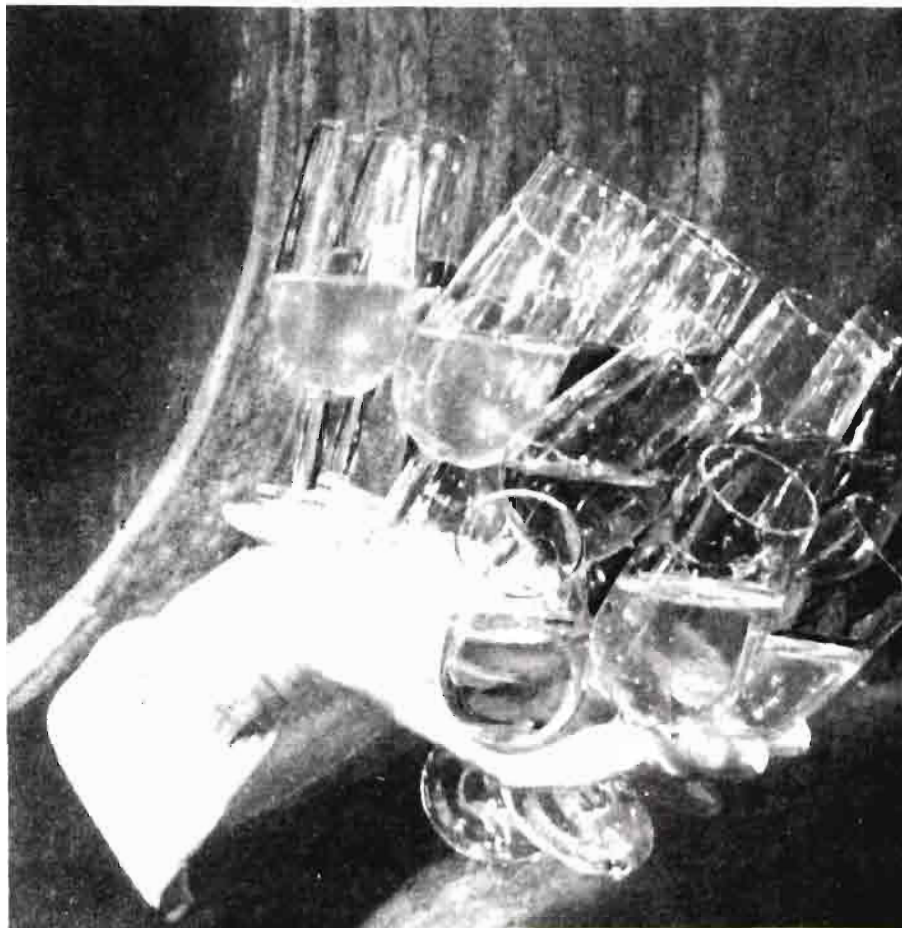


EN DEFENSA DE LA CALIDAD

hombros y dejar toda la tarea a los pocos hombres y mujeres que tienen tan difícil cometido. Son los que están en el campo, en las bodegas, los que pueden conocer hechos y circunstancias que permitan a la Administración exigir el cumplimiento de la ley, como una tarea colectiva que beneficia a la comunidad. Si la actuación individual es difícil, existen, sin embargo, unos órganos creados en cada municipio que podrían erigirse en auténticos defensores de la calidad y colaborar decididamente en esta tarea. Nos referimos concretamente a las Juntas Locales Vitivinícolas, constituidas por hombres de la viña y del vino, que, por supuesto, conocen lo que pasa en su pueblo como su propia casa. Es a través de estas Juntas como podrían canalizarse las acciones a las que nos referimos.

¿Cómo? Baste, como ejemplo de lo que podrían realizar, la referencia al visado de declaraciones anuales de producción y existencias, que es una de las misiones principales de las Juntas. Esta declaración, y toda la restante documentación que el Estado exige, parecen simples papeles que complican la circulación del vino y que sólo sirven para crear ciertos problemas con Hacienda y, sin embargo, constituyen una contabilidad que permite descubrir buen número de posibles actos ilícitos; pero, para ello, es fundamental partir de unas correctas declaraciones de cosechas y existencias.

Hay que aceptar que hoy las cosas no son así y que un porcentaje elevado de elaboradores particulares declara menos vino del que de verdad produce. Es fácil responder que, para evitarlo, la Administración dispone de los mecanismos represivos adecuados y, sin embargo, todos sabemos que en la práctica no es así y que estos mecanismos no pueden actuar con eficacia ante situaciones generalizadas. Por ello, sería necesario que los vocales de las Juntas Locales Vitivinícolas, representantes de viticultores, cooperativas e industrias, tomaran conciencia del papel que les corresponde al realizar el visado de



las declaraciones de cosechas y existencias y comprendieran que, realizándolo correctamente, se ayudan a sí mismos y al sector. Si las cooperativas declaran correctamente, ¿por qué no exigen a los demás el cumplimiento de las normas? Y a los viticultores, ¿qué les impide hacerlo?

Es indudable que si los subproductos de elaboración, orujos, lías, segundas y piquetas, aparecen como tales en la declaración, su destino será la destilación o vinagrería, en su caso, y, en ninguna forma funcionarán esos filtros prensa que nos los convierten en "vino". En las cédulas de circulación que amparen la salida de subproductos deberán aparecer tales destinos, que podrán comprobarse; el volumen de vino que como tal se expida no podrá superar el total de lo declarado como tal, con lo que conseguiremos que no se conviertan en "vino" los subproductos ni que aparezcan, como por arte de magia, vo-

lúmenes de vino incontrolados que aumentan la cosecha en detrimento de muchas cosas y, sobre todo, de los precios en origen. Si a estos efectos se les une la posibilidad de disponer de unas estadísticas ciertas que permitan adoptar las medidas reguladoras precisas para el desarrollo de cada campaña, nos podremos dar cuenta de la trascendencia que para el propio sector tiene la realización correcta de una función que, para muchos, no pasa del visado de un simple papel que sólo afecta a quien lo escribió y presentó.

Sirva este ejemplo, y las líneas anteriores, para hacer patente la necesidad de que nos enfrentamos con la calidad como algo imperativo que debemos realizar en común; las medidas de vigilancia y control administrativos sólo pueden cumplir una parte de esa gran labor. Si hemos conseguido vencer o, al menos, preocupar a alguno, nos daríamos por satisfechos.

También el día de mañana amarán y cultivarán la tierra con la colaboración del Banco de Santander



El agricultor ama su trabajo. Porque produce cosas "vivas" que él hace nacer y crecer. Cosas que al final agradecen generosamente los cuidados y desvelos que han recibido.

Pero el Banco de Santander también sabe que el trabajo del agricultor es duro. Demasiado duro e inseguro.

¿Quién podrá evitar que el día de mañana sus hijos busquen otros horizontes?

El Banco de Santander quiere ayudar a evitarlo. Disponemos de Servicios encaminados a facilitar al agricultor los medios necesarios para hacer el campo más cómodo y productivo, para que ellos lo sigan amando y cultivando como Ud.

Venga y hablemos. Los hombres del Banco de Santander no nos queremos limitar a pagar en el acto los Negociables del Servicio Nacional de Productos Agrarios. Queremos y podemos contribuir a conseguir hacer más seguro y productivo el bello oficio del agricultor.

Ellos se lo merecen.

BS

BANCO DE SANTANDER
Al servicio del agricultor

CONSEJOS REGULADORES DE DENOMINACION DE ORIGEN

SALVAGUARDA Y POTENCIACION INTERES PREFERENTE DE LOS PEQUEÑOS VITICULTORES

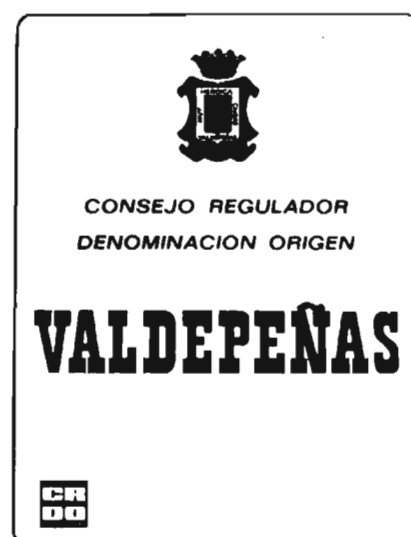
Por Félix BAGUENA y
Josep SANTACANA (*)

SISTEMAS DE PRODUCCION

Antes de descender al terreno práctico de lo que son actualmente los Consejos Reguladores de Denominación en Origen, y el papel que deben cumplir, es necesario hacer un breve repaso de todos los sectores integrados en la órbita del vino: producción, comercio, consumo, etc.

En efecto, en torno al vino se mueven una serie de intereses muchas veces difíciles de conjugar, tales son: la diversidad de zonas y características de la producción, la existencia de unos canales de comercialización altamente monopolizados a pesar de la profusión de pequeñas cooperativas que se muestran incapaces de lanzarse a la aventura del cooperativismo de segundo grado, la incidencia de las multinacionales, muy interesadas en copar lugares predilectos en las zonas con denominaciones de origen, sobre todo las de más calidad y prestigio, la existencia de una publicidad que sólo sirve a intereses comerciales y desorienta en gran medida al consumidor; la existencia de una campaña sobre el peligro del alcohol, de la que se aprovechan las casas de refrescos, etcétera.

Una última característica que hoy tiene gran importancia en el desarrollo de las denominaciones en origen es el proceso de compra de viñas o destino al cultivo de las mismas por parte de grandes empresas (Rumasa, entre otras), o incluso terratenientes que antes se dedicaban a otros cultivos. De esta manera se está introduciendo un sistema de producción estrictamente capitalista en un cultivo que ha sido casi exclusivo de la explotación familiar, y por lo tanto "artesano", en el que gran parte de la calidad y prestigio de los vinos proviene del cariño y esmero con que tradicionalmente se han criado las viñas y que actualmente se ve seriamente amenazado.



(*) De la Comisión Vitivinícola de la C. O. A. G.

HACIA UNOS CONSEJOS AUTENTICOS

Todo lo anteriormente expuesto incide de manera directa en los Consejos reguladores de denominación en origen. En efecto, dichos Consejos son las únicas entidades capaces de mantener y promover la calidad adecuada en los caldos; esta calidad hace de los diferentes vinos productos específicos en el mercado, lo que es estrictamente fundamental para el propio mantenimiento de las zonas productoras y, por lo tanto, de todos los que viven en ellas.

Así, los Consejos tienen como función principal velar por el cumplimiento de las normas que dicta la ley dentro de las denominaciones en origen. Las competencias de estos Consejos son muy amplias dentro del funcionamiento de las denominaciones en origen; este funcionamiento y las decisiones que tome tiene una fuerte incidencia en la economía del sector y, sobre todo, de las zonas donde esté ubicado. De ahí la importancia que tiene el correcto funcionamiento de los Consejos en la supervivencia de la explotación familiar de viña.

Sin embargo, actualmente esta función está totalmente distorsionada al mantenerse al frente de los Consejos a los mismos hombres que en tiempos del sindicato vertical, a pesar de haber transcurrido dos años desde la ley de libertad de asociación. Y ésta es sólo una muestra de los muchos casos que persisten en numerosos entes relacionados directamente con la agricultura, lo cual hace peligrar seriamente la democracia en el medio rural. Así, se está manteniendo una situación antidemocrática y se está impidiendo que las organizaciones agrarias realmente democráticas jueguen el papel que les corresponde. Debido a esta anacrónica situación, del 50 por 100 de los cargos que corresponden a los viticultores, una buena parte continúa en manos de personas que, aunque también tengan viña, tienen sus intereses fundamentalmente del lado de la industria. Entre los actuales cargos es

difícil hallar media docena de auténticos viticultores que vivan directa y exclusivamente de cultivar sus viñas. No hay que olvidar que es a estos viticultores familiares, totalmente pegados a su tierra, a los que por encima de todo les interesa defenderla, mientras "sus representantes" toman decisiones que fundamentalmente benefician a otros sectores.

DISCRIMINACION A LOS AGRICULTORES

Si los Consejos están concebidos para defender la calidad de unos vinos en cuya producción participan diversos sectores, lógicamente todos ellos deben participar en la gestión de los mismos, así como la Administración.

De lo dicho anteriormente se deduce que es totalmente necesario adecuar la composición de los mismos a la situación real de la organización de cada sector, en este sentido es inexplicable la prolongación que desde el propio Gobierno se está forzando a los antiguos cargos, que están dando lugar a importantes cacicadas de última hora de aquellos que irremediablemente perderán su sillón.

Entendemos que prolongar esta situación es una grave discriminación hacia los agricultores y está creando un importante deterioro en las denominaciones de origen, hecho éste del que sólo se benefician algunas importantes marcas. Por ejemplo, Rumasa y otras firmas ligadas a las multinacionales tienen ya importantes marcas en denominaciones en origen, marcas que están potenciando en su conjunto y al margen de las denominaciones.

LAS MARCAS Y LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN

Así, frente al interés vital de los agricultores pegados a la tierra y sin otro medio de supervivencia que la viña, el buen funcionamiento del Consejo es vital. Mientras las marcas de vinos que han conseguido un puesto propio en el mercado, al margen de las denominaciones de origen, le interesa que

éstas no tengan vida y que el mercado del vino, que se ha regido siempre por los nombres de las zonas, pase a ser un mercado en el que las marcas desplacen a los nombres de las zonas tradicionales de más calidad.

La mejor prueba de todo lo dicho hasta ahora es que de las 27 denominaciones en origen que existen en España, sólo funcionan dos o tres.

CALIDADES... Y DEMOCRACIA

Es necesario romper esta situación y terminar realmente con el progresivo deterioro de las calidades tradicionales de vino que coincide con el desarrollo de las marcas comerciales, máxime frente a la entrada en la C. E. E., donde nuestra única posibilidad de competir es cuidando las calidades. Esta ruptura pasa por un relanzamiento de los Consejos reguladores, lo cual sólo será posible con la participación masiva y democrática de los viticultores sobre la base de la igualdad a la hora de tomar decisiones de todos los que están vitalmente interesados en su correcto funcionamiento.

En este sentido nos parece inconcebible la interrupción y detención de las negociaciones encaminadas a sustituir a los antiguos representantes elegidos a dedo desde hace ya un año. A aquellas negociaciones, la C. O. A. G. llevó la única postura lógica después del análisis expuesto; postura que hoy sigue defendiendo y cuya base es la igualdad de todos los viticultores a la hora de tomar decisiones, sólo así se garantizará el imprescindible y ya urgente funcionamiento democrático de los Consejos reguladores.





Usted puede con porque John Deere le ofrece

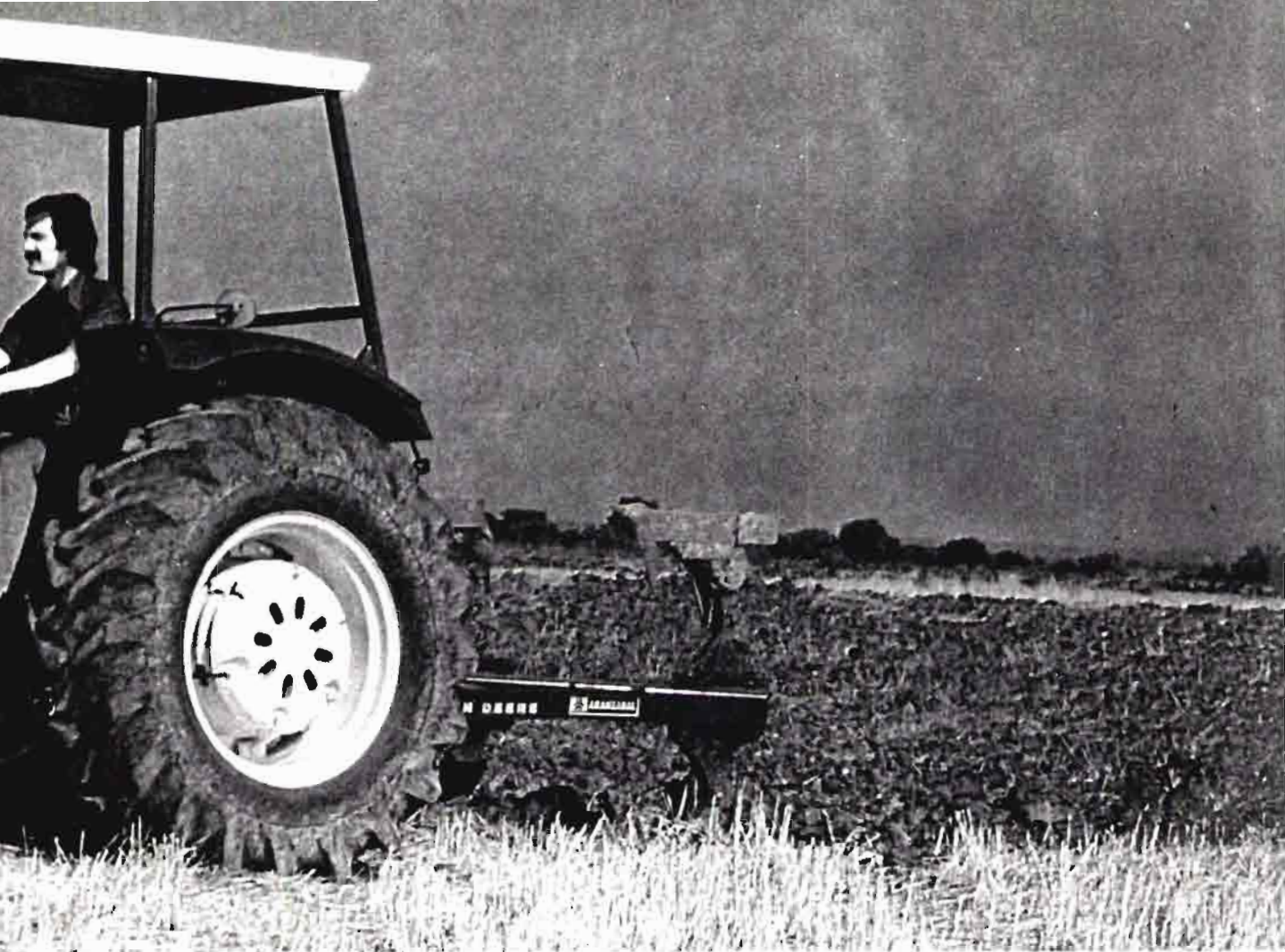
No se arriesgue. John Deere tiene el tractor adecuado a sus necesidades agrícolas. La potencia apropiada, las características necesarias y un precio que usted puede permitirse.

Para empezar, tenemos más modelos que otros fabricantes - 5 modelos standards, - 3 modelos fruteros, - 2 viñeros, - 2 multicrops y 1 con tracción delantera mecánica, además de 3 gigantes standards y 2 supergigantes articulados (estos cinco tractores de importación).

Cualquiera que sea la potencia que elija, le ofrecemos más fuerza disponible. Los motores John Deere están contruidos

especialmente para la agricultura como lo demuestran con toda claridad los gráficos de sus curvas de par motor. Su gama de velocidades perfectamente solapadas hacen que toda su potencia sea aplicada en el trabajo. Usted dispone de la velocidad más apropiada para cada trabajo y, para la mayoría, tiene la posibilidad de elegir entre 3 marchas. Así, tanto las revoluciones del motor como la velocidad de trabajo pueden ser seleccionadas para conseguir la máxima economía.

Con la transmisión Hi-Lo se consigue una potencia de tiro extra, tan sólo tiene que mover una



guir su tractor ideal, a gama más amplia.



palanca, sin necesidad de
embragar. Todos los John Deere
tienen sensibilidad en los brazos
inferiores con control de carga
y profundidad, además de un
sistema hidráulico de circuito
cerrado de respuesta inmediata.
Con frecuencia estas
características se ofrecen
solamente en modelos especiales.
Sin embargo, nosotros las

ofrecemos en todos nuestros
tractores. Una prueba le
convencerá de todo esto y aún de
más cosas.

**Visite a su Concesionario
y entérese de las muchas
otras ventajas que le
ofrecen los tractores
John Deere.**



UN GRAN SALTO... HACIA EL VACIO
¡Y EL VINO SIGUE EN LAS BODEGAS!

ANTE UNA GRAN COSECHA: TEMOR

Por Víctor FUENTES ASUNCION (*)

CAIDA DE PRECIOS

La simple ojeada a las cotizaciones del vino y sus derivados lleva a colegir no son muy boyantes las perspectivas que ofrece el comercio del vino.

Se trata del "precio promedio aproximado de las cotizaciones de las zonas más características de la región central" publicado semanalmente dentro de la Información de Mercados de "La Semana Vitivinícola".

Anodino panoframa; en los cinco conceptos considerados bajas en todos sus precios. En cierto modo explicables por el 33,04 por 100 más de cosecha que detenta el 78 sobre el 77, pero inexplicable si se consideran los aumentos habidos en todos los costos que inciden en la formación del precio del vino y sus derivados: léase uva, jornales, insecticidas, abonos, portes, electricidad, envases. Seguridad Social intereses de financiación, gastos de negociación, administrativos, fiscales, etc.

Vienen a demostrar la baja del precio y el aumento del costo que, a más elevación del coste de la vida, menos dinero por litro de vino. Quiere decir esto que a más gasto para la conservación y explotación del viñedo, recolección de la uva, transformación, elabora-

(*) Director de "La Semana Vitivinícola".

| | Cosecha 77-78 21.819.700 HI. Precio 12-5-78 | Cosecha 78-79 29.030.800 HI. Precio 11-5-79 | Diferencias + 7.211.100 Hectolitros |
|--|--|--|---|
| Alcohol rectificado, residuos, pesetas litro ... | 126 | 106 | — 20 |
| Alcohol rectificado, de vino, pesetas litro ... | 150 | 117 | — 33 |
| Vino de quema, pesetas hectogrado ... | 147 | 126 | — 21 |
| Vino blanco, en rama, pesetas hectogrado ... | 156,50 | 133 | — 23,50 |
| Vino tinto, en rama, pesetas hectogrado ... | 185 | 167 | — 18 |

ción, manipulación, almacenaje, vigilancia, estabilización, filtración, embotellado y puesta a punto del vino y su comercialización, menos ingresos. Inexplicable, pero cierto.

INSOLITO MERCADO VITIVINICOLA

Insólito caso de adaptación el del sector vitivinícola español, insólito y patriótico, digno de destacarse ahora, porque si se deja para más adelante, no quedará de él ni sarmientos ni raspajos. Sigamos.

Nos desenvolvemos en una política de libre mercado, de acuerdo. Hemos de huir de una política dirigida, paternalista y proteccionista, también de acuerdo. Pero hay cosas que son como son y a ellas deben amoldarse actitudes, y el comercio del vino —que no el negocio— es una de esas cosas. No verlo así supone un auténtico salto al vacío con el riesgo consiguiente.

Metido el vino en la cesta de la compra, se legisla políticamente

cuando las normas, dando luz verde al precio de las uvas; pero se pone el stop cuando el precio resultante del vino de dichas uvas, como sumando, puede influir en la suma de la valoración de la cesta de la compra.

Se pide intervención estatal cuando conviene y se clama por libertad de mercado cuando interesa.

La complejidad del tema se agrava.

SE PIERDEN 115,5 PUNTOS

El mercado del vino, ente conflictivo por sus implicaciones sociales y económicas y sensible por las implicaciones económicas y sociales que origina cualquier modificación de sus factores, pierde 115,5 puntos, sumadas burdamente las diferencias —todas negativas— habidas entre los precios estudiados del 78 y el 79.

Groseramente explicado, para comprar una unidad del conjunto de los cinco conceptos indicados.



HACIA UNA ASOCIACION INTERPROFESIONAL

en 1978 se necesitaban 764.50 puntos, en 1979 con 649 puntos —el 15,11 por 100 menos— se puede comprar la misma unidad.

Brutal baja que pocas economías agrícolas podrán absorber de no recibir ayuda financiera o apoyo estatal.

... MIENTRAS TODO SUBE

Suben los precios del pan, energía, teléfonos, transportes, correos, etc., y... ya es ironía, sube el del agua y baja el del vino. Sin embargo, el consumidor no lo nota y el consumo, en consecuencia, se resiente porque la baja del vino "se pierde" en los aumentos habidos

Las empresas y los agricultores cargan con los aumentos y sus disponibilidades económicas van agotándose.

Mientras, la peseta del agricultor, revalorizada por esos inexplicables escorzos de la política de "vaso largo", en el mercado español le sirve para menos. Sí, señor, un gran salto... hacia el vacío.

Subyace un terrible problema en el campo español y no lo enfrentan los "hacedores de la política", lo soslayan, ¿por tremendo? Quizá. ¿Por insalvable? Hombre, no; que cuando se buscaban votos todos tenían soluciones, o ¿era pura cháchara?

Y el caso es que la economía vi-

vinícola tiene, generalmente, lo que busca.

Desorganización, falta de coordinación, personalismos absurdos, deseo de representatividad...

ANTE LA PROXIMA COSECHA: TEMOR

Preocupa ahora, además, la cosecha próxima. Se vislumbra óptima y si el 1978, con el 33,04 por 100 más de cosecha que en 1977, "aportó" a la vitivinicultura la pérdida de 115,5 puntos aterra pensar los efectos de una excelente cosecha sobre un mercado saturado de vino.

No pretendemos sensacionalizar ni capitalizar el miedo que impera

TEMOR ANTE UNA GRAN COSECHA



NUEVAS APLICACIONES DE PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS DE LA VID

actualmente en el sector vitivinícola. Miedo originado por la, por ahora, estimada excelente cosecha próxima. Buscamos la eficacia más que la espectacularidad de la noticia, que no sería otra cosa más que fanfarria de feria de pueblo.

Debe ser válido aceptar que la crisis acucia y que no tenemos estructuras ágiles que la enfrenten con posibilidades de paliarla o encarrilarla. Bien, ¿cabe solución? La hay y sin inventar nada. Todo está hecho o casi todo en el asunto del vino.

FALTA UN ASOCIACIONISMO INTERPROFESIONAL

Copiamos modas foráneas en el vestir, yantar, hablar, beber, bailar y mil cosas más y precisamente lo que debíamos imitar, adecuándolo a nuestras características peculiares, lo rechazamos. Me estoy refiriendo a las asociaciones interprofesionales.

La filosofía de una Asociación no se improvisa cada mañana, la forman el paso del tiempo, la experiencia, los problemas surgidos, et-

cétera; empezar ahora por la base sería ridículo y poco operativo. Debemos ser conscientes de nuestras gracias y desgracias, y por ello la mutación o transformación de las estructuras debe hacerse con normas concretas, delimitando atribuciones que permitan reforma, renovación y cambio sin ruptura. Por ello y para ello debía tomarse como artículo de fe lo que en otras naciones han hecho de positivo al respecto.

PORQUE TODOS QUIEREN EL PASTEL ENTERO

Aquí, en España, gimen viticultor, elaborador, embotellador, exportador, etc. Se inhibe la Administración, a la que casi siempre se intenta confundir; cada uno a su aire, cuenta su batalla y como pone tanta fe en la narración —el interés económico le acucia— acaba creyendo en ella y a ella se aferra sin admitir negociaciones cuando lo práctico sería ceder en parte para lograr su parte. Todos quieren el pastel entero y nadie, en consecuencia, propicia el reparto.



Sentados a la mesa del diálogo con ánimo de establecer unas normas operativas y convencidos de la grandeza y la servidumbre que conlleva toda estrategia leal, se solucionarán muchos problemas, y aquellos a los que no hallasen solución los profesionales reunidos, podrían elevarlos a la Administración como algo de todos y no de determinada capillita. La presión sería así efectiva y estimulante para la rápida búsqueda gubernamental de soluciones.

Es apático, inoperante, fatalista el ánimo de la vitivinicultura española, su apatía le lleva a pechar con todos los inconvenientes que van surgiendo, su inoperancia a cargarlos al "debe" de sus cuentas, su fatalismo a resignarse sin más.

EN BUSCA DE NUEVAS APLICACIONES

Deben buscarse, creemos, nuevas aplicaciones a los productos de la vid, por ejemplo, los zumos de uva son una extraordinaria salida constante de parte de la producción e inigualable aportación a

la dieta del español; también la mermelada de uva. ¡Ay! A cuántas riquezas propias y deleites organolépticos renuncia el español por no querer buscar nuevas aplicaciones a sus cultivos. ¿Por qué no organizar —a nivel estatal— un programa televisivo mostrando la fabricación de los zumos de uva, explicando sus valores dietéticos e higiénicos expertos en medicina y nutrición? El Gobierno tiene la llave de TV y la fábrica de zumos de uva en Aranjuez es del Ministerio de Agricultura.

Distintas aplicaciones del vinagre; fabricación de papel procedente del sarmiento, azúcar de uva, colorantes para pinturas y cosmética, aromas y esencias para cosmética y alimentación. Piensos, de los hollejos y granillas. Potenciación de la Junta Nacional de Propaganda del Vino, Comité Científico del Vinc. Exigir a los científicos españoles estudien posibilidades de nuevos productos de la vid y el vino; planificar acciones exportadoras... ¿Muchos millones de pesetas?... No tantos como los que se pierden en subvenciones para paliar, que no solucionar, la situación coyuntural. Altruismo intere-

**TODOS QUIEREN
EL PASTEL ENTERO
...HASTA QUE SE CIERRE
LA PUERTA
DE LAS SUBVENCIONES
PARA TODOS**

TEMOR ANTE UNA GRAN COSECHA



sado, dar para recibir, sembrar para recoger.

ACCIONES PROGRAMADAS

Acciones promocionadoras, pero en las que deben colaborar todos los sectores de la viticultura española, a todos compete, no se olvide, como no se olvide tampoco va siendo hora que cada parcela de la vitivinicultura debe ir estudiando su autofinanciación arbitrando sistemas de recaudación de fondos comunes para aportar capital con el que promocionar el producto de su actividad mercantil.

Cerrar los ojos ante las campañas antialcohólicas tan en boga y tendenciosas es demencial. Regocijarse porque el precio baja y aumentan las posibilidades de exportación y los márgenes comerciales es inoperante e incluso inhumano. Congratularse porque el precio sube, olvidando el problema que se origina a quienes deben ajustarse a unos escandallos o competir en precios en mercados extranjeros es, además, de infantil, necio y tontorrón.

¿SE ACABARAN LAS SUBVENCIONES?

Mentalicémonos porque llegará una época en la que las subvenciones o programas proteccionistas de base desaparecerán. Todos los sectores de la producción nacional, todas las organizaciones profesionales o actividades mercantiles están llamando a la "puerta de las subvenciones", teatro, cines, remolacha, trigo, naranjas, industrias, agricultura, deportes, comunicaciones... y "los dineros salen de las arcas estatales y las arcas estatales se nutren de quienes piden subvenciones: la pescadilla se muerde la cola.

Se ha dicho que un empresario que quiere ejercer su oficio debe demostrar su capacidad rectora frente a acontecimientos inesperados. Es época difícil la que estamos atravesando, y dentro de la crisis general, la vitivinicultura española es tan desgraciada como la sábana de abajo y la reacción de sus estructuras tan lenta como lento es el caballo del malo. Da la sensación de que la vitivinicultura se reserva el papel de paseante de película de vaqueros.

Se ha dicho también que todo mercado es, por propia definición, de naturaleza dinámica o no es mercado; el del vino no lo parece y sus hombres no consiguen hallar un nivel de correspondencia entre sí o un conjunto de medios que separando el grano de la paja convenga a todos, que todos navegan en el mismo barco. Para su subsistencia se halla acondicionada la empresa a las mutaciones de su entorno y la vitivinicultura española no está reaccionando.

NUEVAS APLICACIONES... Y NUEVAS ACCIONES

Nuevas aplicaciones de los productos y subproductos de la vid..., insistimos. No siempre el uso del maíz ha sido tan diversificado en sus aplicaciones como hoy día, ni el girasol; señores, si hasta para la placenta de los animales han hallado nuevos usos.

Diversificar aplicaciones, ésa es la cuestión. Nada es imposible con lógica. Bromatología, biología química y otras ciencias evolucionan constantemente, son fuentes inagotables de descubrimientos, impliqueselas en el entorno vitivinícola. Somos nación de vino con problemas de excedentes y la exporta-

ción no es solución total ni segura; el estudio de nuevas aplicaciones es, además, de necesario, urgente, porque se está colapsando el sector. Puede haber un respiro, mala cosecha, pero el problema, adormecido por la desgracia, sigue latente y resurgirá.

Sea el vino "hidrocarburo vegetal". ¿Gollerias? ¡Ah, amigos!, la historia está llena de ellas y los hombres han hallado soluciones posibles a sueños imposibles.

Con imaginación y los pies en tierra, clarificando funciones, con sinceridad en el diálogo y deseo de hacer algo para con ese algo hacer más llevadera la lógica competencia mercantil; la asociación interprofesional podría ser una buena base de la que la vitivinicultura española recibiese el adecuado impulso.

Actualmente no se compete con el colega, se lucha a muerte.

Mientras, la exportación baja, el consumo decrece, los vinos ven envilecida su calidad para competir en precios, nadie gana una peseta y todos temen a la próxima cosecha. A más vino menos precios, más problemas y menos margen de maniobrabilidad.

Ceder, negociar, crear stocks, abastecer escalonadamente, potenciar el consumo, enfrentarse a las tendenciosas campañas anti-vino, valorar el derecho del viticultor tanto como el del consumidor, embotellador, etc. Razonar, dialogar, pactar. Construir para años.

Porque, de otra forma, mal le va a ir al sector vitivinícola, pues sigue llegando alcohol foráneo, se legisla favoreciendo los destilados de melaza, se detecta baja en el consumo, se ataca al vino como si fuese nocivo.

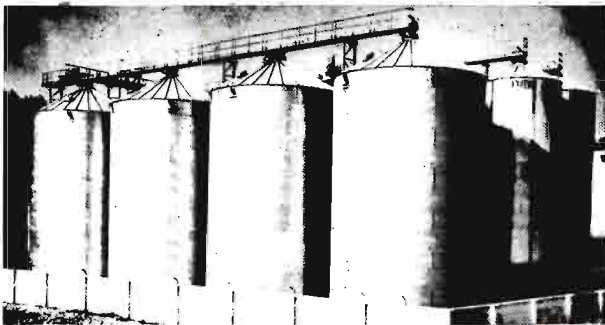
Y el vino sigue en las bodegas.

Y las bodegas han de recibir el nuevo vino y así un año tras otro.

Hay mucho por hacer, pero ya. Lo hecho no sirve, antes eran molinos de viento, ahora son gigantes. Acrediten los dirigentes nuevas acciones positivas, en su haber consta el haber sido; el actual quebranto económico de la vitivinicultura demanda, exige, acción constructiva y no palabras demagógicas.

SILOS METALICOS CON NOMBRE PROPIO

PRADO



Porque cuando se plantean problemas de almacenamiento o cuando se piensa en ampliar instalaciones es necesario recurrir a quien tiene soluciones. Soluciones que Prado basa en una amplia gama de productos y en el estudio serio de cada caso en particular, a los cuales aplicamos toda nuestra experiencia en este campo.

La tecnología PRADO-BUTLER se ha impuesto no solo en España sino en toda Europa, en la cual países como Alemania, Francia y otros cuentan ya con nuestros Silos.

Porque cuando se piensa en Silos Metálicos lo aconsejable es contar con PRADO.

Pída información a:
PRADO HNOS. Y CIA., S. A.
Apartado, 356 - Bilbao

NOMBRE: _____

DIRECCION: _____

TELEFONO: _____

POBLACION: _____

PROVINCIA: _____

AGRI

S.M.



OFICINAS CENTRALES:
PRADO HNOS. Y CIA., S.A. Luchana, 4 - Apartado 356
Tel. (94) 415 70 00 - BILBAO - 8
Y en: BARCELONA - MADRID - VALENCIA - VALLADOLID
SEVILLA - ZARAGOZA

Técnica avanzada

VINOS COMUNES

CONSIDERACIONES

Por Miguel FERNANDEZ SAEZ (*)

Aun cuando con el adjetivo común se designa y engloba a una gran masa de vinos españoles de gran consumo o de consumo corriente considerándolos como de escasa calidad, sin raza ni origen definido, según puede desprenderse también de las acepciones que de esta palabra hace el diccionario, tales como "ordinario, muy sabido", "bajo, grosero, de inferior calidad", "despreciable", "rutinario"... lo cierto es que una gran mayoría de estos maltratados caldos sólo tienen de común su más vulgarizado uso o consumo y su, casi siempre, fatal destino a mezclas más o menos acertadas u ortodoxas que lo condenan, a veces sin razón, a la pérdida de su personalidad, tipo y calidad, siendo igualmente una realidad el que buena parte de estos vinos, cuya procedencia y peculiaridad pueden ser tan distintas, no carecen de calidades particulares cuando son elaborados y cuidados con el debido esmero.

El carácter genérico del tema "vinos comunes", al que se circunscribe y que limita este artículo, no permite particularizar ni analizar las características, los orígenes ni las clases de los vinos que habitualmente se integran en esta denominación, por lo que sólo apuntaremos y patentizaremos que gran volumen y tipos de estos caldos, producidos en el variopinto

(*) Ingeniero Técnico, de la Estación de Viticultura y Enología de Valdepeñas.



solar español, ofrecen muchas posibilidades y están demandando una mejor consideración y destino.

Actualmente y en muchos países con más o menos condiciones y experiencia vitivinícola se está extendiendo o desplazando la vid a tierras y climas en los que creemos probable que tengan que recurrir a "fabricar" vinos... Y el vino, como tal, es un producto elaborado naturalmente.

En este sentido, también los vinos "comunes" españoles pueden y deben salir airosos de la comparación de cualquier índole que pueda realizarse con otros del nivel de esta calificación procedentes de países aún de reconocido prestigio vinícola.

Con esta consideración, nada

subjetiva, no se pretende, ni se puede, subir a la picota a todos los vinos "comunes" de España, sino poner a cada uno a la altura que por sus cualidades merezca y estimular a la posible mejora de su tipo y destino. Y no es cuestión de hacer Jerez o Burdeos con un vino modesto. Cada vino tiene su carácter y esto es lo que fundamentalmente hay que conservar y mejorar, respetando su naturaleza y sin abusar de las posibilidades que cada uno de ellos pueda brindar, porque, en este caso, pierde lo mejor: su gracia y su nobleza, cualidades de las que, más o menos, gozan los vinos de la inmensa mayoría de las zonas, comarcas o regiones del ámbito nacional. Es absurdo, por ende, someter a un

buen vino de año al tormento de una crianza que no admite, o maderizar otros que no son aptos para esta práctica, o sacrificar el color genuino de algunos vinos blancos para obtener un "pálido", sinónimo éste de "macilento, escaldado de su color natural, desanimado y falto de expresión"... Es, pues, de la incumbencia del bodeguero y del catador la mejora del vino y no del malabarista.

No obstante, éstas y otras problemáticas, que envuelven al vino de que tratamos, están tan ligadas a las precarias circunstancias de los mercados que, hoy por hoy, sería muy aventurado y difícil exigir y hallar normas o soluciones nuevas para que, a corto plazo y en todos los aspectos, se elevara el nivel de estos productos y los del sector, que abarca en la rueda del negocio vitivinícola nacional, aunque sí se puede y es más fácil incidir en otros aspectos que, de cara al futuro, podrían beneficiar y prestigiar a estos vinos o, al menos, evitar su deterioro y depreciación, cosa que de hecho viene ocurriendo y que, en buena parte, hay que imputar al mismo Estado, el cual, no solamente ha permitido el desbarajuste de las plantaciones absurdas, sino que su propio dinero ha fomentado y subvencionado bodegas en lugares sin tradición, sin vocación y sin las mínimas condiciones para el desarrollo de una vitivinicultura normal en estas latitudes, en torno a cuyas bodegas se ha extendido y sigue en aumento el cultivo de unas viñas que, en el mejor de los casos y salvo excepciones, sólo dan vinillos merecedores de su transformación en alcohol o "aptos" para complicar los problemas al verdadero vino en los años excedentarios.

Tiene que reconocer la Administración que ha prestado flacos servicios a estos vinos que denomina "comunes", tanto por lo expuesto como por los fallos y escasa efectividad demostrada a la hora de proteger o, al menos, estabilizar unos precios justos, ya que de haber actuado con un poco más de acierto es probable que hubiese amortiguado la especulación o la depresión que tanto alteran y per-

judican al comercio y a la calidad por repercusión indefectible de los vinos en general.

Asimismo da la sensación de que los organismos competentes se han inhibido más de la cuenta en el control de las campañas de lucha antialcohólica permitiendo que los medios de difusión, al tratar el tema, hagan traslucir mucho más los efectos que causa el abuso del vino que los de otras bebidas alcohólicas verdaderamente nocivas y, por supuesto, más responsables de esta lacra social. Esta actitud perjudica, igualmente, a los vinos de gran consumo o "comunes" y podría resolverse, en gran medida, exigiendo a los autores de estas campañas que se enteraran o asesoraran de lo que es un vino.

Los implicados directamente en este negocio de los vinos "comunes" (de gran consumo, mejor), desde el que produce la uva hasta

el que los sitúa en el mercado, deben abordar con responsabilidad los problemas que a cada uno le compete: al viticultor, el de la calidad de la uva, supeditando a este primordial factor, en lo posible, las variedades, el cultivo y, si fuera preciso, los rendimientos cuantitativos de sus viñas; al bodeguero, estimar la calidad del fruto, es claro, y elaborarlo con esmero, y al comerciante, el de discriminar y seleccionar los caldos que maneja, dándole a cada uno el destino y trato apropiado, fomentando siempre la calidad y, cuando pueda, el consumo. Todos con vistas también a un futuro que parece vislumbrarse bueno para estos vinos españoles que, en su modesta clase, no deben tener más competidores que ellos mismos.





ELANCO

FUNGICIDA

Rubigan[®]
EC

CONTRA
OIDIOS (Ceniza, sendra, etc.)
OIDIOPSIS (Leveillula)
MOTEADO

REGISTRO NUM. 13861/84

CLASIFICACION: CATEGORIA A, A, C.

VID Y PARRAL - MELONES - SANDIAS - PEPINOS - CALABAZAS - PIMIENTO

DISTRIBUIDO POR:



GRIMA QUIMICA s.a.

POLIGONO INDUSTRIAL FUENTE DEL JARRO

Avda. Ciudad de Sevilla, 53. PATERNA (Valencia). Teléfono: 132 19 00

Texto visado por el Servicio de Defensa contra Plagas e Inspección Fitopatológica de Valencia, 12-VI-79.
Período de validez: un año

PRODUCCION, BAJA - CONSUMO, SUBE

VINOS TINTOS

HACIA UN REGIMEN
DE PRECIOS DIFERENCIADOS

Criterios para su desarrollo

Por Antonio BARDON ARTACHO (*)

ORDENACION DEL MERCADO

La política de precios constituye uno de los elementos básicos de la ordenación de la mayor parte de los sectores agrarios. En el sector vitivinícola las Normas de Campaña pretenden mantener el precio de mercado, libremente generado en función de la oferta y la demanda, dentro de unos determinados márgenes, mediante una serie de mecanismos que en caso de descompensaciones excesivas entre dicha oferta y demanda permitan su regulación. Para ello se establecen los denominados Precio Indicativo, Precio de Garantía y Precio de Intervención Superior.

El Precio Indicativo constituye una especie de precio guía, fijado cada año para el Vino Tipo, que se define y que constituye el dato de referencia para el desencadenamiento de determinadas actuaciones. Así, cuando el precio de mercado, medido por el Precio Testigo, se mantiene durante dos semanas por debajo del fijado como Indicativo, cabe la posibilidad de inmovilizaciones en los plazos y conclusiones que el Decreto establece; volviendo el mercado a funcionar según el libre efecto de la oferta y la demanda cuando el Precio Testigo supera durante dos semanas consecutivas el Precio Indicativo, en cuyo caso se puede

proceder a la cancelación total o parcial de las inmovilizaciones.

Asimismo, la intervención en el mercado vitivinícola se realiza también mediante la concesión de anticipos de campaña, adquisición de vinos a Precio de Garantía o, en caso contrario, adoptando medidas especiales de contención de precios cuando éstos alcanzan la cota del precio fijado como de Intervención Superior.

Lo expuesto hasta aquí constituye un breve resumen de los mecanismos y posibilidades de ordenación del mercado, que han constituido el esqueleto de las normas reguladoras en los últimos años.

Sin embargo, el último Real Decreto de ordenación de la campaña 78-79 recogía en su exposición de motivos la posibilidad de que en el futuro se contemplen medidas reguladoras diferenciadas para el mercado de vinos de mesa distintos, encomendando al FORPPA, en su Disposición Adicional, el establecimiento de un procedimiento para la fijación de un Precio Testigo de vinos tintos.

Tal novedad, que para unos constituye un indudable perfeccionamiento y la posibilidad de acercar más las medidas de ordenación a las características y realidad del mercado vinícola nacional, es considerado por otros algo utópico y descabellado que no haría sino complicar aún más tan importante y conflictivo sector.

La realidad es que tal pretensión no constituye ninguna novedad, por cuanto la regulación anual del mercado vinícola en la Comunidad Económica Europea se realiza mediante la fijación de precios de orientación —equivalente a nuestro Precio Indicativo— para seis tipos de vinos de mesa, según el Reglamento (CEE) número 945/70 del Consejo, de 26 de mayo de 1970.

VINOS TINTOS

En nuestro país, al margen de las fuertes alternativas que a través de los años sufre nuestra producción, la regresión de las plantaciones de uva tinta —que representa el 30-35 por 100 de la superficie nacional del viñedo dedicado a vinificación— unido al incremento de las preferencias del consumidor hacia los vinos tintos, está acentuando paulatinamente el desequilibrio entre plantaciones y consumo.

La motivación principal debe buscarse en la baja rentabilidad de las plantaciones de uva tinta, cuyos rendimientos por ha. son inferiores; no compensando dicha circunstancia la diferencia de precio respecto de la uva blanca. Sin embargo, la elevación de los precios de los vinos tintos en la campaña anterior, motivada en principio por las bajas cosechas de los dos últimos años, puede

(*) Ingeniero Agrónomo

VINOS TINTOS

considerarse una tendencia que posiblemente se mantenga en el futuro.

Por otra parte, el régimen de autorización de plantaciones de viñedo, tendente al desarrollo de variedades de mayor calidad, no ha sido suficiente para alterar de forma sensible este signo negativo de las plantaciones de uva tinta, por lo que la posibilidad de establecer un régimen diferencial para estos vinos en las normas de campaña puede ser un factor de estímulo que equilibre la trayectoria de las plantaciones y el consumo, aparte de permitir un conocimiento directo de las situaciones de su mercado y una más perfecta ordenación.

No obstante, tal medida no debe considerarse como solución última y definitiva, debiéndose insistir en un mayor estímulo en las variedades de calidad y en la previsión, en el caso de cosechas excedentarias, de medidas que permitan la creación de stocks de vinos de calidad media.

REGIMEN DE PRECIOS

Centrando el tema en los precios diferenciados, el problema fundamental estriba en cómo establecer el sistema de forma que los objetivos que se pretenden no se malogren.

Las primeras ideas parece ser que apuntan hacia la posibilidad de establecer un régimen de precios en que los vinos tintos se valoren en función de su intensidad colorante; pero es preciso tener en cuenta que, con independencia de que en nuestro país haya un determinado porcentaje de producción de vinos tintos cuya cotización esté exclusivamente ligada al grado alcohólico y su número de "capas", la realidad es que ambos parámetros poco dicen sobre su calidad, corriéndose el peligro de fomentar una producción cuyo objetivo sea exclusivamente alto grado y mucho color, que no son precisamente las características que prefiere el consumo. Al margen de tales ob-



servaciones, analizaremos a continuación unos posibles criterios técnicos para su desarrollo, así como los pros y contras que el sistema tendría en su aplicación.

Vino Tinto Tipo

A la vista de los resultados de Intensidad Colorante de un elevado número de muestras de vinos tintos de diferentes regiones españolas podría considerarse como color tipo la intensidad correspondiente a tres unidades.

Precio testigo

Si bien desde el punto de vista técnico no hay grandes dificultades para su elaboración, en la práctica la cuestión es diferente.

Teóricamente, debería realizarse recogiendo los datos de pesetas/h.^o e Intensidad Colorante correspondiente a vinos comunes, tradicionalmente cotizados en fun-

ción de su graduación y color, en mercados testigos representativos de las zonas vinícolas productoras de tales vinos.

Sin embargo, la existencia, en muchos casos, de otros factores que afectan al precio, aparte del grado y color, hace que no exista la debida correlación entre pesetas/h.^o e Intensidad Colorante. Evidentemente, tal circunstancia cabe suponer venga motivada por una mala elección de las partidas de vinos cuyas operaciones comerciales se recogen, ya que, si en la práctica el número de datos en que existe proporcionalidad entre ptas./h.^o e Intensidad Colorante es tan bajo como los hasta ahora observados, la conclusión sería que el porcentaje de vinos que en nuestro país se comercializa fundamentalmente por su color es tan bajo que nada dice sobre la realidad de los precios de mercado, en cuyo caso el sistema fallaría en su planteamiento.

Admitiendo que no es así, y su-

poniendo la existencia de una información de base coherente y representativa, el establecimiento del Precio Testigo podría realizarse admitiendo una proporcionalidad directa entre ptas./h.^o e Intensidad de Color, calculando por una simple regla de tres cuál correspondería al Vino Tinto Tipo definido. Lógicamente, dichos precios se integrarían ponderados con los coeficientes que se estimaran oportunos para cada mercado testigo.

Precio de Garantía

Desde el punto de vista técnico, la fijación de un Precio de Garantía en función del color presenta como única dificultad evitar la posibilidad de valorar como tintos los vinos blancos utilizados en las mezclas.

Con la fórmula que se propone queda resuelto el problema, por cuanto el valor a Precio de Garantía de dos determinados volúmenes de blanco y tinto, ofertados separadamente, resulta igual al que correspondería a la mezcla de, lógicamente, menor intensidad colorante.

Partiendo de los datos:

P_B = Precio de Garantía del Vino Blanco Tipo (ptas./h.^o).

P_I = Precio de Garantía del Vino Tinto Tipo ($I = 3$) (ptas./h.^o).

I = Intensidad Colorante del vino ofertado.

El Precio de Garantía (ptas./h.^o) sería:

$$P = P_B + \frac{I}{3} (P_T - P_B)$$

Sin embargo, lo que resulta realmente problemático es la conveniencia o no de incluir un Precio de Garantía diferenciado para los vinos tintos en función del color como medida reguladora del mercado.

Por una parte, podría influir en

los aspectos negativos antes indicados de fomentar la producción de vinos de exclusivamente alto color y grado, lo que, evidentemente, supondría primar dichos vinos frente a otros de posiblemente más calidad y aceptación, y por los que obtendrían un menor Precio de Garantía.

Por otra parte, supondría la compra de vinos cuyo destino, debido a su calidad, posiblemente sería la destilación, lo que no dejaría de ser un tanto incongruente ante la situación de desequilibrio entre las plantaciones de uva tinta existentes y la tendencia del consumo.

Por el contrario, supuesta una situación excedentaria crítica con un derrumbamiento total de precios, no cabe duda que la existencia de un adecuado Precio de Garantía para los vinos tintos entraría dentro de lo razonable.

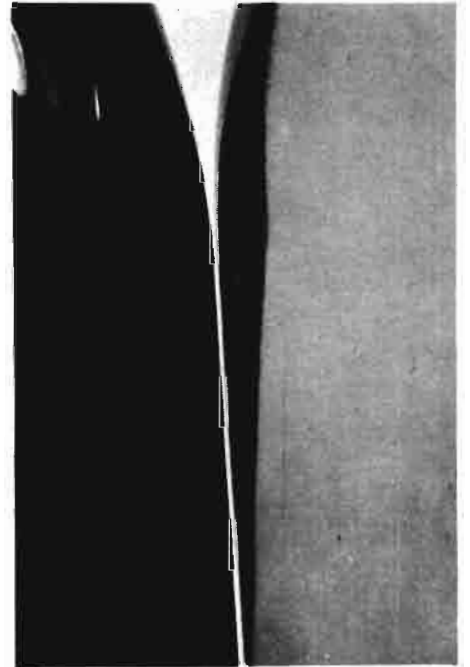
Como vemos, el tema es opinable y para una toma de decisión prudente y meditada, aunque no creemos que, dentro del conjunto de medidas a que antes nos referimos (stocks reguladores, fomento de variedades, etc.), el régimen de garantía para tinto constituya una de las de eficacia inmediata que el sector necesita.

Precios Indicativo y de Intervención Superior

La fijación de un Precio Indicativo diferenciado para vinos tintos podría resultar de interés, por cuanto supondría la posibilidad de actuar a corto plazo en el mercado, ante situaciones de desequilibrio más o menos coyunturales y en las que las inmovilizaciones pueden jugar un papel importante.

Lo mismo puede decirse respecto al de Intervención Superior, que permitiría la adopción de medidas de contención de precios en caso de superarse la cota que se estableciera.

Sin embargo, hay que considerar también ciertos aspectos negativos. Imaginemos una situación de precios de tintos por encima del de Intervención fijado, sin que

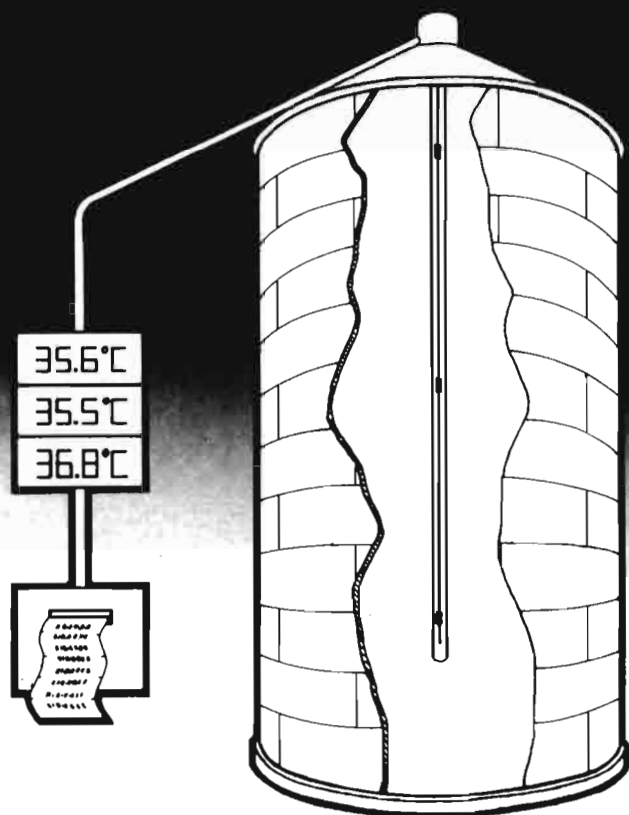


los vinos blancos hayan alcanzado la cota para ellos establecida; evidentemente, la adopción de medidas que supongan una disminución del precio de los tintos implicaría automáticamente también una baja en los blancos, dada la innegable relación entre ambos existente. El resultado es claro, se conseguiría regular los precios de los vinos tintos y provocar indirectamente una baja de los blancos en ese momento, ni necesaria ni pretendida.

En resumen, un régimen diferenciado de precios para los vinos tintos en función de su intensidad colorante no debe constituir la pieza clave del fomento de la producción de vinos tintos de calidad. El establecimiento de ayudas económicas en las plantaciones de variedades de uva tinta preferentes y la creación de un sistema que permita formar stocks reguladores de vinos de calidad media debe ser prioritario. No obstante, la posibilidad de perfeccionar la actual ordenación del mercado vitivinícola debe ser motivo suficiente para seguir estudiando el tema, aprovechando lo que de positivo puede tener en orden a una mejora de nuestro sector vitivinícola y de la calidad de sus productos.

SILOS DE GRANOS

NUEVO SISTEMA AUTOMÁTICO "IMETH"
PARA CONTROL DE TEMPERATURAS.



Ventajas sobre los sistemas clásicos:

- Sistema conexión serie entre silos.
- Posibilidad económica de ampliación, sin modificar la instalación existente.
- Respuesta rápida, con detectores a termistancia.
- Intercambiabilidad y posibilidad de cualquier modificación o ampliación, sin necesidad de vaciar el silo.
- Mínimo cableado; mantenimiento nulo.
- Una sola sonda para control de los distintos niveles.
- Opciones:
Indicación - Control sobretemperaturas - Teleimpresión
Entrada computadoras.

GARANTIZAMOS EL SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA POST-VENTA

ELECTROMEDICIONES
Kainos, s.a.

GOSSSEN
ESPAÑOLA

HOSPITALET DE LLOBREGAT (Barcelona):
Carretera del Medio, 116 - Teléf. 337 35 00 - Telex 51579

MEDIDOR DE HUMEDAD HIGROPANT

PORTATIL 100 %



A TRANSISTORES • FACIL DE USAR

Para trigo, maíz, arroz cáscara, girasol, centeno,
sorgo, cebada, avena, soja, arroz blanco, judías,
harina de trigo y otros productos.

ES UTILIZADO EN 52 PAISES
DEL MUNDO.

AMPLIAMENTE USADO POR
EL SENPA.

INDUSTRIAS ELECTRONICAS
ARGOS, S.A.

C/ Moncada, 70 - Tels. 3665558 - 3665562 - Valencia, 9

EN SANLUCAR Y AL BORDE DEL MAR

EL VINO MANZANILLA

LAS CAUSAS DE SU EXISTENCIA

EL VINO MAS FINO ENTRE TODOS LOS VINOS FINOS

Por Isidro GARCIA DEL BARRIO
Y AMBROSY (*)

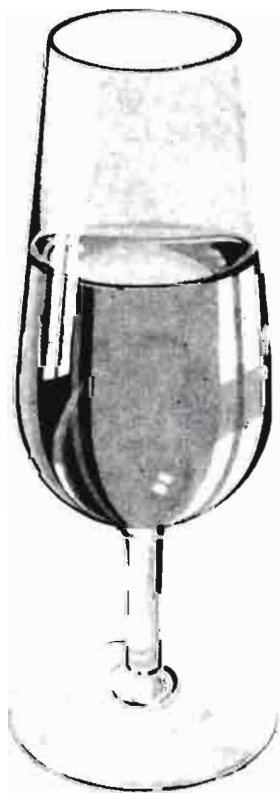
*Una jovencita de casi
doscientos años*

En la parte oeste del Marco de la Denominación de Origen "Jerez-Seres-Sherry" y "Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda" existe un vino singular, que es el denominado *Vino Manzanilla* o, con más propiedad, *la Manzanilla*, que se cría en exclusividad en las bodegas de la ciudad de Sanlúcar de Barrameda y con las uvas procedentes de los viñedos de su término municipal.

La Manzanilla es uno de los varios tipos de vinos de esta Denominación de Origen, y queda clasificada entre los vinos denominados "finos".

No se debe explicar a personas que sean de fuera de Marco el sentido que la palabra "fino" tiene en Jerez, con las mismas palabras que aquí se emplean. Un vino se llama "fino" cuando tiene una apariencia y color ligeros, en contraposición a los vinos "olorosos" y amontillados, etc., que son vinos de más cuerpo y color.

La palabra "fino" no significa calidad, ni es opuesta a la palabra "basto", porque tanto los vinos finos como los demás tipos son



de extraordinaria calidad, sean finos, o sean olorosos, o sean amontillados, o dulces, o crema, etcétera.

Luego veremos que la Manzanilla es el más fino de los vinos finos, y que este concepto de vino "fino" es más bien aparente, porque parece envolver una idea o concepto de vino ligero que no es rigurosamente cierto.

La Manzanilla es un vino relativamente reciente, ya que data de los primeros años del siglo XIX. Cientos de poetas, autores, literatos, viajeros y "consumidores" han glosado y hablado —los que han podido hacerlo tras de degustar la Manzanilla en mayor o menor cuantía, casi siempre en mayor— de sus excelencias, aromas y paladar. El poeta sanluqueño Manuel Barbadillo ha vertido en varios libros su mucho saber en el tema, ya que es criador de este vino, y, además, ha recopilado en varios cuantos se ha escrito, que es mucho, y, en general, de alta calidad.

Según dicho autor, el nombre de Manzanilla aparece en una cita comercial el año 1814 por vez primera. Esteban Boutelou habla de la manzanilla en su singular y conocida obra sobre el cultivo de la vid en Sanlúcar y Jerez, en el año 1807.

(*) Ingeniero Agrónomo.

En nuestra tierra le llamamos reciente a un vino cuando data de casi doscientos años...

Las causas de la existencia del vino Manzanilla

Hemos de distinguir de entre las causas comunes a todos los vinos de tipo "fino" existentes en el Marco aquellas que tienen influencia peculiar o específica en la obtención de la Manzanilla.

Si en la obtención de los tipos de vinos "finos" del Marco, que son los que tienen crianza biológica mediante las levaduras que forman velo o "flor" sobre la superficie y que sirven para transformar los vinos del año en vinos criados mediante el proceso de envejecimiento en las denominadas "soleiras", existen numerosas sutilezas y causas, habremos de hilar muy delgado para ver, de entre ellas, cuáles son las específicas del vino más "fino" entre los "vinos finos", que es la Manzanilla. En algunos factores o causas hay una gran diferencia entre las normales de todos los vinos finos y las de la Manzanilla, pero en otras no existe diferencia. El método de obtener la Manzanilla es radicalmente distinto en varios aspectos.

Vamos a ir pasando revista a los diversos factores que intervienen en la obtención de los vinos finos, para poner de manifiesto las diferencias existentes en el caso de la obtención de la Manzanilla.

1. *Variiedad selecta de viñedo Palomino Fino o de Sanlúcar*

Tiene escasa importancia, porque con el Palomino corriente de otros términos del Marco también se podría obtener Manzanilla, siempre que se elaborase en Sanlúcar. Aclaremos que con otras viníferas no se obtiene Manzanilla ni aunque se trabaje en Sanlúcar, sino solamente con el Palomino, al que se le llama en Sanlúcar "Listán".

2. *Terrenos de albarizas*

Tampoco tiene la Manzanilla una gran especificidad de terre-

nos. No podemos extendernos en este complicado tema, que es precisamente el de nuestra dedicación. Baste lo dicho. No se precisan albarizas de primerísima calidad. No es el suelo el factor principal de la obtención de la Manzanilla, sino el clima y el saber humano.

3. *Esmerado cultivo*

En todo el Marco hay un esmerado cultivo de la vid, pero en Sanlúcar, a causa de la enorme distribución de la propiedad, al ser las parcelas muy pequeñas, hay un cultivo muy intenso y esmerado. Un carácter distintivo es que las podas son menos intensas que en el resto del Marco, ya que se dejan más yemas, y, sobre todo, la cepa tiene más parra, por lo cual la uva está más protegida de los rayos solares. Por todo ello la uva madura muy intensa y lentamente, que es cuestión necesaria para obtener calidad, aparte de la longevidad del viñedo. Pero hay un refinamiento que parece contradecirse con lo anterior, porque...

4. *Pequeño adelanto de la vendimia*

En Sanlúcar se adelanta la vendimia una semana aproximadamente respecto del Marco y de otros vinos que no serán Manzanilla. Con ello se obtiene un punto de acidez que la Manzanilla tendrá ya para siempre en toda su crianza y vida, como uno de los caracteres definidores de su paladar. La Manzanilla tiene un sabor ligeramente amargo, que es propio de las de elevada calidad.

5. *Los factores climáticos*

Si todo el Marco de la Denominación de Origen tiene un clima marítimo de tipo mediterráneo muy acusado, con grandes humedades ambientales, incluso en la estación seca, y fuertes rociadas nocturnas, la zona de Sanlúcar tiene aún mayor humedad, debido a su proximidad al mar y, sobre todo, a la abundancia y predomi-



nio del viento de "poniente" y de la existencia de las brisas marinas. Esta sí que es una causa fundamental de la existencia de la Manzanilla, porque influye poderosamente en la existencia y desarrollo de...

6. *La flor o flora microbiana*

La flor o flora microbiana de la Manzanilla es idéntica de la de los demás tipos de vinos "finos". Todos los vinos de tipo "fino" tienen crianza biológica de "flor", pero el velo que se forma sobre la Manzanilla es distinto en su duración. Los factores climáticos influyen en la duración del tiempo en que a lo largo del año actúa la flor, que es mucho más amplio que en otras zonas menos costeras. La flor de la Manzanilla actúa casi todo el año, por ser más húmedo y benigno el clima de la zona costera.

7. *El sistema de soleras*

Para todos los vinos finos es fundamental el sistema de crianza en soleras, pero para la Manzanilla lo es en tan alto grado que, si no existiera, no habría surgido nunca, ya que con el sistema de añadas es imposible obtener Manzanilla, puesto que el vino apenas se airea. El tipo de Vino de Jerez conocido en el mundo entero no es el de tipo "fino", sino el de tipo "oloroso", que ni tiene crianza biológica en flor, ni primitivamente se criaba por el sistema de "soleras", sino por el de "añadas".

8. *El movimiento o aireación*

Un carácter verdaderamente definidor de la obtención de la Manzanilla es el intenso movimiento que se lleva a cabo con estos vinos durante su crianza.

La crianza de vinos Manzanilla precisa mover mucho los vinos de unas botas a otras y, por supuesto, que mediante el sistema tradicional de las jarras. Esta operación es la que se llama "peinar los vinos", que no es sino una intensa aireación, para que con ello surja la calidad y aroma de la



MANZANILLA

Manzanilla. Es decir, precisamente lo contrario de lo que pudiera parecer a cualquier vinatero de otra región...

Corrientemente, en la región se hacen pasar los vinos de unas botas a otras, de tres a cuatro veces al año, para realizar las "sacas" por las botas de soleras. Pues bien, en las Manzanillas se pasan los vinos hasta una vez al mes, y durante todo el año, si bien en cantidades menores en cada rociada o "saca"

9. *El tamaño de los toneles*

Otro carácter distintivo de la crianza de la Manzanilla es que, aunque se hace como en el resto de los vinos finos, en toneles de roble de calidad, es un hecho muy comprobado que la Manzanilla surge avasalladora cuando los toneles son muy grandes. Mientras más grandes, mejor... 36, 38 ó 40 arrobas (una arroba en Jerez: 16,66 litros).

10. *El gran vacío de las botas*

El vacío que se deja en todas las botas de vinos en crianza en el Marco de Jerez es muy grande, ya que es del orden de una sexta parte. Pues bien, los criadores de Manzanilla fomentan la tendencia que sus vinos tienen a romper en Manzanilla, dejando un espacio aún mayor, y cuando las botas son de las grandes, dejan un espacio que proporcionalmente va siendo mayor a medida que aumenta la capacidad de la bota. La explicación es sencilla, ya que el fenómeno de la crianza biológica es aerobio y se fomenta mucho con la aireación y la humedad. Las botas nunca están cerradas, sino con una teja para que no caiga polvo dentro de la bota.

11. *El factor humano*

El factor humano en su aspecto de conocimiento de muchos pequeños secretos es, como siempre, más fundamental. La Manzanilla tiene un aspecto y fundamento climático indiscutible, pero el

mayor mérito y fundamento reside en el criador de esos vinos, que es capaz de averiguar, aun cuando el vino apenas ha dejado de ser mosto, si servirá o no para convertirse en Manzanilla. No se puede apreciar y aquilatar más. El criador es capaz de apreciar hasta la tendencia futura de los vinos que se destinan a criar la Manzanilla. Antes de empezar, elimina los que sospecha que no van a valer y durante el larguísimo proceso de crianza también elimina las botas que se han desviado o "dormido". El criador vigila los vinos durante todo el proceso de crianza —de cuya longitud baste decir que la Manzanilla no se define o surge con su aroma y sabor característico hasta por lo menos el tercero o cuarto año de crianza— y luego va enderezando y dirigiendo en su "cátedra" a su alumno durante otros siete o más años. El criador hace pasar de una hilada de botas la solera a otra solamente a los "alumnos" más distinguidos. Por eso...

12. *Las numerosas escalas de Manzanilla*

La Manzanilla necesita muchas escalas en las soleras; es decir, muchos escalones por los que se va a hacer pasar el vino en crianza, lo cual supone unos enormes inmovilizados. Normalmente, este vino ha pasado por unas diez o doce escalas de calidad creciente, hasta que llega a la bota de la solera, de la que sale ya siempre idéntico.

Renunciamos a explicar lo que es una solera. Daremos solamente nuestra definición "particular". Una solera es un conjunto de botas en escala creciente de calidades, que tiene por única misión conseguir que el vino que se haga pasar por ellas salga siempre idéntico a sí mismo..., con eliminación del tiempo.

13. *Condiciones climáticas de las bodegas*

La Manzanilla es mucho más exigente que los demás vinos del tipo "fino", en las condiciones cli-

máticas o constructivas de las bodegas. De modo que en Sanlúcar hay muy buenas bodegas para producir Manzanilla, y otras que no lo son tanto.

Todo depende de que exista dentro del edificio una gran humedad ambiental, pero que no ha de ser estanca o quieta, como la de una cueva, sino que ha de ser aireada, para lo cual precisa de una estudiada colocación de ventanas respecto de los vientos marinos, y que el aire renovador sea, por supuesto, de altísima humedad.

Además, es muy importante que el volumen de aire que la bodega albergue sea muy grande, porque la levadura es aerobia y muy exigente en aire y, sobre todo, porque con unos grandes volúmenes de aire es mucho más fácil conservar la temperatura baja y constante durante casi todo el año de la bodega.

El microclima, como hoy se llama a estas cuestiones, es importantísimo en la obtención de todos los vinos "finos" del Marco, porque repercute en la vida de la "flor" de estos vinos, que tienen crianza biológica... y, sobre todo, en la obtención de la Manzanilla, que surge o se produce solamente en la hilada de botas inferior, o sea las colocadas sobre el suelo, y no surge en las hiladas de botas colocadas encima de las anteriores.

En Sanlúcar se entiende de "microclima" y de "ecología"... y, sobre todo, se le saca provecho, desde que hace casi doscientos años surgió, por una concurrencia casual de factores ecológicos y microclimas, la Manzanilla. Pero el que tuvo mérito fue el bodeguero sanluqueño, que se dio cuenta en seguida de su calidad y aroma.

14. *Otros factores*

No hemos hecho más que explicar una serie de factores que intervienen en la obtención de este singular vino. Hay otros muchos más..., tales como la esmerada vinificación en blanco con escaso apriete, el encabezado de los vinos jóvenes que se dedican a

criar desde los 12,5 grados hasta los 15, como todos los finos, porque así es como trabaja la levadura en condiciones óptimas y se conserva el vino...; la adición de yeso en cantidades enormes en tiempos pasados y hoy en mucha menor cuantía.

Caracteres del vino Manzanilla

Las Manzanillas jóvenes y de calidad tienen un color muy bajo, muy pálido y, mientras más pálido, mejor... Consideramos como joven a la Manzanilla que tiene de siete a diez años.

Es extraordinariamente aromática. Esta es la característica más notable, a nuestro entender, de la Manzanilla y la que llama más la atención al que la bebe por vez primera y entiende de vinos. Parece un perfume, en vez de un vino, por tener un gran aroma punzante.

Al abrir una botella huele en todo el salón, cosa que ocurre con muy pocos vinos del mundo.

Tiene un gusto ligeramente amargo y singularísimo, que es inconfundible y muy distinto al de los demás vinos "finos" del Marco y a *todo otro vino del mundo*. Es mucho más ligera al paladar de lo que pudiera pensarse por ser un vino de un mínimo de siete años. Esta sutileza es verdaderamente notable, porque es increíble que haya estado en una solera criándose ese tiempo. Y cuantos más años, hasta diez, se pone más fina y ligera al paladar. Es lo más opuesto que puede imaginarse a un vino blanco rancio de otras comarcas vinícolas.

Su grado alcohólico es de unos quince. Pero este grado no tiene nada que ver con su calidad. La Manzanilla no se mide por su grado alcohólico, sino por su aroma y sabores increíbles.

Una contrariedad que sufre la Manzanilla es que su aroma y sabor son tan sutiles y especiales que tienen muy deficiente conser-

vación, de modo que ha de ser bebida en la bodega o en botellas muy recientes. Donde mejor sabe es en las bodegas, como es obvio, o sea, en ambientes muy húmedos, como son los de la comarca de Sanlúcar; parece enteramente que este vino no puede prescindir de la humedad extrema, a la que debe su existencia y vida. Esta singularidad enológica está por estabilizar, lo cual lo consideramos un arduo y difícil problema por resolver.

Aunque parezca absurdo, la Manzanilla hay que beberla en Sanlúcar, al borde del mar, y acompañada de langostinos recién sacados del mar, es decir, "sin civilizar".

Por eso, si el lector es aficionado y entendido en vinos y no ha probado la Manzanilla al borde del mar, estoy seguro que si lo hace no habrá desperdiciado su tiempo en ampliar, con esta singularidad, sus conocimientos enológicos y de buen gusto.

VINOS DE NAVARRA



CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACION DE ORIGEN

« NAVARRA »

CONDE OLIVETO, 2-2º IZQDA.
TELEF. 216935
PAMPLONA

ALFA

DIVISION AGRICOLA

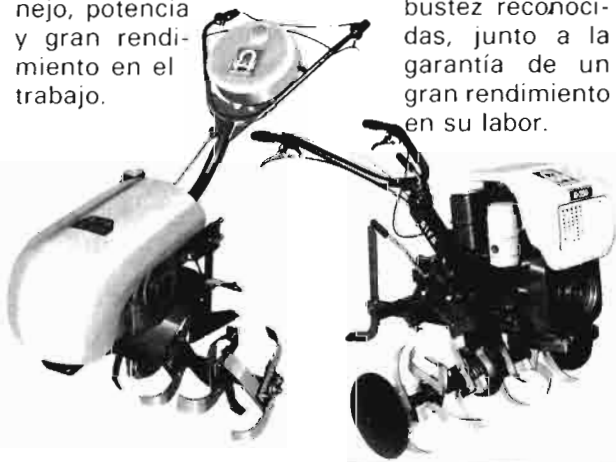
dominio rentable de la tierra

Gasolina:

Caracterizada por su robustez, fácil manejo, potencia y gran rendimiento en el trabajo.

Gas-Oil:

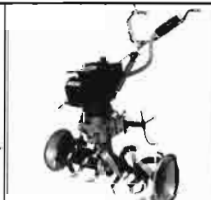
La seguridad de una potencia, mecánica y robustez reconocidas, junto a la garantía de un gran rendimiento en su labor.



MOTOCAVADORAS



Motosegadoras



Motoazadas



Motocultores



Cortacéspedes



Atomizadores



ALFA - División Agrícola
Avda. Bilbao, s/n
Apartado 331
Tels. 71 69 78 - 70 09 90
EIBAR - (Guipúzcoa)

LUZ - PUBLICIDAD

EL CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACION DE ORIGEN "VALDEPEÑAS." PROMOCIONA EL MERCADO Y GARANTIZA LA PUREZA DE SUS VINOS.



VALDEPEÑAS

CONSEJO REGULADOR DE LA
DENOMINACION DE ORIGEN

LA HISTORIA SE REPITE

ALCOHOL ETILICO

- PARTICIPAR, SI
- CONDICIONAR, NO

Por Javier ANGULO (*)

La Comunidad

Parece que la reglamentación comunitaria sobre el alcohol etílico agrario entra en una nueva fase, y que la proposición presentada por la Comisión al Consejo en el mes de mayo de 1979 permitirá desbloquear las negociaciones entre los "nueve".

Entre las innovaciones fundamentales de la proposición, que modifica la presentada el 27 de diciembre de 1976, siendo todas importantes, una va a servir de motivo a estas notas:

"Que el FEOGA tome a su cargo, y no por medio de una cotización deducida de las bebidas espirituosas, la financiación de las medidas de intervención en el mercado comunitario del alcohol."

España

Año tras año, en el momento de estudiar las normas reguladoras de la campaña vinico-alcoholera, se plantea el tema de la adquisición de alcoholes vínicos por la Administración, bien a través de las adquisiciones de vino en régimen de garantía, bien a través de la entrega vinica obligatoria. Por un acto reflejo estas actuaciones se plantean condicionadas por el aspecto económico, ya que los alcoholes obtenidos por ambos caminos resultan a precios superiores a los establecidos para su venta a cualquier usuario. ¿A quién se va a entregar estos alcoholes? ¿A qué

HAY QUE REVISAR EL ESTATUTO DE LA VIÑA, DEL VINO Y DE LOS ALCOHOLES

precio? ¿Cuánto suponen de pérdidas? La fórmula más sencilla es enlazar directamente la economía de los sectores que utilizan el alcohol con la protección vitícola. Esta solución es la tradicional, y que suele verse sancionada por su publicación en el "Boletín Oficial del Estado". En esta línea la Ley 25/1970, de 2 de diciembre, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes recoge en su artículo 104:

"El decreto regulador de la campaña vinico-alcoholera podrá ordenar, en las coyunturas de depreciación de los productos vinico-alcoholeros, el empleo de alcoholes vínicos para usos industriales y determinar el destino de las melazas de caña y de remolacha y de sus alcoholes."

Los alcoholes vínicos condicionan otros sectores

Esto se traduce en que si la cosecha vinícola fuera abundante puede decidirse que los alcoholes vínicos se empleen en pinturas, laboratorios farmacéuticos, perfumería, etc. Y con los precios vigentes, hoy supondría una pérdida de unas 100 ptas.-litro de alcohol, calidades de alcohol impuestas, generalmente diferentes a las habituales, cambios en los procesos de elaboración, etc. No se ha producido esta situación extrema, pero sí con cierta frecuencia el sector utilizador de alcohol para usos de boca, en cuyos productos no es preceptiva la utilización de determinadas clases de alcoholes, ha

(*) Doctor Ingeniero Agrónomo.

ALCOHOL ETILICO

visto limitada su adquisición de alcoholes no vínicos por imperativo de la Administración, y condicionado su precio por las cotizaciones de los alcoholes vínicos. Esta actuación, además de los inconvenientes apuntados, si no supone una pérdida clara, si representa unos menores ingresos en la recaudación del Impuesto de Compensación de Precios de los Alcoholes Industriales, que puede alcanzar cifras entre 3 a 4.000 millones de pesetas, y cuya ayuda indirecta al sector vinícola se diluye a lo largo de la campaña, y no beneficia generalmente al productor de la uva.

En los dos últimos años, en las reuniones celebradas para determinar los precios agrarios de diversos productos, se ha aprobado una serie de medidas complementarias, y entre las relativas al sector vitivinícola ha figurado la revisión del Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes. Parece lógico que ante la integración con la Comunidad Económica Europea esa revisión se realice en la línea de los textos europeos, es decir, una legislación sobre regulación del mercado vitícola, y otra sobre el mercado del alcohol de origen agrario. Esta separación beneficiará al sector vitivinícola, que no verá su protección condicionada por las repercusiones directas sobre otros sectores que reaccionan contundentemente en contra de esa protección que interpretan sólo ellos soportan.

El precio del vino y las importaciones de alcohol

En estos últimos meses el precio testigo del vino desciende día a día, sin que parezca encontrarse freno a esta caída. El sector productor estima que uno de los motivos de mayor importancia en esta caída son las importaciones de alcohol etílico que se han realizado durante los años 1978 y 1979. Efectivamente, estas importaciones de alcoholes no vínicos y de alcoholes vínicos han incidido en la regulación del precio del vino, pero no en la misma medida.

Las importaciones de alcoholes no vínicos han sido realizadas en función de las escasas disponibilidades de melazas procedentes de nuestra remolacha y, generalmente, su destino ha sido el de usos distintos a los de boca, que con precio establecido por decreto a 39,30 ptas.-litro difícilmente podrían ser abastecidos con alcoholes vínicos de precio superior a 100 pesetas-litro. Las importaciones de alcoholes vínicos, bien como regulación del mercado, 100.000 hectolitros, bien en régimen de reposición con franquicia arancelaria, han influido directamente en el mercado vinícola. Las primeras, de hacerse, quizá hubieran sido más oportunas ocho meses antes, pero por diversos motivos fueron posponiéndose y se ejecutaron al finalizar la vendimia 78, con elevada producción. Las importaciones en régimen de reposición con franquicia arancelaria sólo pueden ser sustituidas por el suministro de alcohol nacional a precios especiales, para que esto sea una realidad la Administración debe contar con alcoholes tanto en cosechas cortas como en normales, entendiendo como normales aquellas en que el precio testigo del vino se mantiene a niveles del precio indicativo, pero ¿cómo puede la Administración hacerse con esos alcoholes si no realiza compras en régimen de garantía? ¿A través de la entrega vinica obligatoria? ¿Qué

difícil su ejecución, con precios de hectogrado vínico en el mercado libre a nivel de precio indicativo, y la obligatoriedad de entrega a niveles de garantía o inferiores!

La historia se repite

La historia se repite casi con los mismos datos; hace varios años, el sector vitivinícola se encontraba preocupado ante la posible decisión de la Administración de facilitar la importación de alcohol etílico, los precios del vino caían, pero la cosecha de remolacha era corta y la Administración no poseía existencias para sustituir la franquicia arancelaria; a las nueve y media de una mañana de un día de mayo, gran desasosiego. ¡Había aparecido en el "Boletín Oficial del Estado" la importación de 2.000 toneladas de alcohol butílico. Bien, ¿y qué?; lo que nos preocupa es el etílico; al otro lado del teléfono: Bueno, se empieza por butílico y luego...

El sector vitivinícola es demasiado importante para que su economía quede tan condicionada por la de otros sectores. Debe conseguir su regulación "per se", por calidad y precios. Y lo que ocurra después, conocerlo y participar. Participar, sí; pero condicionar, no.



LA
ENSEÑANZA
EN VITICULTURA Y
ENOLOGIA

LOS ENOLOGOS

Por Ildefonso MARECA CORTES (*)

LA UNION INTERNACIONAL DE ENOLOGOS

El pasado 24 de mayo se reunió en Stuttgart el Consejo de la U. I. E.; lo hacía con ocasión y a la sombra del Congreso del O. I. V. y de la Feria Monográfica INTERVITIS, respondiendo a una invitación de la Asociación Nacional de Enólogos de Alemania.

¿Qué es la U. I. E.? Esencialmente, se trata de una asociación de asociaciones o uniones nacionales de profesionales del vino, con un reglamento y una legalidad. Su sede se fijó en París, junto a la U. N. E. de Francia. Fueron asociaciones fundadoras la española, la francesa y la italiana. Posteriormente, se han unido las asociaciones de Argentina, Alemania, Grecia, Yugoslavia, y otras han solicitado la integración, como las de Portugal y Chile. Con carácter de adherido se ha incorporado recientemente el grupo de Masters of Wine de Inglaterra. Cuando en un país no hay asociación nacional constituida, se puede pertenecer a la U. I. E. directamente a título personal. Para formar parte de la U. I. E., su Consejo estudia las características del solicitante antes de conceder, si procede, su ingreso en plenitud o la adhesión.

Han sido atenciones preferenciales de la U. I. E. desde su origen: fijar, delimitar, definir el cometido de un modelo de enólogo válido internacionalmente, y dar

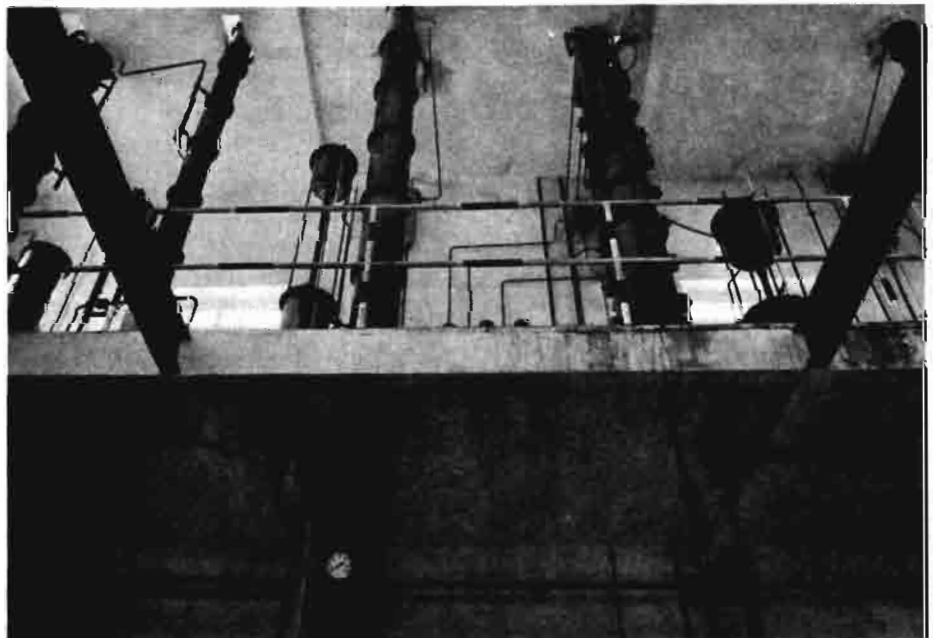
normas suficientemente concretas para la enseñanza correspondiente a tal titulación.

Relacionarse con organismos internacionales que tienen esferas de acción más o menos coincidentes. La relación más atendida, de resultados importantes ha sido con el O. I. V. Así, en su asamblea de 1976 en Yugoslavia, se aprobó un programa mínimo para la formación del enólogo a nivel internacional.

Se destaca en el espíritu de la U. I. E. una voluntad firme de integración, de homologación y de procurar un nivel profesional mínimo respetable en los enólogos de todos los países.

LAS ENSEÑANZAS DE VITICULTURA Y ENOLOGIA

La elaboración del vino ha pasado en todos los países en los últimos cincuenta años de ser manipulación artesanal no específica, realizada ordinariamente por el mismo agricultor-cosechero, a una industria con una técnica depurada como la correspondiente a cualquier otra producción. Se comprende que el proceso evolutivo haya pasado por una variedad de situaciones intermedias y que, paralelamente, haya ido perfilándose, con pasos más o menos vacilantes, conflictivos a veces, la profesión del técnico correspondiente.



(*) Director de la Escuela de la Vid de Madrid (INEM. Ministerio de Trabajo).

LOS ENOLOGOS

incluso ya diversificada según dedicaciones con especificidad a los distintos aspectos de la producción.

A todos los países vitivinícolas alcanza la problemática, con notas particulares en cada uno, de la enseñanza, sobre titulación, sobre competencias; en unos se limita el volumen de materia a controlar, en otros se reservan determinadas técnicas operativas, en relación con niveles de formación.

La evolución desde las formas artesanales más rudimentarias, hasta el proceso rigurosamente industrial, se ha puesto de manifiesto en las instalaciones, partiendo de la pequeña bodega del cosechero, como núcleo inicial, después se da el gran salto a la Bodega Cooperativa, y se llega más tarde a las modernas plantas de tipificación y embotellamiento del vino del año o a las de vinos especiales y de exportación.

En los comienzos de la evolución había prácticos, conocedores, catadores hechos a sí mismo. Se daban cursillos por las distintas zonas productoras, como los recordados de don Juan Marcilla y colaboradores, y en alguna Estación Eonológica, como las de Haro, Requena y Vilafranca del Penedés.

Después se estructuró la enseñanza en Capacitación Agraria; hay una reglamentación en el "Boletín Oficial del Estado", número 104, de 1 de mayo de 1971. Finalmente, el Real Decreto 2329/1977, "B. O. E.", núm. 217, de 10 de septiembre de 1977, establece unas enseñanzas a nivel de Formación Profesional de Segundo Grado, rama Agraria, especialidad Viticultura y Enotecnia. Las asignaturas y los programas de cada una, del área tecnológica, se publican en el "B. O. E.", núm. 262, de 2 de noviembre de 1977. Reglamenta el Ministerio de Educación, que otorga el título de "Técnico especialista en Viticultura y Enotecnia". Los estudios se ordenan en tres cursos, según el Régimen de Enseñanzas Especializadas para la Formación Profesional de Segundo Grado. La programación de Tecnología corresponde íntegramente al programa mínimo aprobado en

Yugoslavia por el O. I. V. Las materias del Área de Formación Básica son las comunes para todas las especialidades de la FP2 del mismo régimen. Se exige para realizar estos estudios poseer el título de Bachiller. La U. I. E. dispone de la programación de estas enseñanzas e información complementaria completa, y lo acepta. Son varios los centros que situados preferentemente en zonas productoras típicas imparten estas enseñanzas; unos dependen directamente del Ministerio de Educación, otros, del Ministerio de Agricultura, de Diputación Provincial y del Ministerio de Trabajo. En todo caso, el control y titulación corresponde a los servicios del M. E.

Varios centros han impartido estos años las enseñanzas correspondientes al Diploma de Capataz Bodeguero y Viticultor. Hasta el curso 1979-80, que comenzará el próximo septiembre, los así diplomados pueden cursar directamente las enseñanzas antes citadas de FP2. Esto termina ahora. Por otra parte, parece que se piensa remodelar las enseñanzas de Capacitación Agraria.

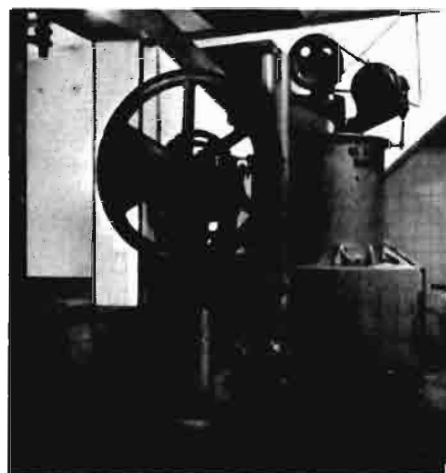
No cabe duda que hay que situarse en la línea de evolución que seguimos viviendo en relación con la producción vitivinícola, tan importante y específica de nuestro país.

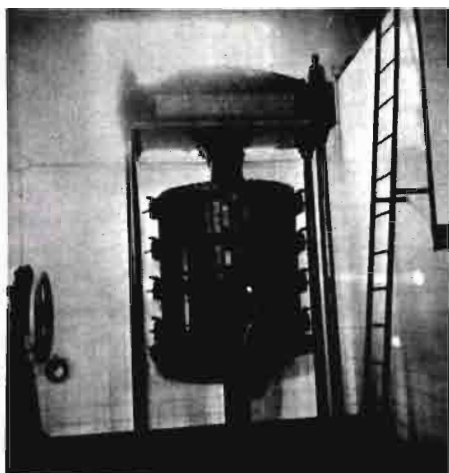
El Ministerio de Educación realizó en sus Escuelas de Maestría Industrial exámenes a nivel de Maestro y de Oficial en la especialidad vitivinícola; prácticamente la totalidad de inscritos en la A. N. E. superó estos exámenes.

Los titulares en centros de enseñanza superior pueden realizar un curso completo de especialización en Viticultura y Enología en el Instituto de Investigaciones Agrarias, al que corresponde un diploma del Ministerio de Educación. En la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad Complutense se imparte regularmente todos los años la asignatura "Enología" en el ciclo del doctorado.

LOS ENOLOGOS

Los profesionales italianos se llaman enotécnicos, los franceses,





enólogos. En general, hay bastante confusión, que corresponde a una evolución todavía no acabada. En los medios rurales se llama químico a toda persona que se encarga de una elaboración. En la A. N. E. española hay inscritos unos ochocientos profesionales distribuidos por todo el país y agrupados en las distintas regiones.

A diferencia de otras asociaciones profesionales, donde el motivo de la unión es el título, la de Enólogo comprende a titulados diversos que actúan en una misma especialidad, la vitivinícola. Esto sucede también en otros países.

En Francia existen varios centros superiores de enseñanza, Facultades de Ciencias, de Farmacia, Escuela Superior de Agricultura, donde puede estudiarse y obtener el diploma nacional de Enólogo, en dos cursos después del bachillerato. Coexisten estos estudios con otros en la especialidad a nivel superior, como doctorado en Enología. Cuando establecieron oficialmente los estudios para el diploma, los franceses convocaron unos exámenes de habilitación a nivel de enólogo oficial para los profesionales en ejercicio anteriores a tal establecimiento.

Así pues, hay un programa mínimo internacional de toda garantía. En España se imparte y se da titulación oficial.

Pero también hay unos profesionales con méritos que ejercían ya antes de haberse adoptado estos

estudios. Fueron examinados por el Ministerio de Educación en la especialidad. Sin embargo, su situación profesional en los ámbitos oficial y empresarial sigue confusa.

Se anuncian cursos breves de actualización de conocimientos para técnicos en ejercicio. Estos técnicos y las empresas donde ejercen han de tomarlos con interés grande. La Administración debe considerar, patrocinar, adoptar tales cursos para que ofrezcan garantía definitiva a todas las partes interesadas.

Tiene que aclararse de forma inequívoca la confusión todavía existente a este respecto. Ha de llevarse al ánimo de todos que para el futuro no cabe profesionalidad en esta materia por debajo del nivel mínimo internacionalmente aceptado.

Por otra parte, para trabajar en este campo debe acreditarse la especialización.

Es necesario, pues, que la Administración se defina para aclarar la situación de los profesionales que son responsables de la elaboración de la mayor parte del vino de España y están inscritos en la Asociación Nacional de Enólogos. Definirse también sobre la profesionalidad de los titulados con las nuevas enseñanzas. Patrocinar cursos de actualización en los centros de enseñanza responsables del país. También, establecer normas para evitar el intruismo por falta de formación o de especialización.



AYUSO, N. C. R.

VILLARROBLEDO (Albacete)

Teléfono: 967/14 04 58 - Apartado 59

PREMIOS OBTENIDOS POR NUESTROS VINOS

ESTOLA Blanco

MEDALLA DE ORO, Fiesta de la Vendimia. Septiembre, 1972.

MEDALLA DE ORO, Certamen de Primavera. Mayo, 1975.

MEDALLA DE ORO Y DIPLOMA DE HONOR, Fiesta de la Vendimia. Septiembre, 1975.

MEDALLA DE ORO Y GRAN DIPLOMA DE HONOR, Concurso Internacional de Ljubljana (Yugoslavia). Julio, 1977.

ESTOLA Tinto

MEDALLA DE PLATA Y DIPLOMA DE HONOR, Fiesta de la Vendimia. Septiembre, 1975.

MEDALLA DE PLATA Y GRAN DIPLOMA DE HONOR, Concurso Internacional de Ljubljana (Yugoslavia). Julio, 1977.

ESTOLA Tinto

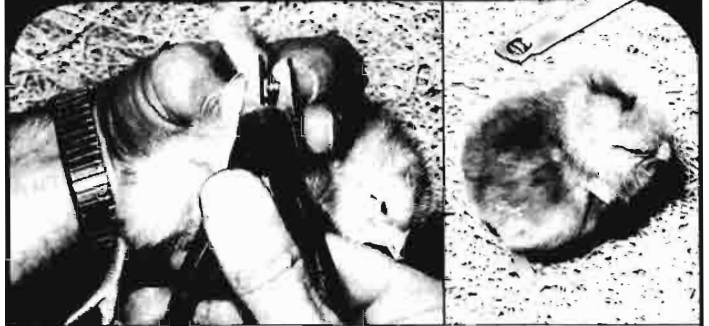
MEDALLA DE ORO Y GRAN DIPLOMA DE HONOR, XVIII Feria Regional del Campo. Agosto, 1978.

MEDALLA DE ORO Y DIPLOMA DE HONOR, 4.º Concurso Internacional de Milán (Italia). Octubre, 1978.

ESTOLA Blanco

MEDALLA DE ORO Y DIPLOMA DE HONOR, 4.º Concurso Internacional de Milán (Italia). Octubre, 1978.

RAPIDO Y SEGURO



MERCADO DE ALAS

Con etiquetas y aplicaciones NATIONAL

Más de 50 modelos . Numeración permanente de pedigree, o codificación, según necesidades del cliente . Diversidad de colores . Identificación para toda la vida colocando las marcas en los pollitos de un día

"JIFFY" (véase la ilustración): En una operación rápida, empleando el aplicador NATIONAL que atraviesa el tejido del ala, se fija la etiqueta para toda la vida. Etiquetas de aluminio.

"ZIP": El marcador de alas de mayor éxito. Listo para su aplicación y seguro para uso en pollitos de un día.

Se suministran en orden consecutivo para mayor facilidad de utilización.

Pida nuestros precios de fábrica especiales para grandes cantidades.



CATALOGO GRATIS

NATIONAL BAND & TAG CO.

NEWPORT, KENTUCKY 41072 USA

TELEFONO (606) 281-2035



MUTUALIDAD GENERAL AGROPECUARIA SEGUROS GENERALES

Domicilio social: Echegaray 25 Telfno. 2.32 6810 MADRID -14

RAMOS EN QUE OPERA:

INCENDIOS
AUTOMOVILES
OBLIGATORIO Y VOLUNTARIO
RESPONSABILIDAD CIVIL GENERAL
ACCIDENTES INDIVIDUALES
OBLIGATORIO CAZADOR
INCENDIOS COSECHAS
PEDRISCO

DELEGACIONES

EN TODA ESPAÑA

LAS ESTACIONES DE VITICULTURA Y ENOLOGIA

SU POTENCIACION

Por Angel JAIME Y BARO (*)

La promoción vitivinícola es base fundamental en todas aquellas regiones productoras de vinos de calidad si dicha característica quiere ser mantenida en el tiempo.

Basta con repasar las zonas productoras de vinos de más prestigio internacional para encontrar que, en la totalidad de ellas, dicho prestigio ha crecido alrededor de centros técnicos de promoción vitivinícola que han tutelado su desarrollo.

Nuestro país no es una excepción a esta regla, las Estaciones de Viticultura y Enología, conocidas corrientemente como Estaciones Enológicas, han desempeñado desde su creación un decisivo papel promocional, pues fueron situadas en aquellas zonas de calidad vitivinícola intrínseca para desarrollarla y potenciarla convenientemente. De lo conseguido es exponente el que las Denominaciones de Origen de mayor prestigio hayan surgido y crecido a la sombra de estos centros, "verdaderas escuelas prácticas de vinificación, a la vez que centros de investigación, ensayos y consul-

tas", según reza la Real Orden fundacional de la Estación de Haro en el año 1892.

Desde su fundación, las vicisitudes y situaciones administrativas de las Estaciones, siempre dentro del Ministerio de Agricultura, han sido diversas, influyendo en su funcionamiento e incluso en su número, siendo integradas últimamente dentro del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen (I. N. D. O.), actualizando sus antiguas misiones, reconociéndose la necesidad ineludible de mejorar, apoyada en estos Centros, la tecnología vitícola y enológica de nuestras distintas regiones en previsión de nuestra integración en comunidades supranacionales.

En la actualidad, las Estaciones Enológicas se reparten por toda la geografía nacional, encontrándose ubicadas en Alcázar de San Juan, Almendralejo, Haro, Jerez de la Frontera, Requena, Reus, Valdepeñas y Vilafranca del Penedés.

Funciones actuales

En la actualidad las Estaciones realizan, con mayor o menor de-

dicación, de acuerdo con sus medios, las siguientes funciones:

a) *Estudios, ensayos y experiencias*

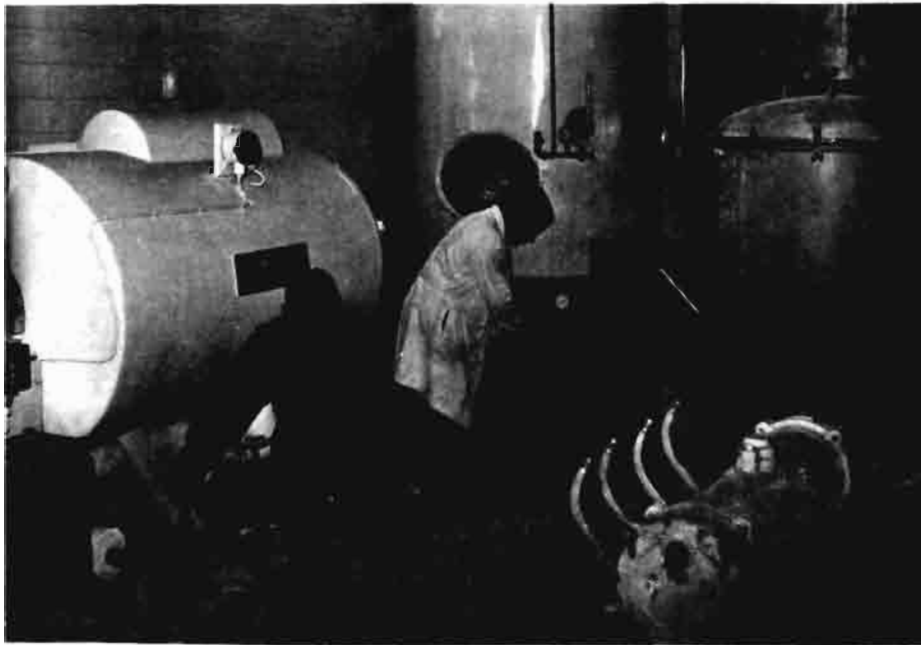
Las posibilidades de aplicación de los diversos métodos innovadores en cuanto al cultivo de la vid, la elaboración y crianza de vinos, teniendo en cuenta las peculiaridades vitivinícolas de cada zona, son estudiadas en las Estaciones. A este fin se plantean distintos ensayos y experiencias, en algunos casos en colaboración con el Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias (I. N. I. A.) u otros organismos, cuyos resultados son comunicados a los sectores interesados.

b) *Asistencia técnica a bodegas y agricultores*

El asesoramiento, en sus problemas tecnológicos, de viticultores y bodegueros es igualmente función de las Estaciones Enológicas; aquellos problemas, no habituales, que sobrepasan las posibilidades técnicas de los interesados, son consultados a la Estación, que, en estrecha colabora-

(*) Dr. Ingeniero Agrónomo. Director de la Estación Enológica de Haro (Lorquión)

ESTACIONES DE VITICULTURA



ción con los mismos, estudia su resolución. La asistencia analítica a bodegas, realizando determinaciones que precisan de costosos aparatos y técnicas especiales, no asequibles a todas las empresas, ha alcanzado gran importancia en los últimos años. Igualmente es constante y estrecho el contacto con los Servicios Técnicos de los Consejos Reguladores, para resolver problemas técnicos de las Denominaciones de Origen.

c) *Divulgación y cursos monográficos*

De nada serviría todo el esfuerzo técnico si sus resultados no llegaran de una forma rápida y asequible a viticultores y bodegueros.

Las Estaciones se encuentran en contacto periódico con ambos sectores, realizaron cursos de divulgación en colaboración con Extensión Agraria, I. R. Y. D. A., Consejos Reguladores, etc. Igualmente, se organizan cursos monográficos de reciclaje, para mantener al día a los técnicos interesados en aspectos concretos de la moderna tecnología enológica.

Esta última actividad de formación permanente, prácticamente inédita en el sector, ha obtenido

una gran respuesta de asistencia e interés por parte de los enólogos.

Por último, se colabora en la organización de Congresos y Jornadas vitivinícolas de alto nivel, que ponen en contacto a profesionales nacionales y extranjeros.

d) *Análisis y control de calidad*

Las Estaciones Enológicas, en su categoría de centros oficiales, realizan toda clase de análisis transaccionales, contradictorios, etcétera, que requieren este refrendo.

También realizan el control de exportaciones de productos vínicos de su zona de influencia, expediendo los correspondientes Certificados de Análisis para Exportación.

Además, asumen el control calificativo y de tipicidad, analítico y organoléptico, de los vinos protegidos por Denominación de Origen, contando para ello, además de los correspondientes laboratorios, con paneles de expertos catadores.

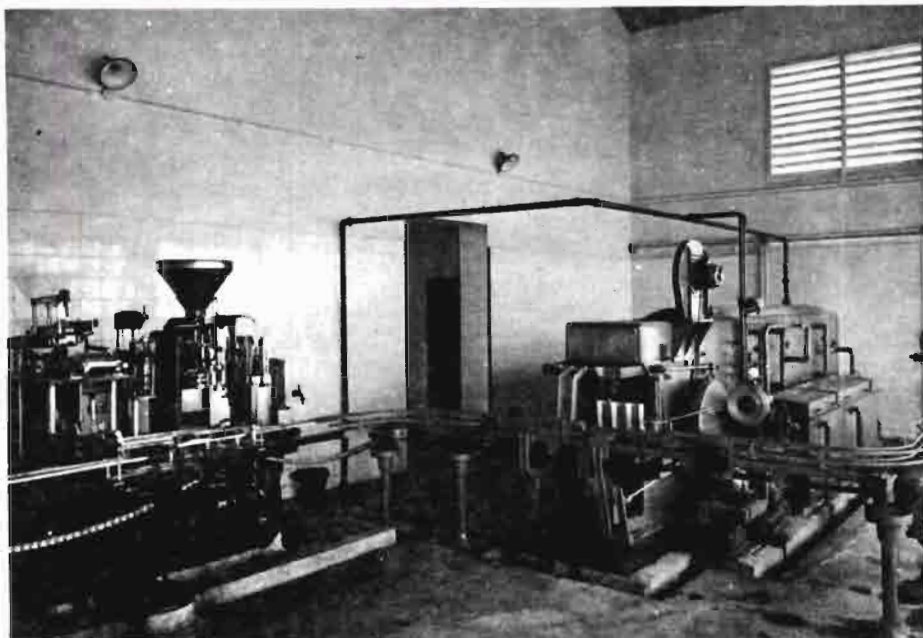
Actuación futura

La actuación de las Estaciones Enológicas debe basarse en la de-

tección de los problemas vitivinícolas urgentes y concretos de su zona de influencia, en la realización de estudios, ensayos y experiencias para su resolución, en una adecuada acción divulgadora y monográfica que lleve estos resultados, rápidamente, a los sectores interesados, unido todo ello a una asistencia técnica vitivinícola y a un control analítico y organoléptico, siempre referido a los vinos de su zona de localización.

En dicha labor el I. N. D. O., por medio de estas Estaciones, debe desarrollar un papel intermedio entre el I. N. I. A., dedicado a los problemas de investigación agraria, y el S. E. A., dedicado a la divulgación agraria, correspondiéndole un papel de aplicación práctica de la investigación, y resolución de pequeños problemas técnicos y operacionales aplicados a zonas vitivinícolas concretas. Algo semejante a las funciones desarrolladas en Francia por los G. E. T. E. X., del I. T. V. (Instituto Técnico del Vino), distribuidos por todas las zonas vitícolas del vecino país y que tan decisiva influencia han tenido en el desarrollo de su prestigio vitivinícola.

La futura regionalización autónoma de nuestro país contribuirá a facilitar esta misión acercando



los centros técnicos, conocedores de su problemática concreta, a los vitivinicultores de cada región.

Es necesario, no obstante, potenciar, para cuando llegue ese momento, a las Estaciones Enológicas actuando sobre los siguientes puntos:

1. *Creación de Patronatos* de las Estaciones, ya previstos en la legislación, que constituidos por personalidades y organizaciones relacionadas con la vitivinicultura de cada zona, orientan sobre la elección de las líneas de trabajo y colaboren a la detección de problemas, involucrando al sector en la marcha de las Estaciones.

2. *Dotación de medios*, tanto humanos como económicos, que les permitan desarrollar con eficacia su cometido.

La penuria económica y de personal de las Estaciones es de sobra conocida, siendo necesario aumentar sensiblemente ambas dotaciones, debiendo reconocer el esfuerzo del I. N. D. O. para mejorar la situación con sus reducidos presupuestos.

Una reforma organizativa del I. N. D. O., que contemplaba la creación de plantillas orgánicas en las Estaciones Enológicas, se encuentra detenida por dificulta-

des administrativas, con el consiguiente perjuicio para el funcionamiento de estos centros.

3. *Especialización de las distintas Estaciones* en relación de la vitivinicultura de las zonas. De esta forma cada una de ellas, sin abandonar otros campos, se concentraría en los temas de más interés de su entorno vitivinícola, así Jerez a los vinos generosos y brandys, Vilafranca a los vinos espumosos, Haro a los vinos nobles de mesa, etc.

Esta especialización, complementada con una adecuada coordinación, aumentaría sensiblemente la eficacia de las Estaciones.

4. *Potenciación de la faceta vitícola* de las Estaciones, algo absorbida en la actualidad y en algunos casos, por las actividades enológicas, para, de esta forma, dar el necesario tratamiento integral a los problemas vitivinícolas.

5. *Vinculación a centros de enseñanza* de vitivinicultura; el caudal de experiencias de las Estaciones y su personal, logrado a lo largo de muchos años de dedicación, no debe desaprovecharse, y dicha vinculación es la garantía del mantenimiento actualizado en nuevas generaciones de una técnica vitivinícola que asegure la calidad de nuestros vinos.

Tanto más cuanto la actual política de calidad vitivinícola, con el reconocimiento de nuevas Denominaciones de Origen en diversas regiones, hace indispensable un apoyo formativo para su consolidación en el tiempo.

Estas son, en mi criterio, las más importantes líneas de actuación para la necesaria potenciación de las Estaciones Enológicas, que nos permitan, contando como contamos con la base cualitativa necesaria, un mayor protagonismo en los mercados internacionales de vinos a los que en un próximo futuro accederemos con nuevos planteamientos.

maquinaria y equipos agrícolas • productos agrícolas • productos agroquímicos • plantas y semillas

• irrigación •

productos agropásticos • invernaderos y edificios • know how • para israel



**AGRITECH
'79
ISRAEL**

LA SEPTIMA
EXPOSICION
INTERNACIONAL
DE MECANIZACION
Y TECNOLOGIA
AGRICOLA
10-13 de Sept.
de 1979 Tel Aviv



Para mayor información re-
corte la presente y envíela a
su Representante Comercial
Israelí más próximo o al Co-
mité Organizador,
AGRITECH '79, P.O.B. 29732,
Tel Aviv, Israel, Telex: 35613IL

Nombre

Compañía

Profesión

Dirección

Ciudad

País

Intereses

**MOTOSIERRAS
STIHL**

**La
solución
definitiva**



Todos los modelos
Todos los precios
Todos los recambios
Todos los servicios

BEAL & C^{IA}, S.A.

C/. Zorrozoiti - Telfs. (94) 441 6179 - 441 79 89
BILBAO-13

**PROXIMOS NUMEROS
DE
AGRICULTURA:**

Septiembre 79:

Cereales, forrajes

Octubre 79:

Plagas y enfermedades

Octubre-EXTRA:

Conmemorativo del CINCUENTENARIO de
la revista AGRICULTURA

**(Este número EXTRA se enviará
a los suscriptores)**

LA ESTACION DE HARO

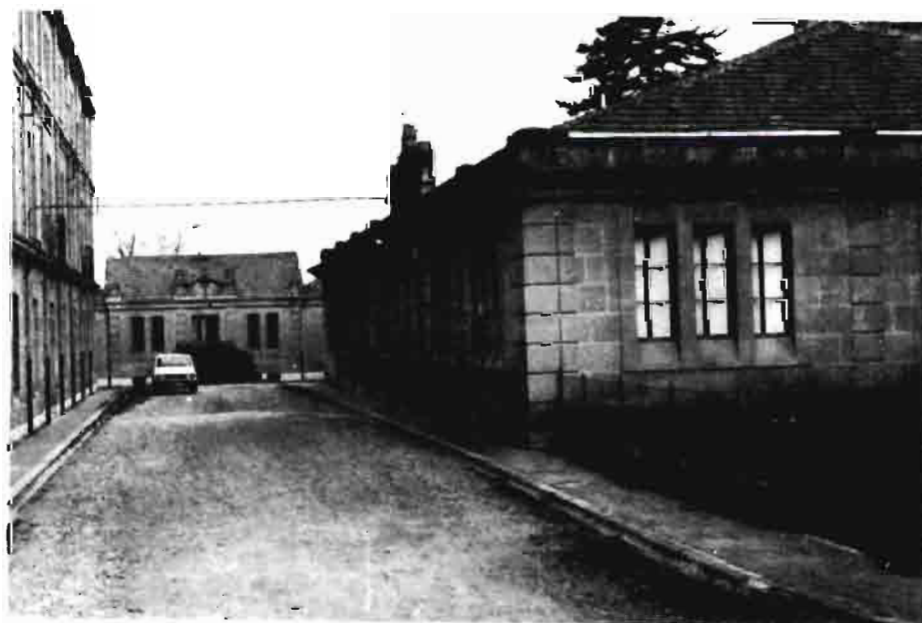
UN VETERANO CENTRO ENOLOGICO

Por José M.^o DE SOROA Y PINEDA (*)

A finales del siglo XIX las gentes ciudadanas sentían gran admiración por los problemas del campo, que algunos gobernantes atendían, digase lo que se quiera, bastante más que hoy. Así resultó muy positiva la creación de granjas experimentales en las que un plantel de ingenieros agrónomos de feliz recuerdo lograron, por sólo citar dos grandes ejemplos, *introducir en la provincia de Zaragoza el cultivo de la remolacha azucarera y en la de Palencia el avance del binomio cultivo-ganadería y racionalizar el cultivo de secano* cuarenta años antes de que los norteamericanos estableciesen la teoría y práctica del "Dry farming". La regente doña María Cristina promulgó un Real Decreto, de 10 de septiembre de 1891, para encauzar mejor el desarrollo de ciertas producciones agrícolas, a consecuencia del cual se creó, por real orden de 25 de enero de 1892, la Estación Enológica de Haro que, desde entonces, ha contribuido al esplendor del viñedo riojano y de sus estupendas bodegas, de las que anualmente sale un "mar de vino" bien criado para flotar en los buques que surcan auténticos

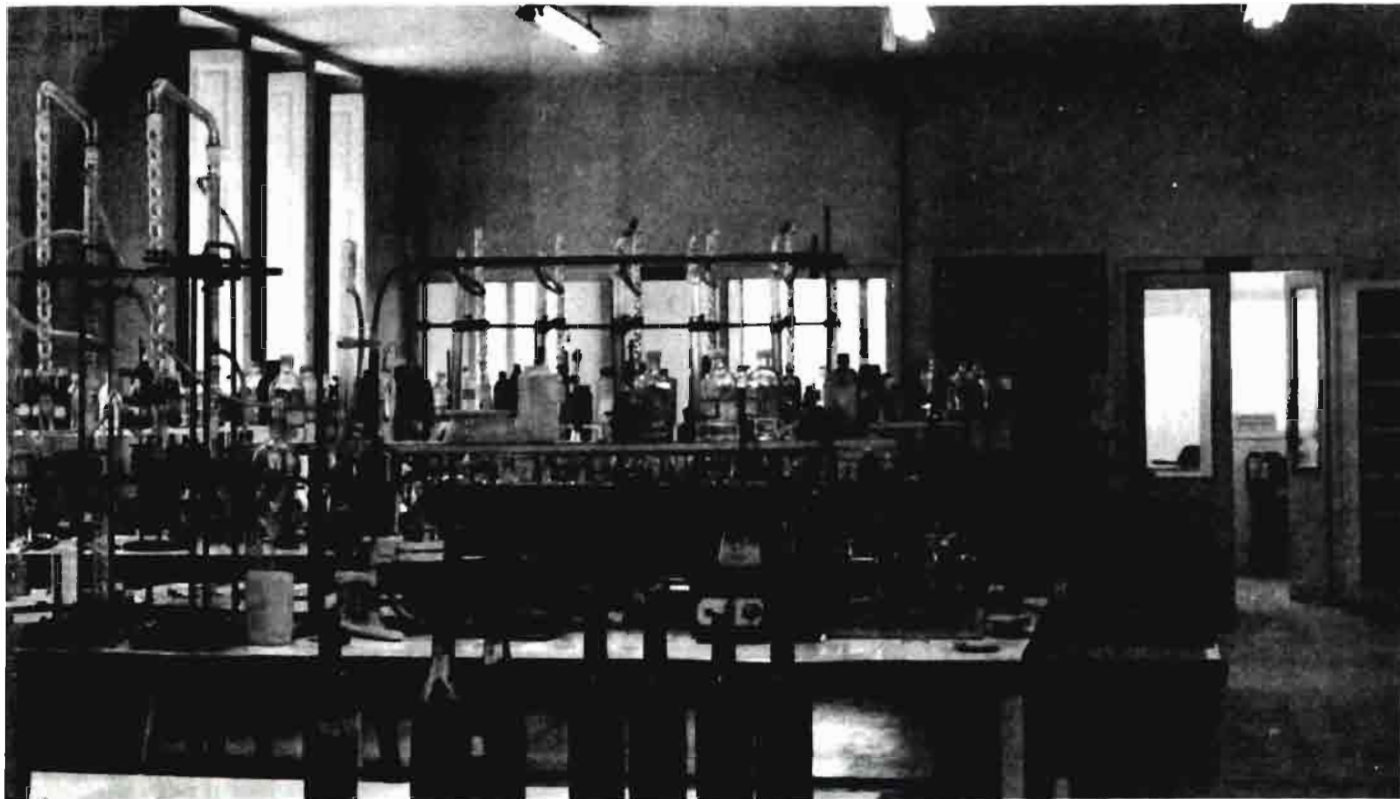
oceanos exportados a unos setenta países. Con la noble ancianidad de sus ochenta y siete años, colabora con los activos y reputados viñadores y bodegueros al prestigio de los vinos con denominación de origen Rioja que compite con otros franceses de Burdeos, Borgoña y Medoc. El acogedor carácter de los riojanos ha logrado la compenetración del saber práctico y el rumbo tecnológico que imprimen a la formación profesional de

De esta modestia es la fachada de la Estación Enológica de Haro en razón inversa de la meritisima labor que desarrolla



(*) Dr. Ingeniero Agrónomo

ESTACION DE HARO



Siempre hay en espera botellas y muestras de vinos de gran tipo, cuyo análisis supone plena actividad y orientadora labor

capataces vitícolas y maestros bodegueros los análisis de tierras, variedades de cepas, mostos y vinos y el consultorio: cuanto exige el laboreo de vides, la poda y la defensa patológica, faenas industriales, la comercialización interior y exterior y una certera propaganda de vino que hacen grato el verbo cuando se conversa ante la mesa.

La buena y mutua relación entre los vitivinicultores y el centro está demostrada por haber pasado en tanta antigüedad sólo siete directores, fallecidos los cinco primeros, que pese a la intensa labor desarrollada tomaron apego a la famosa ciudad de Haro: fue el primero don Mariano Díaz Alonso, que dejó fama en su especialización, muy valiosa en industrias agrícolas: a los pocos días de ser nombrado director interino puso vigoroso y certero rumbo a la enológica alquilando para ello un antiguo edificio (calle de San Felices, número 1) por el que abonaba la Excelentísima Diputación de Logroño 7.000 pesetas y el Ayuntamiento otras 1.500 anuales. Tuvo

gran acogida comarcal, aunque modesto presupuesto y un personal auxiliar reducido a un ayudante, dos capataces y un jefe de bodega. Así comenzó a funcionar en octubre de 1892, aunque carecía de bodega propia en una particular, de don Antonio Bretón, con "uva y belezo", adquiridos gracias a dos concesiones de 582,75 y 509,75 pesetas, esta última para adquirir barricas y transportarlas al mencionado local, consignaciones de subrayar, pues cuando hay voluntad se consigue un buen hacer. Y no sólo se elaboró vino, sino que se enseñó con teoría y prácticas a 46 alumnos, salvando obstáculos, alcanzando la cesión al Centro de un terreno para Campo de Experiencias, cuando va en don Mariano la vocación azucarera privada, pero no desmayó en darle gran impulso.

Aquel primer vino fue embotellado y precintado y se vendió al doble precio que los de marca de la propia localidad. Además se estudió y combatió la enfermedad vinícola "casse oxidásica", vulgarmente llamada de la "vuelta". Tanto

DIRECTORES A LO LARGO DE SU HISTORIA

D. Mariano Díaz Alonso, que durante los años 1892 y 1893 puso en marcha el centro



D. Víctor Cruz Manso de Zuñiga, vinculado durante dieciocho años (1883 a 1921) a la Dirección de la Estación Enológica de Haro

D. Víctor Risueño Muriedas estuvo al frente de la Escuela Enológica durante el cuatrienio 1921 a 1925



D. Moisés Martínez Zaporta estuvo desde 1925 a 1940 al frente de la Estación, perseverante y gran enólogo de las brillantes promociones del primer decenio de siglo

D. Enrique de la Lama fue director durante el trienio 1941 a 1944



D. Antonio Larrea es, además de ilustre agrónomo, prolífico publicista e historiador. Nada menos que desde 1944 a 1971 imprimió bríos al centro, divulgando el prestigio de valores riojanos

por semejante victoria vinícola como después por alcanzar dos azucareras, fue gran Cruz del Mérito Agrícola y siempre bien recordado maestro, amigo y compañero.

Nombrado sucesor del anterior director del Centro, don Víctor Cruz Manso de Zuñiga, tomó posesión en 19 de octubre de 1893. Era natural del mismo Haro y desarrolló su larguísima y acertada labor ¡durante dieciocho años! hasta tal extremo reconocida, que recibió el título de Benemérito de la Patria, la medalla de Alfonso XII, amén de nombrarle Caballero de la Orden de Carlos II, hijo predilecto de Haro y Comendador de la Orden Civil del Mérito Agrícola. Fue autor y dirigió el proyecto de obras ajustado a las necesidades de enseñanza vitivinícola concluidas en 1896 y ulteriormente de otros edificios que completaron la actual Estación, tan sencilla en apariencia como muy funcional. Contribuyó a resolver la reconstitución del viñedo riojano, destruido por la atroz plaga de la filoxera, magna realización que hace sean acreedores a la gratitud nacional,

tanto a Mansó como a sus muy ilustres colaboradores, don Nicolás García de los Salmones, que trabajaba en Navarra, y el jefe de la sección agronómica de Logroño, don Francisco Pascual de Quinto, venerable y querido amigo, retirado ha mucho ¡que cuenta noventa y seis años que Dios le aumente! También bajo su atenta y acendrada labor directiva llegó a poseer el Centro Campo de Viveiros y Experiencia propios y pudo contar con patrones ensayados y cuidados en los así establecidos en el año 1902. Llegado el año 1910 pudo escribir don Víctor estas palabras: "Lo relatado desde la creación de la Estación Enológica pone de relieve dos hechos que interesa anotar en la historia del establecimiento y son: la *modestia* y *economía* con que se atendió a su sostén y creación en su origen y la *perseverancia* y *tesón que fue preciso desarrollara la Estación* para crearse el ambiente favorable en la clase agrícola y de las entidades encargadas de sostenerlo para responder al fin para que fue creada", palabras

aplicables a la vitalidad con que hoy continúa tan viejo y glorioso Centro.

El 8 de abril de 1921 le sucedió don Víctor Risueño Muriedas, cuya modestia no correspondía al perseverante espíritu de dignificación profesional, ya que, siguiendo la trayectoria de mejora vitivinícola, fueron muy originales sus reglas para obtener los llamados "vinos de aguja", o con cierta dosis de ácido carbónico, merced a sumir la "casca" bajo un caparazón de yeso, al final de la fermentación tumultuosa y también un informe demostrando que eran falsas o exageradas unas reglas analíticas adoptadas entre otros países por Suiza. Demostró que no es válida, como prueba de fraude, el que los vinos cuya avidez fija sea menor que el doble del ácido tartárico. Este trabajo fue traducido al francés; valió para la convicción de que excelentes vinos catalanes y aún varios de la Rioja no podían ser rechazados en el comercio internacional.

Cuatro años después llegó a la dirección de la Enológica de Ha-

ESTACION DE HARO

ro don Moisés Martínez Zaporta, agrónomo ejemplar, compañero en Conferencias Vitivinícolas de los hermanos Mesire Artigas, Oliveras y Marcilla, figuras señeras de la enología española. Martínez Zaporta ya había sido ingeniero subordinado en dicho Centro por él muy querido, siendo caracterizado por una gran capacidad investigadora y experimental y por lo prolijo de sus observaciones. Estuvo a su frente desde 1933 a 1940, periodo en el cual aumentó el número y la extensión de los Campos de Experiencias, gran auxilio para comprobar los efectos de distintas modalidades de cultivos de uva variedad de cepas, su grado de receptividad a tal o cual accidente climático y las mejores podas convenientes a cada circunstancia meteorológica, así como a agentes fito-sanitarios, ensayó diversos plaguicidas y añadió interesantísimos estudios sobre las aplicaciones del frío industrial en la composición de varios vinos riojanos.

Mantuvo este firme nivel técnico del Centro, en el excepcional breve paso durante el trienio 1941-1944, don Enrique de la Lama, la más destacada autoridad en cultivos norteños, ganadería e industrias lácteas, para entregarlo, cargado de prestigio, a quien no pudo ser más digno director: don Antonio Larrea, que lo ha sido desde 1944 a 1971. A su bagaje de saber une la belleza de estilo literario no limitado a lo técnico, sino en asuntos de Humanidades; historiador y costumbrista. Extendió su múltiple dedicación a la mejora del vino de Rioja y al estudio de los de otras regiones, por ejemplo, los del Condado de Niebla, y algún tipo de finos de mesa catalanes y ha descrito personajes, pueblos y costumbres riojanas. Muy prolífico y hábil publicista, además de trabajar como buen enólogo ha hecho con múltiples artículos de Prensa excelente propaganda de los vinos de Rioja.

Así llegamos en la sucesión histórica al actual y joven director don Angel Jaime y Bari, bajo cuyas órdenes y vigilancia se prosigue en nuestros días la vendimia por máquinas, la investigación de estabilizar distintos tipos de vinos



El actual director, bajo cuya dirección mantiene la estación Enológica una gloriosa tradición, es D. Angel Jaime Baro

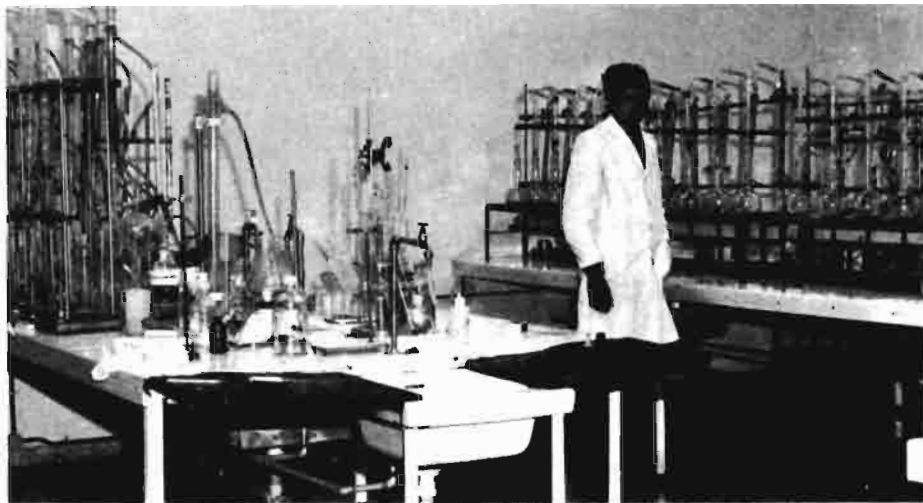
y la evaluación de vinos procedentes exclusivamente de cada una de las principales variedades como base para conocer mejor las respectivas características y fijar las proporciones en mezcla, según las características preestablecidas al tipo que se desee elaborar de vino.

Merecido es consignar que no sólo la plana mayor de doctores ingenieros, sino también la de ingenieros técnicos ha dado y da esplendor a la Estación. Entre otros nobles paladines de este grado y de buenos enólogos recordamos a Estafanía, Carcarro, Videgain, Caballero y a Manuel Ruiz Hernández, que actualmente expone muy interesantes trabajos que allí efectúa, contribuyendo a dar

más fama a la riqueza básica de la Rioja.

Sucinta ha sido la reseña del historial de la veterana Estación que ha contribuido al esplendor de los Vinos con Denominación de Origen, de Rioja, instruyendo año tras año a más de 2.300 asistentes a sus cursos, resolviendo alrededor de 120.000 consultas y analizar sólo de mostos y vinos unos 40.000 análisis, aparte de los de tierras, abonos y plaguicidas, estando presente sus técnicos en más de 200 reuniones enológicas nacionales e internacionales. Codo con codo, dirigentes y vitivinicultores han conseguido muchos premios internacionales y merecidos elogios de visitantes, fueran destacada autoridad de tal o cual sector, español o extranjero, de humilde casta o de blason heráldico. Como un libro de sabiduría la transmite desde la página porque se abra. No quedaria satisfecho este viejo miembro de la Asociación de Publicistas Agrícolas Españoles si no dejare este mensaje para ejemplo de nuevas generaciones. A la juventud agronómica española dedico este relato que si cansa su andadura alegra el alma.

En sus laboratorios, además de ilustres químicos y Doctores Ingenieros Agrónomos, pasó una pléyade de analistas, Ingenieros Técnicos o Peritos Agrícolas, entre éstos Estefanía, Carcarro, Videgain, Caballero..., y hoy trabaja en ellos Manuel Ruiz Hernández, destacadísimo Ingeniero Técnico en Industrias de fermentación, que cumple felizmente el deber de publicista



Fotos y textos:
Francisco SANZ CARNERO

UNA EXCURSION AL VIÑEDO ALEMAN



El viñedo de la República Federal Alemana ocupa once regiones, localizadas sensiblemente a lo largo del río Rhin. Dichas zonas son, de norte a sur: Ahr, Mittelrhein, Mosel-Saar-Ruwer, Rheingau, Nahe, Rheinhessen, Rheinpfalz (Palatinata), Franken, Baden, Württemberg y Hessische Bergstrasse.

La mayoría de las variedades cultivadas son blancas: Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau, Ruländer, Scheurebe, Morio-Muskat, Gutedel y Kerner. Las variedades tintas son: Portugieser, Spätburgunder, Trollinger, Gewürztraminer y Lemberger. Las dos variedades Riesling y Silvaner se ubican en todas las zonas y cada una ocupa la cuarta parte del viñedo alemán.

La variedad Müller-Thurgau ocupa la tercera plaza, seguida de la Ruländer, principalmente en las zonas de Baden y Renania-Palatinado.

La contemplación de las fotografías siguientes nos da una idea clara de los viñedos, su ubicación, poda de conducción y otras características de interés



Las plantaciones suelen ser en Alemania tutoradas con postes de madera. A veces se alambran con 3 a 5 alambres. Los marcos medios son de 1,50 a 3 m., en hileras, según pendientes, y dentro de cada hilera de 0,80 a 1,25 m. Plantación en la zona de Württemberg en gran pendiente, con cinco alambres y marco muy estrecho



A lo largo del Rhin, y bajo el monte, se extienden las plantaciones de viñedo. Zona de Rheingau. Tutoradas sin alambrear

EL VIÑEDO ALEMAN



Zona de Hessische Bergstrasse. Viñedos en planicie, aunque siempre tutorados y, en este caso, alambrados. El Rhin se observa al fondo. Variedades: Riesling y Portugieser



Zona de Rheinhessen. Al borde del Rhin se extienden las plantaciones, que son tutoradas normalmente sin alambrear, a marco amplio en hileras y a un metro en cada línea



Zona de Ruwer. Gran plantación en colinas. Marcos muy variables, pero siempre estrechos. Las cepas están siempre tutoradas, pero unas alambradas y otras no. Variedades: Riesling y Silvaner



Clásica formación de la cepa en Saar. Dos largas varas son atadas al segundo alambre cruzadas en sentido contrario a de su nacimiento



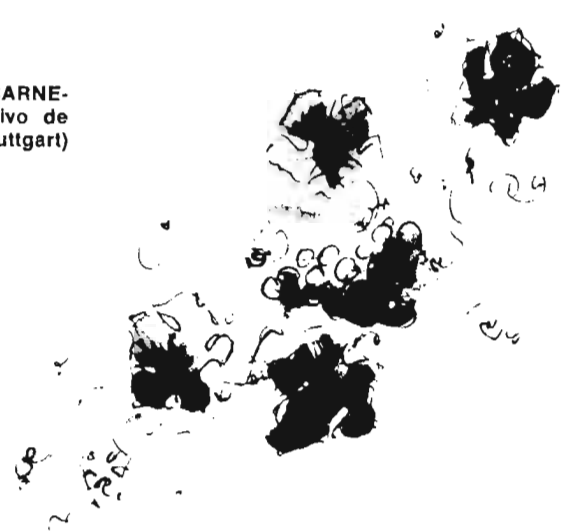
Zona de Mosel. Plantaciones alambradas en llano o a orillas del Mosela con formación típica de la zona Mosel-Soar-Ruwer



Todo lo que se observa en ambas fotografías son plantaciones de viñedo en la zona de Nahe, a lo largo del Rhin. La belleza es innegable y alternan las viñas con las villas y los montes. Gran variedad de marcos y tipos de tutorado y alambrado. Las dos fotos están hechas desde la misma situación



Fotos y textos: Francisco SANZ CARNE-RO. (Reportaje efectuado con motivo de la asistencia a INTERVITIS en Stuttgart)



LA MANCHA



DESAPARECEN LAS MULAS

DISGUSTO DE LOS REMOLACHEROS: DEMORA EN LOS PAGOS

Van desapareciendo las mulas de la provincia de Ciudad Real y, naturalmente, no se reponen. Hubo hasta ochenta o cien mil y ahora habrá, si acaso, ocho o diez mil. Incluso en Tomelloso se han "evadido" estos animales, que tanto influyeron en su riqueza vitivinícola. Tomelloso llegó a tener cinco o seis mil unidades, y hoy, vencidas por tractores, remolques, cisternas, camiones, etc., sólo censa trescientas.

Hasta en los núcleos más pequeños han sobrado las mulas para todo menester, y sólo se ve, de cuando en cuando, una tirando del carro de algún transportista modesto, del vendedor de cal viva o cosas así.

A tal punto ha alcanzado esto, que no existe posibilidad de comprarlas para enviarlas a Francia para maladero, y los corredores de este tipo de operaciones han desistido, salvo rarísima excepción, de continuar en el negocio. Antes de ellos, ya habían dejado su actividad los tratantes y los esquiladores. El que quede, es prácticamente sólo por confirmar la regla... Muchas veces fuimos por el campo en la época de la aceituna



y creemos que no excedieron de diez los carros o galeras que efectuaban el acarreo a la almazara. Y esto, en muchos pueblos...

(Por cierto, que Ciudad Real ha dado más de cien millones de kilos de aceituna, en buena parte destinada a molinos cooperativos. Los de compra pagaron el fruto entre 16 y 17 pesetas kilo... Por supuesto, los olivaderos, pese a la abundancia de la cosecha, esperaban más precio, por eso de los grandes gastos. ¿Habrá arranques de olivos? Quizá...)

REMOLACHA...

La remolacha siempre es problema. Los remolacheros están hasta la coronilla y es evidente que más de cuatro abandonarán el cultivo. De lo que más se han quejado ha sido de la demora en el cobro de sus entregas.

¿Qué lástima que por unas u otras razones se deserte de una especie aclimatada con tanta alegría en las comarcas manchegas! Esta provincia da ya remolacha para 90.000 toneladas de azúcar... ¿No es tristísimo que este logro tan dulce se torne tan amargo?...

QUEDA VINO... Y VIENE UNA BUENA COSECHA

Sí, aunque va saliendo, todavía queda mucho vino, tanto a nivel



nacional como a nivel manchego... Se abren mercados, se buscan clientes por todas las partes del mundo, pero se produce bastante vino y no es posible terminar todas las existencias de vendimia a vendimia.

En la provincia de Ciudad Real, que elaboró en la campaña 78/79 un buen "sorbo": hacia los 700 millones de litros, alberga aún en sus tinajas una cantidad, sino agobiante, respetable. Y sobre ello hay en perspectivas una estimable cosecha de uva (siempre, salvo contingencias: epidemias criptogámicas, falta de lluvia en ciertos momentos culminantes, tormentas de piedra...), porque los majuelos están muy bien cuidados y las cepas con muchos y bien poblados racimos.

De esta provincia, más o menos, salen caldos (quizá todos ya dentro de las varias denominaciones de origen) para cuarenta o cincuenta países, incluyendo los del Mercado Común. Rusia los va consumiendo, Japón ya los está probando, Portugal se hace parroquiano, etc. Pero todavía hay que exportar más. A tal consecuencia se encaminan las gestiones de cooperativistas y de los industriales privados; una base está en las Ferias Internacionales, a cuyas más importantes acuden nuestros blancos, rosados y claretes, por eso de "estar, es ser conocido, y triunfar". Digamos que hay promotores de las cooperativas que, ¡caray!, no desmayan, y viajan más que, verbigracia, los secretarios de Estado norteamericanos. Alguna

LA MANCHA

vez se conseguirá que toda la producción normal de Ciudad Real, con la de toda la Mancha (un total aproximado de mil quinientos millones de litros), se consuma de octubre a octubre, evitándose esos terribles excedentes del diablo.

EL AJO MORADO SE EXTIENDE

SUBIO EL PRECIO DE LAS FINCAS

SE AGOTA EL AZAFRAN

El famoso ajo morado, cuasi "made in" Pedroñeras (Cuenca), ha extendido su cultivo a otras comarcas no sólo de la misma provincia, sino de las de Toledo, Albacete y Ciudad Real. Es especie solicitada, que ha dado al citado pueblo conquense su fama, al punto de exportarla a numerosos países. Pedroñeras cosecha y exporta unos 30 millones de kilos al año, y aunque nadie aspira a disputarle esta enorme categoría se piensa que puede ser rentable su explotación.

A la presente crónica adjuntamos una foto que hicimos en un término de la provincia de Ciudad Real, en ocasión en que la familia (todo queda en la familia; si metieran mano de obra ajena acaso no quedase beneficio; es uno de los problemas del campo...) limpiaba el ajar de malas hierbas y, por cierto, con una ilusión tremenda. Era domingo y los miembros del clan, en lugar de quedar en casa o irse a vegetar..., vegetaban en un sentido práctico en el pedazo, cuidando las plantas y esperando que la cosecha del "morado" les pueda resultar remuneradora.

EL PRECIO DE LAS FINCAS...

Nos cuentan que hay términos donde una hectárea de viñedo se cotiza por los 80 ó 90.000 duros, y

que hasta la tierra de cereal, siendo de calidad (desde luego, todo en secano), ha alcanzado tipos más o menos así de altitos. En cambio, el posible adquirente se desentiende del olivar, si se le ofrece, porque el olivar, ¡jay!, cada año que pasa está más desprestigiado. No falta quien rezonga que hasta al aceite de aceitunas le han suprimido el "puro"...

¿Cuándo amortizará el comprador de una finca el considerable coste de la misma? Tal vez jamás en toda su vida. Pero, ¡caray!, si dispone de un dinero, prefiere invertir en el campo. De todos modos, no se sabría en qué materia o papel podría invertirse. No es, pues, un afán de buscar benefi-

cios, sino que es un recurso más o menos "in extremis".

EL AZAFRAN...

Se apuran las libras y onzas de azafrán, que en los primeros meses de la campaña llegó a cotizarse a cerca de 120.000 pesetas kilo y que después bajó un tanto, quedando, al hilvanar este trabajo, en "solamente" las 100.000 pesetas kilo. Esto es, a 46.000 pesetas la libra.

De aquí a octubre y noviembre, cuando el nuevo azafrán esté cogido, mondado y tostado, ¿qué precios habrá?... No hay más que esperar.

Juan DE LOS LLANOS

RIOJA

«EL TRASVASE NO PUEDE NEGOCIARSE UNICAMENTE ENTRE CATALUÑA Y ARAGON»

LOGROÑO RECLAMA SUS DERECHOS SOBRE EL EBRO

La Cámara Agraria de Logroño ha hecho público un duro comunicado en el que se opone frontalmente a todo intento de pacto entre Cataluña y Aragón en torno al polémico trasvase del Ebro. Los agricultores riojanos reclaman un puesto en la negociación y se niegan a dar su conformidad al proyecto si no se atienden, previamente, las construcciones de los canales de la Rioja y del Ebro. El primero de ellos beneficiaría a la margen izquierda del río y el segundo supondría la puesta en riego de 28.700 hectáreas.

Según el análisis efectuado por la propia Cámara Agraria la realización de las obras de ambos canales supondría multiplicar por cuatro la producción actual obtenida en la zona, al tiempo que fa-

cilitaría una agricultura intensiva, que absorbería el paro obrero y haría desaparecer el paro encubierto. Por otra parte se proporcionaría un gran avance a la producción de cereal-pienso, que hoy supone la segunda partida de las importaciones españolas. Finalmente, la regulación definitiva de los cauces del Ebro y del Aragón ayudaría a solventar el problema de las inundaciones que, periódicamente, vienen azotando una amplia comarca.

El comunicado de la Cámara, dirigido a la opinión pública regional, concluye subrayando que "la Rioja no puede conformarse con unos pequeños regadíos, sino que aspira a la realización de un aprovechamiento racional del agua, que pasa por la construcción de los

canales de la Rioja y del Ebro y que constituye la única forma de asegurar el futuro agrario de la Rioja y su desarrollo como región".

SE LIMITAN LAS PLANTACIONES DE UVA BLANCA

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen ha decidido cortar los incrementos de plantaciones de uva blanca en las partes altas de la provincia, dado que esta situación podría ocasionar graves perjuicios en la producción y elaboración de los vinos de Rioja. Toda solicitud de plantación de viñedos de variedades blancas será informada desfavorablemente, cuando el peticionario posea contingentes superiores al 20 por 100 de estas variedades. Asimismo, el Consejo, que asume todas las responsabilidades en materia de calidad, decidirá sobre las zonas en

que resulte o no conveniente dicha variedad de plantación. Este cuadro de medidas se completa con la exclusión de plantaciones mixtas que, en la práctica, no permitan una absoluta separación en la vendimia de las diversas variedades.

Por disposiciones anteriores, las plantaciones de uva blanca en el marco de la denominación "rioja" están limitadas a las variedades "viura", "malvasia de Rioja" y "garnacha".

Finalmente hay que reseñar que, según los datos definitivos, la vendimia riojana del 78 ha quedado clasificada entre las mejores, en cuanto a nivel de calidad se refiere. La uva ha ofrecido un rendimiento en vino del 72 por 100, cifrándose la campaña en ciento diez millones de kilos de uva y ochenta millones de litros de vino.

Arturo CENZANO

ALICANTE

BUENA COSECHA DEL NISPERO

En la comarca de Callosa de Ensarriá, la cita anual con el nispero ha sido buena. Cobró gran animación en Polop de la Marina, Callosa de Ensarriá, La Nucia, Bolulla y Altea. El nispero, creímos decirlo en otra ocasión, es la principal fuente de ingresos de la agricultura de Callosa de Ensarriá y aledaños. Anualmente esta clase campesina ha de hacer verdaderos esfuerzos para llegar a la recolección de esta fruta, que se envía a distintas capitales españolas y en algunos casos al extranjero. Esta fruta temprana, siempre tiene su auge en la mitad de la primavera, es siempre muy bien acogida por el público y goza de buen mercado al mismo tiempo que los precios no son exagerados. Nuestro deseo es que este prodigio frutícola de los valles del Guadalquivir y El Algar perdure.

TAMBIEN SERA ACEPTABLE LA COSECHA DE CEREZA

Planes, Vall de Alcalá, Vall de Gallinera, Vall de Laguard, Almu-

daina, que inspiraron a Gabriel Miró para escribir "Las cerezas del cementerio", su gran novela, son cerceros mil por mil. Su campaña de producción de la cereza es óptima. Repitiendo la experiencia de 1978, se agruparon todas las cooperativas para comercializar la fruta en común. La temporada comienza a fines de mayo. Las cerezas de la provincia de Alicante cubren no sólo los mercados del interior, sino que en ocasiones saltan a las fronteras de la Europa occidental.

CAMINOS RURALES PARA NOVELDA

La Cámara Agraria Local y la Comunidad de Regantes están dispuestos a llevar a cabo un plan de auténticas mejoras de caminos rurales en Novelda. Al parecer ha habido contactos con el IRYDA. Se pretende modernizar los viales con 6, 7 y 8 metros de ancho, pero con asfalto como base. Y la idea

ocuparía 60 kilómetros de caminos que se hallan en mal estado.

VUELVE EL CULTIVO DE ARROZ A PEGO

Todo ha sido, en muchos aspectos, por la baja rentabilidad de la naranja. Y vuelve Pego al cultivo tradicional del arroz, siempre bien recibido. Han retornado las añoranzas por el cultivo arrocero. Y bien venidas sean...

Emilio CHIPONT

LUGO

VINO:

BUENA COSECHA EN GALICIA

Los vinicultores gallegos se muestran optimistas, muy optimistas, de cara a la cosecha que ahora se está gestando. Las perspectivas no pueden ser más alentadoras, ya que los viñedos, sobre todo en la provincia de Orense —que produce más de la mitad del vino gallego—, ofrecen un aspecto inmejorable y, según impresiones que hemos podido recoger, se prevé uva en abundancia. E incluso puede que de excelente calidad, si el verano se torna caluroso, algo fundamental y máxime este año, en que las lluvias, muy abundantes, retrasaron el desarrollo de las cepas.

La viticultura, todo hay que decirlo, ocupa un lugar importante en la economía gallega. Los viñedos ocupan más de 28.000 hectáreas, con una producción anual, si las circunstancias no son adversas, que puede cifrarse alrededor de los dos millones de hectolitros, que representan más del seis y medio por ciento de la producción total española.

Ya decíamos que la provincia más vinícola es la de Orense, siguiéndola en importancia y por

crónicas

este orden, Pontevedra, Lugo y La Coruña. De las nueve variedades principales de vino que produce Galicia —Ribeiro, Espandeirol, Caino, Brencellao, Verdello y Amandi, entre los tintos, y Albariño, Ribeiro, Torrontes y Treixadura, entre los blancos—, el más popular es sin duda alguna el Ribeiro, aunque posiblemente no sea el más famoso. En eso, dicen, le gana el Albariño.

El Ribeiro se cosecha en la orensana comarca de Ribadavia, que comprende las cuencas de los ríos Miño, desde las proximidades de Orense hasta que el padre de los ríos gallegos se adentra en Pontevedra, y la cuenca del Avia en toda su longitud. Esta zona vitivinícola ocupa una superficie superior a las seis mil hectáreas, y la producción anual puede estimarse en algo más de trescientos mil hectolitros. Buena parte del Ribeiro se consume en Galicia, aunque también se exporta, sobre todo a América, reclamado por las colonias gallegas. El más típico es el

blanco, que suele tomarse en tazas de loza o de barro.

Las uvas **albariño** se cosechan en Pontevedra y producen el famoso vino de igual denominación. Se cree que las cepas de **albariño** fueron traídas por los monjes cistercienses en el siglo XII desde tierras del Rin. El vino no corresponde a una comarca concreta, sino a la cepa que lo da. Las principales zonas productoras son Cambados, Sangenjo, Ribadumia, Villagarcía de Arosa, Villanueva y Meis. La producción anual sobrepasa bastante el medio millón de litros de blanco y los tres millones de tinto. Su elaboración sigue siendo artesanal y no parece ser viable la cooperativa por temor a que pierda su variedad de aromas y calidad de sabor.

En la provincia de Lugo destacan los vinos de Amandi, en el municipio de Sober; de Quiroga y Chantada, gozando de un especial renombre la aguardiente de Portomarin, que se exporta a diversas partes del mundo, y que se ob-

tiene de la uva que producen extensas áreas de las riberas del Miño, entre Páramo y Chantada.

Por último, en la provincia de La Coruña tienen fama los vinos de la zona de Betanzos.

Actualmente se está intentando mejorar la calidad de los vinos gallegos, partiendo de las diversas variedades de uva autóctonas, que precisan de unos cuidados que actualmente no reciben, quizá por abandono o, en otros casos, por seguir los viticultores unas costumbres ancestrales, demasiado primitivas para la exigencia de los tiempos en que vivimos.

Su comercialización es otro problema a abordar, puesto que realmente las cooperativas sólo funcionan medianamente bien en la zona del Ribeiro. En las restantes, cada cosechero hace la guerra por su cuenta y los cauces que emplean no son ni mucho menos los adecuados

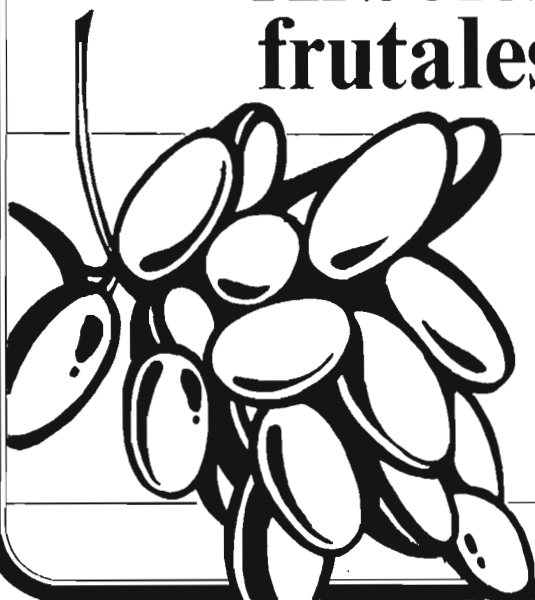
LOPEZ CASTRO

Vides americanas

Barbados de todas las variedades.
Injertos de uvas de vino y mesa.
Siempre selección y garantía

Arboles frutales

Plantaciones comerciales. Planteles para formación de viveros
Cultivos en las provincias de Logroño, Navarra y Badajoz



Casa Central:

**VIVEROS
PROVEDO**

Apartado 77—Teléf. 941-231011—LOGROÑO

Solicite nuestro catálogo gratuito

PARES HERMANOS, S. A.

REESTRUCTURA EL CUADRO DE MANDOS DE LAS ZONAS CENTRO Y NOROESTE

La empresa Parés Hermanos, Sociedad Anónima, dedicada desde hace más de cien años a la venta de maquinaria agrícola, en la actualidad dispone de seis sucursales que proporcionan una cobertura lógica de todo el territorio nacional, en empleo a la distribución y venta en exclusiva de los tractores Ford y demás maquinaria agrícola.

Esta entidad está llevando ahora una reestructuración en el cuadro directivo de las sucursales de las zonas del Centro, ubicada en Alcalá de Henares, y la del Noroeste, en León.

La sucursal de Alcalá de Henares, que tiene su área de acción en las castellanas provincias del Centro y Cáceres, será regida por don José María Carreño, quien lleva en la empresa 16 años y ha ocupado los cargos de Jefe de Ventas en la central de Barcelona durante varios años, luego ha llevado la dirección del sector comercial de la sucursal de Madrid, y últimamente era el responsable de la sucursal de León, desde

1977, o sea, desde la inauguración de la misma.

La dirección de la sucursal de León, que trabaja la mayor parte de Castilla la Vieja, el antiguo Reino de León, Galicia y Asturias, estará a cargo de don Eulogio Morrondo Gutiérrez, que recientemente ha entrado a formar parte de la empresa. Persona conocida dentro del ámbito agrícola de aquella región, por su dedicación a este sector durante muchos años en importante cargo en otra entidad del ramo.

Don José María Parés, que ostentaba la jefatura de la sucursal de Alcalá de Henares, pasa a ocupar el importante puesto de adjunto a dirección.

Sus primeros contactos con la empresa lo fueron en 1950, como asesor técnico, y en 1965 entró a formar parte de la plantilla de Parés Hermanos, S. A., siendo nombrado en 1973 jefe de la sucursal de Madrid, la que en 1975 se trasladó a Alcalá de Henares, continuando en el mismo cargo hasta la fecha.



NUEVAS PROMOCIONES DE LOS VINOS DE LA DENOMINACION DE ORIGEN «LA MANCHA»

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen "La Mancha", tratando de conseguir reforzar su imagen en el exterior, ha emprendido una acción comercial internacional consistente en la participación en las siguientes ferias:

"Intervitis 79", del 23 al 29 de mayo en Stuttgart (Alemania Fed.).

"Agricultural Royal Show 79", del 2 al 5 de julio en Inglaterra.

"Bristol 79", del 18 al 28 de julio en Inglaterra.

"Misión Comercial a Alemania", con visita a las ciudades de Bonn, Colonia, Düsseldorf, Essen, Frankfurt y Bad Kreuznach, entre otras, patrocinada por el Ministerio de Comercio, para presentar nuestros vinos a los importadores de este país, del 13 al 22 de junio.

Y, como última acción, se participará en la Feria Internacional de "Anuga", celebrada en Colonia, donde se expondrá una amplia gama de nuestros vinos embotellados, el próximo mes de septiembre.





CONCIERTO DE LA CORAL-KHD DE COLONIA

El pasado día 25 se celebró un concierto de música religiosa a cargo de la Coral-KHD (Kloeckner-Hunboldt-Deutz) de Colonia, en la iglesia de San Pedro el Mártir de Madrid, de la Comunidad de Padres Dominicos, el cual fue grabado por TV. E. y R. N. de España.

La Coral-KHD tiene su origen en 1946, recién finalizada la segunda guerra mundial, y fue fundada por seis obreros de las fábricas de Deutz en Colonia.

Después de treinta y tres años de vida, la Coral-KHD cuenta con unas cien voces, todos ellos empleados de Deutz en Colonia.

Recientemente han grabado programas para diversas cadenas europeas de TV., y también han grabado cuatro importantes LP. con variado y amplio repertorio. El pasado año han obtenido en el concurso de Montreux el primer premio de los coros masculinos.

LOS FABRICANTES DE FERTILIZANTES SE REUNIERON CON LAS ORGANIZACIONES DE AGRICULTORES

Ayer tuvo lugar en la sede de la Asociación Nacional de Fabricantes de Fertilizante (ANFFE) una reunión entre los representantes de dicha Asociación y de las organizaciones sindicales de agricultores, con el fin de establecer una toma inicial de contacto entre los fabricantes y consumidores de fertilizantes y la planificación de posteriores reuniones, a fin de tratar de asuntos de interés común para ambos sectores productivos.

En la reunión se trataron los temas de los precios controlados de los fertilizantes, la problemática de su suficiente y adecuado suministro selectivo al campo, el tema de las riquezas en nutrientes, la compra directa a fábrica por parte de las cooperativas agrícolas, el elevado número de formulaciones de abonos complejos y la necesidad de intensificación del importante capítulo de la asistencia técnica al cliente.

La reunión en que fueron trata-

dos ampliamente los diversos temas fue valorada como altamente positiva por las representaciones de ambos grupos dialogantes y constituye el punto de partida de una serie de posteriores reuniones y de visitas a las fábricas en las que se profundizará en el estudio de los referidos problemas comunes.

Los representantes de los agricultores, tras hacer una exposición de la problemática que supone para ellos el control de los precios de los productos agrarios, reconocieron la necesidad de potenciar la industria española de fertilizantes, que hoy se encuentra en una grave situación de pérdidas y descapitalización, entendiéndose que ni la agricultura ni el sector de fabricación de fertilizantes, cuyos costes experimentan continuos aumentos, deben seguir siendo como hasta ahora, las víctimas propiciatorias de la política de contención de precios del Gobierno.

UN SEÑERO PROYECTO DE LECHERIA

TUBERIA DE LECHE HOLANDESA EN FUNCIONAMIENTO

Las lecherías de las isla costera de Ameland aprovechan una tubería para pasar la leche por debajo del bajo entre las islas Frisias occidentales y la central lechera en el continente. El 6 de noviembre de 1978, el primer suministro de leche llegó a Holwerd, en la provin-

cia de Frisia, a través de una tubería parcialmente submarina especialmente diseñada con este objeto. Ahora los lecheros de la isla quedan independientes de los barcos que solían pasar la leche al continente. Las tormentas, corrientes peligrosas y niebla ya no dejarán la leche en Ameland. Todo el proyecto es un éxito formidable, creando unas oportunidades enormes. Es evidente que todos los participantes han ganado una riqueza de conocimientos prácticos en esta mescolanza de agua, arena y lodo. La realización del proyecto se debe a una estrecha co-

laboración entre la mayor cooperación productora de Frisia, De Takomst, el T. N. O. (Instituto de Investigaciones Científicas Aplicadas), de Delft, el N. I. Z. O (Instituto Holandés de Investigaciones Lecheras), de Ede y una fábrica de equipos muy avanzados de calculadoras, entre otros. Una fábrica de accesorios de lechería se encargó de la estación de bombas en Ameland y la estación receptora en Holwerd. Desde allí, un tanquero "silo" de 30.000 litros construido especialmente para la cooperación, pasa la leche a la fábrica de queso en Dokkum.

JOVENES AGRICULTORES, UNICO SINDICATO ESPAÑOL RECONOCIDO EN EUROPA

SESENTA JOVENES AGRICULTORES DE ESPAÑA EN EL II CONGRESO MUNDIAL DE JOVENES AGRICULTORES

Jóvenes agricultores representantes de cuarenta países de todos los continentes han celebrado en París, del 5 al 8 de marzo de 1979, su II Congreso Mundial.

Las conclusiones de este II Congreso Mundial de Jóvenes Agricultores han sido reconocidas por el presidente de la Comisión de Agricultura de la C. E. E. y ministro de Francia, señor Pierre Mehaignerie, en el acto de clausura. El señor ministro se comprometió a que dichas conclusiones se hagan realidad en Francia y en Europa.

El Congreso analizó, entre otros, los siguientes puntos:

- La agricultura como sector esencial.
- Importancia de los jóvenes en el desarrollo agrícola.

Se llegó a las siguientes conclusiones:

- *El desarrollo agrícola mundial en manos de los jóvenes agricultores.* El déficit alimentario mundial ocasionado por la expansión demográfica constante exige una atención absolutamente prioritaria a la agricultura. El relanzamiento del sector es una tarea que sólo puede encomendarse a los jóvenes.
- En consonancia con esta conclusión se fija como objetivo prioritario la *incorporación de más jóvenes a la profesión de agricultor.*

- Se resalta asimismo la *importancia de la formación de los jóvenes como llave del desarrollo agrícola mundial.*

La representación española en el Congreso ha cubierto ampliamente sus objetivos al reafirmar el reconocimiento internacional de los jóvenes agricultores españoles. Claras manifestaciones de este reconocimiento son:

- El CEJA (Conseil Europeen de Jóvenes Agricultores), miembro del COPA, celebrará su asamblea de 1979 en España. Es la primera vez que un organismo comunitario vendrá a España oficialmente.
- Jóvenes Agricultores ha constituido un grupo de trabajo para la celebración común de un programa de política agraria mediterránea junto con Francia, Italia, Portugal y Grecia.

PREMIO DE PERIODISMO FERIA DE SAN MIGUEL

Al cumplir la Feria de San Miguel su XXV aniversario, dentro de su labor en pro de la fruta dulce española, una de las acciones promocionales señaladas para el presente año ha sido la convocatoria del Premio de Periodismo FERIA de San Miguel 1979, que fundamentalmente está dirigido a subrayar la importancia que la moderna fruticultura tiene para infundir una nueva mentalidad a los agricultores que practican la fruticultura intensiva. El concurso se regirá por las siguientes bases:

1.^a Se convoca el Premio de Periodismo FERIA de San Miguel para premiar al mejor artículo que se publique en la prensa periódica española bajo la temática general

de "Los cultivos frutales como posible medio para mejorar la calidad de vida en las zonas agrícolas".

2.^a La cuantía del premio es de 50.000 pesetas y no podrá ser dividido y no podrá declararse desierto.

3.^a Pueden optar al Premio de Periodismo FERIA de San Miguel 1979 los artículos publicados entre el 1 de junio y el 30 de septiembre de 1979 en revistas, semanarios o diarios españoles sobre la temática señalada en el apartado 1.^o. Los artículos deberán ir firmados con el nombre del autor o seudónimo habitual.

4.^a Los artículos que opten al concurso, sin limitación de número, serán enviados por correo certificado o presentados personalmente —el original publicado con siete copias del mismo acompañado de hoja con nombre y domicilio del autor— en la Secretaría de la FERIA de San Miguel, Chalet Campos Eliseos, apartado de correos 106, Lérida.

5.^a La fecha límite de entrega de los artículos en la Secretaría de la FERIA será el 10 de octubre, celebrándose la reunión del jurado para el fallo del concurso el 18 de octubre, que será publicado en la prensa y notificado por correo a todos los participantes.

6.^a El jurado del Premio de Periodismo FERIA de San Miguel estará presidido por el presidente del Comité Ejecutivo de la FERIA y formado por: el director de un diario de la ciudad de Lérida, el director de una revista técnica agraria nacional, el director o un profesor de la Escuela Superior de Agricultura, de Lérida; el director de la FERIA y el vocal de Prensa y Publicidad de su Comité Ejecutivo. Actuará de secretario, sin voz ni voto, el del Comité Ejecutivo del indicado certamen.

7.^a Será facilitada cuanta información interesen los concursantes sobre el desarrollo del Premio de Periodismo FERIA de San Miguel, edición 1979, en la Secretaría de la FERIA de San Miguel, Chalet Campos Eliseos, apartado de correos 106, teléfonos 20 14-15 y 20 20 00, Lérida.

LA AGRICULTURA CHINA

Organizado por la Asociación para la Amistad con el Pueblo Chino y promocionado por la Secretaría General Técnica del Ministerio de Agricultura y la Embajada de la República Popular China ha tenido lugar en Madrid, durante el mes de abril, un ciclo de conferencias sobre la agricultura china.

La China actual partió de unas condiciones adversas para abordar la modernización de su agricultura: numerosas calamidades naturales se sumaban a unos rudimentarios métodos de explotación agraria, a una nula mecanización y a un sistema aún feudal de tenencia de la tierra.

A pesar de ello el gran esfuerzo colectivo de los últimos treinta años ha logrado vencer esas dificultades. China alimenta hoy a una quinta parte de la población mundial con sólo el 7 por 100 de la superficie cultivable.

El programa ha sido el siguiente:

Conferencia: "El papel agrario

de China en el concierto mundial". Don Jesús Maroto de las Heras.

Coloquio en torno a: "Algunos aspectos de la ingeniería rural en China". Don Amelio Domínguez Martín y don Jaime Ortiz Cañavate.

Conferencia: "Comuna popular y planificación agraria en China". Don Carlos Giménez Romero.

Conferencia: "Equipamiento rural. Educación y sanidad en el campo chino". Doctora Beatriz Beltrán.

Mesa redonda en torno a su visita a China: Don Luis García de Oteyza, don Miguel Bueno Gómez, don Antonio Fernández González y don Rafael Cavestany Cantos-Figuerola.

ASPECTOS INEDITOS DE LA AGRICULTURA CHINA

Actualmente existen en China más de 110 millones de hectáreas cultivables, el 11 por 100 del total de su superficie. Estas tierras se encuentran en la costa del Pacífico, a lo largo de las llanuras

aluviales formadas por grandes ríos.

La gran extensión de su red hidrográfica y la diversidad climática permiten el cultivo de una gran variedad de productos agrícolas a lo largo de la costa.

En el nordeste de China, con clima más frío, están las tierras más fértiles, ocupadas por cultivos de secano: trigo primaveral, soja y sorgo.

En la llanura norte, regada por los ríos Amarillo, Juai y Jaije, se pueden recoger hasta tres cosechas de trigo, maíz y algodón cada dos años.

Más de la quinta parte del territorio chino está ocupada por bosques y praderas, donde pacen excelentes razas de ganado.

SUPERFICIE CULTIVADA, RENDIMIENTO Y PRODUCCION DE CEREALES (1975-1977)

| AÑO | Superficie (mill./Ha.) | Rendto. (tn./Ha.) | Produc. (mill. tn.) |
|---------------------------|------------------------|-------------------|---------------------|
| <i>Total de cereales:</i> | | | |
| 1975 | 124,4 | 1,97 | 245,0 |
| 1976 | 125,3 | 1,97 | 247,0 |
| 1977 | 125,6 | 1,99 | 243,5 |
| <i>Trigo:</i> | | | |
| 1975 | 27,7 | 1,48 | 41,0 |
| 1976 | 28,5 | 1,58 | 45,0 |
| 1977 | 27,5 | 1,47 | 40,5 |
| <i>Arroz:</i> | | | |
| 1975 | 35,5 | 3,56 | 126,5 |
| 1976 | 35,9 | 3,50 | 125,5 |
| 1977 | 36,2 | 3,49 | 126,5 |

TRIBUNAL DE AGUAS DE VALENCIA: PLACA DE ORO AL MERITO AGRICOLA

Por Real Decreto de 18 de mayo de 1979 se ha concedido al Tribunal de las Aguas de Valencia la Placa de Oro al Mérito Agrícola.

Según el texto del citado Decreto ("B. O. E.", 23 de mayo), la concesión se hace en atención a los méritos extraordinarios que concurren en el célebre Tribunal por su ejecutoria milenaria, eminentes servicios prestados a la agricultura, asimismo por el gran prestigio, respeto y reconocimiento de los agricultores que rinden su trabajo en la zona en la que administra justicia.

CON BASF EN ALEMANIA

La firma BASF ha querido que distintos técnicos y periodistas de los medios de difusión agraria en España tengan la oportunidad de visitar las instalaciones industriales de esta empresa en Alemania y comprobar directamente el desarrollo tecnológico de la aplicación de sus productos a la agricultura.

Al mismo tiempo que agradecemos a los amigos de BASF de Barcelona por la prestación de este servicio técnico e informativo, ofrecemos un reportaje gráfico de posible interés para nuestros lectores.



La fresa es actualmente un fruto muy codiciado. Debido a que su desarrollo se encuentra muy cerca del suelo, se encuentra expuesta a los ataques de hongos y agentes perjudiciales, los cuales se desarrollan en ambiente húmedo. La podredumbre gris, por ejemplo, se desarrolla rápidamente y hace incomedible al fruto. Para su control fue desarrollado el Ronilan, un fungicida de contacto especializado

En periodos de lluvia y en presencia de humedad relativa alta aumentan las posibilidades de infección por Botrytis en judías verdes. El hongo penetra a través de heridas o provoca la infección de tejidos vegetales sanos a través de restos vegetales muertos previamente infectados. Las legumbres atacadas en general se pierden. Mediante tres tratamientos en su debido momento con Ronilan a razón de floración, en plena floración y hacia finales de floración, queda protegido el cultivo

Todos los frutos se encuentran amenazados por agentes patógenos y por el ataque de hongos. Para el viticultor puede significar una amenaza de su existencia. Es así que los productos fitosanitarios constituyen una ayuda imprescindible. La Botrytis, por ejemplo, es un hongo patógeno muy temido en la viticultura. El Ronilan es un producto altamente eficaz contra la Botrytis mediante tratamientos dirigidos al racimo y a las uvas. Es un fungicida orgánico de contacto que se emplea preventivamente mojando suficientemente todas las partes vegetales expuestas al peligro



La estación experimental de Utrera se encuentra a 30 kilómetros de Sevilla. Su extensión es de 25 hectáreas, y se encuentra en funcionamiento hace diez años. Sobre la misma se cultivan cebada, trigo, avena, maíz, arroz, girasol, remolacha azucarera, soja, algodón, judías, cítricos y olivos. Se trabaja principalmente en el desarrollo de herbicidas, es decir, en la diferenciación de materias activas según su acción biológica. La presencia de clima seco y la posibilidad de empleo del riego artificial permiten ensayar todas las técnicas de aplicación necesarias para los trabajos de investigación. A lo largo de un año se instalan para los diferentes cultivos más de 5.000 parcelas de ensayo



Las malas hierbas en cereales y arroz constituyen un problema para los agricultores. Los herbicidas comunes no siempre controlan eficazmente cuando se trata de una infestación con malezas diferentes. En este caso debe emplearse un herbicida especial con amplio espectro de eficacia y suficiente selectividad como el Basagran

TARDIO, PERO ¿CIERTO?

1.000 MILLONES PARA REESTRUCTU- RACION DE EXPLOTACIONES FAMILIARES DE LECHE

Por orden del Ministerio de Agricultura, aparecida en el "B. O. del E." del 5 de marzo pasado, se cumplimenta una disposición transitoria del Real Decreto 2073/1978, por el que se reguló la campaña lechera 1978/79, y se acuerda:

Por la Dirección General de Producción Agraria se realizará la redistribución de recursos presupuestarios que resulte necesaria para la aplicación de mil millones de pesetas, a fin de subvencionar la mejora de estructura de la producción de leche de vaca en las ganaderías modestas de las provincias enumeradas en el Real Decreto 2073/1978, de 25 de agosto.

Dichos recursos se destinarán a apoyar acciones colectivas o individuales que contribuyan a la mejora de la rentabilidad de explotaciones preferentemente encaminadas a conseguir una adecuada utilización de la mano de obra (maquinaria de ordeño, creación, adaptación y agrupación de instalaciones), incremento de la utilización de forrajes y recursos pasibles (silos, riegos), control y mejora de la calidad de la leche (recogidas, refrigeración, transporte, industrialización y comercialización), adecuación de los efectivos de vacas y otras acciones que incidan en la productividad económica de las explotaciones y del sector en su conjunto, atendiendo, asimismo, a su infraestructura.

Tendrán prioridad en la aplicación de estas subvenciones las acciones comunitarias, y, en su defecto, las individuales que recaigan sobre explotaciones de

menos de 30 vacas, y, especialmente, las familiares de menos de 11 vacas, que cuenten con base territorial.

La cuantía máxima de la subvención podrá alcanzar hasta el 20 por 100 del importe de la mejora que se realice en las explotaciones beneficiarias, y se incrementará en un 10 por 100 cuando la mejora realizada sea de carácter colectivo.

Los titulares de estas explotaciones podrán solicitar ayudas crediticias para la realización de las mejoras, sin que en ningún caso préstamo y subvención puedan sobrepasar los límites previsibles en las normas del crédito oficial.

FABRICACION DE ALCOHOL ETILICO A PARTIR DE JARABES DE REMOLACHA

(Real Decreto 812/1979-"B. O. E." 21-IV-79)

Dado que en el transcurso de los últimos meses se ha procedido a la importación de alcohol etílico que, intervenido por la Comisión Interministerial del Alcohol, ha sido distribuido entre los usuarios poseedores de tarjeta-autorización de suministro, resulta aconsejable disminuir prudentemente estas importaciones, sustituyéndolas, en condiciones económicas razonables, por una materia prima alcoholígena de producción nacional.

Fabricación

Durante la campaña remolachero-cañero-azucarera mil novecientos setenta y ocho-setenta y nueve se autoriza excepcionalmente a los fabricantes de alcoholes, de melazas de remolacha a obtener

alcohol etílico, intervenido por la Comisión Interministerial del Alcohol, a partir de jarabes de remolacha azucarera. Las características de estos alcoholes serán las establecidas en el anejo número trece del Decreto ochocientos treinta y cinco/mil novecientos setenta y dos, de la Presidencia del Gobierno, de veintitrés de marzo.

Destino

Los alcoholes obtenidos en esta fabricación quedan intervenidos y a disposición de la Comisión interministerial del Alcohol, cuyo destino será la venta para uso de boca.

Precio

El precio de venta de estos alcoholes, a pie de fábrica, con impuestos vigentes incluidos, será el establecido para el alcohol rectificado de melazas para usos de boca en el Decreto regulador de la campaña vinico-alcoholera.

Y el precio de venta de estos alcoholes, a pie de fábrica, considerados para uso general a efectos de la fijación del Impuesto de Compensación de Precios de Alcoholes Industriales, será de sesenta y tres pesetas litro.

UNA UTOPIA: SOJA NACIONAL

Campaña 1979/80

Por el Real Decreto 81/1979, de 13 de febrero ("B. O. E." de 21-IV-1979), se dictan normas para la campaña de producción y comercialización de la soja nacional 1979/80.

Con la finalidad de lograr una expansión del cultivo de la soja en la campaña mil novecientos setenta y ocho-setenta y nueve, se inició un sistema regulador basado en la fijación de un precio objetivo referido a unas condiciones y una calidad tipo.

Los resultados obtenidos justifican el mantenimiento del criterio

LEGISLACION

aplicado, por lo que así se establece para la campaña mil novecientos setenta y nueve ochenta, señalándose para el precio objetivo un nivel que permita la consolidación de las cotas ya conseguidas y una razonable expansión del cultivo.

Se considera precio objetivo del grano de soja el que debe percibir el productor, determinándose el mismo con la finalidad de conceder una razonable remuneración para el productor y un adecuado desarrollo de la producción nacional.

Para la presente campaña, el precio objetivo será de veintisiete coma cincuenta pesetas por kilogramo.

Si el precio medio del mercado resultara inferior al precio objetivo, el FORPPA concederá a los cultivadores de soja una ayuda igual a la diferencia entre ambos precios.

REGULACION DE LA CAMPAÑA DE CEREALES Y LEGUMINOSAS-PIENSO 1979-80

Real Decreto 1376/1979, de 1 de junio, para la regulación de la Campaña de Cereales y Leguminosas-pienso 1979/80. ("B. O. E." 12 junio 1979.)

Encontrándose prácticamente finalizada la Campaña de Cereales y Leguminosas-pienso mil novecientos setenta y ocho/mil novecientos setenta y nueve, se hace necesario proceder a la regulación de la próxima Campaña mil novecientos setenta y nueve/mil novecientos ochenta, conforme a los criterios sobre precios y medidas complementarias acordadas en la Comisión Delegada del Gobierno para Asuntos Económicos, en su reunión del pasado día veintitrés de abril.

En su consecuencia, se establecen en el presente Real Decreto

créditos a los cultivadores de cereales de invierno y leguminosas-pienso para la adquisición de semillas, manteniendo los ya existentes para la compra de fertilizantes y se incrementan los créditos de campaña para los cultivadores de maíz.

Con la finalidad de impulsar el cultivo de los cereales de primavera, maíz y sorgo, de los que el país es altamente deficitario, se establecen precios de compra únicos para toda la campaña a niveles razonablemente rentables para los productores, así como un mecanismo de comercialización de los mismos que permita a los sectores consumidores la adquisición de los mismos a precios de mercado, que vendrán determinados por los precios de entrada que se fijan para los cereales importados.

Por otra parte, el objeto de impulsar la producción de leguminosas-pienso a precios económicamente razonables, por el INIA y el SENPA se desarrollará conjunta-

mente un programa para la implantación de variedades de rendimientos aceptables en las diversas regiones, contándose para ello con la colaboración de las Organizaciones Profesionales Agrarias.

Se amplía a todos los productores de cebada, novedad de esta Campaña, la posibilidad de realizar contratos de depósito reversibles con el SENPA, que podrán cancelar mediante reintegro de las cantidades anticipadas y sus intereses, en los periodos que se fijan. El SENPA, para perfeccionar las normas de recepción y almacenamiento y agilizar las operaciones de compraventa de los cereales y otros granos, podrá formalizar concierto con Entidades, que actuarán con el carácter de Colaboradoras.

Finalmente, se establece la Comisión Especializada de cereales y leguminosas-pienso para el seguimiento del desarrollo de la Campaña con participación de los agricultores y de los diversos sectores afectados.

PRECIOS

I. PRECIOS DE GARANTIA A LA PRODUCCION

| | Pesetas |
|------------------------------------|---------|
| <i>Trigos blandos y semiduros</i> | |
| Tipo I | 16,10 |
| Tipo II | 15,60 |
| Tipo III | 15,15 |
| Tipo IV | 14,90 |
| <i>Trigos duros</i> | |
| Tipo I | 19,50 |
| Tipo II | 18,50 |
| Tipo III | 15,00 |
| <i>Otros cereales</i> | |
| Cebada tipo I (dos carreras) | 11,40 |
| Cebada tipo II (seis carreras) | 11,00 |
| Avena tipo I (blancas y amarillas) | 10,90 |
| Avena tipo II (negras y grises) | 10,60 |
| Centeno | 11,75 |
| Alpiste | 20,60 |
| Triticale | 13,00 |
| <i>Leguminosas-pienso</i> | |
| Algarrobas | 18,45 |
| Almortas | 17,20 |
| Altramuces | 18,00 |
| Garbanzos negros | 17,90 |
| Guisantes | 17,80 |
| Látiros | 16,90 |
| Habas pequeñas | 19,20 |
| Habas grandes | 20,00 |
| Yeros | 17,55 |
| Veza | 19,00 |

LEGISLACION

II. PRECIOS DE COMPRA UNICOS PARA TODA LA CAMPAÑA

| | Pesetas |
|------------------------------|---------|
| <i>Cereales de primavera</i> | |
| Maiz | 15,00 |
| Sorgo | 13,25 |

III INCREMENTOS MENSUALES EN PESETAS QUINTAL METRICO

| | Pesetas |
|------------------------------------|---------|
| <i>Trigos y leguminosas-pienso</i> | |
| Almacenamiento | 4 |
| Financiación | 10 |
| <i>Cereales pienso de invierno</i> | |
| Almacenamiento | 5 |
| Financiación | 8 |

PERIODOS DE APLICACION. INCLUIDO MES INICIAL Y FINAL

| Z O N A | Cereales de invierno | Leguminosas-pienso |
|-----------------|----------------------|--------------------|
| Temprana | Agosto-marzo. | Julio-febrero. |
| Media | Septiembre-abril. | Agosto-marzo. |
| Tardía | Octubre-mayo. | Septiembre-abril. |

A los efectos de la clasificación anterior según zonas de recolección, las provincias se agrupan de la siguiente forma:

a) Provincias de recolección temprana

Alicante, Almería, Badajoz, Baleares, Cáceres, Cádiz, Córdoba, Granada, Huelva, Jaén, Las Palmas, Málaga, Murcia, Santa Cruz de Tenerife, Sevilla, Tarragona y Valencia.

b) Provincias de recolección media

Albacete, Baleares, Ciudad Real, Cuenca, Gerona, Guadalajara, Huesca, Lérida, Logroño, Madrid, Navarra, Salamanca, Toledo, Valladolid, Zamora y Zaragoza.

c) Provincias de recolección tardía

Alava, Avila, Burgos, Castellón, La Coruña, Guipúzcoa, León, Lu-

go, Orense, Oviedo, Palencia, Pontevedra, Santander, Segovia, Soria, Teruel y Vizcaya.

IV. PRECIOS DE ENTRADA

| | Ptas./kg. | |
|-------------|-----------|-----------------------|
| Maiz ... | 13,50 | desde 1 de septiembre |
| Sorgo ... | 12,70 | desde 1 de septiembre |
| Mijo ... | 12,60 | desde 1 de septiembre |
| Cebada ... | 12,60 | desde 1 de junio. |
| Alpiste ... | 22,00 | desde 1 de junio |

Los precios de entrada del maíz, sorgo y mijo tendrán un incremento mensual de 75 pesetas/tonelada métrica desde el mes de octubre al mes de mayo, ambos inclusive. Los de la cebada y el alpiste vendrán afectados por los establecidos para almacenamiento y financiación en los cereales-pienso de invierno.

COMER- CIALIZACION DE PRODUCTOS AGRARIOS

De Pedro CALDENTY ALBERT
(2.ª edición)



PEDIDOS A LIBRERIAS EN TODA ESPAÑA. ALGUNAS DE ESPECIAL DIFUSION AGRARIA:

Librería Mundi-Prensa
Castelló, 37. MADRID-1

Librería Díaz de Santos
Lagasca, 38. MADRID

Librería Agrícola
Fernando VI, 2. MADRID-4

Librería Dilagro
Comercio, 40. LERIDA

DESCUENTO a suscriptores de **AGRICULTURA** en la **EDITORIAL AGRICOLA ESPAÑOLA, S. A.**, editora de la publicación, cumplimentando el siguiente Boletín de Pedido:

BOLETIN DE PEDIDO

D.
con domicilio en, calle o plaza,
agradecería me enviara contra reembolso de su valor ejemplares
de **COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS AGRARIOS** (2.ª edición), de **Pe-
dro CALDENTY ALBERT**, cuyo precio de venta al público es de
pesetas.

Firma del suscriptor,

DESCUENTO A SUSCRIPTORES

UNA COMARCA CON SED

EDITORIAL AGRICOLA
ESPAÑOLA, S. A.

Caballero de Gracia, 24
MADRID-14

- La problemática de la comarca de VERA (Almería), por Francisco Montoro Ruiz.

¡100 pesetas!



D. domiciliado en
provincia de Calle núm.
desea recibir ejemplares de **UNA COMARCA CON SED.**

Firma del suscriptor,

DESCUENTO A SUSCRIPTORES

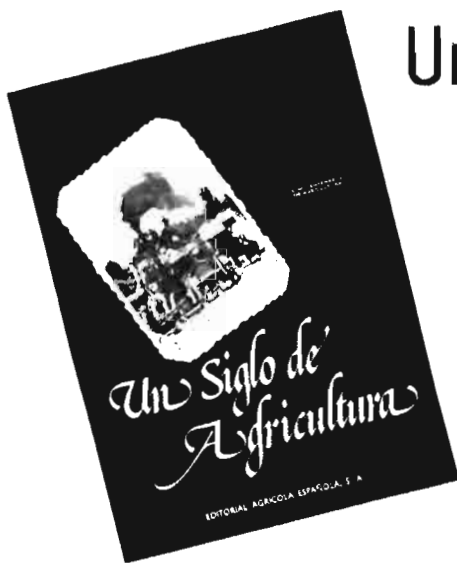
Un Siglo de Agricultura

EDITORIAL AGRICOLA
ESPAÑOLA, S. A.

Caballero de Gracia, 24
MADRID-14

- Presentación, por Cristóbal DE LA PUERTA.
- Concurso: "Cincuenta años de agricultura a través de la revista AGRICULTURA", por Antonio RUIZ DIAZ y Daniel TRUEBA HERRANZ.
 - La evolución de la Revista.
 - Los problemas de la Agricultura.
- Premio: "La agricultura dentro de cincuenta años".
 - La apertura del tercer sello, por Antonio FERNANDEZ Y GONZALEZ.

¡100 pesetas!



D. domiciliado en
provincia de Calle núm.
desea recibir ejemplares de **UN SIGLO DE AGRICULTURA.**

Firma del suscriptor,

DESCUENTO A SUSCRIPTORES

... de
... D.
... Ruego me envíen
... ESPAÑA Y LA EUROPA VERDE.
... Firma del suscriptor.
... ejemplares de
... población
... núm.

ESPAÑA Y LA EUROPA VERDE

(EL MERCADO COMUN AGRARIO)

458 páginas 1.200 ptas.



— Coordinador: Julián Briz.

— Autores de capítulos: J. Blanco, C. Díez Eimil, C. Vázquez Hombrados, A. Ruiz. M. Bueno, L. Medina del Cerro, C. de la

Puerta, J. Guía, J. L. Sáez, M. Briz, J. Angulo, R. Milán, L. Ferrer, F. Lamas, J. Gomes Laa, J. Briz, J. Miranda de Onis, A. Bernardo de Quirós, M. Vadell, A. Brotons.

INDICE

- I. Introducción.
- II. Cronología de las relaciones España-C. E. E.
- III. Instituciones comunitarias.
- IV. Política agraria común.
- V. Política socio-estructural.
- VI. Análisis de los mercados agrarios:

— Cereales y arroz, aceites y grasas, azúcar, algodón, tabaco, vinos, alcoholes, frutas y hortalizas en fresco, frutas y hortalizas transformadas, leche y productos lácteos, huevos y carne de ave; carnes:

vacuno, porcino, ovino; flores y plantas ornamentales, semillas y plantas de vivero, madera.

NOTA.—Para cada producto agrario se consideran esencialmente:

- España (mercados interiores y exteriores, reglamentos).
- C. E. E. (mercados interiores y exteriores, reglamentos).
- Legislación básica.
- Estadísticas.
- Repercusión de la integración.

PEDIDOS A LIBRERIAS EN TODA ESPAÑA. ALGUNAS DE ESPECIAL DIFUSION AGRARIA:

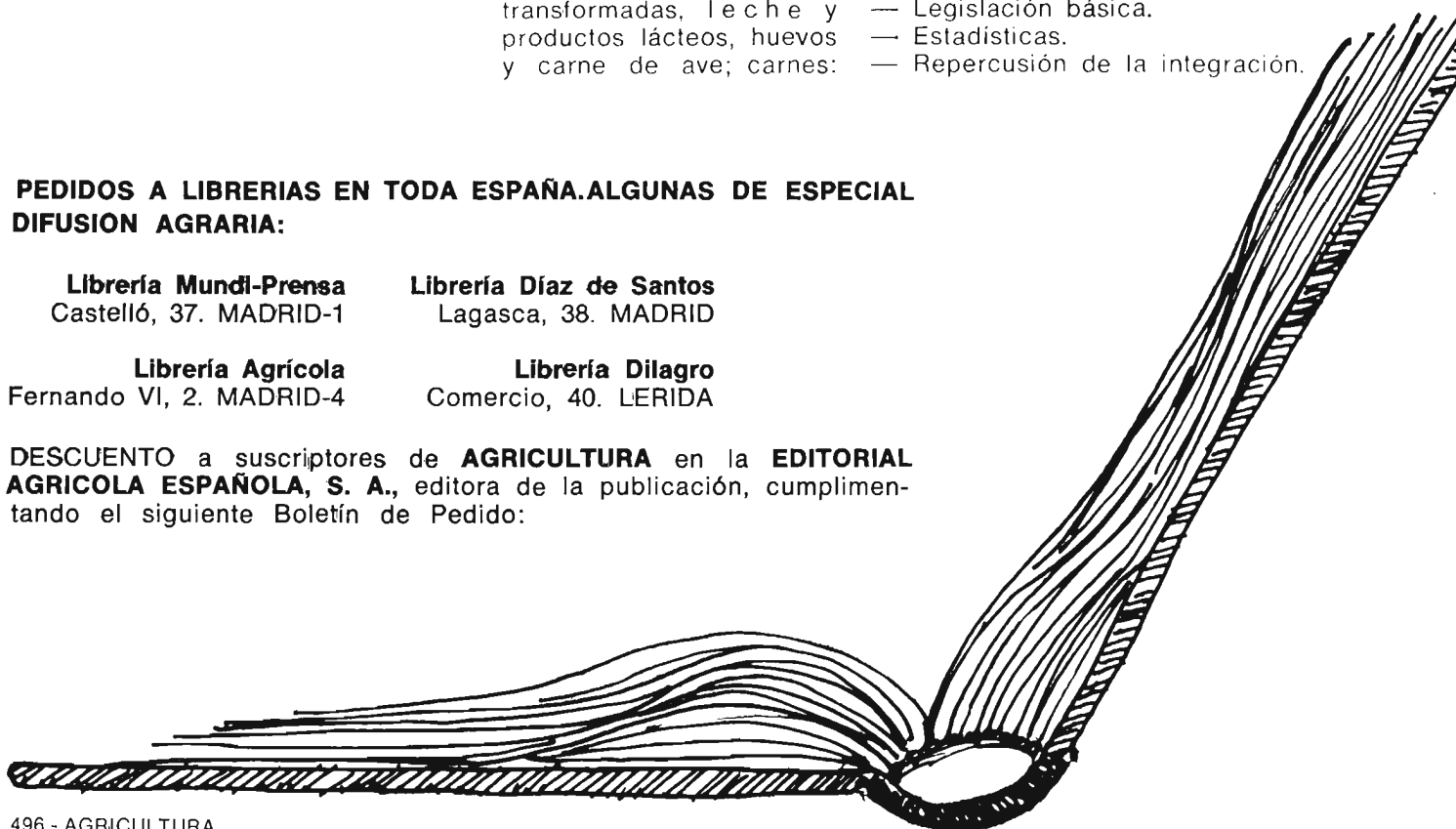
Librería Mundi-Prensa
Castelló, 37. MADRID-1

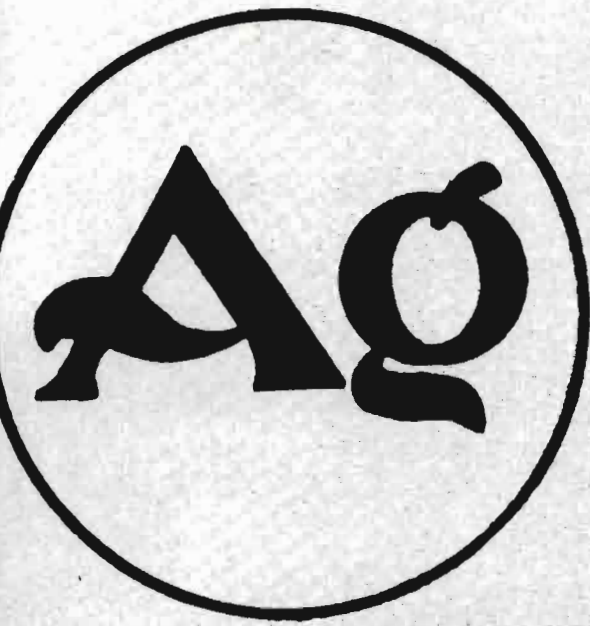
Librería Díaz de Santos
Lagasca, 38. MADRID

Librería Agrícola
Fernando VI, 2. MADRID-4

Librería Dilagro
Comercio, 40. LERIDA

DESCUENTO a suscriptores de **AGRICULTURA** en la **EDITORIAL AGRICOLA ESPAÑOLA, S. A.**, editora de la publicación, cumplimentando el siguiente Boletín de Pedido:





TARJETA POSTAL BOLETIN DE PEDIDO DE LIBROS

Muy Sres. míos:

Les agradecería me remitieran, contra reembolso de su valor, las siguientes publicaciones de esa Editorial, cuyas características y precios se consignan al dorso de esta tarjeta.

- Ejemplares de "Drenaje agrícola y recuperación de suelos salinos".
- Ejemplares de "El tractor agrícola".
- Ejemplares de "Asociaciones agrarias de comercialización".
- Ejemplares de "Manual de elatotecnia".
- Ejemplares de "Olivar intensivo".
- Ejemplares de "Olivicultura Moderna".
- Ejemplares de "La realidad industrial agraria española".
- Ejemplares de "Programas agrarios de partidos políticos españoles".
- Ejemplares de "Relatos de un cazador".

El suscriptor de AGRICULTURA

D.

Dirección



Agricultura
 EDITORIAL AGRICOLA ESPAÑOLA, S. A.

Caballero de Gracia, 24, 3.º izqda.
 Teléfono 221 16 33 - Madrid-14

D.
 (Escribase con letra clara el nombre y apellidos)

Domiciliado en

Provincia de

Calle

De profesión

Núm.

Se suscribe a **AGRICULTURA**, revista agropecuaria, por un año.

..... de 19.....
 (firma y rúbrica)

(Ver al dorso tarifas y condiciones)

Editorial Agrícola Española, S. A.

Caballero de Gracia, 24

MADRID-14

TARIFAS Y CONDICIONES DE SUSCRIPCIÓN





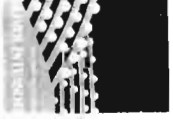




Tiempo mínimo de suscripción: Un año.

Fecha de pago de toda suscripción: Dentro del mes siguiente a la recepción del primer número.

Forma de hacer el pago: Por giro postal; transferencia a la cuenta corriente que en el Banco Español de Crédito o Hispano Americano (oficinas principales) tiene abierta, en Madrid, Editorial **Agricultura Española, S. A.**, o domiciliando el pago en su Banco.

Prórroga tácita del contrato: Siempre que no se avise un mes antes de acabada la suscripción, entendiéndose que se prorroga en igualdad de condiciones.

| | |
|-----------------------------------|------------------|
| Tarifa de suscripción para España | 1.000,— ptas/año |
| Portugal | 1.200,— " |
| Restantes países | 1.500,— " |
| Números sueltos: España | 100,— " |

| | | |
|---|--|---|
| <p>DRENAJE AGRICOLA Y Recuperación DE SUELOS SALINOS Fdo. Pizarro</p> <p>428 págs. 950 ptas.</p>  | <p>MANUAL DE ELAIO-TECNIA Autores varios (en colaboración con FAO)</p> <p>166 págs. 380 ptas.</p>  | <p>LA REALIDAD INDUSTRIAL AGRARIA ESPAÑOLA Jaime Pulgar</p> <p>134 págs. 400 ptas.</p>  |
| <p>EL TRACTOR AGRICOLA Manuel Mingot</p> <p>98 págs. 250 ptas.</p>  | <p>OLIVAR INTENSIVO Juan Antonio Martín Gallejo</p> <p>66 págs. 350 ptas.</p>  | <p>PROGRAMAS AGRARIOS DE PARTIDOS POLITICOS ESPAÑOLES Juan Baldrich</p> <p>208 págs. 180 ptas.</p>  |
| <p>ASOCIACIONES AGRARIAS DE COMERCIALIZACION Pedro Cruz</p> <p>262 págs. 480 ptas.</p>  | <p>OLIVICULTURA MODERNA Autores varios (en colaboración con FAO)</p> <p>374 págs. 850 ptas.</p>  | <p>RELATOS DE UN CAZADOR Francisco Rueda</p> <p>180 págs. 350 ptas.</p>  |

DESCUENTO A SUSCRIPTORES

ferias, congresos, exposiciones...

MEFEX-80

Bahrain, del 13 al 17 de enero de 1980

Se va a celebrar durante los días 13 al 17 de enero de 1980, en Bahrain, la Exposición de Alimentación y Equipos del Oriente Medio, MEFEX-80.

MEFEX-80 ofrece la oportunidad a los fabricantes de productos alimentarios, bebidas, equipos y material para establecimientos de hostelería la oportunidad de ponerse en contacto con los principales compradores del Oriente Medio.

El certamen está patrocinado por el Ministerio de Comercio y Agricultura de Bahrain y organizado por la Arabian Exhibition Management.

Para mayor información, pueden dirigirse a:

Arabian Exhibition Management,
11 Manchester Square,
London W1M 5AB UK,
Inglaterra.

SEMINARIO SUPERIOR INTERNACIONAL DE VITICULTURA

Alemania, Francia, Suiza, Italia y España, 16 agosto al 29 septiembre 1979

Se va a celebrar en Alemania, Francia, Suiza, Italia y España, durante los días del 16 de agosto al 29 de septiembre de 1979, el "Seminario Internacional de Viticultura 1979".

El Seminario abarca: conferencias, exposiciones y viajes de estudio, visitando regiones concretas e importantes desde el punto de vista de la viticultura.

Programa:

— Alemania. Director: Prof. Doctor G. Alleweldt, director del

Bundestorschungsanstalt für Rebenzüchtung Geilweilerhot.

— Francia (Colmar). Director: M. Pierre Huglin, director de la Station de Recherches Viticoles et Oenologiques I. N. R. A.

— Suiza. Director: M. Michel Rochaix, director de la Station Federale de Recherches Agronomiques de Changins.

— Italia. Director: Prof. Mario Fregoni, docente de Viticultura Universita Cattolica S. C.

— Francia (Montpellier). Director: Prof. Denis Boubals. Chaife de Viticulture Ecole Nationale Supérieure Agronomique.

— España. Director: M. Luis Hidalgo, Departamento de Viticultura y Enología. I. N. I. A.

— Francia (Bordeaux).

Para mayor información pueden dirigirse a: O. I. V., 11 rue Roquépine, 75008 Paris (Francia).

QUOJEN

Paris, del 23 al 26 de septiembre de 1979.

El QUOJEM, Salón Profesional de la Ferrería, Herramientas, Jardinería, Menaje y Droguería, tendrá lugar del 23 al 26 de septiembre 1979 en Paris en la Porte de Versailles.

Este año, el salón QUOJEM 79 presentará a sus visitantes un panorama de las producciones internacionales aun más completo y diversificado que el año pasado.

Pueden señalarse cuatro secciones importantes:

— Toda la producción de la ferrería para la construcción y para muebles (bisagras, goznes, alambres, tornillos, cobre para adornos de muebles).

— La totalidad de la producción francesa de herramientas

(herramientas de mano, eléctricas, material de fontanería).

— La sección "Jardinería" (herramientas para horticultura, material para regar, cercas, cortacéspedes, muebles para el jardín, barbacoas, fertilizantes, semillas).

— Una importante sección "mantenimiento, bricolaje, menaje" (cepillos, productos de limpie-

za para suelos, cuchillería, baterías de cocina, taburetes).

Para cualquier información complementaria pueden dirigirse a:

QUOJEM, 42, rue du Louvre 75001 Paris. Tel. 231 40 31.

PROMOSALONS. Avda. General Perón, 26. Madrid-20. Teléfonos 455 96 31 y 445 96 74.

TRES FERIAS MONOGRAFICAS BAJO UN MISMO TECHO

ANUGA'79. Mercado Mundial de la Alimentación.

Colonia, del 8 al 13 de septiembre de 1979.

Durante los días del 8 al 13 de septiembre de 1979 tendrá lugar en Colonia la Feria Internacional de la Alimentación ANUGA.

El Mercado Mundial de la Alimentación está integrado por tres sectores monográficos internacionales: ANUGA-consuma, ANUGA-gastroma y ANUGA-technica.

ANUGA-consuma: Presenta la mayor muestra del mundo de productos alimenticios de toda clase.

ANUGA-gastronoma: Sector mo-

ferias, congresos, exposiciones...

nográfico internacional de técnica y equipos para hostelería, cantinas, catering, restaurantes y cafeterías.

ANUGA-technica: sector técnico monográfico internacional para el comercio y la industria de la alimentación.

Para mayor información pueden dirigirse a Hesse-un Ausstellungs GmbH, Köln, Postfach 210760, D-5000 Colonia 21. República Federal de Alemania.

— Maquinaria específica para fruticultura.

— Maquinaria agrícola en general.

GANADERIA

— Exposición y subasta de razas selectas de bovino y ovino.

— Material para ganadería.

PRODUCTOS VARIOS

— Hogar agrícola, mobiliario, productos alimenticios, bebidas y editoriales especializadas.

1978 al 30 de junio de 1979, siempre que el autor sea de nacionalidad española, circunstancias ambas que deberán ser debidamente acreditadas.

Deberá presentarse la última edición publicada.

La entidad o persona concursante deberá remitir, al menos, dos ejemplares de la obra presentada a las oficinas del Certamen.

El plazo máximo de presentación de los libros que deseen concursar finalizará el día 1 de agosto próximo, debiendo ser remitidos antes de las 19 horas del indicado día a:

Secretaría de la Feria de San Miguel. Chalet Campos Eliseos. Lérida.

Señalando su envío con la siguiente inscripción: *Para el VIII Concurso Nacional, "Libro Agrícola del Año"*.

El Jurado se ajustará con preferencia a los criterios siguientes:

- Profundidad técnica.
- Claridad.
- Utilidad, trascendencia y oportunidad.
- Repercusión en el medio agrario.
- Originalidad.
- Amplitud del tema.
- Estilo literario.
- Otros.

El fallo de los premios se hará público el día 5 de septiembre, y la entrega de los mismos se efectuará dentro de los actos oficiales de la Feria de San Miguel, con la mayor solemnidad.

Se concederán los siguientes premios:

- Un premio otorgado por la Feria al mejor libro de divulgación consistente en un medalla y 70.000 pesetas para el autor y una medalla para la editorial.
- Otro premio concedido por el Colegio de Ingenieros Agrónomos de Cataluña al mejor libro técnico-científico, consistente en una medalla y 50.000 pesetas para el autor y medalla para la editorial.

Lérida, marzo de 1979.

FERIA AGRICOLA Y NACIONAL FRUTERA DE SAN MIGUEL

Lérida, del 23 al 30 de septiembre de 1979.

Durante los días del 23 al 30 de septiembre de 1979 va a tener lugar en Lérida la XXV Feria Agrícola y Nacional Frutera de San Miguel.

La feria ocupa una superficie de 47.622 metros cuadrados y en la actualidad atiende a los siguientes sectores:

PABELLON NACIONAL FRUTERO

— Fruta fresca, dulce, viveristas y semillas.

— Envase y embalaje y clasificación, frío industrial.

— XI Exposición Nacional del Libro Agrícola y de la Revista Técnica.

AGRICULTURA EN GENERAL

— Abonos, insecticidas, pesticidas y anticriptogámicos.

LIBRO AGRICOLA 1979 BASES DEL VIII CONCURSO NACIONAL

La Feria Agrícola Nacional Frutera de Lérida ha organizado el VIII Concurso Nacional del Libro Agrícola, correspondiente al año 1979, con la colaboración del Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos de Cataluña.

Pueden concurrir a este Concurso Nacional todas las firmas, editoriales y entidades de carácter nacional que publiquen libros de interés agrícola o agropecuario, ganadería, literatura agraria, jardinería, sociología, etc., y también autores-editores.

Los libros agrícolas o agropecuarios (se excluyen las revistas y publicaciones similares) que deseen optar al mencionado concurso, tendrán que haber sido editados en España en el período comprendido entre el 1 de julio de

Libros, Revistas, Publicaciones...

Jardines

DISEÑO
PROYECTO
PLANTACION



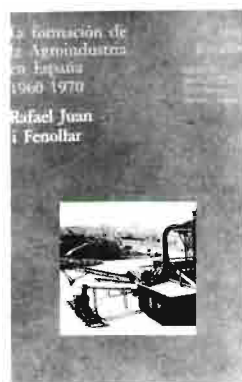
JOSE ANTONIO DEL CAÑIZO
RAFAEL GONZALEZ ANDREU

Jardines. Diseño. Proyecto. Plantación. José Antonio del Cañizo. Rafael González Andreu (23,5×16,5 cm.), 487 páginas. Editorial Mundi-Prensa. Madrid, 1979.

El arte de la jardinería y la demanda de zonas verdes están en alza, y ya no se concibe que al proyectar urbanizaciones, zonas deportivas, etc., no vayan acompañadas del correspondiente ajardinamiento. Ello recalca la importancia y el interés de

estos temas, tanto para los paisajistas, jardinistas, arquitectos, urbanistas, como para los simples aficionados y amantes de las flores y plantas para el hogar.

Una obra como ésta, que abarca desde lo más elemental hasta lo más complejo, sólo podría ser realizada por especialistas de sólido prestigio, como son José Antonio del Cañizo, redactor de nuestra revista, y Rafael González Andreu. Esperamos que el libro tenga la aceptación que se merece.

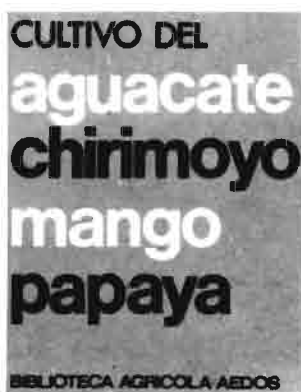


La formación de la agroindustria en España 1960-1970. Rafael Juan i Fenollar (20×12,5 cm), 283 págs. Serie: Estudios. Ministerio de Agricultura. Secretaría General Técnica. Madrid, 1978.

El autor ha tenido como objetivo presentar la viabilidad de la teoría de la agroindustrialización como explicativa del desarrollo agrícola español, superando los enfoques clásicos que nos mostraban la oposición entre

latifundistas y minifundistas, con el consiguiente fomento del mito de la propiedad de la tierra.

La teoría de la agroindustrialización nos muestra la última interrelación existente entre el desarrollo agrícola y el proceso creciente de industrialización y urbanización, con los consiguientes efectos sobre la cultura alimenticia y sobre los esquemas de producción, transformación y distribución de los productos del campo.



Cultivo del aguacate, chirimoyo, mango, papaya. Leandro Ibar (20×14 cm.). 173 págs. Editorial Aedos. Barcelona, 1978.

El autor ha tratado de presentarnos un pequeño tratado sobre estos frutos de climas tropicales.

Se han estudiado por separado cada uno de los distintos frutos, indicando su clasificación botánica, necesidades de fertilización, distribución geográfica, variedades, ecología, multi-

plicación, plantación, poda, etc.

La redacción y exposición de forma clara, sencilla y concisa hace que el libro sea asequible a todo tipo de lectores, ayudando de esta forma a todos los agricultores interesados en el cultivo y explotación de estas especies vegetales, que encontrarán en él una guía práctica que les ayude a resolver sus problemas de explotación. Localizada preferentemente, como se sabe, en España en las zonas templadas andaluzas y en Canarias.



Aprovechamiento y tratamientos agrarios de las aguas residuales urbanas. Mariano Seoanez Calvo (24,5×17 cm.), 336 páginas. Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias. Ministerio de Agricultura. Madrid, 1978.

Uno de los problemas ecológicos que la conservación de la Naturaleza plantea es el de la ubicación de los residuos que la actual sociedad de consumo produce cada vez en mayores

proporciones.

En este libro se aborda el aprovechamiento de estas aguas residuales urbanas para su utilización agraria, tanto para riego como para aportar materias al suelo, parte de las cuales son fertilizantes para la vegetación y otras quedan retenidas por las partículas del suelo, que actúan como depuradoras.

También se estudian los tipos de suelo en los que se pueden aplicar riegos con estas aguas, así como el aspecto sanitario de las mismas.

Libros, Revistas, Publicaciones...

SISTEMAS MODERNOS EN ACUICULTURA PREFABRICACION Y AUTOMATIZACION

José Javier García-Badell



INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIONES AGRARIAS
MINISTERIO DE AGRICULTURA

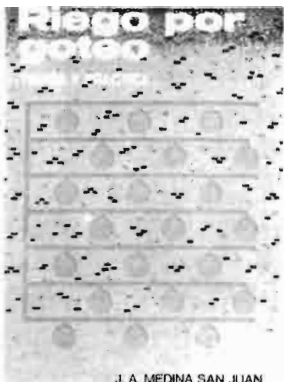
Sistemas modernos en acuicultura. Prefabricación y automatización. José Javier García Badell (24×16,5 cm.), 96 páginas. Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias. Ministerio de Agricultura. Madrid, 1978.

En un país como el nuestro, donde los ríos, los estuarios, las calas y, sobre todo, las masas acuáticas continentales son tan abundantes, la utilización y la explotación de los recursos ma-

rineros representan un proyecto altamente esperanzador y digno de toda atención.

El cultivo intensivo de peces, mediante una técnica nueva, las balsas flotantes, ha sido experimentado con éxito en otros países.

En este trabajo se analizan los resultados obtenidos descubriendo los recintos flotantes ya existentes y tratándolos de adaptar a nuestras necesidades, clima y orografía.



J. A. MEDINA SAN JUAN

Riego por goteo. Teoría y práctica. J. A. Medina San Juan (24×16,5 cm.), 205 págs. Editorial Mundi-Prensa. Madrid, 1978.

La puesta a punto de las técnicas del riego por goteo en la década de los sesenta ha supuesto en muchas regiones del globo un hito histórico; hasta tal punto que se habla ya de la agricultura antes y después de la introducción del goteo.

Con este sistema de riego se logran grandes producciones con un mínimo consumo de agua.

Esta obra pretende resumir y poner al alcance de todos los interesados, ingenieros, técnicos, estudiantes, agricultores e instaladores, el estado actual de conocimientos sobre este moderno sistema de riego.

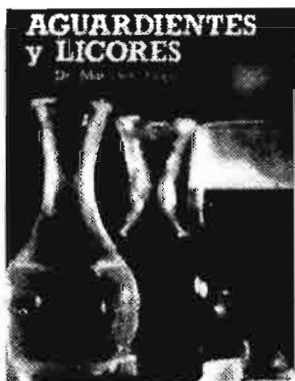
No podemos olvidar que nuestra editorial publicó un pequeño tratado sobre el mismo tema, hace un par de años, titulado "Riego por goteo", de Juan Negueroles y K. Uriu, primera obra que sobre este tema apareció en la bibliografía española, llenando el hueco existente.



Panorama de la agricultura en 1977 (30×21 cm.), 59 páginas. Ministerio de Agricultura. Madrid, 1978.

La Secretaría General Técnica del Ministerio de Agricultura, siguiendo la línea iniciada el pasado año, ha preparado la presente publicación con el deseo de dar una visión general de la evolución del sector agrario durante el año 1977, a través del análisis de sus principales indicadores, contemplados

en el marco del sistema económico general.



Aguardientes y licores. Martínez Llopis (19×22 cm.), 266 páginas, fotos en blanco y negro y color. Editorial Cantábrica. Sociedad Anónima. Bilbao.

"La erudición del doctor Martínez Llopis nos permite aclarar muchas ligerezas que sobre los licores se han escrito y se siguen escribiendo sin demasiada documentación.

El autor, como magnífico gastrónomo, excelente escritor y médico especialista en nutri-

ción, nos ha proporcionado una amplia panorámica de los licores." (Eduardo Serrano Cerezo, al prologar este libro.)

La investigación en el conjunto de la problemática de la fabricación, usos y aplicaciones de los aguardientes y licores queda reflejada con claridad y, además, como apéndice figura un interesante bagaje de recetas, nombres, estadísticas, etc.

He aquí un extracto de su índice:

- Bebidas alcohólicas obtenidas sin destilación.
- Aguardientes obtenidos del vino o sus residuos.
- Aguardientes obtenidos de sustancias azucaradas.
- Aguardientes obtenidos de frutas.
- Aguardientes obtenidos de sustancias amiláceas.
- Los licores.
- Los aperitivos.
- Los "cocktails".
- El bar americano.
- Aguardientes y licores típicos de los distintos países.
- Los aguardientes y licores en la cocina y repostería.
- Consumo mundial de bebidas alcohólicas destiladas
- Aguardientes clasificados según su origen.

Libros, Revistas, Publicaciones...

La agricultura española en 1977

(27 X 21 cm.). 241 págs. Ministerio de Agricultura. Madrid, 1979.



"La agricultura española en 1977" viene a ser un complemento y ampliación de la publicación "Panorama de la agricultura en 1977".

En ella, siguiendo las directrices de años anteriores, se hace un análisis más exhaustivo de las principales actividades llevadas a cabo por cada uno de los Centros Directivos del Ministerio de Agricultura y de los resultados obtenidos.

PUBLICACIONES RECIBIDAS

Han tenido entrada en nuestra editorial las siguientes publicaciones:

- Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias. *Crida-03*. Rentabilidad del descarrado de las producciones de almendra del Bajo Aragón. Leopoldo Simo Mitjama y Fernando Rodríguez Barrera. *Comunicaciones INIA*. Serie: Protección Vegetal, núm. 7, año 1978. Dietas artificiales en lepidóptera. Una compilación de referencias. A. Notario Gómez. Serie: Producción Vegetal, número 21, 1979. Experiencias de comparación de variedades de

algodón. Campaña 1977-78. *Anales*. Serie: Producción Vegetal, núm. 9.

- Calendario del Pages, 1979, Institut Agrícola Català de Sant Isidre.
- International Food Register. Volumen XXI, núm. 219/3, 1979.
- La Semana Vitivinícola. Extra de exportación 1979, número 1.710-1.711.
- La politique agricole de la Grèce. OCDE. Paris, 1979.
- Agroquímicos Bat en Cultivos Ornamentales.

— La importancia de los nutrientes secundarios y elementos menores en la agricultura. Bast.

- Milgardia. California Agricultural Experiment Station. Volumen 46, núm. 3, April 1978: Biological and Systematic Studies of Developmental Stages in Aphytis.
- Volumen 46, núm. 4, June 1978: Behavior and Reproductive Physiology of Blood-suck King Snipe Flies (Diptera: Rhagionidae Symphoromya) Attacking Deer in Northern California.
- Volume 46, núm. 5, June 1978: Use of Saline Irrigation Waters and Minimal Leaching for Crop Production.
- Volumen 46, núm. 6, July 1978: Eutypa armeniacae in Apricot: Pathogenesis and Induction of Xylem Soft Rot.
- Volumen 46, núm. 7, October 1978: Biological Control of the San José Scale Quadraspidotus perniciosus (Comstock) Homoptercio Diaspididae) in Southern California.
- Volumen 46, núm. 8, November 1978: A comparison of Sampling Methods for some Arthropod Populations in Cotton.

anuncios breves

EQUIPOS AGRICOLAS

"ESMOCA", CABINAS METALICAS PARA TRACTORES. Apartado 26. Teléfono 200. BINEFAR (Huesca).

CABINAS METALICAS PARA TRACTORES "JOMOCA". Lérida, 61 BINEFAR (Huesca).

MAQUINARIA AGRICOLA

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

Cosechadoras de algodón BEN PEARSON. Diversos modelos para riego y secano. Servicio de piezas de recambio y mantenimiento. BEN PEARSON IBERICA, S. A., General Gallegos, 1.—MADRID-16. y Pérez de Castro, 14. CORDOBA.

PESTICIDAS

INDUSTRIAS AFRASA, Polígono Industrial Fuente del Jarro. Sevilla, 57. Paterna (Valencia). Insecticidas, fungicidas, acaricidas, herbicidas, abonos foliares, fitohormonas, desinfectantes de suelo.

SEMILLAS

Forrajeras y pratenses, especialidad en alfalfa variedad Aragón y San Isidro. Pida información de pratenses subvencionadas por Jefaturas Agronómicas, 690 hectáreas cultivos propios ZULUETA. Teléfono 82 00 24. Apartado 22. TUDELA (Navarra).

RAMIRO ARNEDO. Productor de semillas número 23. Especialidad semillas horticolas. En vanguardia en el empleo de híbridos. Apartado 21. Teléfonos 13 23 46 y 13 12 50. Telegramas "Semillas", CALAHORRA (Logroño).

SEMILLAS DE HORTALIZAS, Forrajes, Pratenses y Flores. RAMON BATLLE VERNIS, S. A. Plaza Palacio, 3. Barcelona-3.

PRODUCTORES DE SEMILLA, S. A. PRODES.—Maíces y Sorgos Híbridos - TRUDAN - Cebadas, Avenas, Remolacha, Azucarera y Forrajera, Horticolas y Pratenses. Camino Viejo de Simancas, s/n. Teléfono 23 48 00. Valladolid.

C. A. P. A. ofrece a usted las mejores variedades de "PATATA SIEMBRA CERTIFICADA", producida bajo el control del I. N. S. P. V. Apartado 50. Tel. 25 70 60 VITORIA.

URIBER, S. A. PRODUCTORA DE SEMILLAS número 10. Horticolas, leguminosas, forrajeras y pratenses. Predicadores, 10. Tel. 22 20 97. ZARAGOZA.

SERVICIO AGRICOLA COMERCIAL PICO. Productores de semillas de cereales, especialmente cebada de variedades de dos carreras, aptas para malterías. Comercialización de semillas nacionales y de importación de trigos, maíces, sorgos, horticolas, forrajeras, pratenses, semillas de flores, bulbos de flores, patatas de siembra. Domicilio: Avda. Cataluña, 42. Teléfono 29 25 01. ZARAGOZA.

VIVERISTAS

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

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

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

VIVEROS J U A N SISO CASALS de árboles frutales y almendros de toda clase. San Jaime, 4. LA BORDETA (Lérida). Teléfono 20 19 98.

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

VARIOS

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.

CERCADOS R E Q U E S. Cercados de fincas. Todo tipo de alambradas. Instalaciones garantizadas. Montajes en todo el país. Plaza de los Descalzos, 4. Tel. 925-80 45 63. TALAVERA DE LA REINA (Toledo).

"AGROESTUDIO", Dirección de explotación agropecuarias. Estudios. Valoraciones. Proyectos. Rafael Salgado, 7. Madrid-16.

PLASTICOS PARA AGRICULTURA. Ensilado de forrajes y mijares de paja. Acolchados. Construcción de embalses. Cobertura de tractores y maquinaria. INVERNADEROS. Pequeños y grandes túneles. PLASTIFELSA ESPAÑOLA, S. A. Fábrica en: Carretera Nacional, 340, kilómetro 87. Santa María del Aguila (Almería). Teléfono 48 04 00.

COMPRO LIBROS. Colección Agrícola Salvat, completa o números sueltos. Señor Peris, Valencia. T. 96-3210063.