

Agricultura

Revista agropecuaria

AÑO LV

SUPLEMENTO
MAYO 1986

SUPLEMENTO
VINOS DE «LA MANCHA»

LA MANCHA Tierra de vinos



SELECCION DE VINOS DE ALTA CALIDAD,
EMBOTELLADOS EN ORIGEN,
CONTROLADOS POR EL CONSEJO REGULADOR.



Jacesa

FABRICACION CAPSULAS ESPECIALES, S. A.

Fábrica y Oficina:

Polig. Ind. "La Pedrosa", s/n. - Tel. (93) 772 54 61

MASQUEFA (Barcelona)

- Variedad de colores.
- Belleza.
- Adaptación a los sistemas modernos de mecanización y
- Gran economía son las características más sobresalientes de nuestras cápsulas de P.V.C. retráctil.

Agricultura

Suplemento
MAYO, 1986

Revista agropecuaria

AÑO LV

PUBLICACION MENSUAL ILUSTRADA



El Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos de Centro y Canarias, organizó unas Jornadas sobre VINO DE LA MANCHA, que se celebraron en Tomelloso (Ciudad), durante los días 22 y 23 de marzo de 1985, en el Centro de Capacitación y Experimentación Agraria de la ciudad manchega.

El Colegio, dada la importancia agrícola, económica y social del cultivo de la vid y de la elaboración de vinos en La Mancha, así como las repercusiones en este sector de nuestra incorporación a la CEE, decidió esta celebración con el fin de recoger la experiencia y capacidad profesional de destacados especialistas, bajo la coordinación del Dr. Ingeniero Agrónomo Luis Hidalgo y con la colaboración de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

AGRICULTURA, a instancias del Colegio, y con el fin de divulgar estas realidades entre los agricultores, editó la mayor parte de los textos de las conferencias pronunciadas, en sus dos ediciones de octubre de 1985 y enero de 1986.

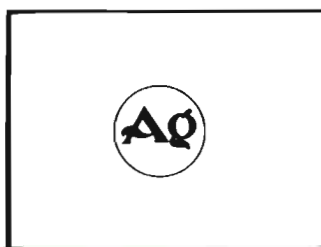
Es deseo ahora, de los organizadores de las Jornadas, recopilar los textos publicados, lo que hacemos en este Suplemento de AGRICULTURA, con lo cual se amplía, de nuevo, la difusión de estos conocimientos.

Por nuestra parte queremos agradecer al Consejo Regulador de la Denominación de Origen "La Mancha", la colaboración económica prestada a este Suplemento y, en especial, a D. Jesús Moreno y D. Miguel Espadas, que hicieron posible la elaboración de los nuevos textos relacionados con el Tratado de Adhesión a las Comunidades Europeas.

Edición patrocinada por el CONSEJO REGULADOR DE LA D.O. "LA MANCHA" y el COLEGIO OFICIAL DE INGENIEROS AGRONOMOS DE CENTRO Y CANARIAS.

SUMARIO

	Pag.
• Presentación, por J.M. Mateo Box	2
• Saludo, por Jesús Moreno	3
• El viñedo en La Mancha, por Luis Hidalgo	4
• Elaboración de vinos tintos, por Jesús Moreno	9
• Elaboración de vinos blancos, por José Hidalgo	14
• Reconversión del viñedo, por Ricardo Rodríguez	20
• Regulación del mercado vitivinícola y su porvenir ante la CEE, por Guillermo Rodríguez	23
• El vino en el Tratado de Adhesión:	30
- Productos y definiciones. - Normas de la CEE. -	
Evolución de las exportaciones. - Cosecha de premios.	



Difusión controlada



Federación Internacional
de la Prensa Periódica



asociación española
de la prensa técnica

Presentación

La más extensa de nuestras regiones naturales, La Mancha, es siempre un tema actual en nuestro país. Por razones que no es necesario recordar a cualquier español, esta entrañable región evoca una diversidad de sentimientos que pendulan entre la nobleza de sus gentes, la belleza incomparable de su paisaje, lleno de variedad, lo apacible de su ambiente, la añoranza de su historial real y de sus mitos de proyección universal única, la templanza de su clima, la bondad de sus tierras... Es un lugar del que sí queremos acordarnos, porque parece diseñado para agotar el placer de vivir.

Los manchegos saben bien de todo esto, pero jugando entre el "a Dios rogando y con el mazo dando" y el "cuanto más trabajo más suerte tengo", no se duermen o se duermen como las liebres de sus campos con un ojo cerrado y otro abierto. Abiertos a la realidad que los tiempos actuales, que todos los tiempos de todas las eras imponen. Y sus viñedos, sus vinos pasan por momentos difíciles. El futuro de este sector agroindustrial es incierto. Se alarman y con razón.

¿Qué va a suceder? Las noticias, los rumores inducen a una posición, en principio, pesimista. Pero no cejan: trabajan, piensan, buscan soluciones, exigen colaboración.

Aportando su granito de arena, los ingenieros agrónomos que quieren siempre estar presentes en los problemas del campo y prestar su profesionalidad sin restricciones a sus hombres, han organizado unas Jornadas sobre el vino de La Mancha para ofrecer la experiencia y capacidad de un grupo de especialistas destacados en estos temas del Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos de Centro. La finalidad ha sido doble, ya que si bien ofrecimos esta aportación hemos sido ampliamente compensados con la información de primera mano que agricultores, bodegueros e industriales nos han proporcionado en los coloquios que siguieron a las conferencias.

Así, se ha llegado a planteamientos, se han contemplado posibles soluciones con el intento no sólo de centrar los problemas actuales sino establecer previsiones razonables, en temas como la elaboración de los vinos, la reestructuración y la reconversión del viñedo, la regulación del mercado de estos productos y su porvenir en la CEE.

A todos los que tan generosamente han colaborado con nosotros en esta tarea, como la Consejería de Agricultura de Castilla-La Mancha, al cedernos su Centro de Capacitación y Experimentación Agraria en Tomelloso, para el desarrollo de las Jornadas y a su Director; los conferenciantes; los asistentes, en una equilibrada participación de los diversos sectores; la Delegación del Colegio en Ciudad Real y a las autoridades que nos acompañaron, el agradecimiento más sincero y nuestro decidido propósito de continuar prestando nuestra colaboración.

Por último hemos de destacar la inapreciable ayuda del Consejo Regulador de la Denominación de Origen «La Mancha», al hacer posible la publicación de estas conferencias y, con ello, el reconocimiento de nuestra colectividad.

J.M. Mateo Box

Decano del Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos de Centro y Canarias

Saludo

Quando supe de la intención de la Junta de Gobierno del Colegio de Ingenieros Agrónomos de Centro, de celebrar unas Jornadas sobre la Vitivinicultura de Castilla-La Mancha, fue para mí un doble motivo de satisfacción; por ser el Colegio de Ingenieros Agrónomos, de quien partió la iniciativa, y por el tema elegido.

La organización fue perfecta y prueba del interés que despertó entre los compañeros y el Sector Vitivinícola de Castilla-La Mancha, fue el número de asistentes en cada Jornada.

Bien es verdad que los temas y el momento elegido, fueron muy oportunos, a pocos meses de nuestra entrada en la Comunidad Económica Europea, cuando los deseos por saber el futuro que les esperaban a nuestros diferentes Sectores productivos, eran máximos.

De acciones como éstas, se deben sentir orgullosos los Colegios profesionales, en éste caso el de Ingenieros Agrónomos, pues sin que se me tome como presunción, por la parte que me corresponde, como ponente, el colectivo de Ingenieros Agrónomos está capacitado, con sus diferentes especialistas, para desarrollar cualquier tema de su competencia. Luego hace falta un equipo de gobierno, con iniciativas e ilusión como la que demostró, en este caso, en especial nuestro Decano José María Mateo Box.

El éxito obtenido indujo a pensar, a mi admirado y antiguo profesor José M.^a Mateo, en las mismas Jornadas, en la conveniencia de su publicación, y ante esta propuesta el Consejo Regulador de la D.O. «La Mancha», no podía hacer oídos sordos, pues es de gran interés para el sector productor, vitícola y elaboradores de vino, contar con un documento de base, de esta categoría, aunque por la tardanza y publicación de algunos aspectos pudiera quedar anticuados.

Nuestra querida revista AGRICULTURA también ha puesto su granito de arena, como no podía ser menos en un caso como éste, y hemos aprovechado esta edición especial, para introducir algunos datos que creemos de utilidad para la adaptación de nuestro sector, a la nueva legislación comunitaria, que nos afecta desde marzo pasado.

No me queda más que agradecer al Colegio, a todos los compañeros, a la Escuela de Tomelloso, donde se celebraron las Jornadas y a la revista AGRICULTURA, la colaboración e iniciativa para la celebración de las mismas, cuyas conferencias el Consejo Regulador de la D.O. «La Mancha», se honra en publicar y que hará llegar a todos los que forman parte de la Denominación, que en definitiva, viticultores, bodegueros, embotelladores y exportadores, son los que la crearon, la mantienen y tienen que darle vida.

Jesús Moreno García

Presidente del Consejo Regulador de la
D.O. «La Mancha»

Una viticultura con muchas limitaciones y pocas alternativas

EL VIÑEDO EN LA MANCHA

Luis Hidalgo*



Antes de estudiar la situación y posibilidades de la elaboración de los vinos en La Mancha es obligado considerar su viñedo, su mayor riqueza, que ocupando una superficie de 516.600 hectáreas, es la más grande concentración vitícola del mundo, con una entidad tan importante que supera a la que tienen la mayoría de los países vitivinícolas, con excepción de Italia, Francia, U.R.S.S. y Turquía, considerados, junto con España en primer lugar, los cuatro millones de hectáreas dedicadas al viñedo.

La superficie vitícola de La Mancha corresponde al 30 por 100 de la de España dedicada a dicho cultivo, el 7,53 de la de Europa y el 5,30 por 100 de la del mundo.

Integrada La Mancha en la Comunidad de Castilla-La Mancha, su viñedo constituye el 67,63 por 100 del total de la Autonomía, el 6,50 por 100 de su superficie geográfica, el 12,27 por 100 de su superficie de cultivo, y el 48,94 por 100 de sus tierras dedicadas a cultivos leñosos.

La Mancha es la región natural más extensa de España, situada al Sur-Este de la meseta central, con una extensión de 80.676 Km², que representa el 45,76 por 100 de los 67.036 Km² que totalizan las cuatro provincias de las que forma parte, siendo Ciudad Real la que más superficie aporta, con el 29,4 por 100, siguiendo Cuenca con el 25,5 por 100 y Toledo y Albacete con el 22 por 100 aproximadamente.

El cultivo de la vid en La Mancha se

* Dr. Ingeniero Agrónomo.

remonta a los albores de su historia. Numerosos documentos existentes en los archivos municipales de las más antiguas villas manchegas, nos dan noticias del cultivo de la vid, pero basta decir que el Rey Sancho IV el "Brazo" (1284-1295) concedió el Fuero a los habitantes de Alcázar de San Juan, y que desde su muerte estos privilegios se vieron avasallados, hasta el punto que en el año 1308 recurrieron los alcacereños a Tutiérrez Quijada, durante el reinado de Fernando IV el "Emplazado" (1295-1312), porque entre otros agravios "algunos traían vino de fuera y dando dinero a los freyres los vendían, siendo que allí había de la cosecha propia".

En el archivo municipal de Yepes, en la provincia de Toledo, existen escritos del cura párroco Tirso Trillo Siaba refiriendo que "con el fin de evitar cualquier clase de merma en el prestigio de los vinos, Cisneros en 1503 y Fonseca en 1525 llegaron a prohibir meter mosto y uvas de fuera del término de Yepes" (Jesús Moreno).

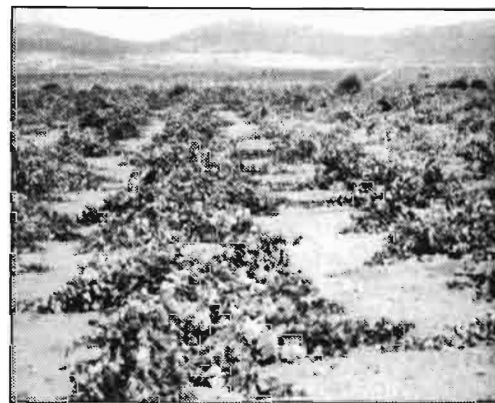
Dentro de la estructura agrícola actual de La Mancha la superficie de vid es muy superior a la de otros cultivos y destinos, constituyendo su mayor riqueza, correspondiendo al 16,84 por 100 de su total geográfica y más del 25 por 100 de sus tierras de cultivo.

Socialmente el cultivo de la vid en La Mancha corresponde a la elevada cuantía de 0,73 Ha de viñedo por cada uno de sus habitantes y 5,27 Ha de viñedo por cada individuo de su población activa, proporcionando 12.500.000 jornales con una

cuantía media de 25.000 millones de pesetas, importantes cuantías y representatividad para un cultivo de prolongada permanencia en el terreno, que actúa como importante factor de fijación de la población campesina, generando además abundantes puestos de trabajo en las industrias enológicas y canales de comercialización que del mismo se derivan, todo ello globalmente superior al de cualquier otro cultivo.

ESTRUCTURA DEL SECTOR VITICOLA

La estructura del sector vitícola de La Mancha es consecuencia y resultado de la vocación vitícola de su medio natural y de las características básicas de su viñedo que vamos a analizar.



Viñedo en Villarta de San Juan (Ciudad Real)

1. – Acusada y favorable vocación vitícola

Aún cuando dentro de La Mancha, debido a su gran magnitud, existen zonas vitícolas de características propias y definidas, de una manera general podemos establecer que en su conjunto presenta una uniforme, acusada y favorable vocación vitícola, entendiéndose por tal su conjunto de posibilidades naturales para la producción de vinos definidos propios.

La Mancha es una gran llanura, de escasas ondulaciones, con una altitud media que oscila entre los 600-700 metros, un clima continental extremado, muy adecuado para el cultivo de la vid (temperatura máxima absoluta registrada en Ciudad Real de 44,2°C y mínima absoluta en Albacete de -22,5°C) y una pluviometría media muy escasa de unos 400 mm de lluvia anual, que en algunas zonas es incluso inferior.

Las características climáticas medias de la región, son las siguientes:

Periodo activo de vegetación	230-255 días
Temperatura media anual	14,6°C
Temperatura media en periodo activo	18,6°C
Integral térmica activa	4.477°C
Integral térmica eficaz	2.070°C
Precipitación anual	400 mm
Precipitación en periodo activo	247 mm
Evapotranspiración potencial	767 mm
Evapotranspiración actual	400 mm
Evapotranspiración actual en periodo activo	247 mm
Integral de horas de luz en periodo activo	3.183 mm

La caracterización vitícola de La Mancha queda perfectamente definida por los siguientes índices climáticos, todos ellos

demostrativos de su acusada vocación vitícola para la producción de vinos de mesa:

Producto heliotérmico de	
Branas	$XH \times 10^{-6} = 6,59$
Índice hidrotérmico de Branas	$P = 2.450$
Índice bioclimático de Hidalgo	$IBC = 14,75$

El producto heliotérmico de Branas establece las amplias posibilidades de la región en cuanto a temperaturas y horas de luz durante el periodo activo de vegetación de la vid, con posibilidades de cultivo y excelente maduración de variedades de toda época, incluso las más exigentes; el índice hidrotérmico de Branas pone en evidencia la sanidad del medio frente al desarrollo de enfermedades criptogámicas, con ataque nulo o benigno para el cultivo de la *Vitis vinifera*; y el índice bioclimático de Hidalgo incluye la situación dentro del intervalo de equilibrio óptimo ($IBC = 15 + 10$) entre las posibilidades diarias de fotosíntesis y las disponibilidades hídricas por la planta.

según situación y forma de construir los depósitos. Los tipos de suelo principalmente los forman tierra parda meridional sobre roca metamórfica (23,4%); suelo pardo, con horizonte de costra caliza (19,8%) y pardo calizo sobre material no consolidado (16,1%).

Agronómicamente el viñedo constituye en la región el aprovechamiento más idóneo en los terrenos más desfavorables, en gran parte de los casos pobres, secos o semiáridos, unas veces cascajosos y pedregosos, otras arenosos, y frecuentemente de poco fondo y escasa fertilidad natural, para los que no se vislumbra otro cultivo económico.

2. – Viñedos preponderantemente dedicados a la producción de vinos

El 99,46 por 100 de la superficie del viñedo de toda la Comunidad Castilla-La Mancha se dedica a la producción de vino, con escasa cuantía relativa de mostos, destinándose solamente el 0,54 por 100 a

Acciones preferentes

- Reforma estructura productiva
- Modernas técnicas de elaboración
- Mejora de la comercialización

Teniendo en cuenta que todo déficit de transpiración está acompañado de un déficit de fotosíntesis y, por otra parte, el nivel de evaporación máximo del conjunto suelo-planta está en estrecha correlación con la luminosidad y calor de un clima, puede considerarse el índice IBC como una estimación veraz de las posibilidades del medio.

Como factor común de la casi generalidad de los viñedos en La Mancha, se presenta la relativa escasa fertilidad natural de los mismos, pedológica y climáticamente, con escasa pluviometría y marcado carácter continental extremado, que hacen difícilmente rentables otros cultivos en ausencia de riego.

El origen geológico de los suelos se debe a tres grandes formaciones, Miocénica, Triásica y Silúrica, que originan suelos calizos, calizos con margas, arenas y areniscas, margas y yesos. Los terrenos ocupados por la vid, son en general del terciario, fundamentalmente Mioceno, Plioceno y Oligoceno, y del secundario, principalmente Triásico, Liásico y Neocretáceo, con representación importante de primario siluriano y cuaternario, originando suelos de mayor o menor espesor,

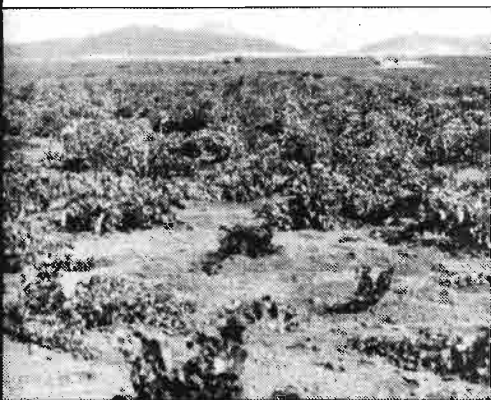
uva de mesa, y ello con variedades generalmente no selectas.

En La Mancha la dominancia de los viñedos con destino a vinificación, todavía es superior, alcanzando el 99,84 por 100, con solamente el 0,16 por 100 de uva de mesa, de las cuales en ocasiones, por dificultades de mercado, las variedades menos selectas pasan también a bodega, sobre todo las existentes de doble destino.

3. – Gran proporción de viñedos con Denominación de Origen

Toda La Mancha se encuentra incluida en las Denominaciones de Origen "Mancha" y "Valdepeñas", que en su conjunto representan el 50,65 por 100 de la superficie total de viñedo en España con Denominaciones de Origen.

La superficie suscrita en las dos Denominaciones de Origen, el 1 de enero de 1983, es de 148.299 hectáreas, que corresponde al 28,71 por 100 de su totalidad, habiendo producido el año 1982 un total de 5.728.594 HI de vino, del que fue protegido y comercializado 3.757.760 HI, que representa un 65,60 por 100.



to F. Sanz Carnero).

SUPERFICIE VIÑEDO HAS. PRODUCCION DE VINO HI/1982				
D.O.	Total	Inscrita	En Sup. Inscrita	Protegido y comercializado
Mancha	481.512	119.000	4.800.000	2.990.110
Valdepeñas.....	35.101	29.299	928.594	767.650
TOTALES.....	516.613	148.299	5.728.594	3.757.760

4. – Gran concentración del viñedo en pocas variedades con escasa diversificación

Las variedades de vid autorizadas en las Denominaciones de Origen "Mancha" y "Valdepeñas", son las siguientes, con su cuantía relativa de superficies.

	D.O.		Total Mancha
	Mancha	Valdepeñas	
Airen	88,54	93,38	88,69
Cencibel.....	1,06	3,08	1,20
Moravia	1,18	–	1,10
Verdoncho	0,40	–	0,39
Garnacha	0,39	–	0,37
Pardilla	0,23	–	0,21
Macabeo.....	0,01	–	0,01
TOTALES	91,81	96,46	91,97

En La Mancha se cultivan además 68 variedades identificadas en el Catastro Vitivinícola, pero la hacen en pequeña cuantía, ocupando en su conjunto solamente el 8,03 por 100 de su viñedo total:

	%
Bobal	1,59
Tinto basto	0,46
Chelva	0,29
Jaén	0,20
Garnacha blanca.....	0,06
Tinto Velasco	0,05
Marisancho	0,04
Negra Madrid.....	0,04
Garnacha tintorera	0,04
Parellada	0,03
Xarello	0,03
Borba.....	0,02
Pedro Ximenez	0,02
Rojal blanco	0,02
Verdejo blanco	0,02
Otras variedades < 0,01	5,12

Con solamente diez variedades, las de mayor superficie de cultivo se cubre el 94,50 por 100 del viñedo de La Mancha,

con cinco variedades se llega al 91,75 por 100, y una sola totaliza el 88,69 por 100. El acusado cultivo, prácticamente monovarietal, no permite una buena diversificación de la producción vinica, tan íntimamente ligada a la uva de que procede, para los productos de calidad.

5. – Gran proporción de viñedos francos de pie

Debido a las especiales características del suelo y del clima de La Mancha, gran parte poco o nada filoxerantes, es posible cultivar el viñedo franco de pie en una importante proporción, que representa el 49,35 por 100 de su superficie total dedicada a dicho cultivo, lo que es muy importante y de una gran representatividad.

El resto del viñedo se distribuye entre una amplia gama de portainjertos, especialmente sobre aquellos que tienen una buena adaptación o elevados contenidos de caliza activa y son resistentes a la sequía, factores dominantes en la región:

	%		%
41-B Millardet	11,47	3.309 Couderc	0,84
161-49 Couderc	14,35	99 Richter	0,82
110 Richter	5,83	6.736 Castel	0,33
196-17 Castel	4,23	Aramon x Rupestris	0,16
1.102 Couderc.....	4,13	8-B Teleki	0,03
420-A Millardet.....	2,69	5-BB Teleki	0,02
Rupestris de Lot.....	1,60	Otros portainjertos	0,58
Riparia Gloria Montpellier.....	1,10	Franco de Pie	50,84
31 Richter	0,98		

Es interesante consignar que los portainjertos 1.202 Couderc y Aramon x Rupestris Ganzin, que en su conjunto ocupan el 3,57 por 100 del viñedo, tienen una insuficiente resistencia filoxérica, siendo posible su cultivo por la nula o escasa virulencia de la filoxera donde están cultivados.

6. – Viñedos fundamentalmente cultivados en secano

El 98,09 por 100 del viñedo de toda la Comunidad Castilla-La Mancha se cultiva en secano, representando el regadío escasamente el 1,91 por 100 de su totalidad. El viñedo de La Mancha, que tan gran importancia tiene en la Región, presenta naturalmente elevadas cotas de cultivo en secano como base de su explotación.

Es de hacer notar que según la legislación vigente no se consideran viñedos en regadío aquellos situados en regiones que, por sus condiciones ecológicas, necesiten el riego de la vid en invierno para satisfacer sus necesidades y exigencias mínimas de humedad de la planta, siempre que en tales terrenos no se cuente con riego en los meses de verano, y no sean aptos para dedicarlos a otros aprovechamientos más rentables.

Estos viñedos han de estar situados en zonas en que la precipitación anual sea inferior a los 400 mm y que tengan integrales heliotérmicas elevadas en el periodo de actividad de la planta, circunstancias ambas que se presentan en muchas situaciones y años de la Región Castilla-La Mancha.

En todo caso el carácter legal del riego en estas situaciones y circunstancias, se debe extender exclusivamente en invierno, durante la parada vegetativa de la vid, después de la recolección y antes del lloro.

7. – Viñedos en gran parte de cultivo único

El 91,29 por 100 de la superficie de viñedo corresponde a cultivo único, fundamentalmente en secano, siendo el olivar la base fundamental de la asociación, que representa el 7,69 por 100.

	Has	%	
Cultivo único	471.601	91,29	91,29
Cultivo asociado (con olivar	41.130	7,96) 8,71
(con otras leñosas	2.548	0,49	
(con herbáceos	1.334	0,26	
	516.613		

Se ha producido en los últimos tiempos una continua regresión en el cultivo asociado, y cuando éste se produce es excepcional en los regadíos.

8. – Viñedos cultivados con bajas densidades de plantación

De un modo natural la densidad de plantación se acomoda y es consecuencia de la fertilidad del medio, encepamiento y cuidados de cultivo, pero el clima y el suelo son los factores limitativos de su potencial vegetativo, fundamentalmente los regímenes hídricos, pluviométrico y evapotranspiración.

En consecuencia las densidades de plantación en La Mancha son bajas, generalmente comprendidas entre las 1.200 a 1.600 cepas por hectárea para su cultivo en seco, acomodándose a las situaciones particulares.

La Denominación de Origen Valdepeñas establece que los viñedos acogidos deben tener una densidad máxima de plantación de 1.600 cepas por hectárea.

La baja densidad de plantación utilizada, como consecuencia del limitado potencial vegetativo del medio, permite la práctica general de plantación a marco real, con escasa proporción del tresbolillo y restringido empleo de la disposición en calles, quedando fundamentalmente esta última para los viñedos que se riegan.

	Has	%
Disposición en marco real	477.176	92,37
Disposición en tresbolillo	37.475	7,25
Disposición en calles	1.962	0,38
	516.613	



Viñedo en Manzanares (Ciudad Real).

9. – Conducción general del viñedo en formas libres y bajas

De una manera prácticamente general la conducción del viñedo se hace en formas libres y bajas sin apoyos, empleándose éstas con formas altas en excepcionales casos de regadío:

	Has	%
Formas libres bajas	514.751	99,64
Formas altas apoyadas	1.862	0,36
	516.613	

Prácticamente en todos los casos, salvo en los excepcionales aludidos, se utiliza la poda en vaso, de tronco relativamente bajo, con podas cortas a "la manchega", una yema vista y la ciega, pulgares de dos yemas, y raramente varas, que se acomodan perfectamente a la limitación del medio y variedades empleadas.

Los Reglamentos de los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen determinan las formas de conducción y poda de los viñedos acogidos:

D.O. "La Mancha". – La poda se efectuará en la forma tradicional, denominada "en cabeza" o "manchega" podando pulgares a una yema vista y la ciega o casquera.

D.O. "Valdepeñas". – La poda se realizará en cabeza con pulgares.

No obstante los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen, se reservan la autorización de otras formas de conducción y poda que puedan constituir avances en la técnica vitícola, siempre que no afecten a la calidad de la uva o del vino producido.

La baja densidad de plantación, la formación de las cepas en formas bajas, podadas en cabeza o a "la manchega", permiten el cultivo continuado en ambas direcciones, lo que asegura un estado de los viñedos perfectamente labrados. Es la única manera de ganarle la escasa humedad del suelo.

10. – Viñedos de avanzada edad desde su plantación

La edad media ponderada del viñedo de La Mancha es de 29 años, prácticamente coincidente con la de la Región Castilla-La Mancha, debido a la gran preponderancia que tiene aquella dentro de la viticultura regional.

La edad media del viñedo de La Mancha es ya francamente elevada, del orden de la media nacional, cifrada en 32 años, y dada la rigidez del cultivo y la escasa cuantía actual de viñedos jóvenes, debido a la actual política restrictiva de nuevas plantaciones, habrá de ser considerada su necesaria y progresiva replantación o sustitución futura a corto plazo.

11. – Viñedo excesivamente parcelado

La superficie media de parcela de viñedo en La Mancha es de 1,30 ha, correspondiendo a la siguiente distribución según su cuantía:



Valdepeñas, zona de denominación de origen. (Fotos F. Sanz).

VID Y VINO. LA MANCHA

Superficie parcela viñedo en Has.		Nº de parcelas %
Menos de 0,1	3,34
0,10 a 0,25	10,36
0,25 a 0,50	20,13
0,50 a 1,00	29,28
1,00 a 2,00	22,28
2,00 a 3,50	8,58
3,50 a 5,00	2,69
5,00 a 7,50	1,67
7,50 a 10,00	0,66
10,00 a 15,00	0,54
15,00 a 30,00	0,37
30,00 a 50,00	0,08
50,00 a 100,00	0,02

gica en el sector de elaboración y en el de comercialización es asunto de la mayor urgencia. Un incremento de la producción de vinos de calidad, preferente con Denominación de Origen, con la aplicación de procesos tecnológicos idóneos, acomodados a la demanda del mercado, una disminución de graneles, con incremento de vinos embotellados, un buen nivel de comercialización y el logro de un aumento del prestigio y de la imagen de los vinos de la Región, tanto en el mercado interior como en el exterior, son directrices básicas para su consecución.

El tamaño superficial de las parcelas de viñedo, no es de ninguna manera suficiente para fijar criterios, ya que se necesita tener en cuenta la intensidad de los factores de producción empleados, por su evidente repercusión en los rendimientos y resultados de las explotaciones, pero sí es un índice general utilizado, que en nuestro caso particular nos muestra que la gravedad del problema es notable. La concentración de los medios de producción y cultivo, con reforma de estructuras y fórmulas de tipo cooperativo, es la única solución viable para este minifundio vitícola.

12. - Bajos rendimientos del viñedo

Refiriéndonos solamente al viñedo dedicado a vino en La Mancha, el 99,84 por 100 de su totalidad, los rendimientos en las Denominaciones de Origen "Mancha" y "Valdepeñas" que la corresponde, tuvieran los siguientes valores en los últimos cinco años.



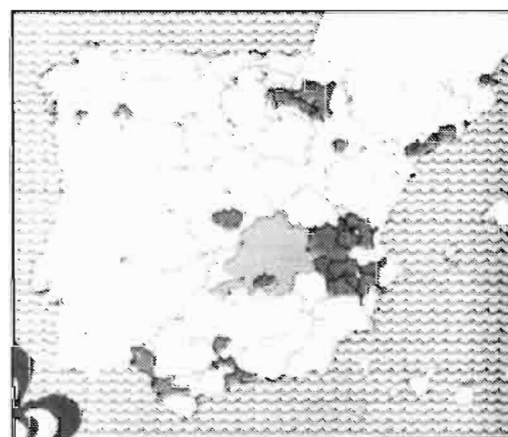
Variedad Airen, de uva blanca, dominante en La Mancha.

Años	Rendimientos HI/Ha.
1978	21,13
1979	34,13
1980	30,79
1981	31,19
1982	36,93
Media	30,83

Los rendimientos son, en general, acusadamente bajos en la práctica generalidad de las situaciones y circunstancias, consecuencia principal de la estructura vitícola que estamos revisando: clima, suelo, conducción y condiciones de cultivo en que se asienta la mayoría del viñedo regional, pero en compensación las uvas producidas presentan una perfecta maduración y sanidad, en la mayoría de los años y situaciones.

La viticultura de La Mancha es una viticultura difícil, pero indudablemente, como dijeron al principio, es el aprovechamiento más idóneo para sus desfavorables condiciones naturales, para los que no se vislumbra otro cultivo más económico, en la mayoría de sus situaciones, pero en todo caso es mucho lo que cabe hacer para mejorar su situación.

La reforma estructural en el sector vitícola, acompañada de la reforma tecnoló-



Situación geográfica de la D.O. La Mancha.

Objetivo: La calidad del vino

ELABORACION DE VINOS TINTOS



Lo que se hace, no se
hace y se puede hacer
en La Mancha

Jesús Moreno García *

1. - INTRODUCCION

Queremos considerar, a continuación, las realizaciones que ya vienen apreciándose en las bodegas de La Mancha, con aplicación de una moderna tecnología enológica, en adaptación a las circunstancias manchegas, tratando de comparar estas nuevas técnicas con ciertas prácticas tradicionales. Resultaría largo en exceso una enumeración, de todas las nuevas técnicas de elaboración de vinos tintos, en vanguardia actualmente en otras circunstancias.

La proporción de uva blanca *Airen* con relación a las tintas (principalmente *Cencibel* y *Garnacha*), convierten a la región en zona productora de vinos blancos, lo que unido a una mayor demanda de tintos, sin ningún problema para su venta, ha influido en una menor evolución y mejora de la tecnología de la elaboración en tintos, en relación con la de blancos, comparable en algunos casos a la de las regiones más avanzadas técnicamente.

De todas formas, la evolución se ha producido, y sobre todo, la mentalización de que hay que conseguir, ante todo, vinos de calidad. La nefasta costumbre de aportar a la uva tinta, las fracciones de los peores mostos blancos, porque "el color todo lo tapa", en la elaboración de clare-

tes, ha desaparecido prácticamente, dedicándose para conseguir buenos claretes, los mejores mostos de la bodega.

2. - EVOLUCION Y SITUACION ACTUAL

La concentración de numerosas pequeñas bodegas en grandes instalaciones, ha incluido sensiblemente en la técnica enológica a emplear, sobre todo en los tintos, por lo complejo y dificultoso del manejo de las madres u orujos fermentados.

Siempre hemos mantenido que un recipiente de fermentación, de moderado volumen (hasta 400 HI), es mejor que uno de gran capacidad (10.000 HI), pero la tesis no la mantenemos cuando se trata de comparar 20/30.000 HI en tres depósitos de 10.000 HI con 200 envases de 160 HI en el interior de una nave, y a veces muchos más.

La elaboración clásica de claretes, con mayor o menor proporción de uva tinta, que es el vino tradicional de la región, ha hecho pensar en la alternativa posible, a los envases clásicos de 160 HI, que concentrados en elevado número, en bodegas de gran volumen, convierten la elaboración en impracticable, debido fundamentalmente a:

- Excesivo tiempo necesario para realizar el descube, con riesgo de conseguir vinos ásperos y de elevada acidez volátil.

- Elevado costo de las operaciones de

descubado y extracción de orujos fermentados.

Para tener una idea de la diferencia de costos entre las elaboraciones tradicionales y en grandes depósitos, tratándose de vino tinto o claretes, manejamos las siguientes cifras:

200 Depósitos de hormigón de 160 HI/c.u.

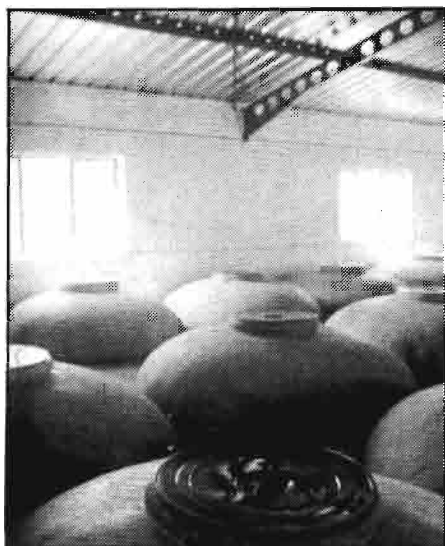
Elaboración (encascado y remontado):	
25 días × 4 operadores	
× 3.000 pts.	300.000 pts.
Descube y extracción de madres:	
60 días × 3 operadores	
× 3.000 pts.	540.000 pts.
TOTAL	840.000 pts.

8 Depósitos metálicos de 5.000 HI/c.u.

Elaboración (encascado y remontado):	
25 días × 1 operador	
× 3.000 pts.	75.000 pts.
Descube y extracción de madres:	
12 días × 2 operadores	
× 3.000 pts.	72.000 pts.
TOTAL	147.000 pts.

A tal efecto, y una vez desechados los sistemas de vinificación continua o discontinua en depósitos auto vaciantes, más por lo elevado de las inversiones y el

* Ingeniero Agrónomo. Director de la Estación de Viticultura y Enología de Alcázar de San Juan y Presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "La Mancha".



poco rendimiento para los volúmenes que aquí se manejan, que por su propia bondad tecnológica.

Se hicieron las primeras elaboraciones en grandes depósitos, de 5.000/10.000 HI, que con pequeñas reformas, que detallaremos más adelante, están dando excelentes resultados.

3. – TECNOLOGIA DE LA ELABORACION

3.1. – Tipo de envase

Las normas que mencionamos a continuación, son independientes del tipo de envase a utilizar, teniendo en cuenta siempre los datos siguientes:

- Volumen ocupado por 100 Kg de uva tinta estrujada y derraspada: 88 litros.
- Volumen a ocupar por la masa estrujada: 5/6 partes del depósito.

3.2. – Dosificación de anhídrido sulfuroso

Es imprescindible dosificar el SO_2 en la tubería de conducción de pastas, si queremos asegurarnos que estará uniformemente repartido en toda la masa durante la fermentación.

Aconsejamos dosis de 15 g/HI, con lo que el vino tendrá 10/12 g/HI, una vez terminada la fermentación, dosis que convendrá aumentar en caso de vendimias afectadas por enfermedades criptogámicas.

Peynaud recomienda control del pH, para un sulfitado racional, ya que una actividad de 3 g/HI de SO_2 y $\text{pH} = 3,0$, equivale a la de 10 g/HI para $\text{pH} = 3,5$ y 20 g/HI para un $\text{pH} = 3,8$.

3.3. – Corrección de acidez

Conocida la acidez del mosto al llegar la

uva a la bodega, o una vez la masa en el depósito, corregiremos la acidez hasta situarla en 4,5/5 g/litro en tartárico, empleando este mismo ácido para su corrección, ya que el cítrico puede sufrir degradaciones por las bacterias. Como es lógico, el vino con el tiempo perderá acidez, extremos que tendremos en cuenta si elaboramos vinos de crianza.

3.4. – Remontados

La operación de remontado es fundamental si queremos obtener, en el menor tiempo posible, el componente más perseguible en un vino tinto, esto es, el color, recomendando al menos un remontado diario, o alternando con días de dos.

En la práctica, hemos de considerar el remontado correcto, cuando la mitad del líquido existente en el depósito haya sido extraído, para lo cual, un caudalímetro intercalado en la tubería, facilitará la labor, o el simple control del tiempo, con una bomba de rendimiento conocido. La mitad del líquido existente, equivale al 60/65% de los Kg de uva que hemos introducido en el depósito, como regla práctica a utilizar.

Además de objetivo primero y principal del remontado, extraer la materia colorante, esta operación facilitará la dilución del ácido incorporado, eliminará los posibles focos de calor, y nos facilitará la toma de muestras, para realizar los controles obligados, de entre los que destacamos los siguientes:

- Acidez
- SO_2
- Temperatura
- Grado Boumé
- Color

3.5. – Descube

Esta operación, consistente en trasegar el líquido del depósito de fermentación a otro recipiente, vendrá determinada en el tiempo, por numerosas circunstancias, desde las disponibilidades de envase,

hasta el tipo de vino que queremos conseguir, pasando por el estado sanitario de la uva, etc.

Nosotros recomendamos el descube entre 1.020/1.040 de densidad, es decir, entre 2,91/5,68° Boumé, lo que se consigue entre 8/10 días máximo, desde el comienzo de la fermentación, obteniéndose unos vinos suaves, muy del gusto actual, y que se pueden consumir perfectamente entre 2 y 4 años, aunque la tendencia es a acortar su edad.

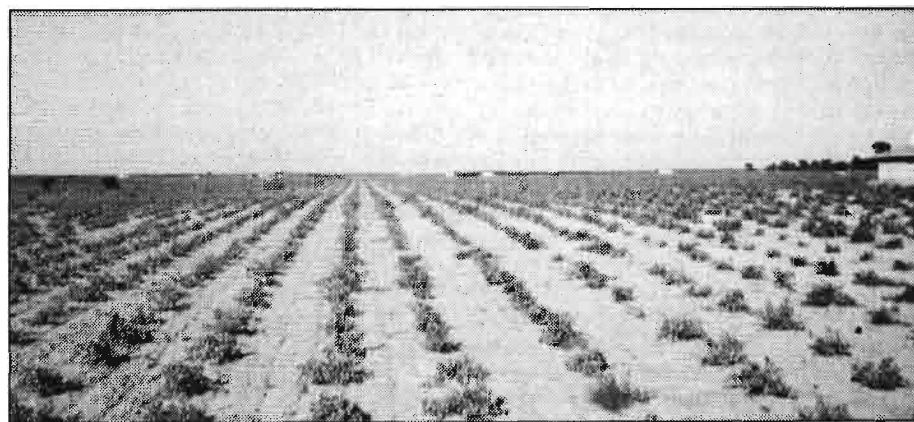
En esta operación del descube, conviene insistir, en cuanto a que el método tradicional de fermentación en depósitos de 160 HI (1.000 arrobas), cuando el volumen a elaborar es considerable, frecuentes en grandes bodegas cooperativas, los trabajos requieren dos meses como mínimo, lo que se traduce en una pérdida de calidad de los vinos.

4. – ADAPTACION DE GRANDES DEPOSITOS PARA FERMENTACION DE TINTOS Y CLARETES

Conocida es en nuestra región, la proliferación de grandes depósitos de fermentación y almacenamiento, impuestos por razones, fundamentalmente de superficie y económicas.

La fermentación en virgen en grandes envases, si bien requiere para su manejo, aplicar unas normas tecnológicas adecuadas, no presenta las dificultades de la elaboración con presencia de orujos (tintos o claretes), por las dos operaciones básicas de estos tipos de fermentación: los *Remontados* y el *Descube*, con la posterior extracción de las madres u orujos fermentados.

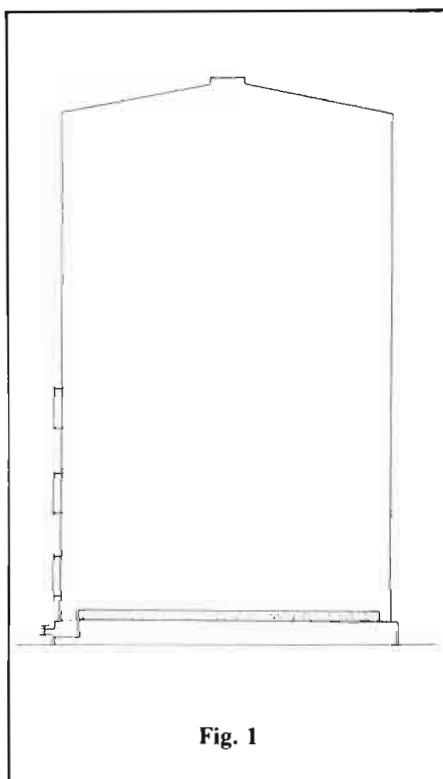
A tal efecto, y con el fin lógico de mejorar y facilitar al máximo estas operaciones, sin detrimento de sus efectos, hemos ido adaptando los grandes envases, unas veces existentes, otras de nueva instalación, con los implementos que pasamos a describir. Las capacidades oscilan de 2.500/10.000 HI.



Viñedo en La Mancha (Foto Luis Hidalgo).

4.1. – Sistemas de drenaje

a) Tubo de 200/250 mm de diámetro de acero inoxidable perforado y soldado a la base del depósito y de longitud aproximada del 90% del diámetro. Figura 1.



b) Aros perforados de acero inoxidable, fijados en el depósito a diferente altura. Figura 2.

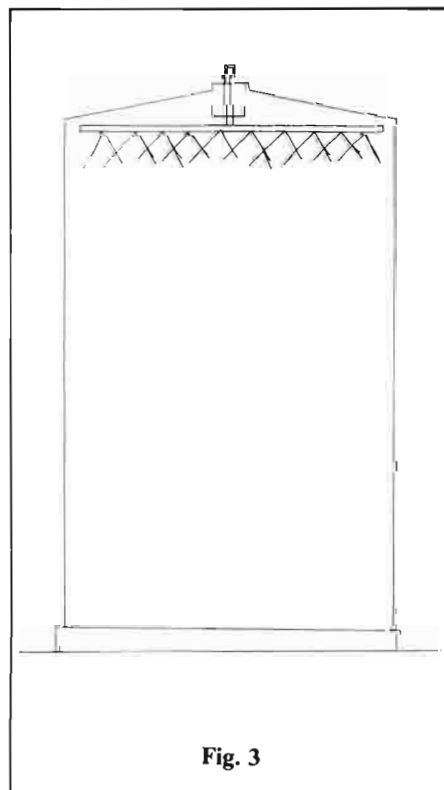
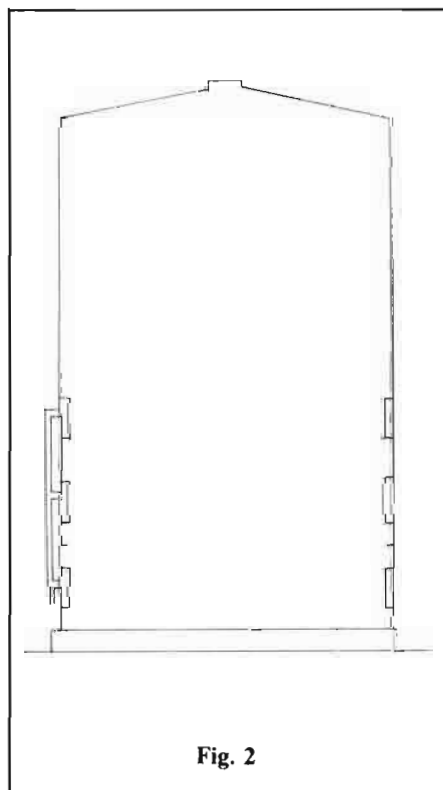
En ambos casos, se trata de poder sacar del depósito, a las pocas horas de introducida la vendimia, la fracción líquida que convenga para realizar los remontados. El tubo perforado, de fácil instalación en la base del depósito, termina en uno de sus extremos en la tubería de salida, preferentemente con una cazoleta que retendrá la granilla.

La/s banda/s perforadas y colocadas en número de 1/3 según altura del depósito, y separadas de la pared interior 15/20 cm, requieren la instalación de tubería correspondiente, a la misma altura de colocación de las bandas. Ambos sistemas, están dando magníficos resultados.

Una bomba a pie de depósitos, permite el remontado de grandes volúmenes en poco tiempo.

4.2. – Riego de los orujos

Para el riego de los orujos, que ha de ser homogéneo en toda la superficie, se está utilizando, bien un aspersor, cuando el depósito es de pequeño diámetro, 3-4 m o un sistema compuesto por una cazoleta que distribuye el líquido a una canaleta o tubo perforado, girando el conjunto mediante un motor en cabeza. Figura 3.



4.3. – Refrigeración de la fermentación

Si bien en tintos y claretes, la refrigeración de la fermentación, no es tan necesaria como en vinos blancos, puede interesar fermentar a una temperatura, que compatible con la de extracción de la materia colorante, evite la pérdida de aromas por arrastre del carbónico. De ahí que la instalación de refrigeración de mostos para blanco, con intercambiador tubular, permita eventualmente refrigerar los mostos del remontado, o en el caso de claretes, el mosto de uva blanca que ha de fermentar con la uva tinta. La aplicación del frío, abre así unas grandes posibilidades, no sólo el vino blanco, sino en rosados, claretes y tintos.

4.4. – Extracción de los orujos fermentados

Dependiendo de la estructura y posibilidades de cada bodega, y del tipo de vino a elaborar, se diseñarán los depósitos con 2-3 bocas circulares de 60/70 cm de diámetro, colocadas a diferentes alturas, por las que sacaremos los orujos mediante un tornillo sin-fin. Si ha escurrido el vino suficientemente, los orujos, con la presión de su propio peso, salen lo suficientemente secos como para llevarlos directamente a la alcoholera.

Si disponemos de instalación de prensado, o utilizar eventualmente la de blan-

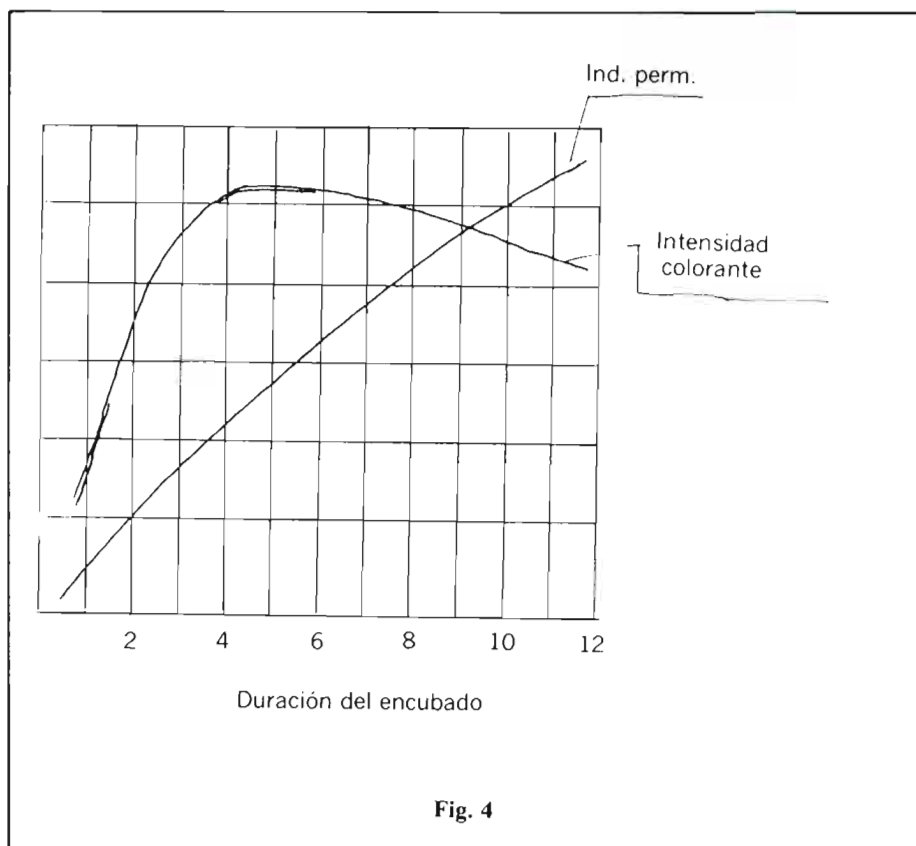
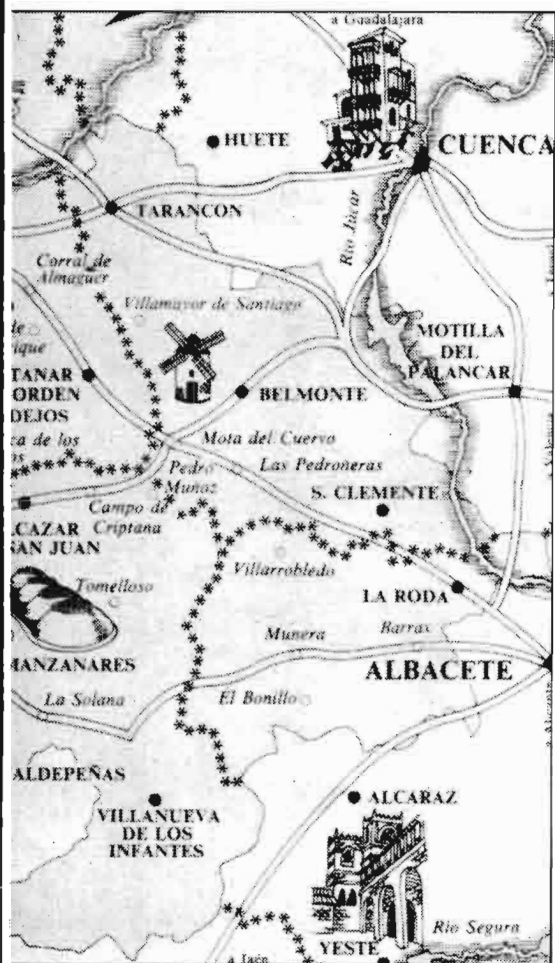


Fig. 4

co, puede ser más práctico y económico, dejar los orujos lo suficientemente diluidos, como para que una bomba tipo mono, los pueda aspirar a las prensas.

5. - LA MATERIA COLORANTE EN LOS VINOS TINTOS

Así como el grado alcohólico de los vinos, % en volumen del contenido en alcohol, representa un baremo importantísimo para enjuiciar incluso su calidad, en los vinos tintos, el color, representa otro baremo, incluso de más valor, que el grado alcohólico.

La obtención del color en los vinos tintos, excepción de las variedades de uva, en las que, la propia pulpa es coloreada, es un problema de disolución de diversas sustancias extraídas de las partes sólidas, de ahí la importancia de la maceración, y el conocimiento del proceso, con los factores que la favorecen. De todas formas, conviene saber, que no por mucho tiempo de maceración vamos a obtener mejores resultados. La figura 4 nos muestra la curva de intensidad colorante, que alcanza su máximo a los pocos días, luego se estabiliza, incluso disminuye. Esto nos indica, la importancia que tiene el control diario de la intensidad colorante durante la fermentación, y nos abre un camino de posibilidades a la elaboración de tintos, claretos y rosados, que por la desproporción de uva tinta y blanca, en nuestra zona, nos será de mucha utilidad.

No sabemos, la intensidad colorante viene determinada por las sumas de las absorvancias a 520 y 420 nanómetros dividido por el aspensor de la cubeta, en centímetros, mientras que la tonalidad, se expresa:

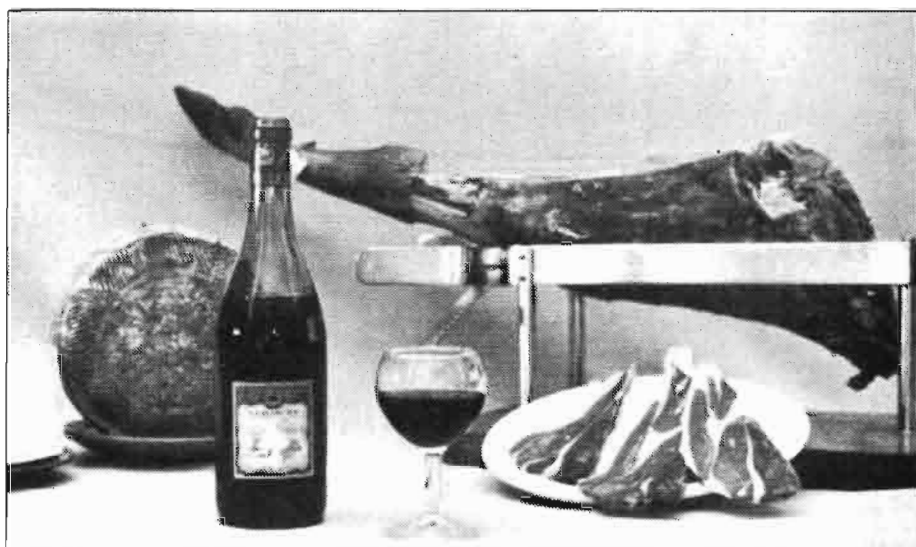
$$I = \frac{A_{420} + A_{520}}{e}$$

de dos formas, según autores, ya que como la I.C. no deja de ser índices convencionales.

Cámara Agraria GIRONDE:

$$\text{Teinte (tinte, tintura)} = \frac{A_{420}}{A_{520}}$$

$$\text{Nuance (tonalidad)}: \text{aretg} (A_{520} - A_{420})$$



En nuestro país, los Métodos Oficiales de Análisis aceptan la tonalidad, aunque el índice que verdaderamente se maneja en la I.C. y hasta hace muy poco, el número de capas, para cuyas aclaraciones, remitimos al trabajo "Contribución al Estudio de los Vinos de La Mancha" (E.V.E. Alcázar de San Juan).

6. - CARACTERISTICAS ANALITICAS

Como complemento a lo expuesto, indicamos las características analíticas más significativas a algunos vinos tintos y claretes, elaborados a base de *cencibel* y mezcla de *cencibel* y *garnacha*, al 50% y con mosto *airen*, en el caso de los claretes.

Las determinaciones descritas nos confirman y revelan las siguientes conclusiones:

- Mayor grado alcohólico de la cosecha 83, respecto a la 84, y consecuentemente relación inversa de acidez total.

- La moderada acidez volátil, en todos los casos, refleja una elaboración esmerada.

- Mayor I.C. en la mezcla de variedades tintas, como aportación de la *Garnacha*.

COSECHA 84/85: TINTOS

	C	C + G
Alcohol	13,28	12,63 % Vol.
Ac. volátil	0,37	0,37 g/l.
Ac. total (SO ₄ H ₂)	3,33	3,68 "
I. colorante	6,25	10,41 "
Tonalidad	53	67 "
SO ₂ libre	22	35 mg/l.
SO ₂ total	90	102 "
Hierro férrico	0,5	0,5 "
Hierro ferroso	4,5	7,5 "
Hierro total	5	8 "

COSECHA 84/85: CLARETE

	C + A	C + G + A
Alcohol	12,03	12,00 % Vol.
Ac. volátil	0,10	0,10 g/l.
Ac. total (SO ₄ H ₂)	3,33	3,82 "
I. colorante	5,36	7,43 "
Tonalidad	60	68 "
SO ₂ libre	22	16 mg/l.
SO ₂ total	90	74 "
Hierro férrico	0,5	0,5 "
Hierro ferroso	7,5	5,5 "
Hierro total	8	6 "

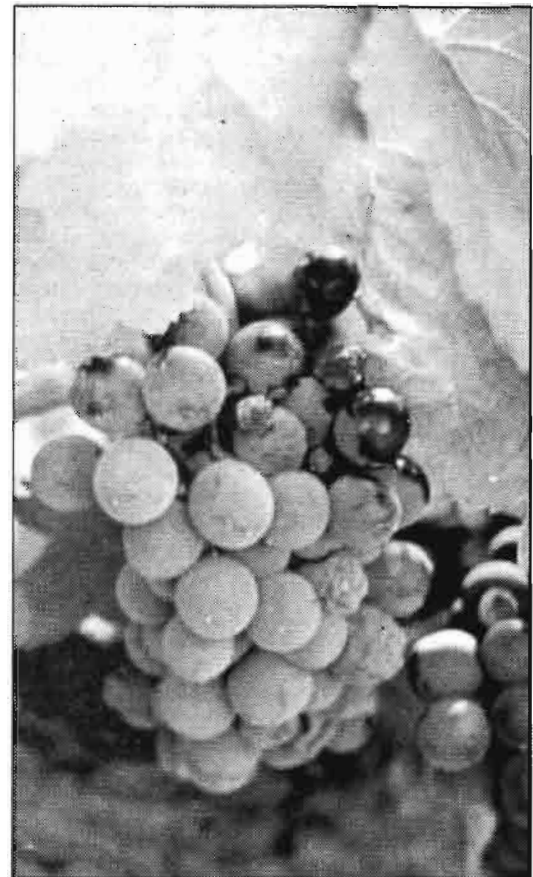
COSECHA 83/84: TINTOS

	C	C + G
Alcohol	13,33	14,41 % Vol.
Ac. volátil	0,37	0,34 g/l.
Ac. total (SO ₂ H ₂)	2,68	3,05 "
I. colorante	8,12	10,49 "
Tonalidad	42,33	61,62 "
SO ₂ libre	37	114 "
SO ₂ total	117	30 "
Hierro férrico	2	2 "
Hierro ferroso	4	6 "
Hierro total	6	8 "

COSECHA 83/84: CLARETES (1)

	C + A	C + G + A
Alcohol	12,35	13,71 % Vol.
Ac. volátil	0,41	0,38 g/l.
Ac. total (SO ₂ H ₂)	2,90	3,05 "
I. colorante	6,41	6,98 "
Tonalidad	37,4	46,87 "
SO ₂ libre	30	30 mg/l.
SO ₂ total	114	124 "
Hierro férrico	2	2 "
Hierro ferroso	4	6 "
Hierro total	6	8 "

(1) Proporción de mosto AIREN, SO %.



Objetivo: La calidad del vino

ELABORACION DE VINOS BLANCOS

José Hidalgo Togores*

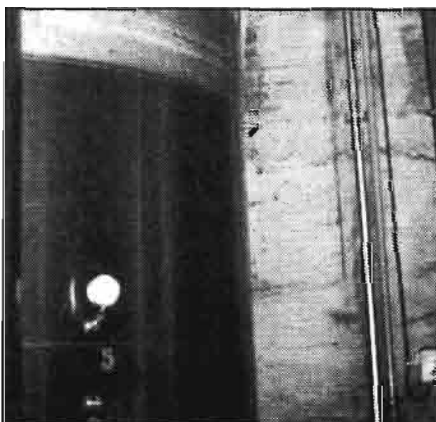
UN VINO BLANCO DE CALIDAD

Las técnicas empleadas hoy día para la elaboración de vinos blancos, están encaminadas a la obtención de vinos de calidad, según las pautas marcadas por la moda en este tipo de producto. Actualmente se entiende por patrones de calidad en los vinos blancos, aquellos en los que el vino cumple las siguientes normas: vinos brillantes, de gran limpidez, de color muy pálido, muy aromáticos, afrutados que recuerden a la uva de la cual proceden, débiles de grado alcohólico, muy ligeros, de poco cuerpo y algo ácidos.

Para la obtención de estos vinos blancos de calidad, se deben de tener en cuenta una serie de factores, que unidos todos ellos y aplicando unas técnicas correctas de elaboración, confluyen en un producto de la máxima calidad posible. Cabe distinguir a priori seis factores de gran importancia en este tipo de elaboraciones:

- Naturaleza de la vendimia.
- Operaciones de vendimia.
- Transporte de la uva a bodega.
- Sistemas de extracción del mosto.
- Conducción de la fermentación alcohólica.
- Cuidados en la conservación y embotellado.

Es muy importante procurar que estos factores de calidad antes reseñados, se manifiesten y realicen individualmente con las técnicas más idóneas de procesado, para lograr un producto de la mayor calidad posible al finalizar cada fase. De



Depósito de fermentación controlada. Codorniu.

esta forma, globalmente obtendremos, en último lugar, un vino blanco que responderá a nuestras mayores exigencias de elaboración. Hay que insistir en la conveniencia de cumplir satisfactoriamente, todas y cada una de las fases antes señaladas. En efecto, de poco sirve una refinada técnica de elaboración, si anteriormente hemos partido de una vendimia defectuosa, o bien de un transporte inadecuado, o de un sistema de extracción de mosto anómalo.

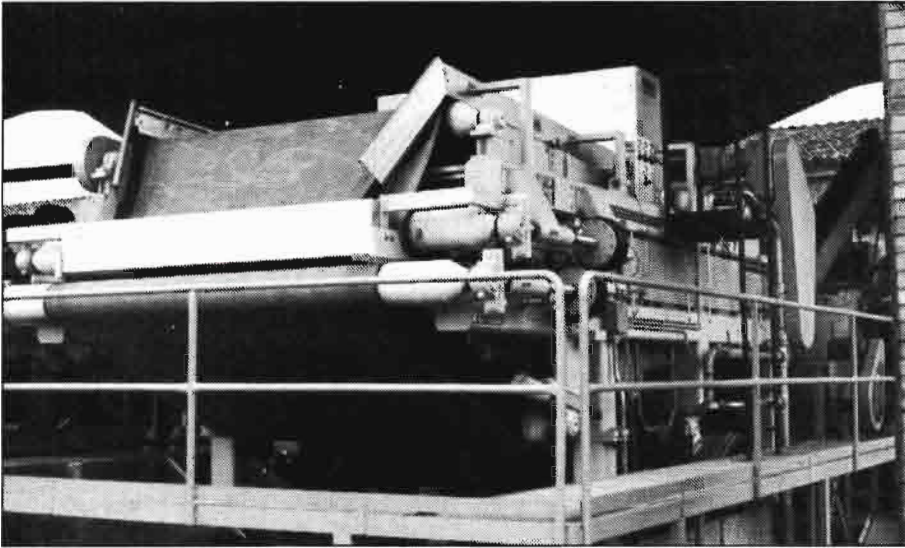
Bajo el supuesto de que cada fase o paso es importantísima en la obtención de un producto de calidad, expondremos a continuación solamente cuáles son las mejores o modernas técnicas de elaboración respecto a sistemas de extracción y conducción de la fermentación alcohólica, para la obtención del vino blanco de calidad buscado. Al final se señalan unas orientaciones técnicas para la conservación y embotellado del vino.

SISTEMAS DE EXTRACCION DEL MOSTO

Las líneas de extracción del mosto, así como las prácticas de bodega a emplear, deberán de estar siempre encaminadas a evitar en lo posible dos factores, de suma importancia en la disminución de calidad del mosto, como son las maceraciones con las partes sólidas de la uva y las oxidaciones del mismo. En la elaboración de vinos blancos de calidad, también se debe de tener en cuenta, que de la totalidad del mosto obtenido, no se puede obtener el 100% de vino de calidad; sino que se debe de vinificar, por separado, las distintas fracciones de mosto que resulten del procesado de la vendimia, en función de la calidad de cada una de estas partes.

Existen dos líneas clásicas para la obtención de mostos, una es el *prensado sin estrujado previo*, y otra el *prensado después del estrujado*. El primer sistema consiste en introducir directamente la vendimia entera sin estrujar dentro de prensa. De esta manera las maceraciones y oxidaciones del mosto son nulas, obteniéndose un producto de gran calidad, pero en contrapartida este procedimiento presenta grandes inconvenientes, como son la dificultad de manipulación de la vendimia, y los pequeños rendimientos obtenidos. El segundo sistema es más racional que el primero y, operando con unos requisitos mínimos, se pueden obtener también mostos de tanta calidad como en el anterior proceso. De modo que esta última línea es la que actualmente se emplea en casi todas las elaboraciones, y que a continuación describiremos.

*Ingeniero Agrónomo.



Prensa de bandas. Codorniu.

Modernas técnicas en su proceso

- sistemas de extracción
- fermentación alcohólica
- conservación y embotellado

Estrujado:

Una vez recibida la vendimia en bodega, lo más intacta posible, se introduce en una estrujadora, donde los granos de uva sufren un aplastamiento, liberándose el mosto y la pulpa. Esta operación conviene realizarla de la manera más suave posible, con el fin de evitar dislaceraciones o roturas en pepitas, raspones y hollejos, que aumentarán la maceración de las partes sólidas con el mosto, y provocarían la adquisición de sabores herbáceos o astringentes, así como un aumento de la porción de fangos o lias en mostos o vinos. Las estrujadoras que mejor realizan esta operación son las de *rodillos de goma de perfiles conjugados*. La operación de despallado prensado, la presencia de raspones mezclados con la vendimia, aumentan el rendimiento en mosto escurrido o prensado, sin merma de calidad del mismo, siempre y cuando no se hayan dislacerado aquellos en el estrujado. En este sentido, existe en el mercado recientemente un material que, mezclado con la vendimia, aumenta el rendimiento en mosto. Dicho producto se comercializa con el nombre de "*Drenopor*", y son unas fibras de material sintético de 1,5 mm de longitud, que mezcladas con la vendimia a razón de 100 a 200 g/Qm de uva, se obtiene de un 2 a 3% más rendimiento en mosto, para cada fracción del mismo en escurrido o prensado, y sin merma de su calidad.

Una vez estrujada la vendimia, se conduce a la siguiente fase del proceso, escurrido o prensado procurando que sea por gravedad y evitando, en lo posible, el uso de bombas de vendimia que oxidan más los mostos al provocar una aireación del mismo.

Escurreido:

En esta fase se pretende extraer de la vendimia una cantidad de mosto de primera calidad para elaborarlo por separado, y de aumentar los rendimientos de las máquinas que siguen a continuación del proceso.

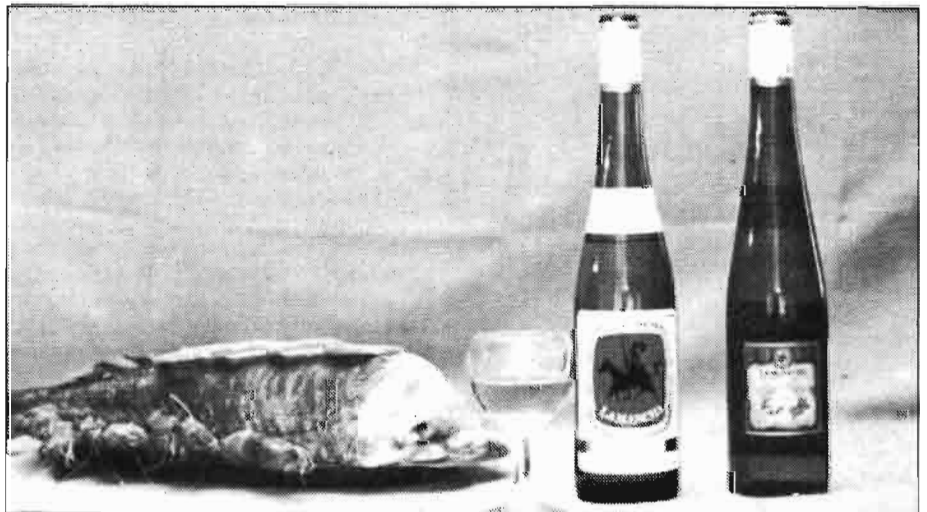
Esta operación debe realizarse lo más rápidamente posible, con el fin de evitar las mencionadas maceraciones y oxidaciones. Por ello, los antiguos métodos de *escurrido estático en jaulas o depósitos especiales*, quedan en la actualidad en entredicho al precisarse mucho tiempo para realizar este proceso, obteniéndose mostos bastantes oxidados y macerados.

Hoy día se emplean *escurridores dinámicos*, con un tiempo de escurrido muy corto, de gran rendimiento, y poca utilización de mano de obra. Los mostos así obtenidos contienen algo más de fangos

respecto de los sistemas estáticos, aunque éste no es gran problema si posteriormente se desfanga el mosto. En el escurrido se puede obtener de un 50 a 60% de mosto total a obtener, siendo la fracción de mayor calidad. Por tanto se debe elaborar por separado, o bien mezclarlo, a lo sumo, con mosto de la primera prensada, que también es de elevada calidad.

Prensado:

La vendimia, una vez escurrida, todavía contiene una gran cantidad de mosto, que se extrae mediante su prensado. En general todas las prensas pueden obtener mostos de la misma calidad si las presiones de trabajo no son excesivas, y el tiempo del prensado tampoco lo es. Se considera que hasta 6 Kg/cm² de presión, ésta no es excesiva, y por tanto se obten-



drán mostos de calidad. A partir de esta presión se puede obtener más mosto, pero ya de inferior calidad, al extraerse componentes del hollejo, pepitas y raspones, por lo que se debe elaborar por separado del mosto de calidad.

De las prensas que disponemos en la actualidad, están abandonadas prácticamente las verticales, debido a su difícil y lenta manipulación, quedando vigentes las *horizontales de platos, neumáticas y continuas de tornillo sin fin*.

Ultimamente ha aparecido un nuevo tipo de *prensa continua de bandas*, que extrae hasta un 75% del mosto total, de gran calidad, sin precisar escurrido previo, y con la ventaja de operar en continuo, con pequeño gasto de energía, y pequeño empleo de mano de obra. El orujo que todavía contiene gran proporción de mosto, es extraído mediante una prensa continua, aunque este mosto no es de elevada calidad.

Por lo tanto la operación del prensado también presenta su importancia en la obtención de mostos de calidad, siempre que se trabaje a presiones moderadas, y que el tiempo de prensado sea lo más corto posible.

Complementariamente, se deben aplicar técnicas que impidan las oxidaciones del mosto como: sulfitado, atmósfera inerte, refrigeración, etc., siendo el primer sistema el más operativo y eficaz.

Se plantea entonces el problema de *sulfitar* la vendimia lo antes posible, o bien realizarlo sobre el mosto una vez obtenido. Si sulfitamos la vendimia estrujada, por un lado cortamos las oxidaciones del mosto pero, por otro lado, aumentamos la maceración del mosto, empleando una mayor cantidad de anhídrido sulfuroso al fijarse parte de éste en las fracciones sólidas. Sin embargo, si sulfitamos el mosto, las dosis de sulfuroso son más bajas, las maceraciones más pequeñas pero el mosto puede estar más oxidado.

La elección de un sistema u otro, depende fundamentalmente de la rapidez con que se realice el proceso de extracción y del estado sanitario de la vendimia. En líneas de extracción rápidas se puede utilizar el sistema de sulfitado de mosto, puesto que las oxidaciones serían casi nulas; mientras que si la vendimia viene alterada, es aconsejable hacerlo sobre la uva estrujada, ya que de no hacerlo así las oxidaciones serían muy intensas.

En cuanto a las dosis de anhídrido sulfuroso a aplicar, oscilan según sea el estado de la vendimia blanca, así:

SO₂

Vendimia sana, madurez media, acidez alta	8-10 g/Hl
Vendimia sana, madurez alta, acidez débil	10-12 g/Hl
Vendimia alterada	12-14 g/Hl

El mejor método de aplicar la dosis de sulfuroso, es utilizar bombas dosificadoras de una solución acuosa de sulfuroso sobre la tubería de vendimia o mosto; de esta manera la mezcla de éste con la vendimia o mosto es prácticamente perfecta, ya que la norma más importante de dosificación de sulfuroso es el operar con rapidez, y homogeneizando lo mejor posible.

Antes de iniciar el mosto la fermentación alcohólica, es conveniente practicar un *desfangado*. De esta forma, al eliminar las partículas sólidas que contiene el mosto, obtendremos vinos más frescos, ligeros, de aromas más netos, y menos sensibles a las oxidaciones. Los fangos están constituidos por partículas de tierra, levaduras, fragmentos vegetales, sustancias pécticas, proteínas, etc.; y los métodos de eliminación pueden ser la sedimentación estática, filtración, centrifugación, flotación por arrastre de carbónico, etc.

Tradicionalmente se utiliza el sistema de *desfangado estático*, que consiste en paralizar la fermentación del mosto durante 24 a 48 horas, mediante sulfuroso o frío; y durante ese período, por decantación, los sólidos se depositan en la parte inferior del depósito, procediendo luego a la separación del mosto limpio mediante un trasiego. Este sistema arroja unos resultados óptimos, pero aumenta las manifestaciones de bodega, y carga el mosto en anhídrido sulfuroso. Por ello la tendencia actual, está encaminada a desfangar por *centrifugación y filtración*; dando excelentes resultados el empleo de *filtros rotativos a vacío*, utilizando perlititas como materia filtrante.

Este último sistema presenta la ventaja de disminuir las manipulaciones, de no cargar tanto el mosto en sulfuroso, de procesar muy rápidamente el mosto evitando oxidaciones pero, por el contrario, deja a éste empobrecido en levaduras, por lo que es casi necesario proceder a una siembra de levaduras, debiéndose tener en cuenta también el mayor coste de estos equipos.

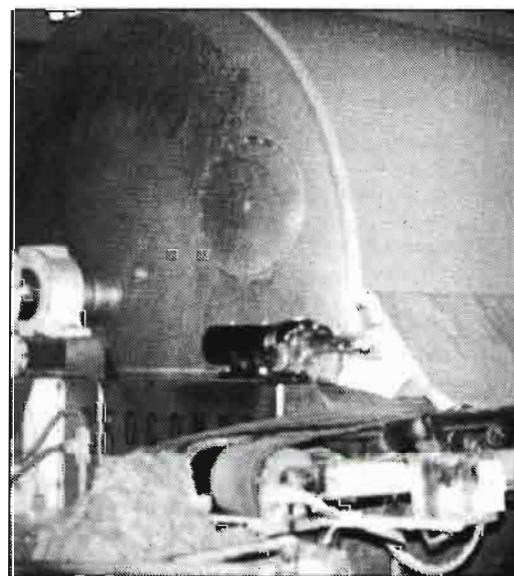
A veces se realiza un *desfangado mixto*, primero mediante una ligera operación estática, y luego procesando los fangos muy líquidos con *centrifugas tipo de canter* o por *filtración rotativa a vacío*.

Puede suceder que en desfangados estáticos, los mostos no sedimenten bien, debido a la abundancia de sustancias pécticas procedentes de vendimias atacadas de Botrytis, comportándose éstas como coloides protectores. En estos casos sería conveniente añadir al mosto una *enzima pectolítica comercial*, para que hidrolice y destruya las sustancias pécticas, perdiendo el carácter de colide protector y sedimentando correctamente los mostos. La dosis de estas enzimas varía

de 0,5 a 1 g/Hl, según marca comercial. Como inconveniente de esta técnica está el elevado coste del producto, y la aparición de alcohol metílico, que desaparecerá, hasta alcanzar niveles normales, al realizar la fermentación alcohólica.

Conducción de la fermentación alcohólica

Como ya se comentó antes, los mostos muy desfangados presentan un empobrecimiento de levaduras, que ocasione retrasos en el inicio de la fermentación y, sobre todo, en los primeros envases que se llenan en la vendimia. Para solventar este problema, basta con tener preparado días antes de la entrada de uva en bodega, un *pie de cuba* de levaduras en plena actividad fermentativa y proceder a mezclarlo con el mosto desfangado en una proporción de 4 o 5%. Una vez iniciada la



Filtro rotativo a vacío. Codorniu.

fermentación, se pueden utilizar como *pie de cuba* de los nuevos mostos desfangados.

Una práctica incorrecta en la elaboración de vinos blancos de calidad, es añadir materias nitrogenadas para activar las fermentaciones, como carbonato o fosfato de amonio, ya que entonces, las levaduras, para proveerse de materias nitrogenadas, las toman más fácilmente de estos compuestos adicionados, y no lo buscan en los aminoácidos naturales del mosto. En consecuencia, al no degradarse dichos aminoácidos por las levaduras, no se forman alcoholes superiores, los cuales son responsables, en gran parte, de los aromas secundarios de los vinos.

Con el fin de conducir la fermentación alcohólica a la temperatura más baja posible, para preservar los aromas primarios de la variedad de la uva, y de obtener la mayor cantidad de aromas

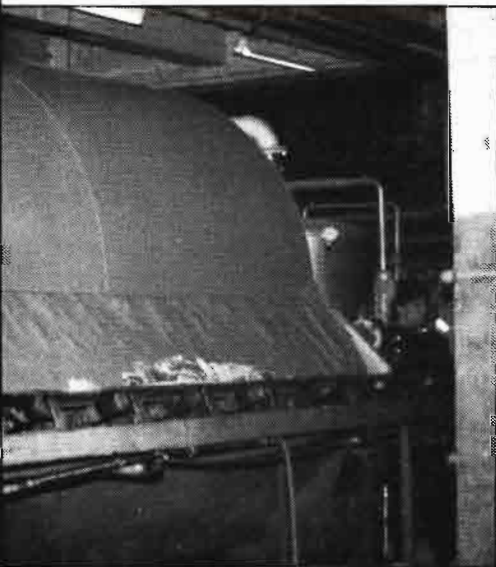
secundarios o de fermentación, se deben de tener en cuenta una serie de factores que inciden en el régimen de temperaturas que alcanzarán los depósitos de mostos al fermentar.

Tiempo:

Cuanto más dure la fermentación alcohólica, menos temperatura alcanzará el mosto, ya que las calorías desprendidas se evacúan a través de las paredes o bien por las evaporaciones. Aunque tampoco es deseable alargar mucho la fermentación, porque se corre el peligro de que los vinos se queden dulces, y exista un peligro de ataques bacterianos.

Temperatura inicial de la vendimia:

Cuanto más baja sea la temperatura ambiente, más baja será la de fermentación.



ción. Pero tampoco deberá ser inferior a los 15°C, pues en este caso la fermentación alcohólica no arrancaría, o lo haría con mucha dificultad.

Forma de los envases de fermentación:

Los recipientes que mejor evacúan el calor, son aquellos que presentan una mayor relación superficie/volumen. Los paralelepípedos presentan esta ventaja frente a los cilíndricos, pero al poder construirse estos últimos con un espesor de paredes menor, la evacuación de calor será por lo tanto más efectiva.

Dimensiones de los envases de fermentación:

En este mismo sentido los envases pequeños tienen una mayor relación superficie/volumen que los de gran tamaño, y por lo tanto evacuarán mejor el calor. Pero el tamaño de los depósitos tiene un límite operativo, pudiéndose estimar como el más óptimo, el de volumen de 100 a 200 Hl. En cuanto a las dimensiones sucede lo mismo, siendo mejor depósito aquel en que su altura sea de 4 a 6 veces el radio de la base.

Disposición de los envases de fermentación:

Conviene instalar los depósitos aislados unos de otros, con el propósito de que no tengan paredes comunes, a través de las cuales se pueda evacuar calor y, además, para que exista un espacio intermedio donde puedan existir corrientes de aire que contribuyan a la refrigeración.

Naturaleza de las paredes de los envases de fermentación:

Según el material en que esté construido el depósito de fermentación así como su espesor, el calor producido por la fer-

mentación se evacuará al exterior más o menos fácilmente. De los materiales utilizados en la construcción de depósitos, el que presenta un mejor coeficiente de intercambio calórico es el acero, siguiéndole a bastante distancia el hormigón y la madera.

Aún diseñando y disponiendo correctamente los depósitos de fermentación en bodega, en nuestro clima, es muy difícil que una fermentación alcohólica se desarrolle por debajo de los 20°C. Lo normal es que las temperaturas de fermentación oscilen por encima de los 25°C. Con el fin de que las temperaturas de fermentación estén situadas alrededor de los 18° o 20°C, para la preservación de aromas primarios, se deben aplicar técnicas y métodos adecuados. A continuación se describen los métodos mencionados.

Métodos indirectos:

Son todos aquellos procedimientos que ralentizan la fermentación alcohólica y la alargan en el tiempo. De esta forma, el calor desprendido se realiza en un período de tiempo más largo, siendo más eficaz la evacuación de calor. Entre estos métodos cabe citar la introducción de vino a temperatura ambiente, reducción de los remontados, desfangado de mostos, etc.

Métodos directos:

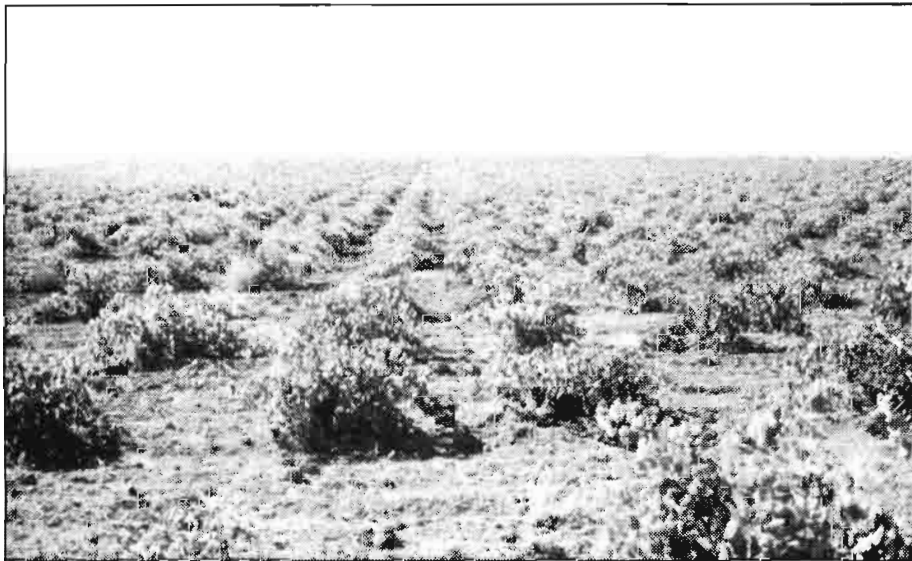
Son aquellos procedimientos que, aplicados al mosto en fermentación, le hacen bajar de temperatura directamente. Nunca conviene bajar más de 5° o 7°C de golpe, pues corremos el peligro de interrumpir la fermentación al cambiar bruscamente el "habitat" de las levaduras en pleno proceso fermentativo. Entre estos métodos cabe citar:

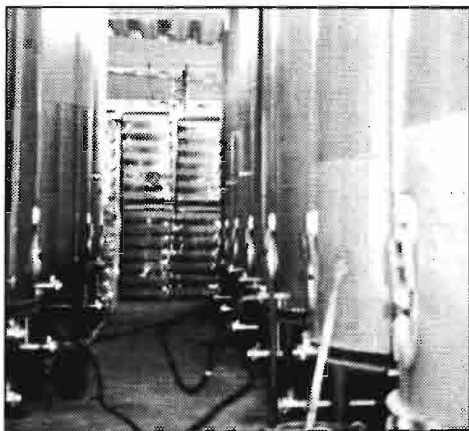
Aislamiento térmico del local de fermentación, para evitar la entrada del calor del exterior, y *ventilación de este recinto* con el fin de evacuar las calorías generadas en la fermentación alcohólica. Esta ventilación se puede realizar por sistemas estáticos o bien dinámicos.

Bloqueo parcial o total de la actividad de las levaduras mediante la adición de sulfuroso. Este es un método incorrecto pues, aparte de aumentar la carga en este elemento, gran parte se combina irreversiblemente con el acetaldehído.

Realizar un remontado del mosto a círculo abierto o en contacto con el aire, ya que, por evaporación del agua y alcohol, se consigue bajar la temperatura en 1° o 2°C. Esta técnica es también incorrecta, pues momentáneamente baja la temperatura, pero la penetración de aire en el mosto activa la población de levaduras y las temperaturas de fermentación pueden subir incluso más.

Sumergir en el mosto en fermentación una cierta cantidad de hielo encerrado en plástico, para que el agua no pase al mosto-vino. Es un sistema poco eficaz





Depósitos de fermentación
Masia bach.

pues se necesita 1 Kg de hielo/HI para bajar la temperatura en 1°C, y además supone la difícil manipulación de grandes pesos en posiciones complicadas.

Inmersión en el mosto de hielo seco, que al pasar a estado gaseoso absorbe calorías del medio que le rodea, bajando la temperatura y desprendiendo anhídrido carbónico.

$$\text{Kg de hielo seco} = \text{HI a enfriar} \times \text{°C a bajar} / 152$$

Este método presenta el inconveniente de crear una gran anaerobiosis en el mosto en fermentación por el desprendimiento de carbónico, perdiendo además aromas.

Refrigeración de mostos extrayéndolos del envase de fermentación y haciéndolos pasar a través de un intercambiador de calor, refrigerado éste por:

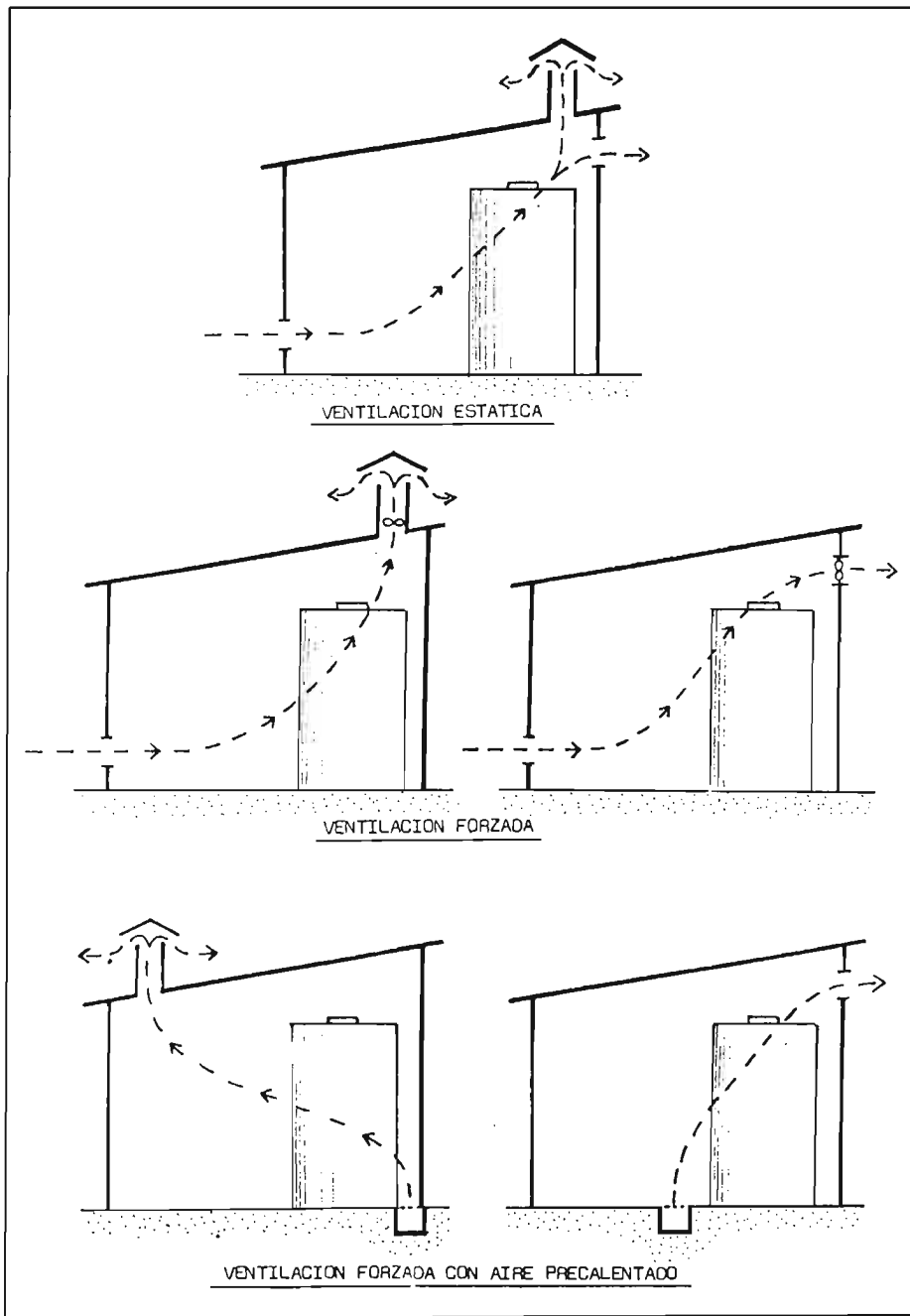
- Agua fría.
- Agua fría y corriente forzada de aire.
- Salmuera de hielo y sal.
- Hielo seco.
- Grupo de frío.

Este método es muy válido, pero hoy día se abandona por la complejidad de las manipulaciones.

Refrigeración por cortina de agua vertida exteriormente sobre las paredes del depósito a enfriar. El agua se distribuye por las paredes de la cuba, a través de una tubería perforada y circular, situada en la parte superior del depósito yendo a caer a una reguera situada en el contorno de la base del depósito. Este es un método eficaz siempre que el material de que está construido el depósito presente un elevado coeficiente de intercambio calórico, y su espesor sea reducido; por lo que los envases serán siempre metálicos.

Este sistema, en la práctica, no permite fermentar a temperaturas inferiores a 22°C, salvo que los depósitos estén instalados en una nave acondicionada térmicamente. Además es preciso contar con abundancia de agua, de temperatura notablemente inferior a la temperatura ambiente y a la fermentación.

Recientemente se ha introducido una variante en este sistema, que permite bajar las temperaturas de fermentación por debajo de los 22°C antes citados. Consiste en regular el caudal de agua que cae por las paredes del depósito, de tal manera que se logre la evaporación total del agua a lo largo de la superficie, aprovechándose así la absorción de calor producida por la evaporación del agua. En consecuencia la evacuación del calor desprendido por la fermentación alcohólica será mayor que por simple intercambio térmico entre dos medios a diferentes temperaturas. Como inconveniente cabe señalar la dificultad de la regulación del caudal de agua, así como la aparición de



incrustaciones procedentes del agua evaporada sobre la superficie metálica del depósito, que es preciso eliminar periódicamente, máxime si se emplean aguas duras.

Serpentín introducido dentro del depósito de fermentación por donde circula líquido o gas refrigerante. Este es un sistema muy valioso y operativo en instalaciones de fermentación pequeñas, perdiendo su eficacia a medida que los envases de fermentación van siendo más grandes. El serpentín lleva acoplado un sistema de agitación de mosto con el doble cometido de hacer circular el mosto-vino dentro de la cuba para homogeneizar temperaturas, y de evitar la formación de manguitos de hielo o tartratos sobre el serpentín, que haría perder eficacia frigorífica al sistema.

Refrigeración mediante camisas de doble pared y circulación de líquido o gas refrigerante. Este método se emplea hoy día mucho para lograr mantener a una temperatura constante una fermentación alcohólica.

Los depósitos están contruidos de acero inoxidable, llevando una serie de camisas anulares, separadas entre sí a distintas alturas del recipiente, las cuales ocupan un 15% o 20% de la superficie total de las paredes. Por las camisas circula un líquido o gas refrigerante procedente de un grupo de frío, controlado mediante termostatos regulables. Generalmente, y para facilitar el control térmico, estos depósitos se ubican dentro de los locales de elaboración.

Refrigeración de depósitos de fermentación situados dentro de un recinto climatizado. Este sistema también se emplea para realizar fermentaciones a temperatura controlada, al igual que el sistema anterior; pero requiere una inversión elevada en su ejecución, ya que es preciso climatizar un importante volumen de espacio.

Cuidados en la conservación y embotellado del vino:

Una vez obtenido el vino en rama es muy importante evitar en lo posible las aireaciones del vino, con el propósito de impedir una oxidación que perdería su color, así como conservar los aromas afrutados que tan celosamente hemos conservado durante todo el proceso.

El primer trasiego debe de realizarse lo antes posible, con el propósito de cortar una posible fermentación maloláctica que perjudicaría notablemente los aromas de estos vinos, así como impedir la adquisición de olores y sabores a lias.

La pronta corrección de sulfuroso también es aconsejable, pues de esta forma prevenimos posibles oxidaciones del vino, además de inhibir también la fermentación maloláctica antes citada.

La conservación de los vinos se efectúa

con las dosis aconsejables de sulfuroso, de 50 a 100 mg/l de libre como máximo, almacenando éstos en depósitos al abrigo del aire, siendo interesante el empleo de atmósferas inertes, utilizando una mezcla de carbónico y nitrógeno para preservar parte del primer gas disuelto en el vino, y procedente de la fermentación alcohólica. Ya que la presencia de anhídrido carbónico en estos tipos de vinos mejoran organolépticamente sus características, exaltando los aromas afrutados, suavizando la sensación azucarada y alcohólica, etc.

Los tratamientos de abrillantamiento del vino deben de ser lo más suaves posibles, huyendo de clarificaciones energéticas, que pudieran ocasionar una pérdida de los aromas.

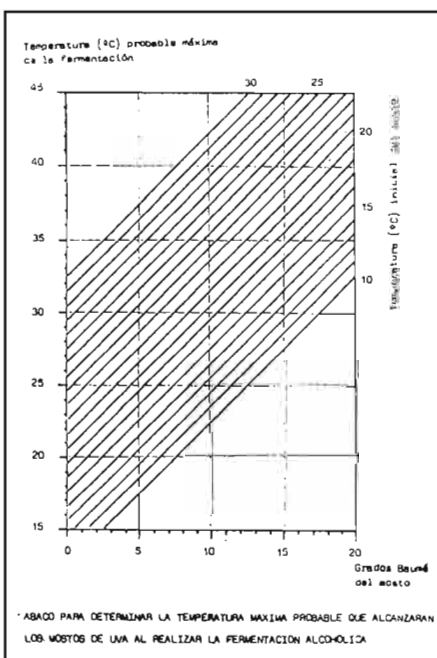
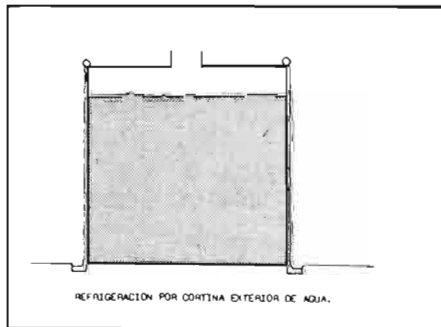
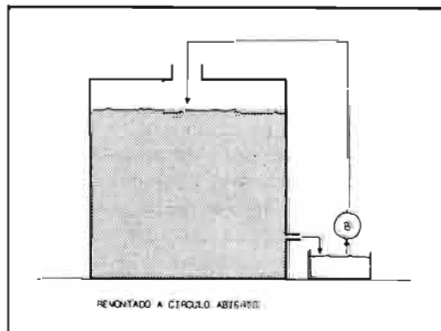
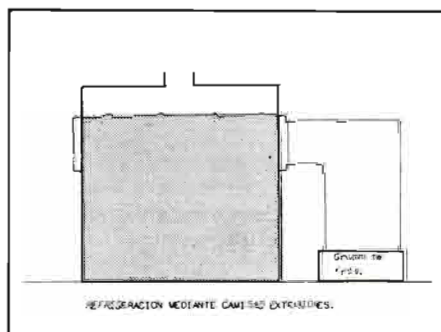
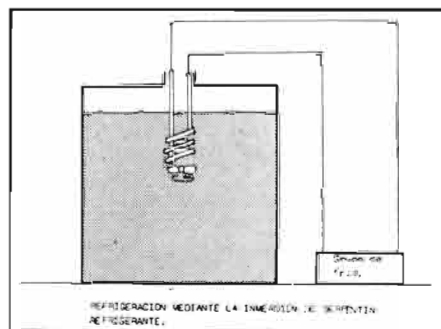
La estabilización de tartratos por frío es una operación también necesaria, utilizando para ello bien el sistema de estabulación clásico, o bien las modernas y rápidas líneas de tratamiento como los sistemas Cristalflo, Vinipal, Imeca, Gasquet, de contacto, etc.

Una vez abrillantado y estabilizado físicamente el vino, es preciso garantizar su inercia biológica, tratándolo frente a posibles ataques de microorganismos patógenos. En este sentido las técnicas de pasteurización utilizadas a este fin, para este tipo de vinos, constituyen unas operaciones erróneas, ya que la calidad de los mismos se vería muy disminuida. Siendo los vinos lo suficientemente ácidos, y con los contenidos normales de sulfuroso, es bastante para garantizar su estabilidad biológica. No obstante, se podría realizar una filtración amicrobica del vino, que nos aseguraría la eliminación de estos microorganismos, sin merma de su cali-

dad, y nos permitiría reducir los contenidos en anhídrido sulfuroso.

El vino, una vez embotellado, se debe consumir lo antes posible, pues siendo vinos tan delicados, se corre el riesgo de mermar su inmejorable calidad en tiempos de espera de más de dos años.

Por último sólo queda apreciar sus caracteres organolépticos, que con tanto esmero se han elaborado y conservado desde la ya lejana uva, hasta la presente copa de vino blanco en cada una de cuyas fases hemos aplicado las más modernas técnicas de elaboración para conseguir el deseado vino de calidad.



RECONVERSION DEL VIÑEDO



Ricardo Rodríguez Rodríguez*



ANTECEDENTES

Reconversión y reestructuración del viñedo va en línea con el interés de cambiar, distribuir y ordenar las actividades de un Sector tan importante a nivel mundial como el vitícola.

¿Y por qué la fiebre acusada hoy en varios países de reordenar el viñedo? No cabe duda que debe existir alguna causa justificativa de tal interés mostrado en las zonas de mayor arraigo vitivinícola y trataremos de analizar estas circunstancias.

La viña y el vino ya no forman como en la antigüedad un cultivo y un producto de entidad localista en cuyo comercio apenas desarrollado poco influían las técnicas de producción o elaboración constituyendo el autoconsumo un factor prioritario.

El paso de las civilizaciones hasta llegar a la actual ha ido conformando un sector vitivinícola plenamente evolucionado en el que existe una legislación muy extensa y donde los progresos técnicos en cultivo de la vid y bodega, así como el conjunto de intercambios internacionales han dado lugar a que la vitivinicultura tenga un gran peso mundial desde el punto de vista económico, social y político, aprovechando el avance, cuando no provocándolo de muchas disciplinas técnicas e incluso humanísticas al incidir en aspectos culturales de la población.

RECONVERSION Y REESTRUCTURACION DEL VIÑEDO

El R.D. 275/84 de 11 enero 1984 (BOE

* Director de la Escuela de Capacitación Agraria de Tomelloso.

15 febrero 1984) contiene la normativa sobre el Plan de Reconversión y Reestructuración del viñedo español a realizar en el período 1984/86.

En su preámbulo indica que se pretende actuar para: fomentar vinos de calidad, disminuir oferta en zonas de vinos de menor calidad y evitando mantener en zonas no adecuadas el cultivo de la vid a ultranza.

Además cita la necesidad de actuar por la crisis del sector con gran desequilibrio estructural y que esta crisis diferenciada por regiones provoca en algunas muy excedentarias, grandes costes al Estado.

La reestructuración perseguirá:

- Rejuvenecimiento de plantaciones con variedades recomendadas.
- Reconversión de los sistemas de explotación.
- Acciones orientadas a la mejora de la calidad vitícola y su rentabilidad.

La reconversión irá dirigida a:

- Sustitución de la vida por otros cultivos.
- Reorientación productiva hacia otros aprovechamientos.

Reestructuración y reconversión pueden hacerse independiente o simultáneamente aunque la segunda debe quedar garantizada aún haciendo la primera.

Según este Real Decreto, la reestructuración y reconversión puede hacerse a iniciativa de las CCAA o del MAPA, oidas estas.

Recomienda que las propuestas sobre el Plan, se realicen oídas las OPAS y prevé la puesta en marcha de un plan experimental que sirva de base para obtener el Plan definitivo.

Hasta aquí la normativa del R.D. 275/84.

En el mes de febrero el MAPA solicita de las CCAA el envío de propuestas para aplicación del Plan, aportando en el estudio datos sobre:

- Características socio-económicas y técnicas de la zona.
- Limitaciones y problemas.
- Objetivos a alcanzar.
- Programa de acción y justificación.
- Línea de trabajo - detalles sobre la fase previa experimental.
- Estimulos y ayudas.
- Coste aproximado del plan y de la fase experimental.

En gran parte de las zonas susceptibles de llevar a cabo el Plan no se han acometido estos trabajos, en cierta medida impopulares, aunque sean los propios viticultores los primeros perjudicados por los bajos precios de la uva en caso de excedentes endémicos.

El MAPA ha mantenido una serie de contactos con las CCAA para llevar adelante este Plan, habiendo empezado éstas a trabajar en la elaboración y concreción del estudio para elevación de propuestas.

Quizá a nivel nacional la información ha sido inconcreta y escasa, planteándola en algunos casos como un mecanismo represivo y a veces ofensivo por lo que el viticultor se ha mostrado, como es natural, a la defensiva y con gran cautela.

Incluso a nivel de OPAS, se ha mantenido un gran contraste de opiniones en cuanto a las directrices, por lo que sus propios afiliados no han conocido con claridad el esquema completo de intenciones.

Los trabajos en materia de reconversión y reestructuración de viñedos se están ahora perfilando por las CCAA conociéndose ya algunos Planes, aunque los más avanzados son el de Reestructuración en el marco de Jerez y Reconversión de HPD (RD 106/84 de 11 enero - BOE 1-3-84) que pretende estar terminado en el presente año.

Se han presentado desde octubre de 1984 Planes de actuación en el MAPA por Cataluña (Terra Alta, Campo de Tarragona y Tarragonés), Comunidad Valenciana (Alto Turia, Campo de Liria, Alto Vinalopó y Utiel - Requena -) Aragón (Cariñena, Campo de Borja y Somontano), Murcia (Jumilla), Andalucía (Montilla-Moriles y

Condado de Huelva), Madrid, Galicia, Extremadura (Tierra de Barros), Castilla y León (Cigales, Rueda, Ribera del Duero y El Bierzo) y Rioja, además de Castilla-La Mancha que trataremos con mayor extensión.

Como se verá hasta ahora sólo se han iniciado los estudios perfilándose en algunas regiones la fase experimental.

LA VID Y EL VINO EN CASTILLA-LA MANCHA

Castilla-La Mancha con 760.385 Ha de viñedo, según datos oficiales y una media de 19 millones Hl anuales, produce la mitad del vino español, estando afectada por una fuerte crisis de excedentes.

Los problemas de nuestra Región con un clima extremado y suelos pobres aunque de gran vocación y tradición vitivinícola, son sobradamente conocidos y no es preciso insistir en ellos.

Quizá la falta de rentabilidad de otros cultivos hayan hecho al agricultor refugiarse en el Sector con un buen nivel de protección, que le permite dedicar una gran cantidad de mano de obra.

Si se considera adecuado el cultivo del viñedo, no lo es tanto la utilización de la uva y su transformación adoleciendo de defectos de elaboración; donde el proble-

Plan de Reversión y Reestructuración del viñedo en Castilla-La Mancha, que confeccionado por su Consejería de Agricultura, ha merecido la aprobación del MAPA.

PLAN DE REESTRUCTURACION Y RECONVERSION DEL VIÑEDO EN CASTILLA-LA MANCHA

Fue aprobado en el pasado mes de febrero por el MAPA apareciendo en BOE de fecha 5.3.85 (O.M. de 20 de febrero 1985).

Resumamos algunos datos de esta Orden Ministerial:

– Se declara zona de aplicación, todo el territorio de Castilla-La Mancha.

– Se aplicará con carácter experimental y durante el período 1985/86 extendiéndose a 8.000 Ha de reestructuración y 21.000 Ha de reversión.

– Los empresarios podrán optar a préstamos de hasta el 70% o hasta el 80% en caso de Entidades asociativas sobre la nueva inversión prevista subvencionándose los intereses de los 4 primeros años.

– La ayuda se ajustará a las normas de la Junta de Comunidades y llevará aparejada el arranque en todos los casos; en la reversión se perderá el derecho a replantación o sustitución.

– Las subvenciones se financiarán por la Dirección General de la Producción Agraria del MAPA corriendo la gestión y control a cargo de la JJCC.

– Las bodegas podrán acogerse a los beneficios de la O.M. 20 septiembre 1983 (BOE 24 sept. 83) para la que se reglamenta una línea de ayudas para mejorar los medios de elaboración de vinos y mostos, recibiendo los beneficios máximos previstos en ella.

– Para fomentar la creación de empleo, aquellos empresarios que deseen emprender nuevas actividades agrarias, tendrán acceso preferente a ayudas de la Dirección General de Producción Agraria, IRYDA, Dirección General de Industrias Agrarias y Alimentarias y crédito oficial.

Quizá algunos artículos de esta O.M. requieran por los presentes, una ampliación; la Consejería de Agricultura, está confeccionando para su publicación en el Boletín Oficial de la Región así como una Resolución en el que se expondrán todos los mecanismos y normativa a seguir.

Podemos adelantar algunos datos de manera resumida tratando de contestar en el coloquio a posibles cuestiones puntuales.

OBJETIVOS DEL PLAN

Pretende lograr una mejor adecuación de la oferta ante la demanda en cantidad y calidad, sin desaprovechar las capaci-

dades productivas agrarias de la Región, ni incrementar el paro.

La reversión estará condicionada:

– Voluntariedad de los viticultores.

– Garantía de que:

– PFA sea igual o mayor a la existencia antes de la reversión.

– La utilización de la mano de obra sea igual o mayor a la que antes de la reversión disponía la explotación.

– Garantía de que:

• La PFA sea igual o mayor a la existente antes de la reversión.

• La utilización de la mano de obra sea igual o mayor a la que antes de la reversión disponía la explotación.

– Las ayudas se establecerán sobre el total de la inversión precisa para la implantación del nuevo sistema productivo sustitutivo del viñedo arrancado.

– La reestructuración será variable en función de cada zona, aunque su pretensión será una adecuación de calidad y cantidad de la oferta en función de la demanda.

– La reestructuración de industrias vitivinícolas irá dirigida hacia la mejora de procesos tecnológicos que inciden en la mejora de la calidad o adecuación de procesos de manipulación y comercialización.

AYUDAS

– Reversión

– Subvención de 25.000 ptas./Ha para arranque y labores de preparación del terreno. Se hará efectiva una vez iniciadas las obras de la nueva actividad.

– Crédito hasta un 70% para empresarios individuales y 80% para entidades Asociativas sobre un máximo de 400.000 ptas./Ha.

Amortización en 8 años con 4 de carencia al 11% de interés fijándose una subvención hasta equivalencia del interés de los 4 primeros años.

Esta subvención se fijará por la Consejería de Agricultura según un baremo en función de la conveniencia regional (tipo de cultivo, mano de obra, PFA,...).

Las ayudas serán compatibles con otras, siempre que la suma de ambas no supere en créditos y subvenciones el 100% del valor de la inversión.

Los empresarios que se acojan al Plan de reversión, se comprometen a mantener los objetivos durante 10 años a partir de que la reversión esté ultimada, siendo siempre responsable la explotación en caso de devolución de las ayudas por incumplimientos.

– Reestructuración

• Créditos

Igual que en el caso de la reversión,



ma se agrava es el aspecto comercial componiendo un círculo vicioso en el que la falta de estímulo para producción de calidad, influye en la baja de precios y viceversa, dando lugar a que variedades tan importantes como, Moscatel de grano menudo, Tinto Velasco y Coloraillo entre otras, sufran anualmente una disminución de su superficie por falta de cotización aunque se reconozca la calidad de sus elaborados.

Dentro de la Región existen zonas tradicionales de viñedo, generalmente de baja producción pero de gran vocación vitícola y otras nuevas en las que este cultivo nunca debió implantarse pues existe una clara alternativa competitiva, con la vid incluso en secano.

Pasemos rápidamente a estudiar el

VID Y VINO. LA MANCHA

aunque fijando la cifra máxima en 250.000 ptas./Ha.

– Reestructuración de industrias vitivinícolas

- Subvención: hasta el 20% de la inversión.
 - Crédito: hasta el 70% de la inversión al 11% y amortización en 5 años.
- La subvención 2 puntos de interés sobre el coste de este.

ANALISIS POR ZONAS

Se reitera que el plan es EXPERIMENTAL y por ello las cifras son meramente orientativas, ya que con la condición de que el Plan es voluntario la aceptación en mayor o menor grado por el empresario sólo puede ser estimativa influyendo en su decisión, circunstancias variables.

– Almansa

Tiene 11.359 Ha. (Monastrel 5.114 Ha y Garnacha Tintorera 3.460 Ha), produciendo 290.000 HI con el 12% protegido por D.O.

Zona no excedentaria y sin problemas estructurales, siendo difícil encontrar aprovechamientos distintos del viñedo por la difícil climatología y calidad de suelos.

Procede la reestructuración de su viñedo envejecido (9%): 1.000 Ha y reconversión de 100 Ha.

– Jumilla

De sus 52.517 Ha, 19.554 Ha están en Castilla-La Mancha con un 89% de la superficie dedicada a la variedad Monastrel, produciendo 390.000 HI.

Tiene 20% de viñedo envejecido y es difícil encontrar alternativa al viñedo. No es zona excedentaria, aunque comercializa 3/4 partes de su vino a granel.

Procede reestructuración de sus viñedos viejos: 3.800 Ha y cambio de variedad en 1.900 Ha, así como reconversión de 150 Ha.

– La Mancha

Con una superficie de 535.000 Ha en las que la variedad Airen ocupa el 88% representa el 70% del viñedo regional.

Tiene problemas distintos según zonas y sus deficiencias estructurales le convierten en excedentaria.

Es difícil la reconversión, proponiéndose 32.250 Ha a nivel experimental.

No es oportuna la reestructuración por su gran superficie aunque hay 113.207 Ha de edad superior a 40 años.

En esta zona puede ser muy importante la reestructuración de industrias vitivinícolas.

– Manchuela

Existen 76.119 Ha (65% Bobal). Muy excedentaria. Es posible la reconversión de 15.000 Ha.

– Méntrida

Cultiva 35.325 Ha (93% Garnacha). Produce vinos tintos de alta graduación no muy aptos para consumo directo.

Tiene el 40% de viñedo envejecido.

Se pretende realizar una reestructuración de 3.750 Ha (25% de viña envejecida) y una reconversión de 1.500 Ha.

– Valdepeñas

Cultiva 39.112 Ha (93% Airen) siendo una zona tradicional de producción de blancos y claretes.

Es preciso incrementar la variedad Cencibel.

Tiene una capacidad de comercialización superior a su producción.

Su viñedo está muy envejecido (50%).

Se propone reestructuración de 15.000 Ha cambiando la variedad y reconversión de 1.000 Ha.

– Zonas sin D.O.

Sobre las 43.000 Ha no protegidas por D.O., se pretende una reconversión de 10.000 Ha.

En resumen la reconversión puede alcanzar hasta 60.000 Ha y reestructuración de 25.450 Ha (1.900 por cambio de variedad).

COSTE DEL PLAN

Reconversión:

– Coste del arranque: 25.000 ptas./Ha.

– Coste medio de transformación: 300.000 ptas./Ha.

Reestructuración:

– Coste medio: 250.000 ptas./Ha.

Reestructuración de Industrias vitivinícolas:

– Actuación sobre 250 industrias con un coste medio de 4 millones de ptas.

– Subvención: 20%.

– Créditos: hasta 70%.

El coste por tanto alcanzará entre 1985 y 1993 la cifra de 10.895,04 millones de ptas. en subvención y 20.817,5 millones de ptas. en créditos.

EPILOGO Y RESUMEN

La situación mundial excedentaria en vinos está produciendo una serie de desajustes que requieren en algunos casos tratamientos clínicos a veces necesariamente impopulares.

En España la simple aplicación de las normas legislativas producidas en el Estatuto de la vid, el vino y los alcoholes, puede originar situaciones problemáticas tras un largo período de permisividad debiendo plantearse seriamente su adaptación y reforma.

El hecho de que la implantación de la normativa dirigida a producir un mercado transparente de vinos se haga dentro de un período en el que coinciden: crisis económica, negociaciones y próxima adaptación a la C.E.E., transformación de un Estado centralista en un Estado autonómico y consolidación del sistema democrático en España, obliga a que cualquier reforma se lleve a cabo con la suficiente prudencia y cautela.

En Castilla-Mancha, región tradicionalmente vitivinícola y muy supeditada a la intervención estatal, los excedentes por mejora de los factores productivos junto con el aumento de plantaciones, han ido año tras año, aumentando su volumen de elaborados, iniciándose en el último quinquenio una patente mejora de la calidad, aunque sus deficientes estructuras comerciales no están siendo capaces de mostrar una agresividad en el mercado, imprescindible hoy ante una fuerte competencia nacional e internacional.

El Plan de Reconversión y Reestructuración del viñedo en Castilla-La Mancha pretende como objetivo principal la adecuación de la oferta a la demanda de vinos así como una mejora de la calidad de éstos.

Esperamos que sus efectos puedan ser beneficiosos para el sector vitivinícola castellano-mancheño.

VALOR EN MILLONES DE PESETAS

	RECONVERSION		REESTRUCTURACION		INDUSTRIAS		TOTAL		SUBVENC. JJCC.
	Subvenc.	Crédito	Subvenc.	Crédito	Subvenc.	Crédito	Subvenc.	Crédito	
1985-1993	7.733,5	13.500	1.761,54	3.817,5	1.000	3.500	10.495,04	20.817,5	350

REGULACION DEL MERCADO VITIVINICOLA Y SU PORVENIR ANTE LA CEE

Guillermo Rodríguez de la Cruz*

El sector vitivinícola español, es sin duda el sector más antiguo de la agricultura española.

Tres grandes etapas marcan la organización del sector vitivinícola español.

Comienza en 1933, en plena crisis vitícola motivada, al igual que en los años 90 en Tomelloso, por una disminución de exportaciones especialmente hacia Francia, al haber pasado la crisis filoxérica nuestro vecino país, unido al desarrollo del viñedo Argelino y a la baja del consumo interior en España. En este año se promulga el Estatuto del Vino, cuyas disposiciones recuerdan las del Código del Vino Francés.

La segunda etapa la podemos enmarcar en 1953 con una nueva fase de depresión donde se establecen nuevas medidas con vistas a una reducción de la producción, arranque de viñas, plantadas de forma irregular, primas de estímulo, etc.

En esta época se ponen en marcha organismos reguladores, a fin de evitar la caída brusca del precio del vino y dar así una cierta garantía de ventas a los productores.

El Decreto Ley del 11-8-53, crea la Comisión de Compra de Excedentes de Vino.

Es necesario señalar que la intervención de los Gobiernos en el mercado del vino ha sido constante.

En 1940, la regulación de la campaña fijó los márgenes comerciales y obligaba a los productores a almacenar el 10% de su producción para la exportación, esta situación llegó hasta 1946, en la que los precios del mercado se liberalizaron y como hemos indicado antes, en 1953, se crea la Comisión de Compra de Excedente de Vino, cuya función era la de comprar las existencias de vino cuando los precios del mercado estuvieran por debajo de los

precios de garantía. En 1962/1963, la Comisión de Compra de Excedente de Vino compró 3.000.000 HI, a un precio de garantía de 18,50 pts./Hg°. En las campañas posteriores también fue necesaria la intervención y, por la buena cosecha de 1964 (34,2 millones de HI) se vio forzada otra vez la Comisión de Compra de Excedente de Vino a comprar 9 millones de HI a un precio de garantía de 32 pts./Hg°, repitiendo la misma cifra de 9 millones de HI en la campaña 66/67 y al mismo precio de garantía. Este se mantuvo hasta la campaña 70/71.

El establecimiento de las Denominaciones de Origen en el Estatuto de 1970, muestra la voluntad de los poderes públicos de orientar la producción hacia la calidad.

Desde la entrada en vigor de la E.V.O., que fue en la campaña 71/72, se han puesto en marcha por los poderes públicos, diversos mecanismos y medidas de regulación a fin de conseguir la ordenación del mercado vitivinícola.

En esencia, las medidas reguladoras han consistido en lo siguiente:

a) Facilitar financiación directa al productor de uva para conseguir una defensa en el precio de la uva mediante anticipos a viticultores.

b) Facilitar financiación, en buenas condiciones, al sector productor de vino agrupado, para posibilitar un escalonamiento adecuado de la oferta (anticipos a Cooperativas y S.A.T., contratos de inmovilización, contratos a corto y largo plazo con terminación de fecha fija y posteriormente con plazo fijo).

c) Conseguir una última defensa de mercado mediante la adquisición de vino al precio de garantía por el FORPPA, a través del SENPA como Entidad Ejecutiva tras la desaparición de la Comisión de Compra de Excedente de Vino, por Decreto 558/75 de 13 de marzo.



Hasta la campaña inclusive 81/82, como ya hemos indicado, existía un precio de garantía. Estas regulaciones anuales de las campañas vinico-alcoholeras eran concebidas fundamentalmente para regular desequilibrios a corto plazo como consecuencia de esa arritmia en las producciones, e intentar garantizar ventas al sector.

Hagamos un alto en la historia de la Regulación Vitivinícola y veámos cuál es la situación del viñedo y de las producciones de vino.

La superficie de viñedo en producción destinada a vinificación en España es del orden de 1.638.000 Ha que sitúan a nuestro país como el de mayor superficie, representando un 17% del total mundial y



*Ingeniero agrónomo.

VID Y VINO. LA MANCHA

aproximadamente un 68% de la superficie de la Europa de los 10.

Como datos comparativos, podemos decir que Francia tiene una superficie de viñedo de 1.078.000 Ha, Italia 1.108.000 Ha, sumando la totalidad de la Comunidad de la Europa de los 10, 2.405.000 Ha.

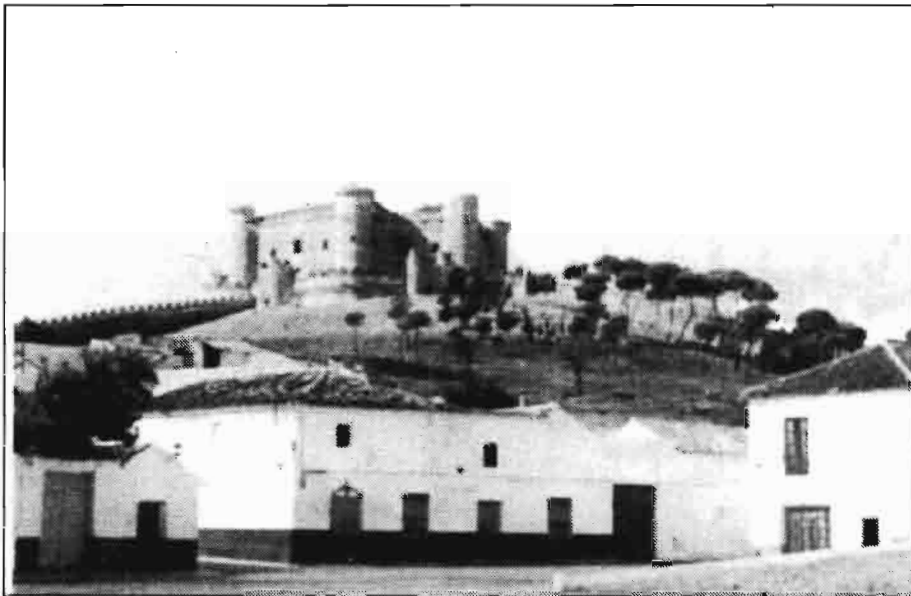
En cuanto a producciones, España es el tercer país en producción después de Italia y Francia, también con datos comparativos si nos fijamos, por ejemplo, en la cosecha récord del año 1979, en la que España obtuvo 48.200.000 HI, Francia obtuvo 84.500.000 HI e Italia 84.900.000 HI.

Observemos la gran diferencia, la enorme diferencia de rendimientos por Ha que existe entre los dos países productores de vino por excedencia de Europa y nuestro país.

En la Comunidad se obtiene una media de 70 HI por Ha mientras que en España estamos en 25 HI por Ha alcanzando en regiones comunitarias incluso en vinos de Denominación de Origen, producciones de más de 80 HI por Ha.

Mucho se habla de los excedentes estructurales, veamos qué significan y cómo se originan:

Un dato importante a tener en cuenta a la hora de estimar los excedentes estructurales, es lo que se denomina el grado de autoaprovisionamiento que tiene un país, que en definitiva es el cociente entre el vino producido en cada campaña y el consumo interior de ese vino, por lo tanto, si consideramos en nuestro país el decenio desde el año 71 hasta el 81, la producción media de ese decenio se eleva a 32,57 millones de HI siendo el consumo interior medio en ese decenio 25,7 millo-



nes de HI con lo cual obtenemos un grado de autoaprovisionamiento del 126,3%. Esto significa, que la posición de equilibrio es el 116%, ya que las exportaciones tradicionales de vino con Denominación de Origen suponen un 10%. Por tanto, tenemos un desequilibrio del 16%, ésto en definitiva y máxime en años de gran cosecha origina los excedentes estructurales de tan honda repercusión en los mercados y en los productores.

Si observamos las últimas campañas, en que ha existido el régimen de garantía, esto es, las tres anteriores a la 81/82, vemos que fueron adquiridos 24,13 millones de HI. Esto como es lógico, crea un gran desequilibrio económico y no ofrece resultados a medio plazo y de futuro.

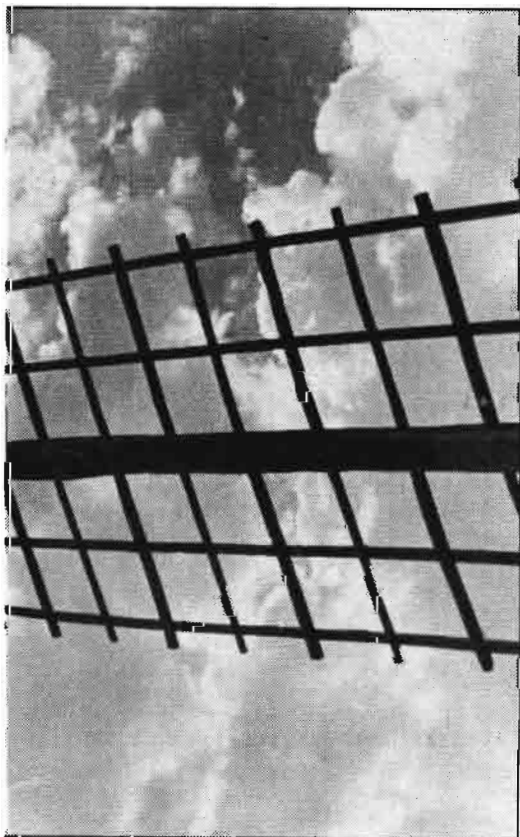
Si en el análisis de esta oferta de vino a la Administración descendemos a niveles provinciales y observamos la media desde la campaña 74/75 a la 80/81 de las provincias que más volumen ofrecieron a estos precios de garantía, vemos y es importante el señalar ésto, que no cuantitativamente, sino que en relación a su producción provincial obtenemos los siguientes resultados:

Que de Albacete, Badajoz, Ciudad Real, Cuenca, Huelva y Toledo, la provincia que menos porcentaje de venta de oferta al SENPA al precio de garantía con respecto a la producción provincial es la provincia de Ciudad Real con el 14,98%, seguida de la provincia de Albacete, con un 18%, a continuación Toledo con un 19% para pasar a Badajoz con un 21,98% y Huelva con un 35,52%, siendo la media de estas campañas en cuanto al porcentaje de oferta a nivel nacional y en relación a la producción nacional el 12,10%. Evidentemente hay que decir que el precio de garantía puede ser un factor estimulante para determinadas producciones, si el

precio resulta remunerador, para rendimientos unitarios elevados.

A la vista de estas cifras, y estos resultados, a partir de la campaña 81/82, se vio, que era preciso establecer un sistema distinto de regulación del mercado vitivinícola, de forma que el precio de garantía fuese de forma gradual no aliciente a las ofertas de vino a la Administración y también se vio la clara necesidad de adaptarse a partir de la campaña 82/83 a las normas comunitarias, en las cuales no existe este citado precio de garantía único para la adquisición de vino para su transformación en alcohol. Es decir a partir de la campaña 82/83, se establece aparte de la modificación de mecanismos de regulación, la necesidad de una rigurosa actuación de la Administración respaldada por la política para aplicar sin vacilaciones las directrices que comprenden una reordenación territorial de la producción mediante prohibición de nuevas plantaciones, estricto cumplimiento del Estatuto, en cuanto a prácticas culturales, criterios limitativos de las sustituciones y establecimiento de precios desestimulantes para los excedentes. De esta manera y con estos criterios, se dispuso el sistema de regulación que actualmente está en vigor, que es la Entrega Obligatoria de Regulación (E.O.R.) y después una entrega posterior con condicionantes de inmovilización, entrega que se denomina de Garantía (R.G.C.) a un nivel de precio distinto.

Es a partir de la campaña 82/83, como he indicado antes, cuando se establecen los mecanismos de regulación existentes, que en síntesis, como todos conocen, son: una Entrega Vinica Obligatoria (E.V.O.), el 12% en la presente campaña, unos anticipos a viticultores, a Cooperativas, a Sociedades Agrarias de Transformación,



unas inmovilizaciones a corto y largo plazo preceptivas para efectuar la segunda entrega, una primera Entrega Obligatoria (E.O.R.) que se establece en función de las producciones de las tres últimas campañas y teniendo en cuenta las ofertas que se han efectuado en las citadas tres campañas al SENPA y finalmente una destilación de Garantía (R.G.C.), que es como máximo el 15% de lo declarado.

En las dos últimas campañas aproximadamente se ha establecido como cantidad global a nivel nacional una E.O.R. de 4 millones de Hl como consecuencia del balance que se establece en diciembre y que tiene en cuenta, las producciones, los consumos, los destinos y los excedentes. Es importante señalar que la E.O.R. pretende retirar caldos del mercado, siendo estos caldos, dentro de la calidad exigida, los de peor calidad.

Para no alargar en demasía esta intervención con los mecanismos de la regulación e intervención nacionales, que todos los que estamos aquí como profesionales y como vitivinicultores y productores conocemos, yo quisiera pasar a hablar de la vitivinicultura de la Comunidad y de los mecanismos que tiene establecidos la C.E.E. En definitiva de la estructura y legislación vitivinícola de la Comunidad, para finalmente establecer como conclusiones, qué porvenir, como dice el título de la conferencia, qué adaptaciones, qué reto y qué influencia pueden tener los mecanismos comunitarios en el vino manchego.

La Comunidad, se divide en Regiones Vitícolas:

En Italia 4 Regiones; La Sicilia, La Puglia, El Veneto y la Emilia-Romaña, producen conjuntamente de 40 a 45 millones de Hl de vino, es decir el 15% de la producción mundial, mientras que otras 3 Regiones, El Piamonte, La Toscana y El Lacio, proporcionan en total 15 millones de Hl de vino, la mayor parte vino de calidad. Sin embargo al lado de estas extensas plantaciones se encuentran zonas donde se practica una viticultura llamada "heroica", por ejemplo en el Valle de Aosta, La Valtelina.

Si pasamos a Francia, las Regiones del MIDI francés producen de 35 a 40 millones de Hl mientras que otras regiones, como la Gironda, la Borgoña, el Valle del Loira, la Chamapaña, la Provenza-Costa Azul, sin olvidar la Charente, cuyos vinos constituyen la base del coñac, proporcionan importantes cantidades de vino de marca y calidad reconocida.

La producción de Alemania, aunque relativamente limitada, proporciona en su casi totalidad, vinos de alta calidad y de características propias. Tal producción se localiza esencialmente en una estrecha faja de colinas que bordean el Rhin y el Mosela, así como la Franconia y el Wurtemberg. El viñedo alemán se caracteriza

por el cariño y cuidado meticuloso de su cultivo, en una lucha constante entre la falta del sol y la necesidad que tiene la vid del mismo.

En Luxemburgo, prácticamente no tiene relevancia su viñedo, pero al igual que en Alemania, el cultivo es muy penoso y puede prosperar gracias al nivel de calidad que su vino ha alcanzado.

Por último, en Grecia, último país recién ingresado en la Comunidad, la viña, junto con el olivo, constituyen la base de la agricultura que abarca grandes extensiones de terreno, siendo un recurso esencial para algunas regiones que producen vinos famosos como Patras y Corinto en el Peloponeso, Samos y Rodas.

La producción vinícola total de la Comunidad se compone por término medio del 73% de vinos de mesa, el 21% de vinos de calidad y el 6% para otros vinos, por ejemplo vinos para coñac, etc.

En España, la producción de vinos de mesa comunes, según datos de 1982, incluyendo los vinos que se destilaron, asciende al 61,1%, los vinos protegidos y comercializados con Denominación de Origen al 28,4% y el 10,5% a otros vinos.

¿Dónde se produce este vino? ¿quiénes son los productores?

En Francia, el 42% de esta producción proviene de 1.160 bodegas cooperativas y en Italia 90 bodegas cooperativas, o consorcios vinícolas, que proporcionan el 38% de la producción. En Alemania y Luxemburgo, existen 450 bodegas cooperativas que totalizan el 50% de la producción. En España el número de Cooperativas vitivinícolas inscritas asciende a 867, produciendo las de La Mancha con un número entre Cooperativas y S.A.T. de 262 aproximadamente el 53% de la producción de esta Región.

En Ciudad Real, 55 Cooperativas y 14 S.A.T. proporcionan el 55% y el 3,5% de la producción respecto al total provincial.

Debido al descenso de consumo humano directo, existen también grandes excedentes estructurales en la Europa de los 10 de vino y por ello, la reforma de los mecanismos de intervención que después comentaremos y los Reglamentos que seguramente saldrán después de la adhesión de España a la Comunidad, tienden a limitar la producción y a estimular los vinos de calidad.

En 1959 se inició la unificación del mercado vinícola, pero pasaron los años, comenzaron las dificultades, hasta que se llegó al Reglamento del año 79 llamado el Reglamento 337, donde se establece la organización común del mercado vitivinícola y podemos decir que al igual que en España el Estatuto del año 70 fue y sigue siendo el marco legal de la estructura vitivinícola, el Reglamento 337/79 de la Comunidad, es la base a partir de la cual se desarrolla la organización común del mercado vitivinícola comunitario.

Paralelamente a la evolución de las normas fundamentales, se adoptaron una serie de reglamentos complementarios. Todo este complejo mecanismo de regulación que en circunstancias normales debería garantizar el funcionamiento del Mercado Común, no pudo evitar la crisis de 1981, revelándose insuficiente en los casos de crisis grave, provocada por un exceso de producción, circunstancia ésta, que se repite periódicamente. Por esta razón el Reglamento base n° 337/79 fue de nuevo profundamente modificado en el curso del verano del 82, después de un laborioso acuerdo alcanzado en el seno del Consejo de Ministros del 82, con ocasión de la presentación por la comisión, de una serie de propuestas tendentes a mejorar la organización del mercado vitivinícola, con vistas a la futura adhesión



de España. Más recientemente en Dublín, se reunieron los mismísimos Jefes de Gobierno para desbloquear la negociación con España en el asunto vino.

En el Reglamento Comunitario, se considera prioritario el almacenamiento privado del vino y de ahí las ayudas establecidas a dicho almacenamiento.

Cuando el precio representativo es inferior durante dos semanas consecutivas al precio de Intervención, pueden efectuarse contratos a corto plazo de vinos y mostos, cuya duración es de tres meses.

Cuando según balance de la Comisión, las disponibilidades al principio de campaña superen más de 4 meses al consumo, se puede formalizar contratos a largo plazo, cuya duración es 9 meses.

Existe un contrato de almacenamiento denominado con garantía de buen fin, que en síntesis supone que después de un contrato a largo plazo y si el mercado no reacciona, el elaborador se puede acoger

VID Y VINO. LA MANCHA

a esta modalidad con garantía de buen fin, lo que supone una destilación llamada también de buen fin para un máximo del 18% de su cosecha al precio de intervención de la campaña precedente.

En todos estos contratos de almacenamiento o inmovilizaciones, según la terminología española, las ayudas de la Comunidad cubren los costes técnicos de almacenamiento más los intereses del capital inmovilizado.

En destilaciones, veamos cuáles existen:

Destilación preventiva: A la vista de las previsiones de cosecha, disponibilidades de vinos y con el fin de mejorar a la gestión de mercado, puede ser abierta cada campaña a partir del 1 de septiembre y hasta la fecha de decisión de la destilación obligatoria. La llamada desti-

a un acuerdo sobre el vino, que pensamos y creemos que será el que en breves fechas sea firmado por España y fundamentalmente reside y descansa, según el Boletín de Información del Ministerio de Agricultura francés del 6 de marzo, sobre la destilación obligatoria a bajo precio al comienzo de la Campaña, suficientemente amplia para poder eliminar los excedentes estructurales y hacer posible con ello que el mercado se sitúe a precios más remuneradores. Esta destilación se denomina Destilación Obligatoria, cuyo precio será el 50% del precio de Orientación para los 10 primeros millones de HI y el 40% para el resto. Será decidida por la Comisión sobre la base de tres criterios, de los que uno basta.

a) Cuando los stock previsibles y a fin de campaña excedan 4 meses de utilización normal. En la Europa de los 10 esta cifra se sitúa en 32 millones de HI.

b) Cuando los precios de mercado, al comienzo de campaña, se mantengan, durante un periodo representativo, inferiores al 82% del precio de Orientación.

c) Cuando la producción sea superior al 109% de las utilidades normales, esto es, consumo Comunitario más saldo neto de intercambio exterior. En la Europa de los 10, en la actualidad esta cifra es 107 millones de HI.

La Comisión, en función del balance provisional, fija el volumen global a destilar necesario para asegurar el equilibrio del mercado durante cada campaña.

Los volúmenes a destilar se reparten globalmente entre Regiones vitícolas, prorrateando entre ellas, según la contribución de cada una de ellas a la formación de excedentes comunitarios y a partir de cuando su producción sobrepase el 85% de la media de las producciones de vino de mesa de las campañas 81/82, 82/83 y 83/84.

Para poder ver con claridad el horizonte esperanzador que se nos presenta, es necesario señalar que los precios de Orientación para esta campaña 84/85, en la Comunidad, son los siguientes:

– Vino blanco: 407,79 pts./HG°.

– Vino tinto: 439,83 pts./HG°.

Todo lo señalado hasta ahora, relativo a mecanismos de intervención, esto es, contratos de almacenamiento y destilaciones, se refieren únicamente a los llamados vinos de mesa en la Comunidad, sinónimos en nuestro país de vinos comunes o lo que es lo mismo, no acogidos a Denominación de Origen.

Puesto que hemos iniciado esta doble clasificación de vinos y siguiendo el paralelismo entre España y la Comunidad, señalaremos que los vinos de calidad comunitarios llamados VQPRD o vinos de calidad producidos en regiones determinadas sujetos al Reglamento Comunitario 338/79 son, podríamos decir, paralelos con los vinos españoles con Denominación de Origen.

Las características de los VQPRD son:



lación preventiva. Esta es voluntaria y si la destilación obligatoria no existe, la prevención está abierta hasta el 20 de enero.

El precio de esta destilación es el 65% del precio de Orientación de cada año y está limitada a un máximo del 10% de la producción de cada viticultor o en ciertos casos a 10 HI/Ha. Las cantidades entregadas en esta destilación preventiva pueden ser deducidas por cada productor de las de destilación obligatoria.

Esta destilación preventiva responde a dos objetivos:

a) Permitir eliminar en el momento deseado las cantidades consideradas excedentarias o difíciles de vender.

b) Garantizar un precio "umbral" de la vendimia a fin de que el productor no se vea forzado a aceptar precios de mercado inferiores.

Destilación obligatoria: Sucedió en Dublín y hace pocos días en Bruselas, donde se aceptaron las tesis francesas y se llegó



– Zona de producción perfectamente delimitada geográficamente.

Pueden existir dentro de esta zona geográfica más subzonas con unas características específicas y diferenciadas de la zona mayor, como puede ser: morfología del suelo y del subsuelo, microclima, rendimientos por Ha, etc. Estas subzonas producen un vino de calidad superior a la de la zona geográfica.

– Las variedades de viñas deben estar legalizadas por cada Estado y clasificadas como autorizadas o como recomendadas.

– Las prácticas de cultivo y de elaboración son competencia de cada Estado, estando obligados a comunicar a la C.E.E. la legislación interna aplicada y los métodos de control existentes.

– Cada Estado puede determinar dentro de cada zona y en base a la graduación obtenida en las 10 últimos y mejores cosechas los grados mínimos y naturales para cada VQPRD.

– Se establece por cada Estado unos máximos de producción por Ha. Si en una zona determinada la producción por Ha sobrepasa el máximo establecido, el vino producido en esa zona pierde el derecho a ser VQPRD.

– Los VQPRD han de someterse a un examen analítico y organoléptico.

El otro gran género de vinos comunitarios, es el llamado "Vinos de mesa" que en España podríamos llamarle, vino común no acogido a Denominación de Origen.

Dentro de los vinos de mesa comunitarios, existe un subgrupo y llamo la atención sobre este subgrupo por lo que entiendo de futuro para España, que tiene una categoría superior, es decir, son los

vinos mejores dentro de los vinos de mesa y se llaman en Francia "Vinos del País" y en Italia "Vinos Típicos".

Los vinos del país franceses corresponden a dos áreas geográficas diferentes:

– Un Departamento (provincia o comarca).

– Una zona más restringida, determinada por Decreto, por ejemplo, municipios.

Los vinos del país o vinos típicos de zonas restringidas deben responder a condiciones de producción más rigurosas.

Graduación:

Según regiones, un mínimo entre 9 y 11%.

SO₂:

125 mg/litro, en tintos.

150 mg/litros en blancos y rosados.

Acidez volátil:

Menor de 0,4 g por litro, expresado en ácido tartárico.

Producción máxima:

80 Hectólitros por Ha.

Se pueden fijar además, otros criterios analíticos, como reglas propias de cada Estado, por ejemplo tests de degustación y analíticos.

Al tratarse de vinos "garantizados", están autorizados a utilizar en su etiqueta, la explotación productora, referencias a la historia del vino o del viñedo, etc. y puede señalarse "vino del país de La Lorena" o "vinos típicos de Venecia".

Es preceptivo que la zona vinícola a que se refieran, esté reconocida por la C.E.E. y que toda la uva a partir de la cual se ha

elaborado el vino, proceda de aquella zona.

Dicha uva, debe proceder de cepas reconocidas por la C.E.E., hasta 2 variedades como máximo.

Puede indicarse el año y la cosecha, siempre que se justifique y proceda en un 85% como mínimo de dicho año.

Estamos, queridos amigos, ante una puerta inmensa que se abre a los vinos de La Mancha para que dentro de los vinos de mesa podamos establecer unos vinos típicos garantizados de mayor calidad.

Y puesto que estamos con el tema más técnico de vinos, creo que es el momento de comentar, a pesar de alargar un poco más esta conferencia, las características enológicas de los vinos comunitarios y de las prácticas enológicas de la Comunidad.

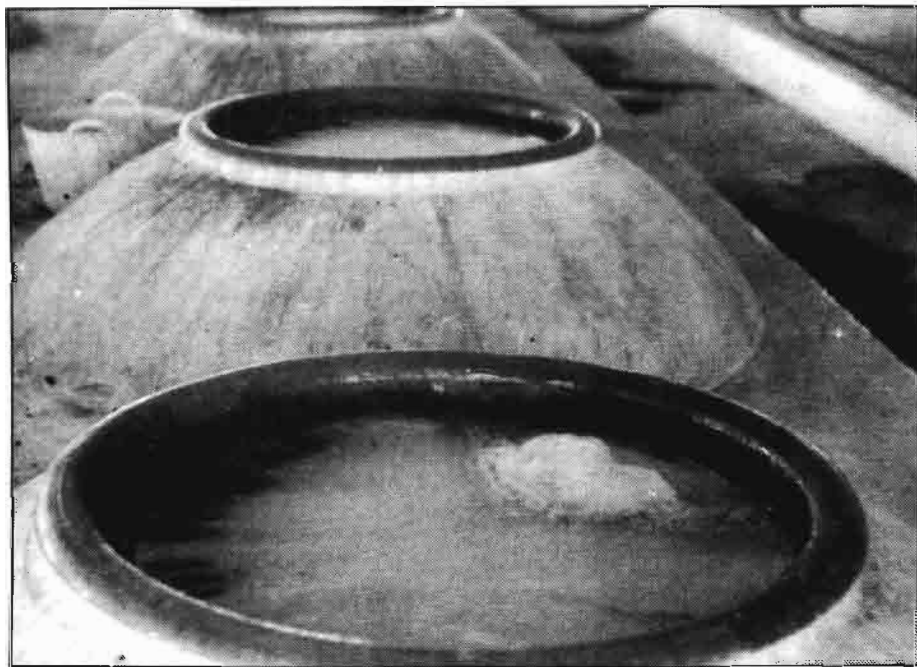
En la Comunidad y desde hace tiempo, para muchas regiones está permitida la chaptalización o lo que es lo mismo el aumento de grado alcohólico con sacarosa o simplemente el aumento de grado a base de mostos concentrados o rectificadas, (enriquecimiento de vinos).

La práctica de chaptalización en los últimos años va siendo restrictiva y según los acuerdos de la Comisión, debe quedar prácticamente reducida a cero en los próximos años, permitiéndose únicamente, pero con carácter muy selectivo, el aumento de grado a base de mostos concentrados o rectificadas. A este respecto sí conviene conocer que un volumen de negocios importante de Italia en el tema vinícola, se basa en la venta de importantes cantidades de mostos concentrados y/o rectificados italianos a Alemania para que por este país se pueda aumentar el grado de sus vinos, y según sus zonas, ya que los límites de enriquecimiento son en función de las zonas, según éstas sean más meridionales o más nórdicas.

En cuanto a la acidificación, ésta, está autorizada en ciertas zonas meridionales, justo las contrarias a las autorizadas para el enriquecimiento, y con un límite máximo de 1,5 g/litro, expresado en ácido tartárico. En años excepcionales climáticos, una acidificación suplementaria de 1,5 g/litro en ácido tartárico, puede ser autorizada. La acidificación no puede hacerse nada más que con ácido tartárico y debe ser declarada, estando prohibido enriquecer y acidificar al mismo tiempo. Esta acidificación no puede hacerse con ácido cítrico, pues la adición de este ácido sólo está autorizada en los vinos, sobre todo para estabilizar los vinos blancos frente a las quebras férricas.

Importante es conocer, por lo que nos puede afectar, los límites máximos admitidos en sulfuroso y acidez total.

En sulfuroso total, los máximos permitidos son: para tintos 175 mg/litro y para blancos y rosados 225 mg/litro, mientras que actualmente en España y según el Estatuto vigente, los máximos son: 250



VID Y VINO. LA MANCHA

mg/litro para tintos y 300 mg/litro para blancos y rosados. Hemos omitido premeditadamente el clarete, ya que en la Comunidad no se contempla la existencia de claretos, por estar prohibida la práctica de "coupage".

Las cantidades comunitarias de SO₂ antes señaladas, se elevan para vinos con un contenido de azúcares residuales expresados en azúcar invertido igual o mayores a 5 g/litro, a 225 mg/litro para vinos tintos y 275 mg/litro para blancos y rosados.

En cuanto a la acidez total, el Reglamento Comunitario vigente no admite vinos de mesa con acidez igual o inferior a 4,5 g/litro en ácido tartárico y en lo que respecta a la acidez volátil, ésta debe ser inferior a 0,64 g/litro en tintos y en blancos menos de 0,57 g/litro expresada en ácido tartárico. Existen excepciones para estas cantidades para determinados VQPRD, de vinos de mesa y vinos con graduación igual o superior al 13%.

El reto que tenemos ante un futuro, que ya es próximo, es introducir nuestros mostos y nuestros vinos en ese volumen importante de consumidores que vamos a tener y adaptar nuestras elaboraciones a ese Reglamento Comunitario que nos va a regir.

Nuestro vino, el vino de La Mancha, hay que decirlo, no más fuerte, sino muy claro, es un vino de buena calidad. El esfuerzo de los 5 últimos años en elaboración ha sido muy importante y además de que es la despensa nacional, vinícola, puede y debe ser, un vino apetecido y demandado por la Comunidad, como lo es, en las distintas regiones de España. No necesitamos enriquecer nuestros vinos, ni mezclarlos con los de otras regiones. La sanidad de nuestras uvas es superior a las de las europeas de los 10, pero podemos tener problemas con nuestras elaboraciones y con nuestra deficiente comercialización.

Que duda cabe que el sector necesita un "golpe de cepa" que no lo vamos a llamar, ni reconversión ni reestructuración, y sí decir, que sus coordenadas tienen que ser: corregir la excesiva vejez del viñedo, aumentar la calidad y el consumo, e investigar las variedades más idóneas en cada zona.

No cabe la menor duda que la distribución de los ingresos influye en el consumo del vino, porque las personas con ingresos crecientes tienen mayor tendencia a consumir vino de calidad, pero a veces el aumento de los ingresos va asociado a una reducción de las compras de vino, sustituyéndolo por otra bebida. Todo ello está íntimamente relacionado con la publicidad y la promoción que influye y modifica las reacciones del consumidor. Así en los países y zonas que tienen menos tradición de consumo, los consumidores están más claramente influidos por

la marca y se preocupan menos del origen del producto. Una prueba de la influencia de la publicidad y la promoción, tiene mucho que ver por las preferencias del consumidor por lo que al color del vino se refiere. Por ejemplo en los Estados Unidos, el 62% del vino de mesa Californiano que se consume es blanco y sólo el 17% es tinto. Por el contrario, las pautas tradicionales de consumo en Europa, favorecen a los vinos tintos, aunque en estos momentos se observe un fuerte despegue para los blancos.

Ni que decir tiene, que como respuesta a estos factores que influyen en consumir el vino, se impone una política de producción y comercialización basada en la concentración de la oferta de vinos y en la concentración de comercialización con pocas marcas, bien promocionadas y con fuerte publicidad.

Estimamos que la cerveza, ha pasado a ser la estrella del consumo, pero puede y debe darse la vuelta a esta tendencia, si empresas cooperativas en nuestra Región, unidas en la producción y en la comercialización, consiguen salir al mercado con vinos al gusto del consumidor y con marcas atractivas bien promocionadas. La dispersión en la oferta, está demostrado que es factor negativo para el resultado económico de cualquier producto, máxime alimentario y como todos sabemos en el producto vino, la dispersión llega a ser gigante, con lo que el


consumidor, no fija su atención y hedonismo por marcas concretas y el intermediario está en situación favorable para efectuar sus compras.

La concentración de la oferta es por tanto imprescindible para iniciar el camino de la buena comercialización del vino manchego. Asimismo, y dentro de la promoción actual institucional para el consumo del mosto, se abre un gran camino para este producto y principalmente para el producto en nuestra Región, siempre que su elaboración esté basada en las técnicas modernas y lo que es más importante, siempre que su comercialización sea dirigida por una gran empresa que como es lógico y en La Mancha, puede y debe ser formada por las grandes cooperativas de producción.

Las cooperativas deben jugar de ahora en adelante un papel más importante en la correcta elaboración y comercialización del vino y sus derivados y deben participar en el control comercial de esos productos, aumentando la calidad de los mismos. Todo ello sin demora.

En definitiva, una empresa mercantil en la provincia, formada mayoritariamente por cooperativas, debe cubrir la cobertura de los canales de distribución a nivel nacional e internacional, crear, consolidar marcas y asumir el fuerte reto que supone nuestra próxima entrada en la C.E.E., si esto no se hace, puede que otros y de otras fronteras lo hagan.





*Los
caldos españoles
en la
C.E.C.*

**EL VINO EN EL
TRATADO DE
ADHESION**

PRODUCTOS y DEFINICIONES

Ley 25/70
estatuto del vino / C.E.C.

• Uvas	<ul style="list-style-type: none"> • uva de vinificación • uva de consumo directo. • uva de mesa • pasa 	• uva fresca
• Mostos	<ul style="list-style-type: none"> • mosto natural • mosto conservado • mosto concentrado 	<ul style="list-style-type: none"> • mosto de uva • mosto de uva parcialmente fermentado • mosto de uva fresca "apagado" con alcohol • mosto de uva concentrado • mosto de uva concentrado rectificado
• Zumos de uva	<ul style="list-style-type: none"> • zumo de uva natural • zumo de uva conservado • zumo de uva concentrado • zumo de uva concentrado y conservado • zumo de uva liofilizado • zumo de uva reconstituido • zumo de uva compuesto • otros zumos de uva 	<ul style="list-style-type: none"> • zumo de uva • zumo de uva concentrado
• Vinos	<ul style="list-style-type: none"> • vino seco • vino abocado • vino semiseco • vino semidulce • vino dulce • vino de mesa • vino blanco • vino tinto • vino rosado • vino clarete 	<ul style="list-style-type: none"> • vino nuevo aún en fermentación • vino apto para la obtención de vino de mesa • vino de mesa • vino de mesa "retsina" • vino de licor • vino espumoso • vino espumoso gasificado
• Vinos	<ul style="list-style-type: none"> • vinos especiales • vinos enverados y chacolís • vinos dulces naturales • vinos nobles • vinos generosos • vinos generosos-licorosos • vinos licorosos • vinos aromatizados de vino • vermouths y aperitivos • vinos espumosos • vinos de aguja • vinos con D. de O. 	<ul style="list-style-type: none"> • vino de aguja • vino de aguja gasificado • vino de calidad producidos en regiones determinadas "v.c.p.r.d."
• Vinagre	<ul style="list-style-type: none"> • vinagre de vino • vinagre de orujo 	• vinagre de vino
	<ul style="list-style-type: none"> • Arrope • caramelo de mosto o color • mistela • sidra 	

En el acuerdo de adhesión se establece que en España serán vinos de calidad todos los vinos que se comercialicen con Denominación de Origen.

VINOS de MESA

características comparativas

CONCEPTO	ESPAÑA	C.E.E.
Grado mínimo adquirido.....	9%	9%
Grado máximo total.....		15% (17%)
Acidez total.....		4,5 g/l en tartárico
Acidez volátil tintos.....	1 g/l	1,2 g/l en acético
Acidez volátil blancos.....	1 g/l	1,08 g/l en acético
Anhidrido sulfuroso total en blancos y rosados.....	300 mg/l	225 mg/l
Anhidrido sulfuroso total en tintos....	250 mg/l	175 mg/l
Corrección máxima de la acidez		
Acidificación.....	—	1,5 (+ 1,5)
Desacidificación.....	—	—
Acido sórbico.....	200 mg/l	200 mg/l
Acido ascórbico.....	100 mg/l	150 mg/l
Acido cítrico máximo.....	1 g/l	1 g/l
Empleo de metatartratos (Dosis máxima).....	100 mg/l	100 mg/l
Empleo de goma arábiga (Dosis máxima).....	200 mg/l	—
Carbones enológicos.....	—	100 mg/Hl
Sulfato de cobre.....	no	20 mg/l

NORMAS SOBRE PRACTICAS ENOLOGICAS Y SOBRE CONSUMO

—Aumento del grado alcohólico, se puede añadir mosto concentrado o sacarosa en seco. Esta última práctica sólo se puede efectuar en las zonas donde tradicionalmente se ha practicado (en general al norte de la línea Burdeos-Valende).

—Destilación de subproductos hasta un 8 por ciento del vino obtenido, pudiendo ser modulada según categorías de agricultores y regiones.

—Destilación de vinos de variedades de uva de vinificación distintas a las clasificadas para la unidad administrativa de que se trate.

—Mezcla de vinos, en general sólo se admite la mezcla de vinos («coupage») de un mismo color, de la misma zona de producción y realizando la operación en la misma zona vitícola. Sin embargo, se admite «coupage» en las zonas francas si los vinos se destinan a la exportación.

—Contenido en acidez total, será no inferior a 4,5 g/l, expresada en ácido tartárico, si bien se admite una acidificación de hasta 1,5 g/l con carácter normal. En condiciones excepcionales puede ser autorizada una acidificación suplementaria de hasta 1,5 g/l.

—Contenido en anhidrido sulfuroso, con carácter general, salvo excepciones, está limitado a 175 mg/l para los vinos tintos y 2 mg/l para los blancos y rosados.

—Mezcla de Vinos—

1. Durante el período de marzo de 1986 al 31 de diciembre de 1989 estará permitida en el territorio español la mezcla de un vino apto para la producción de un vino blanco de mesa o de un vino blanco con un vino apto para la producción de un vino tinto de mesa o con un vino tinto de mesa. El producto resultante de dicha mezcla no podrá circular más que en el territorio español.

2. Durante el período contemplado en el apartado 1, se prohíbe la mezcla en la Comunidad en su composición actual, de vinos españoles, distintos de los vinos blancos de mesa, con los vinos de otros Estados miembros, salvo casos excepcionales por determinar.

Durante este período los vinos españoles anteriormente indicados sólo podrán ser objeto de intercambios con los demás Estados miembros si están sometidos a disposiciones que permitan determinar su origen y seguir sus movimientos comerciales.

—Vinos enverados—

1. Hasta el final del año 1985, los vinos de mesa que tengan su origen en las superficies que estén plantadas de vid el 1.º de enero de 1985 en las regiones de Asturias, Cantabria, Galicia, Guipúzcoa y Vizcaya, y de las cuales se deberá establecer la lista en las condiciones previstas en el artículo 91, podrán tener un grado alcohólico adquirido no inferior al 7 por ciento vol.

Para los vinos cuyo grado alcohólico adquirido sea inferior a 9 por ciento vol., la indicación de ese grado deberá figurar en el etiquetado.

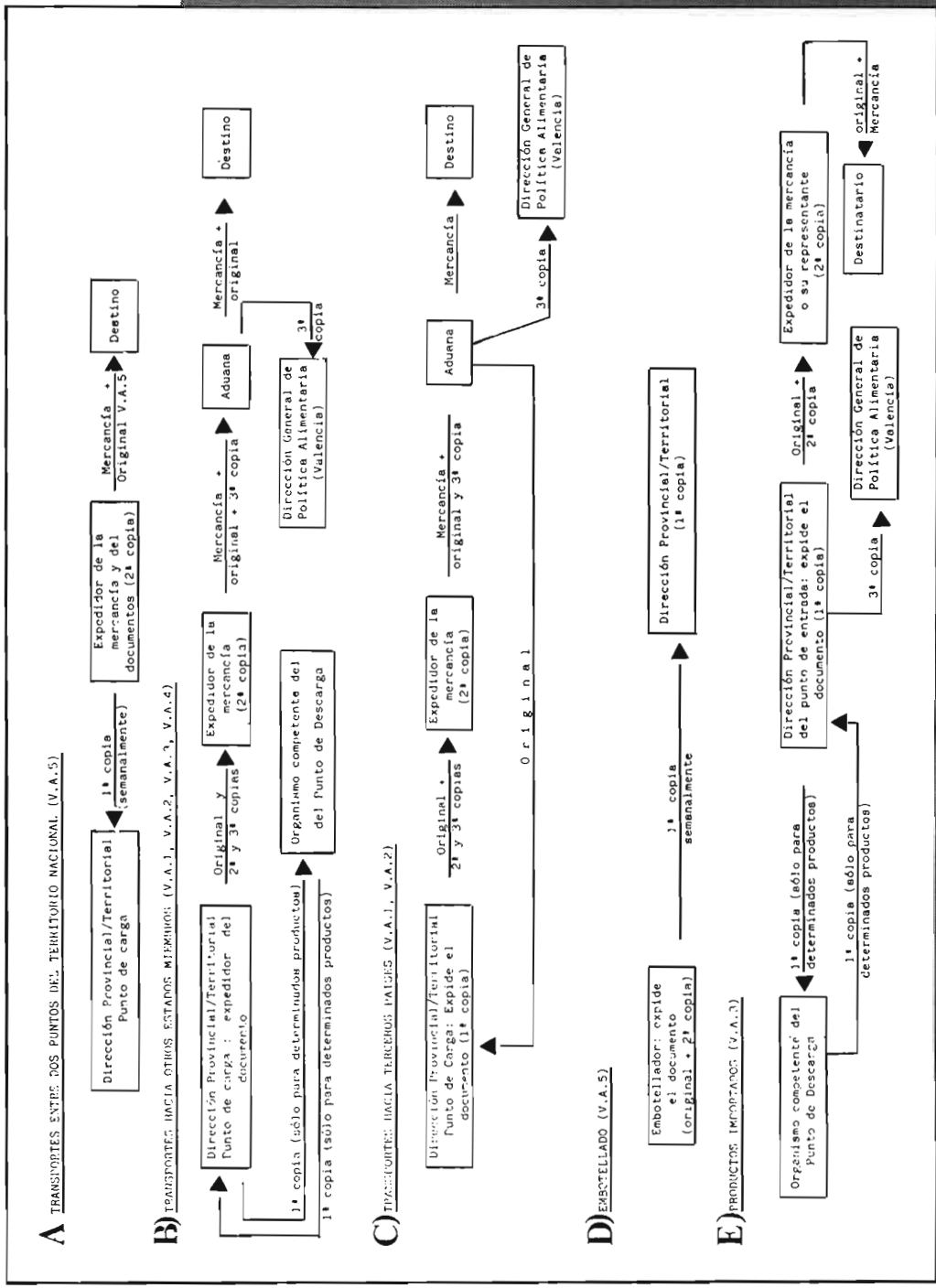
2. Los vinos de mesa contemplados en el apartado precedente no podrán circular más que en territorio español.

—Acidez total—

Hasta el 31 de diciembre de 1990 los vinos de mesa producidos en España y puestos al consumo en el mercado de dicho Estado miembro podrán tener un contenido de acidez total no inferior a 3,5 g/l, expresada en ácido tartárico.

normas de la C.E.

Documentos de acompañamiento



elementos

QUE CARACTERIZAN los

VINOS *de* CALIDAD

PRODUCIDOS en REGIONES

DETERMINADAS

(v.c.p.r.d.)

- A. Determinados mediante un examen organoléptico:
1. Color.
 2. Limpidez y depósitos.
 3. Olor y sabor.

- B. Determinados mediante ensayos de conservación del vino:
4. Conservación al aire.
 5. Conservación en frío.

- C. Determinados mediante un examen microbiológico:
6. Conservación en estufa.
 7. Aspecto del vino y de los depósitos.

- D. Determinados mediante un análisis físico y químico:
8. Densidad.
 9. Grado alcohólico.
 10. Extracto seco total (obtenido por densimetría).
 11. Azúcares reductores.
 12. Sacarosa.
 13. Cenizas.
 14. Alcalinidad de las cenizas.
 15. Acidez total.
 16. Acidez volátil.
 17. Acidez fija.
 18. pH.
 19. Anhídrido sulfuroso libre.
 20. Anhídrido sulfuroso total.

- E. Determinados mediante un análisis complementario:
21. Acido carbónico (vinos de aguja y vinos espumosos sobrepresión en bares a 20°C).



normas de la C.E.E.

SISTEMAS DE CIERRE

EL ARTICULO 8 DEL REAL DECRETO 403/86, DE 21 DE FEBRERO, PREVE LA POSIBILIDAD DE CIRCULACION DE VINOS EMBOTELLADOS Y ETIQUETADOS SIN DOCUMENTO DE ACOMPAÑAMIENTO POR EL TERRITORIO NACIONAL.

LAS AUTORIZACIONES QUE SE CONCEDAN CUMPLIENDO LOS TRAMITES PREVISTOS EN EL APARTADO 8 DE LA ORDEN MINISTERIAL DE 28 DE FEBRERO DE 1966 (B.O.E. DE 3 DE MARZO), SE TRASLADARAN A LOS INTERESADOS Y A LAS DIRECCIONES PROVINCIALES/TERRITORIALES CORRESPONDIENTES.

EN CUANTO A LA OBLIGACION DE QUE FIGURE EN EL SISTEMA DE CIERRE EL NOMBRE Y DIRECCION O NUMERO DE REGISTRO DE EMBOTELLADOR, PODRA OBIVIARSE TEMPORALMENTE, SIEMPRE Y CUANDO DICHS DATOS FIGUREN EN LA ETIQUETA, HASTA AGOTAMIENTO DE LAS ACTUALES EXISTENCIAS EN PLANTA ENVASADORA DE LOS SISTEMAS DE CIERRE APROBADOS.



8.º Las solicitudes de autorización de los sistemas de cierre de los envases previstas en el artículo 8.º del Real Decreto 403/1986, deberán dirigirse, por el titular de la planta envasadora correspondiente, a la Dirección General de Política Alimentaria haciendo constar:

- Descripción del sistema de cierre a emplear.
- Productos embotellados declarados en el Registro de Envasadores y Embotelladores de Vinos y Bebidas Alcohólicas, para los que se solicita la autorización de circulación sin documento de acompañamiento en el territorio nacional.

prácticas y tratamientos enológicos

que podrán aplicarse a:

- *la UVA FRESCA*
- *al MOSTO de UVA*
- *al MOSTO de UVA parcialmente fermentado*
- *al MOSTO de UVA concentrado*
- *al VINO NUEVO en proceso de fermentación.*

- a) la aireación;
- b) los tratamientos térmicos;
- c) la centrifugación y la filtración con o sin coadyuvante de filtración inerte, siempre que su empleo no deje residuos indeseables en el producto así tratado;
- d) el empleo de anhídrido carbónico, también denominado dióxido de carbono, o de nitrógeno, ya sea solos, ya mezclados, con el fin de crear una atmósfera inerte y manipular el producto fuera del contacto con el aire;
- e) el empleo de levaduras de vinificación;
- «f) el empleo, para favorecer el desarrollo de las levaduras, de una o varias de las prácticas siguientes:
 - adición de fosfatos diamónico o de sulfato amónico hasta un límite de 0,3 g/l.
Dichos productos pueden utilizarse conjuntamente hasta el límite total de 0,3 g/l.
 - adición de diclorohidrato de tiamina hasta un límite de 0,6 mg/l expresado en tiamina». (b).
- g) el empleo de anhídrido sulfuroso, también llamado dióxido de azufre, de bisulfato de potasio o de metabisulfato de potasio, también llamado disulfito de potasio o prosulfito de potasio;

- h)** la aclimatación del anhídrido sulfuroso mediante procedimientos físicos.
- i)** el tratamiento de los mostos blancos y de los vinos blancos nuevos en proceso de fermentación mediante carbones de uso enológico hasta un límite de 100 g de producto seco por HI;
- j)** la clarificación mediante una o varias de las siguientes sustancias de uso enológico:
- gelatina alimentaria;
 - cola de pescado;
 - caseína y caseinatos potásicos;
 - albúmina animal (ovoalbúmina y harina de sangre desecada);
 - bentonita;
 - dióxido de silicio en forma de gel o de solución coloidal;
 - caolín;
 - tanino;
 - enzimas pectolíticas;
- k)** el empleo del ácido sórbico o de sorbato potásico.
- l)** el empleo de ácido tártrico para llevar a cabo la acidificación en las condiciones contempladas en los artículos 34 y 36;
- m)** el empleo de una o varias de las sustancias siguientes para llevar a cabo la desacidificación en las condiciones contempladas en los artículos 34 y 36:
- tartrato neutro de potasio;
 - bicarbonato de potasio;
 - carbonato cálcico, que pueda contener pequeñas cantidades de sal doble de calcio de los ácidos L (+) tártrico y L (—) málico». (b).



PARA LA EXPEDICION DE LOS DOCUMENTOS DE ACOMPAÑAMIENTO V.A.1, V.A.2, O V.A.4, QUE ACOMPAÑAN PRODUCTOS DESTINADOS A OTROS PAISES MIEMBROS DE LA C.E.E. O A TERCEROS PAISES, SE EXIGIRA LA PRESENTACION DE UN CERTIFICADO DE ANALISIS DE CARACTER INFORMATIVO EXPEDIDO POR UN LABORATORIO OFICIAL.

EN DICHS CERTIFICADOS DE ANALISIS DEBERAN FIGURAR, INICIALMENTE, LAS SIGUIENTES DETERMINACIONES ANALITICAS:

- GRADO ALCOHOLICO TOTAL.
- GRADO ALCOHOLICO ADQUIRIDO.
- DENSIDAD (MOSTOS Y ZUMOS).
- EXTRACTO SECO TOTAL.
- ACIDEZ TOTAL.
- ACIDEZ VOLATIL.
- ANHIDRIDO SULFUROSO TOTAL.
- ACIDO CITRICO.
- PRESENCIA DE VINO PROCEDENTE DE HIBRIDOS PRODUCTORES DIRECTOS.
- CLOROPICRINA, SUS PRODUCTOS DE DEGRADACION. (SE REFLEJARA EN EL CERTIFICADO LA APARICION DE CUALQUIER OTRO COMPONENTE QUE, SIGNIFICATIVAMENTE, APAREZCA EN EL CROMATOGRAMA, AUNQUE NO SE IDENTIFIQUE ESPECIFICAMENTE).
- FLUOR.

Don

Domicilio

DECLARA:

1.º Que ha presentado una muestra número en el laboratorio el día representativa de la partida de:

Producto (1):

Cantidad:

descrita en el documento de acompañamiento V.A. número

2.º Que dicha partida se encuentra dispuesta para su control oficial en:

SOLICITA:

La expedición del documento de acompañamiento V.A. número a los efectos previstos en el Reglamento (CEE) 1153/1975.

Fecha

Fdo.:

(1) A CUMPLIMENTAR EN CASO DE VINOS DE MESA ROSADOS O TINTOS
 Declara que la partida de vino de mesa tinto/rosado descrita anteriormente no procede de la mezcla de un vino apto para la obtención de un vino de mesa blanco o de un vino de mesa blanco con un vino apto para la obtención de un vino de mesa tinto/rosado o con un vino de mesa tinto/rosado.

Núm.....

Don

CERTIFICA:

Que don..... en representación de..... ha presentado, con fecha..... una muestra que declara ser de:

Producto:

Identificación:

Número:

Otros datos de identificación:

Que efectuadas las correspondientes determinaciones analíticas, siguiendo los métodos analíticos oficiales o, en su ausencia, los recomendados por el MAPA, se han obtenido los siguientes resultados:

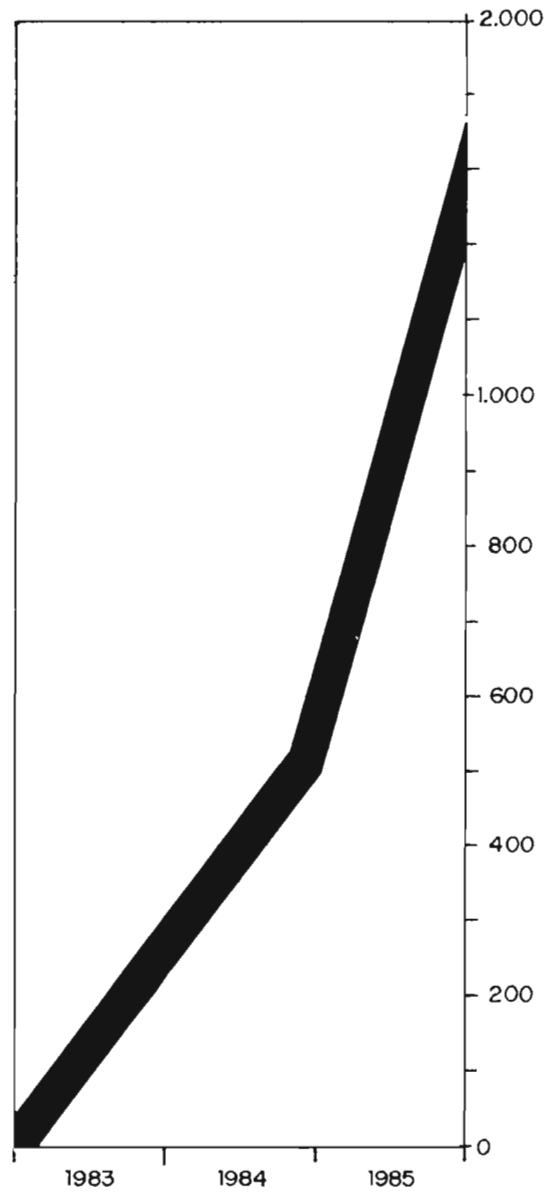
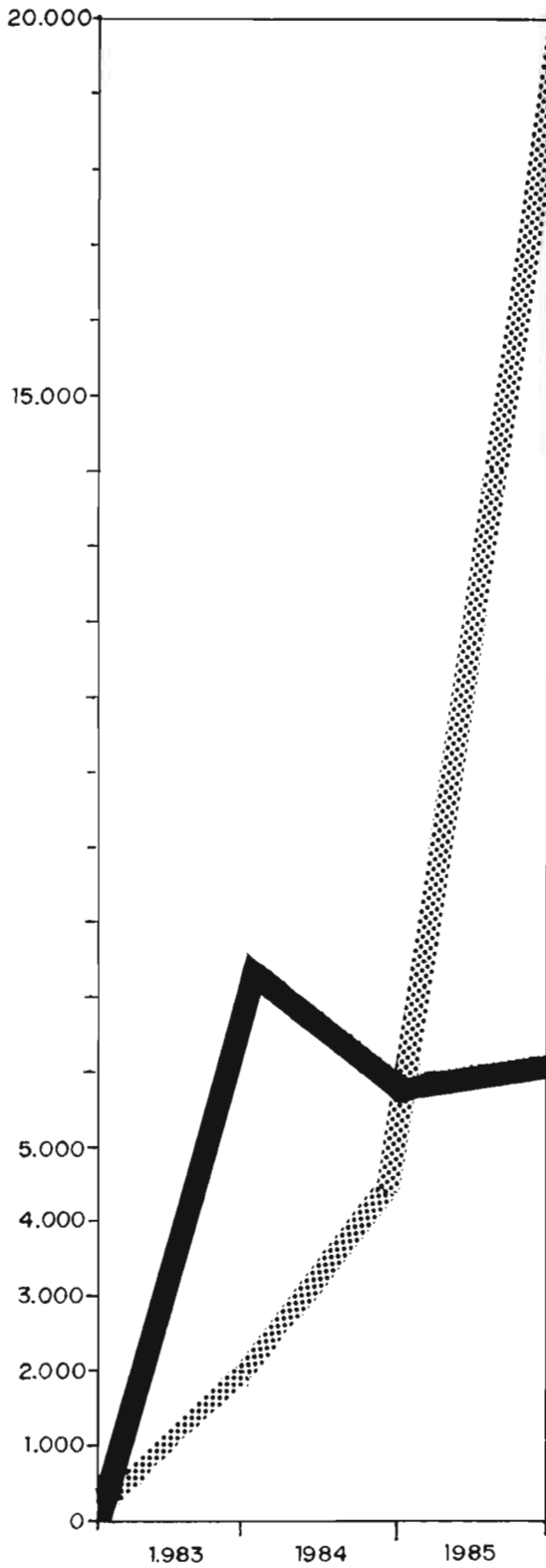
Determinación analítica	Resultado
.....
.....
.....
.....

Dado en.....

Fdo.:

EVOLUCION DE LAS EXPORTACIONES.

AÑOS 1983-84-85



GRANEL
EMBOTELLADO
Expresado en MILES DE LITROS

CAJAS
Expresado en MILES DE UNIDADES



1985/86 cosecha *de* PREMIOS

Inciendo en el objetivo de contrastar calidades y potenciar el consumo de los vinos acogidos a la Denominación de Origen «La Mancha», de evidente proyección hacia países europeos y de otras latitudes, el Consejo Regulador celebró por vez tercera un Certamen para premiar los vinos del año en las modalidades de “elaboración tradicional” y “fermentación controlada”.

Cúmplese así el objetivo de la convocatoria y la innegable realidad de llevar al consumidor una confianza basada en la probada calidad que hoy caracteriza a nuestros vinos manchegos.

Los premios fueron otorgados de acuerdo con los análisis aportados por la Estación de Viticultura y Enología, de Alcázar de San Juan, los resultados de cata y las normas de Calidad del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Premios medallas y diplomas que refrendan el buen hacer de un escogido racimo de técnicos de elaboración, integrados en Cooperativas y bodegas particulares.

**BLANCOS
premiados**

*Elaboración
tradicional*

MEDALLA DE ORO:

Cooperativa Nuestra Señora de la Asunción
Alberca de Zúncara (Cuenca)
Técnico de Elaboración: José Rubio Fernández

MEDALLA DE PLATA:

Cooperativa Nuestra Señora de la Asunción
Villatobas (Toledo)
Técnico de Elaboración: Jorge Pradillo

MEDALLA DE BRONCE:

Explotaciones Agroindustriales Cuartero, S.A.
Las Mesas (Cuenca)
Técnico de Elaboración: Antonio Quintanilla

*Fermentación
controlada*

MEDALLA DE ORO:

Cooperativa Nuestra Señora de Manjavacas
Mota del Cuervo (Cuenca)
Técnico de Elaboración: Francisco Javier Martínez Camacho

MEDALLAS DE PLATA:

Cooperativa del Campo La Daimieleña
Daimiel (Ciudad Real)
Técnico de Elaboración: Antolín González Silvero
Julián Santos Aguado y Cía.
Quintanar de la Orden (Toledo)
Técnico de Elaboración: Lucio Santos
Saturnino Rodríguez Perea
Villanueva de Alcardete (Toledo)
Técnico de Elaboración: Angel Solera Notario

MEDALLAS DE BRONCE:

E. Vigón, S.A.
Ciudad Real
Técnico de Elaboración: Adán Nieto Benito
Cooperativa Nuestro Padre Jesús del Perdón
Manzanarez (Ciudad Real)
Técnico de Elaboración: Pascual Herrera-Hernández

TINTOS premiados



MEDALLA DE ORO:

Cooperativa del Campo La Daimileña
Daimiel (Ciudad Real)

Técnico de Elaboración: Antolín González Silvero

MEDALLAS DE PLATA:

Cueva del Granero, S.A.
Los Hinojosos (Cuenca)

Técnico de Elaboración: Jaime Suárez Pérez-Lucas

Cortijo La Mata
Membrilla (Ciudad Real)

Técnico de Elaboración: Antonio Pérez

MEDALLAS DE BRONCE:

Civinasa
Tarancón (Cuenca)

Técnico de Elaboración: Francisco Ligeró Jiménez

Jullán Santos Aguado y Cía.
Quintanar de la Orden (Toledo)

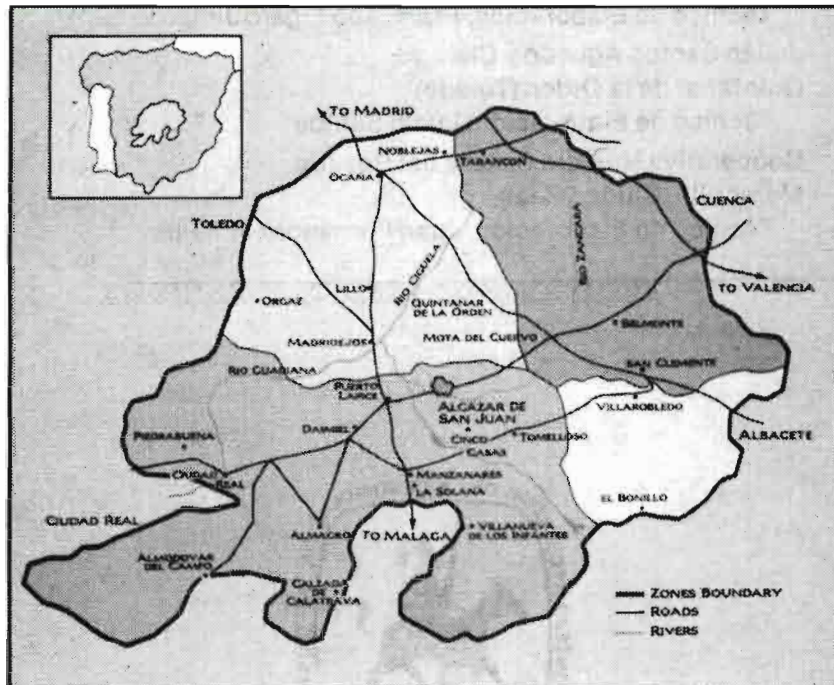
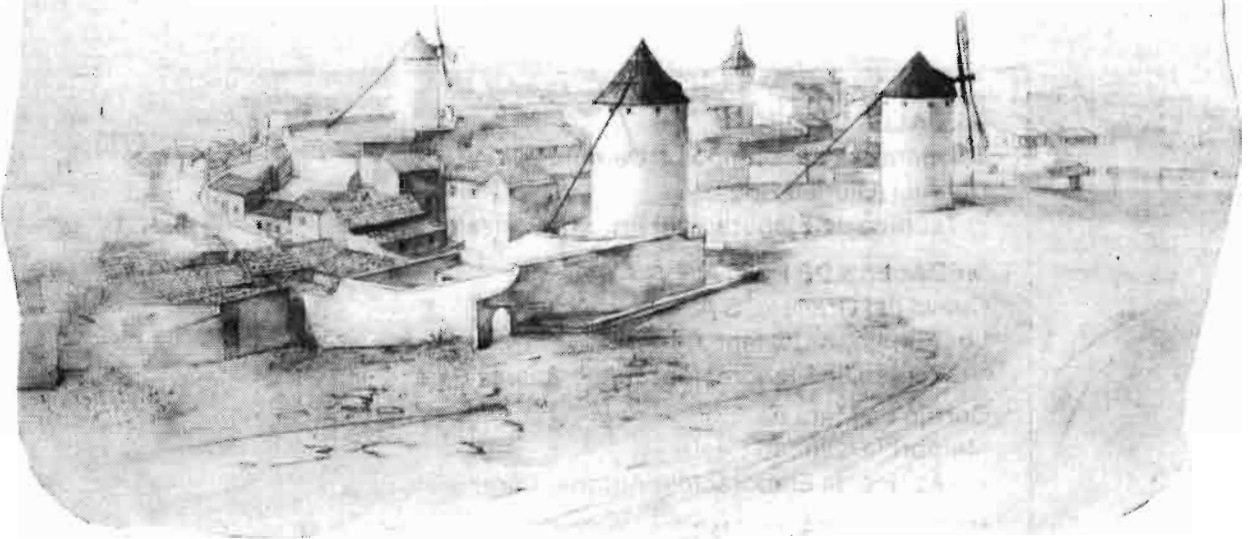
Técnico de Elaboración: Lucio Santos

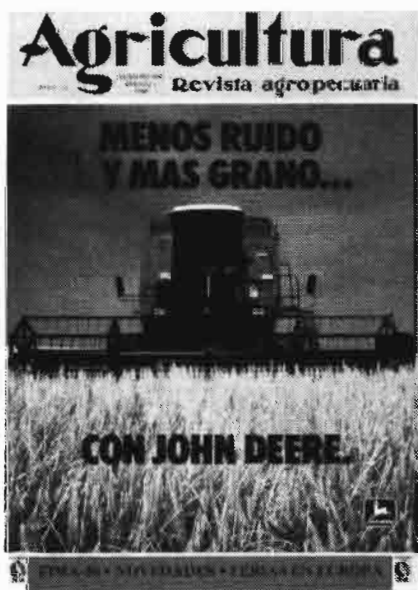
Cooperativa Nuestra Señora del Rosario
Membrilla (Ciudad Real)

Técnico de Elaboración: Juan Fernández Jiménez



La Mancha





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 «Comercialización».
- Ejemplares de «El tractor agrícola».
- Ejemplares de «Asociaciones agrarias de comercialización».
- Ejemplares de «Manual de elaiotecnias».
- Ejemplares de «Cata de vinos».
- Ejemplares de «Olivicultura Moderna».
- Ejemplares de «La realidad industrial agraria española».
- Ejemplares de «Los quesos de Castilla y León».
- Ejemplares de «Drenaje agrícola y recuperación de suelos salinos».

El suscriptor de AGRICULTURA

D
 Dirección.....



Editorial Agrícola Española, S. A.

Caballero de Gracia, 24

28013 MADRID



Agricultura

EDITORIAL AGRICOLA ESPAÑOLA, S. A.

Caballero de Gracia, 24, 3.º izqda.

Teléfono 221 16 33 - 28013 Madrid

D (Escribase con letra clara el nombre y apellidos)
 Localidad
 Provincia..... D.P.....
 Calle o plaza..... Núm.....
 De profesión.....
 Se suscribe a **AGRICULTURA, Revista agropecuaria, por un año.**
 de 19.....
 (firma y rúbrica)

(Ver al dorso tarifas y condiciones)



Agricultura

La revista del hombre del campo

TARIFAS Y CONDICIONES DE SUSCRIPCION

Tiempo minimo 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 Agrícola 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	2.500 ptas./año
Portugal	3.500
Restantes países	5.000
Números sueltos: España	300

<p>DRENAJE AGRICOLA Y RECUPERACION DE SUELOS SALINOS Fdo. Pizarro 544 págs. 3.700 pts.</p> 	<p>MANUAL DE ELAIO-TECNIA Autores varios (en colaboración con FAO) 166 págs. 500 pts.</p> 	<p>LA REALIDAD INDUSTRIAL AGRARIA ESPAROLA Jaime Pulgar 184 págs. 420 pts.</p> 
<p>LA CATA DE VINOS Autores varios (E. Enológica Haro y Escuela de I. T. Agrícola la Madrid) 180 págs. 1.000 pts.</p> 	<p>EL TRACTOR AGRICOLA Manuel Mingot 98 págs. 260 pts.</p> 	<p>COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS AGRARIOS Pedro CALDENTY (En prensa: 3.ª edición)</p> 
<p>ASOCIACIONES AGRARIAS DE COMERCIALIZACION Pedro Cruz 262 págs. 500 pts.</p> 	<p>OLIVICULTURA MODERNA Autores varios (en colaboración con FAO) 374 págs. 900 pts.</p> 	<p>LOS QUESOS DE CASTILLA Y LEON Carlos Moro y Bernardo Pons 128 págs. (fotos color) 1.200 ptas.</p> 

I.V.A. INCLUIDO

DESCUENTO A SUSCRIPTORES

ECONOMIA, HERMETICIDAD Y ELEGANTE PRESENTACION

scheide

- Cápsulas desgarrables de aluminio «CD».
- Cinta impresa de aluminio perforada.
- Tubo de PVC retráctil para capsulería.
- Distribuidores de cápsulas «SCHEIDE».
- Distribuidores de tubo retráctil «DEBITUB».

DEBITUB[®]

CAPSULAS DISTRIBUIBLES, S.A.

Avda Pau Claris, 36-38 - Apartado 23 - Teléfono 775 04 62* - MARTORELL (Barcelona) ESPAÑA



mc manufacturas
metálicas
canals | sa

Avda. Pau Claris, 36-38 - Apartado 23 - Teléfono (93) 775 04 62
MARTORELL (Barcelona)

VICASA, el vidrio de los buenos vinos

Hay productos que han nacido
para estar contenidos en vidrio

Los vinos amparados con la Denominación
de Origen "LA MANCHA"

Sólo se envasan en botellas de vidrio

• EL VIDRIO MANTIENE LA PUREZA • VICASA LA CALIDAD



VICASA
VIDRIERAS ESPAÑOLAS VICASA, S. A.