

IS

VOS

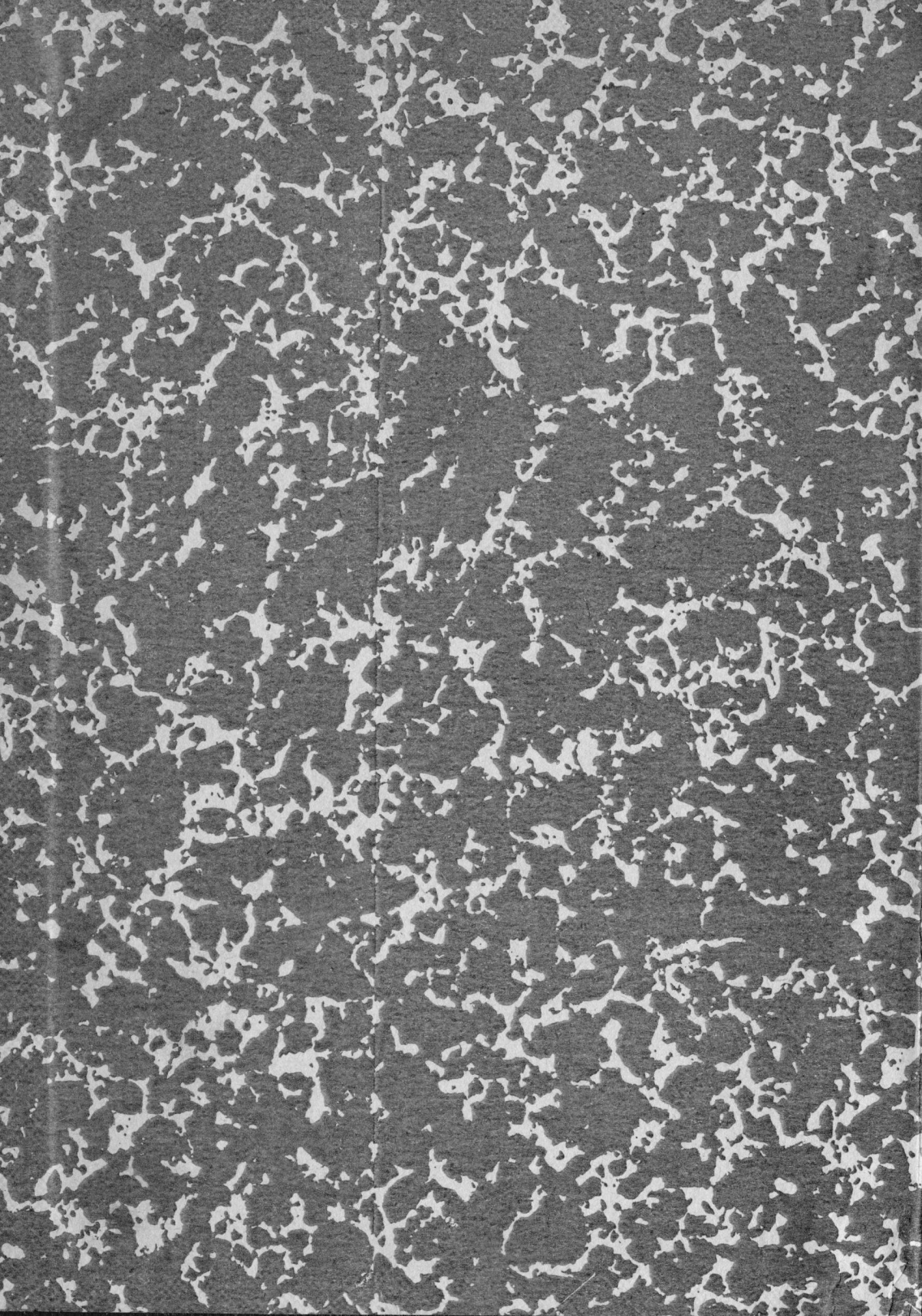
VOS

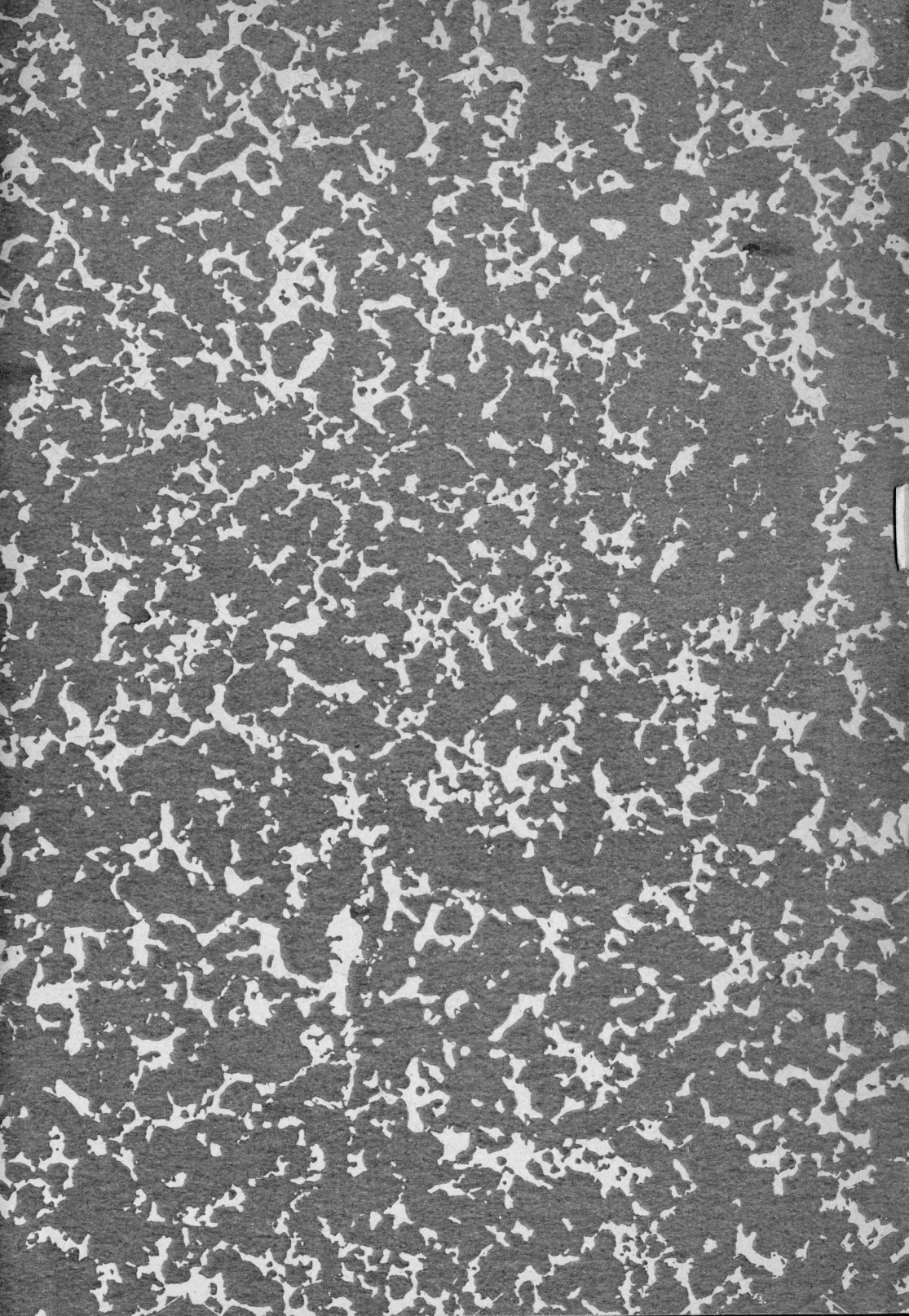
LA

S

LA

5







PALIATIVOS ENOLÓGICOS
CONTRA LA
CRISIS VINÍCOLA

5087

DR-1525

MINISTERIO DE FOMENTO
DIRECCIÓN GENERAL DE AGRICULTURA Y MONTES

SERVICIOS ESPECIALES DE ENOLOGÍA
DE LA
REGIÓN AGRONÓMICA DE CATALUÑA

PALIATIVOS ENOLÓGICOS
CONTRA LA
CRISIS VINÍCOLA

CONFERENCIA DESARROLLADA, EL 17 DE ABRIL DE 1923, EN EL EXCMO. INSTITUTO AGRICOLA CATALÁN DE SAN ISIDRO, DE BARCELONA, FORMANDO PARTE DE UN CICLO SOBRE « LA CRISIS VINÍCOLA »,

POR

CLAUDIO OLIVERAS MASSÓ

Ingeniero Agrónomo

Director de los Servicios Especiales de Enología de la Región Agronómica de Cataluña,
Director de la Escuela de Viticultura y Enología de Reus y de su Estación Enológica,
ex-Director de la Estación Enológica de Villafranca del Panadés, ex-Profesor de Ampliación de Botánica
y de Química Biológica de la Escuela Especial de Ingenieros Agrónomos,
ex-Director de la Estación Central de Ensayo de Semillas



TALLERES GRÁFICOS DE EDUARDO NAVAS
REUS : 1923

R-4073
R.52397

ÍNDICE

	<u>Páginas</u>
EXPOSICIÓN	1
LA PRODUCCIÓN DE VINO, EN ESPAÑA, VA EN AUMENTO	2
EL CONSUMO DE VINO, EN ESPAÑA, VA EN AUMENTO	6
EN ESPAÑA NO EXISTE SOBREPRODUCCIÓN VINÍCOLA	8
CAUSAS DE LAS CRISIS VINÍCOLAS Y REMEDIOS CONTRA LAS MISMAS	8
I. DISMINUCIÓN DE LOS GASTOS	15
II. AUMENTO DE LOS INGRESOS	16
A) DISMINUCIÓN DE LAS PÉRDIDAS	16
a) <i>Defectuosa lucha contra las enfermedades de la vid</i>	17
b) <i>Incompleto aprovechamiento, por parte del viticultor, de los subproductos de la vinificación</i>	21
c) <i>Abandono de las semillas o pepitas</i>	23
d) <i>Defectuosas elaboración y conservación de los vinos</i>	24
e) <i>Resumen de pérdidas</i>	27
B) VENDER MÁS CAROS LOS PRODUCTOS	28
a) <i>Mercado interior</i>	29
b) <i>Mercado exterior</i>	33
<i>Francia</i>	33
<i>Suiza</i>	41

	<u>Páginas</u>
<i>Alemania</i>	45
<i>Otros mercados</i>	47
<i>Pluralidad de mercados</i>	48
<i>Característica mas general de nuestra exportación y medios para asegurarla e incrementarla</i>	49
POSIBILIDAD DE LLEVAR A LA PRÁCTICA LOS MEDIOS PROPUESTOS	55
EN QUE CREEMOS QUE CONSISTE EL PROGRESO EN VINIFICACIÓN	60
VENTAJAS DE LOS MEDIOS INDICADOS	61
NECESIDAD DE PROCEDER A LA DELIMITACIÓN DE LAS COMARCAS VITI-VINÍCOLAS	64
LOS MEDIOS QUE HEMOS INDICADO PARA PALIAR LA CRISIS VINÍCOLA NO SON UTÓPICOS	66

APÉNDICES

APÉNDICE NÚMERO 1.—PRODUCCION VITI-VINÍCOLA DE ESPAÑA, EN LOS TRES ÚLTIMOS QUINQUENIOS, DEDUCIDA DE LOS DATOS ESTADÍSTICOS RECOPIADOS POR LA JUNTA CONSULTIVA AGRONÓMICA.

APÉNDICE NÚMERO 2.—PRODUCCIÓN VITI-VINÍCOLA DE LA REGIÓN AGRONÓMICA DE CATALUÑA, DUBANTE LOS TRES ÚLTIMOS QUINQUENIOS DEDUCIDA DE LOS DATOS ESTADÍSTICOS RECOPIADOS POR LA JUNTA CONSULTIVA AGRONÓMICA.

Dispensándonos un señalado honor que agradecemos tanto más cuanto verdaderamente a él no nos juzgamos acreedores, el benemérito *Instituto Agrícola Catalán de San Isidro* se ha servido distinguirnos pidiéndonos desarrollemos una conferencia sobre la candente cuestión de la *Crisis vinícola* hoy, como tantas veces y con mucha mayor gravedad que otras veces, nuevamente por desgracia de palpitante actualidad. Más éste tema reviste una importancia tan considerable, presenta una amplitud y una complejidad tan grandes y ha sido tratado tan repetida y competentemente en todos sus diversos aspectos, que hoy estamos ya casi arrepentidos de haber aceptado tan para nosotros honrosa comisión, pues tememos, con fundamento, defraudar las esperanzas de los ilustrados oyentes y que, no pudiendo decirles nada nuevo, hayan venido aquí a perder el tiempo escuchando mi pobre y desilvanada palabra. Nos decidimos, no obstante, a aceptar agradecidos porque, por los cargos que inmerecidamente desempeñamos, creemos que constituye un deber nuestro el de acudir siempre solícitos a todas cuantas demandas se nos hagan relacionadas con las cuestiones viti-vinícolas y para atender a las cuales hemos puesto constantemente a contribución, a falta de otras condiciones de que carecemos, todas nuestras fuerzas, bien dé-

biles por cierto, y todos nuestros entusiasmos, buenos deseos y excelente voluntad y nos decidimos también a aceptar porque debiendo formar parte, ésta nuestra conferencia, de un ciclo de varias a cargo de ilustradas y competentísimas personalidades, aunque esta circunstancia, que hace tenga que ser aún mayor nuestra gratitud por el honor dispensado, ha de poner forzosamente más y más de relieve nuestras escasas condiciones, nos permite, en cambio, restringir nuestro trabajo que podremos limitar considerándolo de un modo especial bajo su aspecto puramente enológico aún cuando tengamos, en ocasiones, que fundamentarlo y relacionarlo con otros aspectos o matices de tan importante como complejo problema. Pero, aún limitado de esta suerte el tema de nuestro trabajo que, por otra parte, hemos tenido que preparar con los agobios de tiempo a que estamos constantemente sometidos por las múltiples y heterogéneas obligaciones, la mayoría de ellas de carácter urgente, anexas a nuestros cargos, no podemos menos, por las razones antedichas, que someternos a la benévola indulgencia de ese ilustrado *Instituto Agrícola Catalán de San Isidro*, indulgente benevolencia que abrigamos la seguridad de que nos será concedida, pues es bien sabido que, cuanto mayor es la ilustración de los oyentes, más indulgente es en sus juicios. Así pues, con esta confianza, que tanto nos anima y conforta, empezaremos nuestra tarea con un exámen prévio, que conceptuamos no será ocioso, de algunos datos relacionados con nuestra producción viti-vinícola.

LA PRODUCCIÓN DE VINO EN ESPAÑA VA EN AUMENTO.—Aún cuando se achaque a las estadísticas determinadas deficiencias, que por lo demás no son de extrañar dadas la escasez de medios y las dificultades de diversas clases con que hay que luchar para verificarlas, creemos no obstante indudable que son perfectamente comparables entre sí las correspondientes a los diversos años, pues, en todo caso,

estarán afectadas por igual o proporcional error y a ellas podemos, por tanto, apelar para fundamentar debidamente nuestros asertos. Hemos agrupado, pues, los datos proporcionados por las estadísticas viti-vinícolas formuladas anualmente durante los tres últimos quinquenios (que juzgamos suficientes para nuestro objetivo) por el Servicio Agronómico provincial y recopiladas por la Junta Consultiva Agronómica, y hemos calculado luego los promedios correspondientes a cada uno de dichos quinquenios sin tener en cuenta, para el de 1913 a 1917 el año 1915, de triste memoria, por haber sido manifiesta y exageradamente anormal a causa de las terribles invasiones de Mildiu que tan desgraciada como intensamente lo caracterizaron.

De dichos datos (1) resulta que si bien hasta el año 1914 fué disminuyendo el número de hectáreas dedicadas en toda España al cultivo de la vid, a partir del año siguiente ha ido aumentando contrarrestando, las replantaciones y las nuevas plantaciones, a las minoraciones ocasionadas por la progresiva invasión filoxérica. La producción total anual de uva así como la de mosto obtenidas cada año se comprueba, por dichos datos, que han ido aumentando también sucesivamente pasando, esta última, desde poco más de quince millones de hectólitros anuales en el antepenúltimo quinquenio, a algo más de veinte millones en el penúltimo (descontando por lo dicho, el año 1915) para llegar, en el último, a muy cerca de los veinte y tres millones de hectólitros anuales. Y como se vé, estos aumentos sucesivos de cosecha lo han sido en una cuantía superior a la que corresponde al incremento en la superficie plantada de viñedo, lo cual es debido a que el indudable progreso realizado, tanto en la intensificación del cultivo de la vid, como en el tratamiento de las diversas afecciones de ésta y en los métodos de vinificación, han dado por resultado una mayor producción media de uva por hectá-

(1) Véase el Apéndice núm. 1.

rea, una mayor cantidad de mosto producida por cada cien kilogramos de uva y, como consecuencia inmediata, una mayor producción media de mosto por hectárea de tal suerte que, fijándonos en esta última producción, pasa desde 12,92 hectólitos por hectárea en el antepenúltimo quinquenio, a 16,96 en el penúltimo para llegar a 18,27 hectólitos por hectárea en el último quinquenio de los tres que consideramos.

Y limitándonos a los datos correspondientes a las cuatro provincias de la Región Agronómica de Cataluña véase también el sucesivo incremento de su producción viti-vinícola, en relación no sólo con el aumento del número de hectáreas de viñedo que (1) desde 215,706 que existían en 1910 (en que se acusó el mínimo) ha llegado, siempre en progresión ascendente, a 241,987 en el año 1922, sino que también en muchísima mayor proporción debida al indudable progreso en las prácticas culturales y enológicas que se traducen, de quinquenio en quinquenio, en una mucha mayor producción media de uva por hectárea, una mayor cantidad de mosto por cada cien kilogramos de uva y una considerablemente mayor producción media de mosto por hectárea de tal suerte que, fijándonos en esta última producción, como hemos hecho antes para la totalidad del viñedo español, resulta que pasa desde 17,67 hectólitos en el antepenúltimo quinquenio, a 29,76 en el penúltimo para llegar a 34,64 (es decir casi el doble que en dicho antepenúltimo) en el último quinquenio, todo lo cual dá por resultado que, la producción total anual de mosto en las cuatro provincias catalanas, haya también más que doblado desde el quinquenio de 1908 a 1912, cuya media acusó algo más de tres millones y medio de hectólitos, hasta el último de 1918 a 1922 en que alcanzó, como término medio anual, muy cerca de los ocho millones y cuarto.

(1) Véase el Apéndice núm 2.

Y si comparamos los datos que acabamos de citar, correspondientes al conjunto del viñedo español los unos y al de la Región Agronómica de Cataluña los otros, se deducen consecuencias que juzgamos de interés, pues ponen de relieve con evidente claridad los notables progresos realizados en esta última mediante la intensificación del cultivo y las modernas prácticas vitícolas y enológicas, que se traducen en una más importante mayoración de sus cosechas, así como revelan la verdadera y creciente importancia de la explotación viti-vinícola en esta Región en la cual, en consecuencia, han de experimentarse con mayor gravedad los efectos de la crisis. Se deduce, en efecto, de dicha comparación en primer lugar, que la producción media de mosto que se ha alcanzado, en el conjunto de la península, por hectárea (18,27 hectólitos) en el último quinquenio, es poco superior a la que se obtenía ya (17,67 hectólitos) en Cataluña en el quinquenio antepenúltimo y, en segundo lugar, que mientras en esta Región se ha casi doblado dicha producción media por hectárea, en el transcurso de los tres quinquenios que estamos considerando, pues ha pasado de 17,67 a 34,64 hectólitos, en el conjunto del viñedo español se ha ganado solamente una mitad más de lo que se producía en el quinquenio de 1908 a 1912 (pasando de 12,92 a 18,27 hectólitos) siendo hoy la producción media anual catalana por hectárea (34,64 Hl.) casi el doble de la correspondiente, para la misma unidad superficial, a la totalidad de la Nación (18,27 Hl.). El sucesivo aumento en la producción total de mosto ha sido tal, para la totalidad del viñedo de la Península, que en el último quinquenio acusa una media anual algo mayor que una mitad más de la que se obtuvo en el antepenúltimo quinquenio (para cada 100 hectólitos en éste, 151,43 para el último de 1918 a 1922) siendo mucho mayor el incremento alcanzado durante el mismo espacio de tiempo en la Región agronómica catalana, pues, para cada cien hectólitos de producción media anual en el quinquenio de 1908 a 1912 se ha pa-

sado a 226,16 hectólitros, es decir, mucho más del doble, como término medio de los últimos cinco años, todo lo qual dá por resultado que las cuatro provincias catalanas, con un número de hectáreas de viñedo inferior a la quinta parte (exactamente el 18,05 %) de todo el viñedo español, tenga hoy una producción de mosto superior a la tercera parte (exactamente el 35,88 %) del cosechado en toda España, pues siendo esta última actualmente muy próxima de los veinte y tres millones de hectólitros, como término medio del último quinquenio, el producido sólo en Cataluña excede bastante, también por término medio al año, de los ocho millones.

Creemos, pues, demostrada nuestra afirmación de que la producción vinícola española va aumentando sucesivamente y ello no sólo por la mayoración del número de hectáreas de viñedo sino que también, y en mucho más importante parte por la intensificación de los métodos y prácticas culturales y enológicas, reveladora de un positivo e importantísimo progreso, encontrándose dicho aumento de producción muchísimo más considerablemente acentuado en esta Región Agronómica de Cataluña la cual, en consecuencia, ha de sufrir como hemos dicho más acentuadamente también, y con mayor gravedad, los desastrosos efectos de las crisis vinícolas que lamentamos y tanto más cuanto la viticultura constituye, en ella, parte importantísima del conjunto de su riqueza agrícola.

EL CONSUMO DE VINO EN ESPAÑA VA EN AUMENTO.—Acabamos de ver el importante incremento que sucesivamente va experimentando la producción vitícola, aumento que, desde el antepenúltimo quinquenio al último que acaba de transcurrir, se cifra en muy cerca de ocho millones de hectólitros, habiendo sido, en las cuatro provincias catalanas, de más de cuatro millones y medio, durante el mismo espacio de tiempo. Por otra parte, en el notable estudio que hizo, ha unos días, el distinguido Sr. Raventós en la primera conferencia de

este ciclo sobre la crisis vitícola, dedujo, con toda claridad, una consecuencia que juzgamos importantísima y es la que nunca, ninguna de estas crisis vitícolas, ha durado más de tres años seguidos, al menos hasta ahora, siendo esto suficiente para el razonamiento que vamos a hacer ya que, de dicho aserto evidente, creemos nosotros poder deducir otra conclusión que, a lo menos por lo consoladora que és, opinamos no desprovista de interés y es la de que, a pesar de lo que un análisis superficial pudiera hacer creer y a pesar de lo que, en efecto, generalmente se cree, *el consumo del vino va aumentando en España* pues, a despecho del aumento sucesivo de producción, que hemos demostrado, y de que la exportación, lejos de aumentar, va disminuyendo, resulta que, con más o menos trabajo, todo el vino que se produce se va consumiendo pues, de lo contrario, los estados de crisis no quedarían limitados a períodos de tres años a lo más. Si la producción que hoy hemos visto se ha alcanzado en el último quinquenio se hubiese obtenido ya, como promedio igualmente, en los dos anteriores tan sólo, los períodos de crisis que en ellos existieron (años 1907, 1908, 1909, 1913 y 1914) seguramente habrían durado más de tres años y el estado crítico si bien quizás, no habría llegado a ser constante o permanente, por lo menos, se habría ido alargando o agravando cada vez más por no poderse consumir una producción cada vez mayor y que ha llegado hoy a ser, como hemos visto, para toda España una mitad más, y para Cataluña una suma comprendida entre el doble y el triple de lo que se producía en el antepenúltimo quinquenio.

Podemos, pues, afirmar que a pesar de cuanto se cree generalmente y a pesar de las campañas de muchos médicos, *hoy se bebe en España más, mucho más vino que unos años atrás*. Beberán actualmente menos, o no beberán hoy vino alguno, aquellas personas o aquellas familias que suelen estar en relación muy continuada con los médicos, pero es indudable que existe un número considerablemente mayor de familias y de individuos que no tienen esta relación

y son también mucho más numerosas aquellas que sólo acuden al médico casi casi *in articulo mortis* y esta masa general, muchísimo más numerosa, es la que indudablemente bebe hoy mucho más vino contrarrestando no sólo lo que se pierde (que, por lo demás, no podemos menos de afirmar que es mucho y de muy buena calidad) por las citadas campañas abstemias sino que también logra que haya aumentado considerablemente el consumo general. Hace aún pocos años, la masa general ganaba mucho menos que hoy y, gran parte de ella, incluso ahorraba, hoy dicha masa general, gana muchísimo más y, gran parte de ella, se lo gasta todo y en todo y, del mismo modo que ahora (a pesar de ser el tabaco cada vez más caro y más malo y de existir incluso verdaderas dificultades para adquirirlo teniendo muchas veces que comprar el fumador, no el que quiere sino el que puede y al precio que sea) se fuma más, resulta que también se bebe más. Cuantos y cuantos hay hoy, especialmente en los grandes centros industriales y de población, que son también aquellos donde las mencionadas campañas abstemias rinden su máxima eficacia, que sólo en vermut antes de las comidas, consumen diariamente más vino del que hace, nada más que pocos años, gastaban todo el día para ellos y sus familias contrarrestando quizás, este sólo aspecto del consumo actual, en los indicados centros populosos, los efectos de dichas campañas.

EN ESPAÑA NO EXISTE SOBREPRODUCCIÓN VINÍCOLA.—Y otra conclusión importantísima y que juzgamos también alentadora para los viticultores, creemos nos es posible deducir, igualmente, de lo que llevamos manifestado y es la de que no se puede achacar, como causa de la crisis vitícola, el que se haya llegado a un exceso de producción pues, de existir este exceso, la crisis sería constante mientras que hoy, a pesar de producirse mucho más que antes, conforme hemos puesto de relieve, y de que la exportación va disminu-

yendo, los períodos críticos no por esto tienen una mayor duración que años atrás en que la producción anual media era bastante menor y la exportación tenía más importancia que en la actualidad sino que, por el contrario, los datos aquí expuestos el otro día por el distinguido Sr. Raventós le permitieron deducir con toda evidencia, que los últimos períodos de crisis no han sido, como no lo fueron los anteriores, de mayor duración de tres años conforme hemos dicho anteriormente, (y sin que esto quiera decir que en lo sucesivo no puedan aumentar) lo cual demuestra que nuestra producción vitícola actual, con más o menos trabajo, se va consumiendo toda resultando que el exceso o sobrante que queda en los años muy abundantes es absorbido, lo más tarde, dentro de los dos o tres siguientes.

De otra manera podría ponerse también de relieve que, hoy por hoy, no existe en España sobreproducción vinica y consiste en restar del promedio de nuestra producción total al año la cuantía media anual a que se eleva nuestra exportación y el número de hectólitros que, por una u otra causa se destinan cada año, por término medio, a la destilación, con lo cual se obtendría la cantidad que, de vinos, queda para el consumo interior y, habida cuenta del número de habitantes que tiene España y considerando los que, de entre ellos, pueden beber vino, resulta para cada uno de éstos una cantidad al día que no sólo no puede juzgarse exagerada sino que, por el contrario, la creemos susceptible de ampliación que, seguramente, se realizaría a poco que se pusieran en práctica los medios, que más adelante hemos de exponer, conducentes a la intensificación de los mercados. Pero mas elocuente, todavía, que cuanto pudieran decirnos estos números, juzgamos es el hecho real y positivo que hemos citado referente a la duración máxima, de tres años, de cada período crítico.

CAUSAS DE LAS CRISIS VINÍCOLAS Y REMEDIOS CONTRA LAS MISMAS.—
Y si, conforme acabamos de ver, no existe hoy por hoy, todavía, en

España, una sobreproducción vinícola, claro está que tal exceso productivo no puede considerarse verdaderamente como causa de las crisis que padecemos las cuales en todo caso serán debidas, a nuestro modo de ver, más que a la cuantía actual y total de las cosechas sucesivas, a su variabilidad que, en los años de producción plétórica, el exceso de existencias produce un envilecimiento de los precios que van luego equilibrándose en los años de producción más escasa, al equilibrarse también, en relación con las necesidades de los mercados, estas menores producciones con los excedentes de los años pródigos en cosecha. La observación detenida de los datos de producción, tanto en Cataluña como en la totalidad de España, confirman este modo de ver pues por ellos se comprueba que los años de crisis señalados por el Sr. Raventós en el período de los 25 años comprendidos entre el 1890 y el 1917 y que fueron los de 1892, 1893, 1894, 1900, 1901, 1905, 1907, 1908, 1909, 1913 y 1914, resultaron ser : el de 1892, de una producción verdaderamente plétórica y cuyo excedente no pudo ser enjugado en los dos años siguientes, de producciones también elevadas, y que, en consecuencia, resultaron igualmente de crisis, pero pudo serlo ya en el de 1895, a pesar de que su cosecha fué casi igual a las dos anteriores, no reapareciendo la crisis hasta los años de 1900 y 1901 en que las producciones fueron también importantes pero que se consumieron rápidamente con la muy escasa cosecha del año siguiente de 1902 (doce millones de hectólitos próximamente) y, habiendo sido también corta la de 1903, quedarían en éste vacías las bodegas pues, a pesar de ser nuevamente elevada la producción de 1904, no se produjo en éste crisis pues no se presentó hasta el siguiente año de 1905 en que la cosecha, rayana en los diez y ocho millones, fué también relativamente elevada para aquel entonces pero cuyo excedente fué absorbido ya, dentro del año inmediato de 1906, que, con su corta cosecha de unos doce millones de hectólitos, no fué ya de crisis. Pero

reapareció ésta, otra vez, en el período de 1907, 1908 y 1909 a causa de las nuevamente elevadas cosechas (alrededor también de los diez y ocho millones) de los dos primeros cuyos sobrantes no pudieron ser, todavía, compensados con la menor producción del tercero, de unos catorce millones y medio de hectólitros, pero lo fueron en el inmediato de 1910, de corta producción (unos once millones), y que no fué ya de crisis la cual no reapareció hasta los años de 1913 y principios del 1914 que de nuevo se caracterizaron por una entonces relativamente elevada cosecha (de unos 17 y 16 millones respectivamente) cuyos productos debieron añadirse a los de la de 1912, de análoga importancia, pero que no ocasionaron crisis seguramente por no existir sobrantes de los dos escasos años anteriores.

Por lo que se refiere al año 1915, de triste memoria, bien sabido es que fué de crisis gravísima pero debida a causas muy diferentes, y aún completamente contrapuestas, a las que estamos examinando pues fué motivada por las terribles invasiones de Mildiu que, diezmando las cosechas, produjeron una mermaísima cosecha no siendo extraño, en consecuencia que las muy elevadas de los dos años siguientes de 1916 y 1917 no produjeran crisis alguna y, en cuanto al período comprendido entre este año de 1917 y el actual es, como dijo el Sr. Raventós en su conferencia, de mal definir todavía pues está transcurriendo aún, pero puede indicarse que sus producciones (alternativas también pero conservándose ya casi siempre, en las proporciones elevadas que caracterizan, como hemos visto, al último trienio) aún cuando fueron al principio absorbiéndose, sucesivamente, favorecidas por los incrementos en la exportación ocasionados por los fenómenos de la guerra y de la post-guerra, así como por las circunstancias que antes hemos indicado han producido un aumento en el consumo interior, han ocasionado finalmente la nueva y agudísima crisis que actualmente estamos padeciendo y a la cual precisamente obedece el presente ciclo de conferencias.

Resulta, pues, de lo que acabamos de indicar que, a lo menos por ahora, no hemos de luchar contra una sobreproducción a la cual creemos no haber llegado todavía pero sí existe, como causa de las periódicas épocas de crisis, una variabilidad en la cuantía de las cosechas sin que, claro está, pretendamos deducir de esta, ni mucho menos, que tal periodicidad existente en la mayor o menor producción, sea la única causa de tales crisis ya que el problema es muy complejo y todos sabemos cuan numerosos y variados son, por desgracia, los motivos que integran las resultantes que lamentamos, motivos que, por conocidos, hacen innecesaria su enumeración: las ampliaciones y falsificaciones de todas clases que desacreditan los mercados y aumentan considerablemente las disponibilidades; el empleo indebido para usos enológicos del alcohol industrial que de no realizarse empleándose en su lugar exclusivamente el alcohol de vino, de conformidad con lo que dispone la ley, produciría por sí solo una disminución de unos tres millones y medio de hectólitros anuales en la masa general de vino, según los acertados cálculos efectuados, por la benemérita Unión de Viticultores de Cataluña, en la tan entusiasta como meritoria campaña que actualmente está realizando por toda España no pidiendo otra cosa más que el cumplimiento de la Ley; la deficiencia de tratados de comercio que, o no existen o no favorecen mucho nuestra exportación; las dificultades en los transportes y su carestía; las trabas, gabelas e impuestos municipales y de todas clases que encarecen desmesuradamente el producto disminuyendo, por tanto, su consumo; las dificultades para la destilación; la falta de Crédito Agrícola que contribuye a que la producción sea más penosa, más cara y menos perfecta; la falta de disposiciones protectoras de diversa naturaleza; las grandes pérdidas que experimenta hoy el viti-vinicultor por muy diversos motivos y por deficiencias en la explotación que contribuyen también a disminuir las ganancias, etc., etc., son, junto con otros, indudables facto-

res del problema de la crisis vinícola y algunos de los cuales revisten tal importancia que, por si solos, de no existir, bastarían para que quedasen contrarrestados los efectos de la variabilidad de las cosechas pues, entonces, con excedentes mucho menores, o quizás nulos, en los años plétóricos, no se produciría ya en ellos el envilecimiento de los precios que podrían ser ya, por lo menos, equilibrados, compensadores o racionales y, en los años de menor producción, serían justa y debidamente remuneradores.

Y claro está que si tan complejas son las causas de las crisis vinícolas, han de revestir igual carácter los remedios a aplicar contra ellas pues, cada uno de los factores que las integran, requiere una terapéutica o unas medidas especiales, de cuya totalidad no tenemos, ni mucho menos, la pretensión de ocuparnos sino que, como hemos ya hecho constar al principio, nuestra misión en este ciclo de conferencias (en cuyo conjunto serán seguramente tratados los restantes aspectos) es mucho más modesta pues ha quedado limitada a los factores puramente enológicos, es decir, a aquellos que el vitivinicultor tiene posibilidad de resolver casi por si mismo aún cuando, claro está, que cuanto mayores sean las facilidades, auxilios y cooperaciones que en su ejercicio encuentre tanto mejor, más rápida y más completamente podrá alcanzar, Y, por lo demás, nuestros deseos son los de llegar, por lo menos, a poner de relieve que, a pesar de que los factores puramente enológicos son, quizás, los que menos han solido preocupar bajo el punto de vista que consideramos, revisten, no obstante, una gran y verdadera importancia para la resolución *completa* del problema de la crisis vinícola española tanto que, por si solos, los juzgamos capaces de proporcionarle inmediatamente, y por lo menos, un considerable alivio.

Limitado, pues, como hemos manifestado, el punto de vista de nuestro trabajo de hoy, no hay que indicar que en lo que hemos de ir diciendo a continuación, y aún cuando algunos de los razonamien-

tos que hemos de hacer pueden aplicarse también a otros factores de la cuestión, nosotros hemos de referirnos o aplicarlos exclusivamente al aspecto puramente enológico. Empezaremos pues diciendo que aun cuando, conforme hemos deducido anteriormente, la variabilidad de las cosechas es una de las causas de la crisis vinícola, entendemos que no puede ser, a lo menos hoy por hoy, una solución para ésta, la de guardar los vinos, tal como ahora son, excedentes o sobrantes de los años plétóricos para venderlos en los años de producción más escasa pues si tal es, efectivamente, una solución completa para todos aquellos que estén en disposición de ponerla en práctica, y así lo hacen cuando lo juzgan beneficioso para ellos, resulta que a la masa general de nuestros vinicultores no les es posible, por múltiples razones que por conocidas no es preciso enumerar, este procedimiento pues, por unas u otras causas, varias de las cuales no dejan de estar íntimamente relacionadas con algunas de las que hemos señalado como directamente causantes de la crisis vinícola, se ven obligados a vender sus caldos dentro de su primer año pero, aún cuando todos los productores estuvieran en condiciones de esperar los años de cosechas escasas para vender los excedentes de los años pródigos, creemos que no sería ésta tampoco solución completa, por lo menos si se hiciera con los mismos vinos de hoy, pues, sin contar con que muchos de éstos vinos, por defectuosa elaboración y conservación, adquirirían seguramente defectos y enfermedades que disminuirían sucesiva y constantemente su valor, resultaría que, entonces, se alcanzaría en el conjunto de los años, un precio medio que, si bien sería mayor que el vil que hoy se alcanza en los años abundantes, no alcanzaría probablemente al que se obtiene en los de escasez pues pesaría, en éstos, un sobrante más considerable de suerte que, a fin de cuentas, el vinicultor percibiría, al cabo del período de años comprensivo de una crisis, una menor o, a lo más, igual cantidad que hoy si bien repartida quizás más uni-

formemente que en la actualidad que percibe un año algo y otros poco o casi nada. Y hay que contar también que en el caso que consideramos deberían tenerse en cuenta las mermas naturales y los gastos, no insignificantes, que supone una mayor capacidad de locales, una mayor cantidad de envases así como los correspondientes a la conservación de los vinos de un año para otro o para otros.

La solución del problema no puede ser, por tanto, hoy por hoy, la de guardar los vinos pues si esto puede ser, y es efectivamente, la solución beneficiosísima para algunos que pueden ponerla en práctica, para la masa general no lo sería y aún quizás resultaría contraproducente y, si esto es así, ¿en que puede consistir dicha solución completa? Pues consiste, a nuestro modo ver, y recuérdese que a nosotros nos incumbe tratar tan sólo los aspectos puramente enológicos del problema, exactamente en lo mismo que en las demás industrias, esto es: en producir más barato o vender más caro y, mejor, en ambas cosas a la vez, es decir, en disminuir los gastos al mínimo posible o en aumentar los ingresos tanto cuanto se pueda o, mejor, en ambas cosas conjuntamente y aun cuándo esta solución, así enunciada, resulta una verdadera perogrullada, el modo de llegar a conseguirla no lo es ya, sino que, por el contrario, creemos es precisamente lo que constituye la médula o esencia del problema y ello, por tanto, ha de ser el principalísimo objeto de nuestro estudio. Vamos, pues, a considerar cada uno de dichos dos aspectos.

I. DISMINUCIÓN DE LOS GASTOS.—Del modo como es posible reducir el precio de producción del hectólitro de mosto nada debemos decir hoy aquí, pues ha sido ya tratado magistralmente por mi distinguido compañero e ilustrado Director de la Estación Enológica de Villafranca del Panadés y aún cuando se ha achacado generalmente a la intensificación del cultivo vitícola el peligro de que pudie-

ra llegar, con una sobreproducción, a constituir un círculo vicioso, nosotros opinamos que no sucedería así pues además de que no todos los viñedos, ni mucho menos, reúnen las condiciones necesarias para tal intensificación, el generalizarse esta acarrearía segura y automáticamente resultados diferentes para aquellos viñedos peor adaptados. Debemos señalar nosotros aquí no obstante que, bajo el aspecto enológico a que hoy nos ceñimos, no conviene perder de vista especialmente para la exportación de nuestros caldos, la composición de los vinos que se obtengan con los métodos intensivos de producción de mostos; de ello hemos de ocuparnos más adelante y por esto no hacemos en este momento más que indicarlo y como, lo que se refiere a la economía en la producción del vino, también está relacionado intimamente con lo que más adelante hemos de mencionar, juzgamos podemos pasar ya a ocuparnos del segundo aspecto que, enológico, es quizás el más importante.

II AUMENTO DE LOS INGRESOS.—Este aspecto que, a nuestro modo de ver, presenta la solución de la crisis vinícola, creemos hay que considerarlo bajo dos puntos de vista esencialmente diferentes, a saber: 1.º, el de procurar disminuir las considerables pérdidas que hoy día caracterizan la industria viti-vinícola, y 2.º, el de poner los medios adecuados para que pueda conseguirse que se lleguen a vender más caros los productos de dicha industria. Vamos pues, a ocuparnos sucesivamente de poner en claro ambos puntos de vista.

A) DISMINUCIÓN DE LAS PÉRDIDAS.—Creemos que, por su evidencia, es absolutamente innegable que la industria viti-vinícola no rinde hoy cuanto es susceptible de rendir, no sólo por ganarse con ella menos de lo que se debiera y pudiera sino que, también, por dejar perder el viti-vinicultor mucho dinero por diversos conceptos

y siendo ésto tanto más sensible cuanto, de no pocas de estas pérdidas que experimenta, no se aprovecha absolutamente nadie constituyendo, por tanto, cantidades íntegra y definitivamente perdidas por la riqueza nacional. Permítasenos que, por la verdadera y quizás, por muchos, insospechada importancia del conjunto de estas pérdidas, nos ocupemos, siquiera sea brevemente, de algunos de los que juzgamos principales motivos de las mismas.

a) *Defectuosa lucha contra las enfermedades de la vid.*—Es innegable y alentador en extremo, que los viticultores realizan esfuerzos considerables para combatir algunas de las principales plagas de los viñedos y que en ello, especialmente contra el Mildiu y el Oidium, invierten sumas verdaderamente fabulosas y que, en alto grado, contribuyen a encarecer el coste de producción llegando incluso a revestir, la lucha contra estas dos afecciones, caracteres verdaderamente titánicos, durante los años de la pasada guerra europea, ya imponiéndose sacrificios ruinosos para la adquisición de sulfato de cobre y azufre, ya adaptándose, dando con ello laudabilísimo ejemplo de ilustración y de tenaz espíritu de resistencia y de lucha, a los nuevos métodos de fórmulas reducidas o substitutivas que se preconizaron en aquellas tristísimas circunstancias en que la éscasez y subsiguiente carestía de las substancias anticriptogámicas fué una de las consecuencias del terrible transtorno mundial. Pero si todo esto es muy cierto y alentador, es también innegable que existe una sensible apatía para combatir otras determinadas plagas que diezman nuestros cultivos. La prueba más palpable acerca de este particular nos la ofrece el cultivo del olivo con la resistencia inexplicable a retirar del campo los productos de la poda, cuando es bien sabido que, el no retirarlos o el no quemarlos oportunamente sobre el terreno, es causa del desarrollo y difusión en los olivares de funestos insectos origen de cuantiosísimas pérdidas en el cultivo del precioso árbol de Minerva y cuando es bien sabido, también, que existe incluso una disposi-

ción protectora (1) que ordena terminantemente que dichos restos no permanezcan en el campo.

Y en el cultivo de la vid, si bien como hemos visto se invierten considerables sumas y esfuerzos contra el Oidium y el Mildiu no existe, ni con mucho, tal intensidad en la lucha contra otras afecciones, causa también de gravísimas pérdidas, para demostrar lo cual podemos exponer lo que sucede con la *Cochylis* y la *Eudemis*, (*Cuch del Rahim*) que es una de las plagas seguramente más perniciosas en considerables extensiones vitícolas de nuestra región. A este efecto citaremos datos y cifras proporcionadas por los mismos viticultores. De los cálculos que se hicieron para los partidos judiciales de Reus, Tarragona, Valls y Vendrell, en el II Congreso de la Federación Agrícola Catalana-Balear, celebrado en la primera de dichas ciudades el año 1899, resulta (2) que en los 31 años transcurridos desde el 1868, en que el *Cuch del rahim* venia atacando sin interrupción los viñedos de dichos partidos, hasta el mencionado de 1899, la pérdida ocasionada por dicha plaga se elevó contándolo todo con benignidad, a la enorme suma de 205 millones de pesetas o sea a más de seis millones y medio anuales resultando, también, que era muy poco lo que se hacía para procurar la disminución de tan grave mal, y como este estado de cosas ha subsistido y subsiste pues, aún hoy, y a pesar de la propaganda oral y por escrito efectuada en conferencias y otros actos públicos y repartiendo con profusión y persistente insistencia, instrucciones adecuadas (3) para entablar la lucha (instrucciones cuya publicación fué nuestro primer cuidado al crearse la Estación Enológica de Reus y encomendársenos su instalación y dirección) lo cierto es que, si bien los tratamientos contra

(1) Real orden del 20 de Enero de 1908, reiterada posteriormente.

(2) Congreso vitícola de Reus: Acta informada de las sesiones celebradas en 21 y 22 de Mayo de 1899.—Reus. Imprenta de E. Navas. 1900.

(3) Claudio Oliveras.—Instrucciones prácticas para reconocer y combatir la *Cochylis* y la *Eudemis* (*Cuch del rahim*).—Reus, Imprenta de E. Navas. 1907.

el *Cuch del rahim* van instensificándose cada vez más, no logran generalizarse tanto como requiere la importancia de los daños que ocasiona no siendo, por tanto, extraño que los cuestionarios por nosotros circulados entre los viticultores de todos y cada uno de los pueblos comprendidos dentro de la esfera de acción de dicha Enológica y los datos que hemos sucesivamente adquirido sobre el terreno, nos revelan que, desde la fecha del citado Congreso, la plaga no sólo no ha aminorado sus desastres sino que, de año en año, van siendo mayores y, además, ha ido y va invadiendo viñedos, términos municipales y aun comarcas antes indemnes de suerte que si fijamos, actualmente, nada más que en diez millones de pesetas las pérdidas que hoy produce, sólo en la provincia de Tarragona y por año, dicha plaga, estaremos seguramente muy lejos todavía de la triste realidad y a tan crecida suma deberíamos añadir, todavía, la correspondiente a los desastres ocasionados en las restantes provincias, sumas de las cuales podría recuperarse importantísima parte a poco que se intensificaran y, sobre todo, se generalizaran los tratamientos correspondientes. Y para no poner en práctica los preconocidos para la época primaveral, *antes de la floración de la vid*, no puede alegarse temor respecto a la aplicación de las fórmulas arseniacales pues, fórmulas análogas, las aplican ya nuestros agricultores con intensidad creciente y con éxito en otros cultivos y, en el mismo de la vid, en la lucha contra la *Altica* (*Escarbató*) cuyos estragos, también muy importantes, en días aún poco lejanos, van logrando contener tanto en intensidad como en expansión.

Existe, pues, cierto descuido de graves consecuencias en la lucha contra perniciosísimas afecciones de la vid, pero aún en aquellas que con más tesón, sacrificios y general perseverancia se combaten, como es el Mildiu, no dejan de existir omisiones lamentables pues dan por resultado, muchas veces, que los esfuerzos y gastos realizados no produzcan totalmente los beneficiosos resultados que podrían

proporcionar y aún, en ocasiones, los que daría un menor gasto y un menor esfuerzo. Tales son, por ejemplo, el efectuar el primer tratamiento asaz tardíamente; el tratar o defender preferentemente los pámpanos preocupándose, muchísimas veces, menos y hasta en ocasiones muy poco o nada de defender los racimos a pesar de que de ellos depende, sobre todo, la cosecha; el no preocuparse del Mildiu una vez se ha vendimiado (olvidando que, aún en esta época, son necesarios los pámpanos para el agostamiento de la madera y la acumulación de alimentos o materiales de reserva que han de entrar en función desde que, al año próximo, despierten las cepas de su letargo invernal y de cuya acumulación depende que la nueva brotación se realice normal o defectuosamente en cual último caso se habrán de resentir ya todo el año no sólo las cepas sino que también desde luego, la cosecha que produzcan) y, muchísimas veces, la falta de oportunidad en la aplicación de los tratamientos que, como es bien sabido, deben revestir en la lucha contra el Mildiu un carácter exclusivamente preventivo, oportunidad cuya importancia quedó patentizada con toda claridad en el año 1915 de tristísima memoria ya que aquellos viticultores que sulfataron, sin pérdida de tiempo, en el momento en que publicamos y circulamos los avisos de necesidad e inminencia de tratamiento, lograron (1) salvar sus cosechas (como la salvamos en el Campo de experimentaciones de la Enológica de Reus) obteniéndolas, incluso, más abundantes que ningún año, en medio de la completa destrucción de las cosechas de la gran mayoría de los restantes viñedos de los términos respectivos a pesar de haber sido sulfatados muchas más veces, y por tanto, con mucho mayor gasto que los indicados que fueron sulfatados menos veces pero, todas ellas, con la debida oportunidad.

(1) Claudio Oliveras.—Memoria correspondiente a los trabajos realizados y servicios prestados, por la Escuela de Viticultura y Enología de Reus, durante los años de 1914 a 1920.—Tomo III: Campañas y experimentaciones contra el Mildiu y el Oidium.—Reus, Talleres gráficos de Eduardo Navas, 1923.

Y debe tenerse en cuenta también, y por otra parte, no sólo las pérdidas que por minoración de cosecha ocasionan las diversas plagas, sino que también la peor calidad y más defectuosas condiciones de conservación de los vinos procedentes de viñedos infestados lo cual no puede menos de traducirse, igualmente, en nuevas y considerables pérdidas bajo este otro punto de vista puramente enológico que es el que a nosotros nos incumbe hoy desarrollar, y por ello hemos hecho mención aquí de este motivo de pérdida que, como vemos, no es exclusivamente vitícola.

b) *Incompleto aprovechamiento, por parte del viticultor, de los subproductos de la vinificación.*—Hoy por hoy la industria enológica es de las pocas que, en España, no se preocupa mucho de alcanzar el máximo partido de la primera materia, extrayendo de ella cuanto es susceptible de dar y no desperdiciando ninguno de sus subproductos, mientras que, es cosa sabida, que una de las bases de la perfección industrial consiste en sacar el máximo partido de las materias primas y de sus productos secundarios tanto que, seguramente, muchas de las industrias hoy florecientes no lo serían y algunas, quizás, no podrían subsistir si tal aprovechamiento no se realizara y, por lo que a la viti-vinicultura se refiere, bien puede afirmarse que el tan generalizado olvido de tal precepto de la técnica económica (que hasta en la economía doméstica se tiene en cuenta constituyendo, para las buenas amas de casa, un verdadero arte el del *aprovechamiento de las sobras*) ocasiona al viticultor la pérdida de considerableísimas cantidades que, o bien son definitivamente perdidas para la riqueza nacional o van a enriquecer a buen número de industrias cuando, con la asociación y cooperación, constituirían muy importantes fuentes de ingresos y beneficios para la riqueza vinícola.

Los subproductos de la vinificación están constituidos por las heces y el orujo y para demostrar la verdadera importancia de las pérdidas que sufre el viticultor por no explotarlos directamente nada

encontramos tan elocuente como los datos publicados, por el distinguido Sr. Santacana, dignísimo Presidente de la Unión de Viticultores de Cataluña, pues son el verdadero reflejo de la realidad práctica, Resulta, en efecto, de dichos datos (1) que la diferencia entre el precio a que, por término medio, han venido pagando el orujo, a los viti-vinicultores, los compradores y aquel a que ha resultado pagado por los Sindicatos vitícolas de aprovechamiento de orujos, bien organizados, supone un margen de beneficio, a favor de estos últimos, de unas 4,25 pesetas por cada cien kilogramos. Ahora bien, y limitándonos a esta Región, hemos visto que su producción media ha sido, en el último quinquenio, de unos ocho millones de hectólitros de vino de modo que calculando, por término medio, en unos 15 kilogramos la cantidad de orujo correspondiente a cada hectómetro, resulta para Cataluña una cantidad media anual de ciento veinte millones de kilogramos de orujo de suerte que, al margen mencionado de 4,25 ptas. los cien kilos, resulta la respetable cantidad de cinco millones cien mil pesetas como diferencia entre la suma que embolsa hoy el viti-vinicultor al vender sus orujos, y los que embolsaría si los beneficiara totalmente constituyendo Sindicatos para tal aprovechamiento y que hoy constituyen todavía, en nuestras comarcas, una excepción. Y el que no existan aún, en todos los puntos estratégicos de ellas, es tanto más sensible cuanto resulta, de otro dato calculado por dicho ilustrado Presidente, que la Fábrica del Sindicato de Martorell alcanzó, en una temporada de sólo cinco meses del año 1917, primero en que funcionó y que puede considerarse como un año tipo o término medio de precios de orujos, un beneficio neto de ciento treinta mil pesetas o sea un beneficio mensual de veinte y seis mil pesetas y como que dicha fábrica, quemando todo el orujo que puede trabajar, es posible que funcione por lo menos once me-

(1) F. Santacana: «La Facina del Sindicat Vitícola Comarcal de Martorell».—Número del 5 de Marzo de 1919 de la Revista «Agricultura».

ses al año, resulta que su beneficio anual es susceptible de llegar a unas doscientas ochenta y seis mil pesetas que es, aproximadamente, el coste total de la fábrica, comprendiéndolo absolutamente todo, pudiendo deducirse por tanto que, con los beneficios netos producidos por el aprovechamiento de los orujos que sea susceptible de quemar durante un sólo año, puede instalarse una destilería cooperativa ya que los gastos que su implantación requiere quedan amortizados dentro del primer año mejorándose, como se mejoran, los precios del orujo, del modo extraordinario que hemos visto.

Pierden, pues, los viti-vinicultores de esta Región, por el sólo concepto de no aprovechar directamente el alcohol y el tártaro de sus orujos y heces, más de cinco millones de pesetas anuales, es decir, el precio de unas 17 fábricas, lo cual hace exclamar, con pleno acierto al Sr. Santacana, en dicho artículo, que bien vale la pena de *tirar* uno o dos años el orujo para que, por la acción del Sindicato, sea devuelto en forma de fábrica que evite ya, en lo sucesivo, tan considerables pérdidas.

Pero el orujo es susceptible todavía, además del alcohol y del tártaro, de otros aprovechamientos: pienso para el ganado, verdets, abonos, el de las semillas o pepitas, etc., alguno de los cuales, como éste último, creemos merece le dediquemos también, especialmente, algunas palabras.

c) *Abandono de las semillas o pepitas.*—Tienen, en efecto, las semillas además de determinados aprovechamientos zootécnicos, otros muy importantes fundados en las grandes cantidades que contienen de tanino, producto que tan altos precios alcanza en los mercados, y de aceite. Limitándonos a éste último, por creerlo suficiente y elocuente para nuestro objetivo, podemos decir que está contenido en las pepitas de uva en la proporción de un 9 a 12 %. Este aceite si se obtiene, por medios mecánicos, mediante la presión en frío es agradable y apto incluso para los usos domésticos, en este caso el

rendimiento no alcanza más que a un 50 ó 60 % de la materia grasa total, pero destinándolo a usos industriales, empleando para ello los disolventes conocidos (sulfuro o tetracloruro de carbono o el tricloruro de etileno) su rendimiento se acerca mucho al teórico y puede utilizarse para alumbrado o para la industria jabonera pues, aún sin mezcla, produce excelentes jabones duros de sosa. En Italia esta industria del aceite de semillas de uva es relativamente próspera y se lo utiliza, en pequeña parte, como comestible y, más generalmente, entre otros usos, para el alumbrado (incluso en los ferrocarriles en vez del de colza) y para la obtención de jabones blandos de potasa que se emplean para el lavado de las lanas brutas y en las filaturas, pudiendo utilizarse también para el engrasado previa su neutralización. En nuestro país tales aprovechamientos son poco menos que desconocidos, ya que lo más general es el abandono total de las pepitas, siendo esto motivo de otra considerable merma de ingresos ya que, limitándonos a los ciento veinte millones de kilogramos de orujo que hemos visto corresponden a los ocho millones de hectólitros de mostos que como término medio del último quinquenio, se cosechan en esta Región anualmente y aceptando, para peso de las semillas, tan sólo el 20 % (de entre el 20 y 25 que constituye la media) del peso total del orujo, resultan, al año, veinte y cuatro millones de kilogramos de pepitas que, a un diez por ciento de aceite, contienen de éste unos dos millones cuatrocientos mil kilogramos cuyo valor hoy se pierde por completo no bajando, seguramente, de dos millones de pesetas la minoración anual de ingresos por éste motivo tanto más si a él añadimos también el no aprovechamiento del tanino del cual contienen las pepitas la respetable cantidad media de un diez por ciento.

d) *Defectuosas elaboración y conservación de los vinos.*—Pero hay, todavía, otro concepto cuyos resultados son verdaderamente desastrosos para la viti-vinicultura nacional y es el de la defectuosa ela-

boración y conservación de los vinos. No son, desgraciadamente, muy pocos todavía los que creen que vendiéndose como se vende el vino, en la mayoría de nuestras comarcas, a un tanto el grado, lo mismo dá elaborar bien que medianamente o mal, y el preocuparse, luego, mucho, poco o nada de la conservación de los productos obtenidos puesto que, creen, éstos serán pagados en definitiva según el grado alcohólico que tengan. Más creemos no debemos esforzarnos, ante tan ilustrado auditorio, para demostrar cuan equivocado es éste criterio pues sin contar con que, los vinos mal elaborados y conservados, uno y otro año, ocasionan el descrédito de los propietarios primero y el de los pueblos o comarcas respectivas después, acarreando por tanto, en éstas, una sucesiva menor demanda y, en consecuencia, un envilecimiento en los precios, contribuye ello también a disminuir el consumo general por no ser precisamente productos defectuosos los que desea el bebedor, más, aparte de esto, hay que tener en cuenta que un vino mal elaborado no alcanza nunca, por múltiples causas evidentes y que no es éste momento oportuno para puntualizar, el grado alcohólico que se habría alcanzado con el mismo mosto debidamente vinificado y, un vino mal conservado, va perdiendo también, sucesiva y muchas veces rápidamente, su alcohol en virtud de transformaciones biológicas diversas de suerte que, aunque sólo fuese por éste concepto de la fuerza alcohólica, existe también pérdida por malas elaboraciones y defectuosos cuidados. Y, por desgracia, son en gran cantidad, los vinos defectuosos o enfermos que anualmente existen en España, como se evidenció en 1921 año en que al ocuparse en el Senado el Excmo. Sr. Elías de Molins, cuya autorizada voz hemos de oír también en este ciclo de conferencias y que en estos momentos me honra con su presencia, de la crisis vitícola en una de sus tan constantes como laudables campañas en pro de la agricultura nacional, pidió datos al Ministerio de Fomento acerca de la cantidad de vinos defectuosos o enfer-

mos a la sazón existentes, resultó, de la investigación ordenada y realizada, que no era inferior a la enorme suma de unos cuatro millones ochocientos mil hectólitros, es decir, y puesto que la producción total fué en dicho año de unos diez y nueve millones doscientos mil hectólitros, el 25 por 100 de dicha cosecha total. ¿Qué industria soportaría sin gravísimo quebranto, sin profundísima crisis, el que la cuarta parte del producto elaborado resultase averiado? Creo que no hay que esforzarse para demostrar que éste aspecto es ya suficiente por sí sólo para hacer ruinoso la viticultura siendo capaz de producir un estado de profunda crisis aunque no existieran otras causas para ello y tanto más cuanto, como bien sabemos, existen también tantas otras. Creemos pues, y por lo dicho opinamos que muy justificadamente, que si se lograra poner remedio a esto se aliviaría ya considerablemente el estado de postración de la viticultura, y a procurarlo nos afanamos dentro de los medios de que disponemos y dentro de nuestra esfera de acción, y a ello va encaminada la real orden de 21 de Julio de dicho año debida a la iniciativa de dicho Sr. Elías de Molins y dictada como consecuencia de la mencionada interpelación, organizando, donde no lo estuviere, la enseñanza eminentemente práctica de la vinificación e intensificándola en Cataluña, cuya Escuela de Viticultura y Enología de Reus la venía ya realizando encargándose de la dirección de todas las operaciones de elaboración y conservación de vinos en pueblos enteros, con la creación de los Servicios Especiales de Enología con cuya dirección se me ha honrado y acerca de los cuales hemos de hacer todavía, antes de terminar, alguna indicación.

Y creemos no tener que insistir más sobre este importante particular pero aún quisiéramos citar unas cifras cuya evidencia y demostración hemos expuesto, con todo detalle, en un folleto divulgador (1)

(1) C. Oliveras: «Millones perdidos por los viticultores a causa de las elevadas temperaturas de fermentación».—Reus. Talleres Gráficos de E. Navas, 1922.

que hemos publicado y repartido profusamente y que aquí también se entregará gratuitamente a quién lo desee, y son las de que, por el sólo concepto de las elevadas temperaturas de fermentación pierden los viti-vinicultores, y al año, contándolo todo con la mayor benignidad, un mínimo de veinte millones de pesetas y, sólo en la Región Agronómica de Cataluña, un mínimo de ocho millones de pesetas anuales, lo cual significa que el conjunto de los viñedos de España valen cuatrocientos millones de pesetas menos y, el conjunto de los de Cataluña, ciento cuarenta millones de pesetas menos de lo que pudieran valer con sólo no verificarse las fermentaciones a temperaturas excesivamente elevadas, asustando verdaderamente el pensar en las pérdidas que pueden representar los restantes conceptos correspondientes a deficientes elaboraciones y conservaciones de vinos y cuya totalidad se traduce en el 25 por 100 de vinos averiados y enfermos que antes hemos puntualizado.

e) *Resumen de pérdidas.*—Y otros motivos de pérdidas existen todavía, seguramente, en la industria enológica pero, para nuestro objetivo, creemos suficiente la enumeración de los indicados pues, por su cuantía, alcanzan sumas importantísimas ya que, limitándonos a lo que a esta Región catalana atañe, vemos que con sólo sumar los diez millones de pesetas perdidos por lo menos a causa de la casi nula lucha contra el *Cuch del rahim*, con los cinco millones por no aprovechar directamente los orujos, con los dos correspondientes a despreñar en éstos las pepitas y con los ocho ocasionados por las desmesuradas temperaturas de fermentación, y a pesar de la modestia con que se han calculado todos estos sumandos, resulta ya un total de 25 millones de pesetas perdidos anualmente por los vicultores.

Ahora bien, siendo actualmente la producción media anual de mosto en Cataluña de unos ocho millones de hectólitros, si fijamos el valor de cada uno de éstos tan solo en las veinte y cinco pesetas

que representa su coste aproximado de producción (pues, en este mismo ciclo de conferencias, ha sido calculado este coste en unas 28 a 25, 50 pesetas por hectólitro) resulta que, dichos ocho millones cuestan unos doscientos millones de pesetas y, por tanto, la pérdida anual mínima que acabamos de calcular de 25 millones representa *el doce y medio por ciento* del coste de la producción, es decir, tanto, por lo menos, como lo que podría constituir el beneficio merecido de la misma y, claro está que, si se contasen la totalidad de las pérdidas o si calculásemos el valor de la producción a los ruinosos precios actuales, el tanto por ciento correspondiente sólo a las pérdidas que hemos detallado, sería aún muchísimo más importante y, aunque ello resulte doloroso, creemos pueda ser útil el haberlo puesto de relieve siquiera por ser éste el modo de empezar a tratar de ponerle remedio como convendría ya que, si la industria más floreciente difícilmente soportaría una merma de ingresos tan considerable, ésta tiene que ser forzosamente ruinoso para la viti-vinicola que sufre tan grave crisis. Y téngase en cuenta que algunas de las mencionadas pérdidas para el vinicultor, como, por ejemplo, la de los ocho millones ocasionada por las altas temperaturas de fermentación, son de tal naturaleza que, de ellas, no se puede aprovechar nadie absolutamente siendo, por tanto, sumas definitiva y totalmente perdidas por la región constituyendo, en consecuencia, verdaderas llagas cuya cauterización precisa siquiera para que, al imponerse trabas e impuestos a la viti-vinicultura, no pueda alegarse la excusa de que se puede juzgar como muy próspera a una industria que soporta un tanto por ciento tan considerable de quebranto.

B) VENDER MÁS CAROS LOS PRODUCTOS.—Y llegamos al segundo punto de los dos en que hemos subdividido el problema del aumento de los ingresos: al aspecto de los medios que podrían intentarse (siempre bajo el punto de vista enológico que hoy nos incumbe tra-

tar) para adinerar más el vino, siendo este aspecto quizás más espinoso que el primero que nos ha ocupado pues ya no depende, por lo menos de un modo tan esencial o exclusivo, del propio y único vinicultor. Para resolver esta cuestión creemos que no queda más camino que el de considerar al vino como otro producto cualquiera cuyo precio no puede menos de obedecer estrechamente a la ley de la oferta y de la demanda. Conviene, por tanto, procurar que aumenten las demandas y, para ello, poner los medios necesarios para que aumente el consumo, pues, con este incremento, subirían los precios forzosamente por disminuir las existencias. Recordemos que el distinguido Sr. Raventós, en la primera conferencia de este ciclo, señaló ya, el aumento de consumo, como uno de los dos *reguladores naturales* del precio del vino sentando que, tal aumento, «produce dos efectos que se complementan: el de colocar el sobrante de la producción y el de que el consumidor se acostumbre al producto y, por tanto, asegurar la continuación del aumento de consumo». Vamos pues, a ocuparnos, nosotros también, pero bajo otro punto de vista, el puramente enológico, de este regulador natural del consumo, que constituye un importantísimo aspecto del problema de la crisis vitícola.

Para aumentar el consumo y, por tanto, para aumentar las demandas, claro está que, el medio es el de fomentar e intensificar los mercados de que ya disponemos, procurando, por otra parte, darles una mayor seguridad disminuyendo el carácter de eventualidad que hoy caracteriza a muchos de ellos y conviene, también, procurar abrir nuevos mercados a nuestros diversos vinos. De dos clases de mercados disponemos: el exterior y el interior y aún cuando, por galantería, deberíamos empezar a ocuparnos del primero, comenzaremos por el segundo, por el interior, por ser sin duda el más importante y también el más seguro.

a) *Mercado interior*.—A pesar de reunir el mercado vinícola in-

terior estas condiciones de mayor seguridad y mayor importancia bien podemos afirmar que lo tenemos olvidado no haciendo nada para fomentarlo e incrementarlo. No hablemos de las trabas, gabelas e impuestos, no hablemos tampoco de las escandalosas falsificaciones y ampliaciones, que desacreditan los productos, retraen los consumidores y aumentan, con los pseudo-vinos, las existencias (dando lugar, por ejemplo, a lo que nos decía el otro día el Sr. Raventós de que siendo de 15 y 16 grados la mayoría de los vinos que entran en Barcelona, al detallarlos son a lo más de unos doce grados), hablemos sólo de otros aspectos puramente enológicos que son los que hoy nos incumben, y veamos lo que pasa.

Tenemos nosotros efectuados estudios acerca de los vinos que se detallan en varias de nuestras más populosas ciudades. El primero de estos estudios lo realizamos en Reus recogiendo, en la inmensa mayoría de sus tabernas y despachos de vinos al detall, incluso en los muy numerosos abiertos directamente por los mismos cosecheros, y sin distinción de calles ni barrios y abarcando vinos de todas clases y precios, y aún adquiriendo muchas veces en la misma taberna o local, muestras de diversos precios y clases, y estudiándolos luego todos detenida, organoléptica y analíticamente. De este estudio, cuyos detalles incluimos en la Memoria de aquella Enológica, correspondiente al año 1913 en que lo efectuamos, pudimos deducir consecuencias verdaderamente insospechadas, pues resultó que algunos de dichos vinos, muy pocos, resultaron aguados, algunos sobre enyesados, algunos francamente enfermos, muchísimos defectuosos o mal conservados, otros en mejor estado de conservación pero sin que nada de esto se reflejase en su precio, como tampoco su grado alcohólico, ni el efectivo ni el en potencia, (y a pesar de que tal grado es, como sabemos y hemos dicho antes, el principal elemento que sirve en nuestras comarcas para determinar el valor de los vinos) y como este precio tampoco estaba en relación con la brillantez, trans-

parencia, paladar y conjunto de propiedades organolépticas de los vinos, pudimos sentar, como *conclusión práctica* del mencionado estudio, que el comprador de vino al menudeo que salió más beneficiado fué, en general, el que compró el litro más barato, resultando que se encuentran generalmente más ventajas, en la compra de vino al detall, en buscar el de menor precio, pues con ello, se obtendrá, por lo menos, la de una mayor economía ya que, pagándolo más caro, se encontrará de mejor o peor calidad exactamente lo mismo que comprándolo más barato, debiendo advertir que esto pudimos deducirlo sin distinción de barrios ya que, en calles céntricas, pudimos adquirir algún vino barato aceptable mientras que no faltó vino peor y aún pésimo y más caro adquirido en barrios y calles apartadas.

El estudio referente a Barcelona lo realizamos no solo con los vinos que se venden al detall en tabernas y locales análogos, sino que también con los que se beben en los diversos establecimientos en que se sirve de comer, desde los más modestos y con cubiertos ultra-económicos hasta los restaurants caros y afamados en que, además de los vinos de marca que figuran en sus cartas, se sirven vinos usuales o corrientes *de la casa* embotellados o no pero sin marca alguna de cosechero, si bien, a veces, con la del propio restaurant. Y, aun cuando este estudio no lo tenemos todavía completamente terminado, de los centenares de muestras que tenemos ya examinadas y analizadas, podemos deducir conclusiones análogas a las que antes hemos indicado, y aún muy agravadas en más de un sentido, siendo un verdadero dolor el ver las verdaderas dificultades que existen para comprar al menudeo un solo litro de vino, que no sea de marca conocida, que resulte, aún pagándolo razonablemente, medianamente aceptable ni aún bajo el punto de vista de su conservación y hasta podríamos citar más de un caso de restaurant de nota en que se nos ha servido vino francamente picado. Creemos podría proporcio-

nar buenos resultados el dar al gremio de taberneros un cursillo práctico de conservación de vinos, y el intentarlo algún día figura entre nuestros propósitos.

Y como consecuencias análogas pueden deducirse para otros grandes núcleos de población, según estudios parciales que tenemos también efectuados con mayor o menor extensión, se comprende perfectamente que de esta manera, y en primer lugar, no es posible fomentar el precio del vino, pues, si tan bueno o tan malo se encuentra pagándolo barato como caro, la tendencia ha de ser, aún para aquel que lo pagaría mejor si tuviera la seguridad de que así se lo darían más aceptable, la de comprarlo al menor precio a que se encuentre, y, en segundo lugar, no es así posible tampoco fomentar el consumo pues, el consumidor se aburre de buscar y no encontrar un vino aceptable y agradable corriéndose, por tanto, el peligro de que la tendencia que antes hemos señalado existe de beber cada vez más sea contrarrestada por lo que dejen de consumir los consumidores aburridos de no hallar el vino que les satisfaría. Este vino lo más conveniente y elemental es que fuese, por lo menos, bien conservado, sin defectos ni enfermedades, siendo mucho menos importante, para el gran consumo, su finura y graduación pero, además, sería también muy conveniente que cada consumidor encontrase, siempre, un vino de *tipo igual*, aquel a que hubiese acostumbrado su paladar, pues los cambios se traducen generalmente en merma de consumo. Hoy estos tipos iguales no abundan, los vinos son diferentes no ya de comarca en comarca o de pueblo en pueblo, sino que también de bodega en bodega o de casa en casa y hasta, dentro de éstas, de bodega en bodega. La producción de tipos viene hoy facilitada en numerosos pueblos de nuestras comarcas por las Bodegas cooperativas que en ellas existen y, donde no las haya todavía, convendría mucho, por lo dicho, que los vinicultores todos se esforzaran en elaborar individualmente sus vinos según los tipos peculiares de sus co-

marcas respectivas, pues, la existencia de estos tipos, no solo contribuiría a sostener y hasta incrementar los mercados sino que sería, además, un arma poderosísima contra los fraudes, pues, tan y mientras tal igualdad de tipos no se produzca en la propiedad, tendrán que procurarla, aún que solo sea acosados por las exigencias del consumidor, los traficantes y los taberneros siendo lo triste que no siempre la hagan no ya mezclando unos vinos con otros sino que, en ocasiones, ni siquiera haciendo intervenir tan sólo, además de éstos, el agua y el alcohol, todo ello con grave daño, aún en este caso, para los intereses de la viti-vinicultura.

Para fomentar el mercado interior conviene pues, en primer lugar, poder ofrecer siempre al consumidor el tipo o tipos de vino que sean del agrado y aceptación de cada uno y, en segundo y principalísimo lugar, que los vinos que se le ofrezcan sean, aún los usuales, corrientes y más ordinarios, por lo menos bien conservados, exentos de defectos y enfermedades. En el fomento del mercado interior tiene, por tanto, principalísima importancia la parte enológica

Y ya que hemos hablado de tipos de vino para el consumo interior, indiquemos que quizás podría contribuir a contrarrestar las campañas abstencionistas de algunos médicos, la formación de tipos de vinos débiles, flojos, de poca graduación y pobres en extracto, que resultarían diuréticos y que, del mismo modo que se ofrece pan especial para los diabéticos, podrían ofrecerse a los dispépsicos, artríticos y urémicos que encuentran pesados, fuertes e indigestos, muchos de los tipos de vinos corrientes.

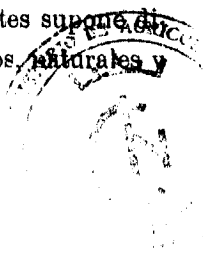
b) *Mercado exterior.*—Y pasando desde el mercado interior, a considerar el exterior mucho menos importante y más inseguro o aleatorio, según deduciremos, veamos primero algunos aspectos puramente enológicos que lo caracterizan en algunas naciones para pasar, luego, a considerarlo en conjunto.

Francia.—Constituye hoy el más importante de nuestros merca-

dos exteriores de vino pero es, seguramente también, el más aleatorio constituyendo, muy equivocadamente a nuestro modo de ver, un verdadero *coco* para nuestra vinicultura pues, de sus contingencias, se quieren hacer depender todos los intereses vitícolas españoles. Sucede con el mercado de la vecina nación, que, a despecho de los tratados de comercio, propicios a adversos, de los cambios, favorables o no, y de todas las restantes circunstancias beneficiosas o contrarias, cuando Francia por una buena cosecha, o por otra contingencia, no necesita nuestros caldos, no se logra introducir en ella más que escaso número de hectólitros pues, la continuada experiencia nos revela bien elocuentemente que, entónces, si no tropiezan con dificultades fiscales o económicas o, además de éstas, tropezarán con las de orden químico que constituyen una verdadera barrera para considerabilísimo tanto por ciento de nuestros vinos absolutamente genuinos, puros y naturales. Bien sabido es, para que tengamos que detenernos una vez más en detallarlo ante tan ilustrado auditorio, lo que suponen las reglas y relaciones alcohol: extracto, Halphen, Blarez, Roos y otras para un número respetabilísimo de nuestros vinos, completamente legítimos que, al no obedecerlas, son, bien equivocadamente, tachados de aguados o de alcoholizados. Y que muchos de nuestros vinos no obedezcan a dichas relaciones y reglas nada tiene de extraño, (lo raro sería lo contrario) pues son de una composición y característica muy diferentes de las que presentan los de la vecina Nación que han servido de base para establecerlas, y resulta tanto menos extraño que muchísimos vinos españoles no obedezcan a tales reglas y relaciones, cuanto no son raros tampoco, especialmente en determinados años, comarcas y circunstancias, los vinos franceses que tampoco las cumplimentan. Respecto a este particular, tenemos, por otra parte, publicados varios trabajos, algunos bien extensos y documentados por cierto, que nos relevan también de insistir, en estos momentos, sobre el particular.

En cambio, cuando por cosecha deficiente o por otras circunstancias, Francia ha necesitado de nuestros vinos, sean las que fuesen las condiciones de los tratados y las económicas, los ha solicitado y aceptado sin que para ello hayan constituido, entonces, grandes dificultades las indicadas contingencias de orden químico.

Podemos citar dos ejemplos prácticos, uno de cada clase, que atestiguan lo que acabamos de indicar. En primer lugar, en los años de la guerra, cuando las cortas cosechas francesas no eran suficientes para su concurso y para las necesidades de sus ejércitos, se hicieron aquí grandes compras con carácter creemos que oficial, a cuyo efecto, se degustaban los caldos en los grandes almacenes, y de aquellos que les resultaban aceptables se sacaban muestras y se prescintaban los envases a las resultas de los análisis correspondientes para admitir definitivamente los vinos sí, de dichos análisis, verificados por las Estaciones Enológicas, resultaba la genuinidad y pureza de tales vinos, pero, para dictaminar sobre éstos se nos advirtió que, aún cuando se tratase de vinos a Francia destinados, no atendiéramos a la relación Halphen ni a otras reglas francesas sino que nos fundamentásemos exclusivamente en los límites analíticos correspondientes a las clases y comarcas respectivas, determinados por el estudio que, anualmente, realizamos de las características analíticas de los vinos naturales de las diversas procedencias comprendidas dentro de la esfera de acción que tenemos a nuestro cargo, todo lo cual revela bien claramente que existía el convencimiento de que muchos vinos naturales, y a pesar de serlo, no habrían cumplimentado tales relaciones, de las cuales había que hacer caso omiso, sin perjuicio de la pureza de los vinos, porque así convenía en aquél entonces mientras que, como antes decimos, cuando interesa cerrar la frontera, el más pequeño incumplimiento de los mencionados límites y coeficientes supone dificultades insuperables para nuestros caldos por puros naturales y genuinos que sean.



Y en segundo lugar, puede servir de ejemplo práctico y evidente del otro aspecto que hemos citado referente a que cuando, por elevadas cosechas u otras circunstancias, no convienen a Francia nuestros vinos, no son las arancelarias ni comerciales las únicas dificultades que a ellos se oponen, lo sucedido precisamente a raíz de la última cosecha, es decir, a poco de ser firmado el tratado hoy vigente. En efecto, este año la cosecha francesa ha sido abundantísima, hablándose también en la vecina nación de profunda crisis vinícola, y, claro está, que, en estas condiciones, convenía limitar la entrada de nuestros vinos a los indispensables para las necesidades de sus *coupages*, pero, precisamente, se ha producido la circunstancia de que este año por las condiciones especiales que lo caracterizaron, nuestros vinos resultaron ricos en acidez de tal suerte, que, la inmensa mayoría de ellos, incluso los de comarcas que en otros años son más pródigos en excepciones, cumplimentan perfectamente la regla Halphen y demás relaciones analíticas francesas de suerte que, en las aduanas, no podían ya fundamentar en ellas la prohibición de ingreso pero, como éste no convenía, se buscó otro motivo y se encontró, de orden analítico también, en la cuantía del ácido cítrico. Sabido es que Francia permite la adición, a los vinos, de ácido cítrico hasta la cantidad máxima de cincuenta gramos por hectólitro, es decir, cinco decigramos por litro. Pero resulta de numerosos trabajos realizados (Blarez, Gayon, Hubert, Astruc, Dupont, Denignés) que muchos vinos contienen naturalmente dicho ácido, (1) de suerte que puede suceder que un vino adicionado de una cantidad inferior a la indicada, resulte con una dosis total de ácido cítrico superior a dicho límite y también sucede que no son, ni con mucho, escasos los vinos españoles que *aún sin haber sido adicionados de la más mínima cantidad* de ácido cítrico contienen naturalmente una dosis superior a dichos cinco decigramos

(1) Blarez, Denignés, Gayón. «La presence de l'acide citrique dans les vins naturels». — Paris Revue de Viticulture núm. 1053. — Año 1914.

por litro. Así resulta, efectivamente, de los análisis realizados con vinos absolutamente puros y genuínos pudiendo nosotros citar, además de los indicados, el estudio completo que sobre el particular realizó, con vinos de esta región catalana, el distinguido Sr. Raventós cuando estaba al frente del Laboratorio Químico de este Instituto Agrícola Catalán de San Isidro y cuyos resultados publicó en la Revista del mismo (1) y podemos citar, también, nuestros propios estudios y numerosos análisis sobre el particular efectuados, en la Escuela de Viticultura y Enología de Reus, con vinos de pureza y genuinidad garantizadas y aún con vinos por nosotros mismos elaborados sin adición de ninguna clase. No es, pues, extraño que, desde el momento en que no pudiendo echar mano de las relaciones Halphen y otras análogas, se valió Francia de la dosis en ácido cítrico de nuestros vinos, se originasen inmediatamente en la frontera las numerosas dificultades que no necesito enumerar pues, por ser tan recientes, todos recordamos perfectamente. Se cumplió, pues, por desgracia, a poco más de los tres años, la profecía que hicimos el 12 de Julio de 1919, en una conferencia que tuvimos el honor de dar, acerca de las *Dificultades para la exportación de nuestros vinos a causa de su composición*, en esta Ciudad en los locales de *Cataluña Agraria* y de la *Unión de Viticultores de Cataluña*, en la que anuncié que la dosis de ácido cítrico natural en muchos de nuestros vinos podría llegar a constituir, algún día, una dificultad para su exportación y ello no sólo por lo que a Francia se refiere, que al fin y al cabo tolera de tal ácido la cantidad indicada, sino que también para otras naciones que no permiten adicionarlo en la más pequeña cantidad y pueden, un día, considerar como añadidas las dosis existentes de una manera exclusivamente natural.

Para tratar de obviar las dificultades de orden analítico, originadas

(1) Jaime Raventós —El ácido cítrico en algunos vinos naturales de Cataluña.—Revista del Instituto Agrícola Catalán de San Isidro. — Barcelona, números 6, 7, 8 y 9 de 1918.

por la especial característica de muchos de nuestros vinos, las expusimos y fundamentamos en el seno de la Comisión hispano-francesa encargada de negociar el vigente tratado, a la cual tuvimos el honor de ser agregados como técnicos por lo que a vinos se refiere, exponiendo la conveniencia de que fuesen aceptados por Francia los certificados de pureza expedidos por los centros oficiales que se acordasen, librados con garantías análogas a las que regían para las expediciones de vinos a Alemania, y en el tratado figura, efectivamente, un artículo sobre el particular pero nada se ha hecho hasta la fecha, a lo menos que nosotros sepamos, para llevar a la práctica un servicio que tan conveniente pudiera ser para nuestros intereses

Resulta, pues, de lo que llevamos dicho, bien evidente que con el mercado francés no puede contar, nuestra viticultura, en modo alguno, y ello sean los que sean los aranceles y demás condiciones de carácter comercial o económico, pues, a despecho de unos y otras, no faltarán nunca barreras que oponer a nuestros caldos y aún hoy, y a pesar de la escasa exportación que se ha realizado este año, es bien sabido el movimiento iniciado entre los vecinos viticultores para lograr sea aumentado hasta límites verdaderamente prohibitivos el ya alto coeficiente aduanero que se aplica a los vinos españoles y que tantísimo costó conseguir tanto que, alrededor de él oscilaron todas las negociaciones. Tenemos, pues, cada vez más arraigada la convicción de que Francia nos adquirirá siempre que le convenga, por unas u otras circunstancias, nuestro vino al precio que sea y sean las que sean las condiciones de los tratados, y adquirirá especialmente aquellos vinos que le precisan para habilitar, para la exportación, sus caldos débiles y que necesita, como dice la Unión de Viticultores de Cataluña en su último notable manifiesto sobre la crisis vinícola (1), como el alfarero el barro para sus cacharros y el fabricante el algo-

(1) La U. V. C. — «Frente a la Crisis Vinícola». — Barcelona 1928.

dón y la lana para sus tejidos, pero esta cantidad, que le es tan indispensable, no alcanza a un millón de hectólitros y la convicción de que, aparte de esto, no serán muy elevadas las cantidades que nos adquiera a no ser en los años en que tenga una gran merma de producción pudiendo fijarse estas cantidades, según rezan las estadísticas y según los años, poco superiores a un millón o a dos millones más de hectólitros. Pero creemos que conviene tengamos muy en cuenta que estas cantidades irán forzosamente disminuyendo de año en año pues, las cosechas escasas o cortas, serán cada vez más raras en Francia ya que los nuevos métodos de cultivo aumentan considerablemente los rendimientos, las grandes plantaciones de híbridos productores directos evitan las grandes minoraciones a causa de afecciones criptogámicas y la rusticidad de varios de dichos híbridos va aumentando considerablemente el área de adaptación del viñedo que ya no resultará en Francia privilegio de las regiones meridionales sino que se irá acomodando a otras más septentrionales y hasta podemos citar (1) el caso de un viñedo de híbridos productores directos establecido en la Saboya, a ochocientos metros de altitud, que se comporta perfectamente.

Y conviene tener, también, muy en cuenta, que hasta el millón escaso de hectólitros que antes hemos dicho nos adquiere siempre Francia para las necesidades de los coupages de sus vinos, irá seguramente disminuyendo, pues podrá irlos substituyendo por los vinos que Argelia le proporciona cada vez en mayor cantidad y de mejor calidad.

El mercado francés es, pues, para nuestros vinos muy incierto y no es posible contemos con él con carácter de mediana seguridad siquiera, antes por el contrario hemos de convencernos de que cada día exportaremos menos vinos a la vecina nación que, siendo emi-

(1) Paul Laurens. — La situation vinicole. — Remèdes a envisager. — Le progrès Agricole Viti-
 ticole-Montpellier. — Núm. 10 de 1923.

nentamente vitícola como la nuestra y padeciendo, como nosotros, intensa crisis vinícola es muy lógico y natural que procure defender, tanto como le sea posible, su producción resistiéndose a la concurrencia de vinos exóticos. No criticamos, pues, ni mucho menos su conducta respecto del particular, antes bien juzgamos que la defensa que hace de sus vinos es muy lógica y debe servirnos de ejemplo para defender los nuestros. Y para ello creemos que debemos acostumbrarnos a hacer caso omiso de tal mercado para nuestros vinos corrientes y ordinarios, procurando substituirlo por otros nuevos y procurando incrementar otros menos inseguros, con todo lo cual creo que nada más que ventajas obtendríamos ya que, de todas maneras, nuestra exportación a Francia tiene que ir siendo cada vez menos importante y, por lo menos, tendríamos la no pequeña de que ya no podría hacerse depender, como hoy se pretende, el precio de toda nuestra producción vínica, de que exportemos a la vecina Nación unos cuantos y pocos centenares de hectólitros de más o de menos. Pero no sería esta la única ventaja que alcanzaríamos seguramente, sino que, a nuestro juicio, existe otra que creemos todavía más importante tanto que opinamos que precisamente alrededor de ella oscila todo el problema de nuestra exportación, según veremos en lo que más adelante nos queda por decir en esta conferencia y según demostramos, particularizando por lo que a los vinos de la provincia de Tarragona se refiere, en la ponencia con que, para la Asamblea del año pasado, tuvo a bien honrarnos la benemérita Unión de Viticultores de Cataluña, ventaja que proviene de la circunstancia a que se ha referido también el notable economista francés A. Marvaud, tan conocedor de este problema, que juzga de gran conveniencia para los intereses de la producción vinícola francesa, el que no se muestre intransigente con nuestros vinos ya que, dice, la mayor parte de los que a Francia exportamos, son muy ricos en alcohol y en extracto e impropios para que sean consumidos por

ellos directamente pero que, mezclados con los suyos, les sirven para obtener muy excelentes caldos para la exportación añadiendo que, cerradas las fronteras para tales vinos, se vería España estimulada y aún obligada a perfeccionar sus elaboraciones obteniendo productos mejores y finos con los cuales haría, seguramente, una peligrosa competencia a los vinos franceses en sus diversos mercados, sobre todo en los de Bélgica, América del Sur, etc.

Suiza.—Y pasando ahora a ocuparnos del mercado suizo, que es uno de los principales especialmente para nuestros vinos corrientes, podemos decir que en él no dejan de presentarse también dificultades de orden químico a causa igualmente de la especial composición de muchos de dichos vinos naturales, caracterizados por no responder, en la relación que existe entre sus dos elementos alcohol y acidez, tan importantes que pueden considerarse como el *armazón* o *esqueleto* de los vinos, a las proporciones o límites que para los mismos tiene Suiza fijados. Tales dificultades resultan insuperables para los vinos sin designación precisa de origen o procedencia y si bien, muchas de ellas, logran solventarse, cuando es justo, para los que lleven tal precisión de origen, mediante certificados de análisis de nuestras Estaciones Enológicas, a las cuales por otra parte no es raro tampoco que consulten, los mismos químicos cantonales encargados de dictaminar sobre ellos, algunos casos dudosos que se les presentan, no dejan tales dificultades de constituir muchas veces verdaderas trabas a nuestra exportación y tanto más cuánto las comarcas cuyos vinos constituyen un tanto por ciento más importante de excepciones a los límites suizos son, precisamente, aquellas que tienen en Suiza su principal mercado y estas dificultades han venido últimamente aumentadas con la creación de una nueva regla referente a la relación entre la acidez fija y el ácido tártrico, dictada para la averiguación del tartrizado (que no consiente Suiza como tampoco la adición de ácido cítrico) y que muchísimos de nuestros vinos,

completamente naturales y sin adición alguna, no cumplimentan tampoco, no siendo esto nada raro por múltiples circunstancias que a ello coadyuvan y que hemos detallado en varios de nuestros trabajos y sobre los cuales no tenemos que insistir ante tan ilustrado auditorio.

Y estas dificultades que presenta, para la exportación a Suiza, la relativa pobreza ácida natural de nuestros vinos creemos deben tenerse muy en cuenta especialmente en aquellos casos en que, por medio del cultivo intensivo, se vaya buscando una mayor producción, pues el grado alcohólico que se pierde (poco o mucho según las circunstancias y según sean las prácticas culturales) no viene en general compensado, como lo comprueban numerosos ensayos realizados, por un aumento proporcional de la acidez, lo cual se traduce en un mayor desequilibrio, entre dichos elementos.

Y para que se vea hasta que punto puede ser grave para nuestros vinos corrientes que se exportan a Suiza, la indicada característica que muchos de ellos presentan naturalmente, exacerbada o no por los métodos culturales, diremos que en dicha Nación hay, entre los que han de juzgar tales caldos, cada vez mayor tendencia a considerar la rotura del equilibrio fisiológico del vino, ocasionada por dichos métodos o prácticas culturales encaminadas a obtener una mayor producción, como una especie de agüado realizado por medio de la misma cepa constituyendo a la manera de un *fraude fisiológico* con la complicidad del organismo productor, agüado que, dicen (1), es característico de varios tipos de importación de bajo grado y que, añaden, debe ser considerado del mismo modo que la dilución efectuada en el vino una vez elaborado. Y de conformidad con este modo de pensar, se han hecho indicaciones acerca de la conveniencia de señalar, al revisarse las Ordenanzas suizas relativas a los

(1) Dr. F. Porchet: «Sur les variations de composition des vins». — Berna, 1912.

vinos y al acordarse nuevos tratados de comercio (y esto para todos los vinos corrientes de importación, aun para aquellos que tengan una *designación precisa de origen*) nuevos límites mínimos para sus diversos elementos constitutivos manifestando que, para la aceptación del principio relativo al indicado fraude fisiológico en los vinos hay ya, en Suiza, (y como hemos citado ya nosotros en otra ocasión) el precedente de que la reglamentación de las substancias alimenticias dispone que la leche es el producto obtenido sólo mediante el ordeño de vacas *racionalmente alimentadas*, y que la miel obtenida *nutriendo* en verano las abejas con *agua azucarada* se debe considerar como falsificada, manifestando que al tener para los vinos análogo punto de vista, no se trata en modo alguno de reglamentar la naturaleza, sino al hombre que fuerza a las vides a elaborar un producto que no darían sin su intervención. Tales restricciones, dicen, «habrían parecido supérfluas cuando se dejaba a la naturaleza obrar libremente. pero hoy, que el hombre considera cada día más al animal y a la planta como organismos que deben transformar industrialmente las substancias brutas en productos comerciales, no hay que sorprenderse de ver aparecer la necesidad de una reglamentación en la utilización de estas máquinas vivientes como se considera hoy a los animales y a las plantas cultivadas». (1)

. Claro está que, de conformidad con esta teoría debería estar terminantemente prohibido en Suiza el *foie-gras* pero, a lo menos que nosotros sepamos, no es así sino que, como a la cuenta les gusta, se lo comen y nada dicen.

Y aún hay más, pues podemos indicar que poseemos cartas de algunos de los principales químico-enólogos (y que como a tales dictaminan sobre nuestros vinos determinando si pueden o no ser admitidos) suizos en las que nos dicen que aun cuando aquí se pro-

(1) Dr. F. Porchet —Trabajo citado.

duzcan *naturalmente* vinos cuya característica y composición no encaja dentro de los límites por sus ordenanzas fijadas, ellos, y con ellos el comercio lícito, no tienen ningún interés en que tales vinos sean allí importados y, por lo que se refiere a los casos en que se pretendiera acidificar los caldos para que cumplieran los límites exigidos, como quiera que en Suiza tal acidificación no es permitida en modo alguno, ni con ácido tártrico, poseemos también copia de una carta del Secretario General de la Federación Suiza de Negociantes de Vinos, Químico cantonal al propio tiempo y de los más distinguidos y autorizados, remitida a nosotros por la Cámara Oficial de Comercio Española en Suiza, en la que se indica también que el comercio lícito suizo de vinos no tiene tampoco el menor interés en recibir dichos caldos de suerte que, si el comercio español, desea continuar exportando vinos al mercado suizo, deberá velarse en España rigurosamente para que los vinos destinados a la exportación a Suiza no sean acidificados y esto, naturalmente, empezando por el productor.

Respecto a este último punto de la acidificación y como quiera que por la aplicación de la regla suiza, que antes hemos mencionado, referente a la relación entre la acidez fija y el ácido tártrico que, como hemos dicho, no es aplicable a muchos vinos españoles y, por tanto, aún siendo absolutamente naturales y sin adición alguna, pudieran ser tachados como tartrizados, creemos justo hagamos la indicación de que muy en breve, y en cumplimiento de uno de los artículos del tratado de comercio hispano-suizo vigente, se ha de reunir en Berna una comisión, para formar parte de la cual hemos tenido el honor de ser nombrados, encargada de determinar el límite que para dicha relación deberá aplicarse a los vinos españoles que a Suiza se exporten.

De lo que llevamos dicho creemos se deduce bien claramente que, constituyendo Suiza un buen mercado para nuestros vinos, si que-

remos, cual conviene, que no disminuya la corriente de exportación a ella de los comunes sino que, por el contrario, se afiance el crédito de los mismos aumentando, en consecuencia, su demanda e incrementando el mercado, no hay más solución que la de enviar productos que obedezcan, en su composición natural, a las exigencias, reglas y límites que hemos indicado tiene fijados dicha Nación, procurándolo, inclusive, por medio de prácticas culturales y enológicas absolutamente irreprochables según hemos indicado, repetidas veces, en varios de nuestros trabajos. Si no lo hacemos así, dicho queda el modo de pensar que sobre el particular prevalece en aquel importante mercado que, lejos de aumentar, iría seguramente disminuyendo cada vez más en intensidad.

Alemania.—Constituyó antes de la guerra un floreciente mercado, más intenso de año en año, no sólo para nuestros mostos y vinos sino que también para nuestras uvas frescas estrujadas o sin estrujar. Por desgracia, en la actualidad y seguramente todavía por bastantes años, no nos será posible contar con él pero como quizás algún día, y quiera Dios que sea pronto, sea posible verlo abierto nuevamente, opinamos que no estará de más hacer sobre él algunas consideraciones. Para la exportación a dicho país había establecido entre los gobiernos español y alemán, de común acuerdo, un servicio especial que es el que creemos puede considerarse como más perfecto para evitar dificultades y que consistía en que los Establecimientos enológicos españoles previamente autorizados para ello, sacaban muestras de los caldos a exportar una vez dispuestos ya en los recipientes de embarque, lacrando y precintando luego éstos debidamente, las muestras indicadas eran minuciosa y rigurosamente analizadas por dichas Enológicas y si, de tales análisis, resultaba demostrada la absoluta pureza y naturalidad de los caldos, así como comprobada la clase, año y procedencia que se les atribuía, se libraba un certificado bilingüe (español y alemán) en que así constaba,

junto con la numeración, clase y peso de los recipientes a que correspondía, y algunos datos analíticos. De esta suerte no podían existir nunca dificultades referentes a la especial composición y característica que, antes hemos indicado, presentan muchos de nuestros vinos naturales y tanto menos cuánto Alemania exigía tan sólo que nuestros caldos obedecieran a las prescripciones de la legislación enológica española del mismo modo que exigía, a los vinos de otras procedencias, que cumplimentaran sus legislaciones respectivas. Pero esto último, precisamente, era lo que proporcionaba, en algunos puntos, a nuestros vinos y bajo algún aspecto, inferioridad de condiciones respecto a los vinos de otras naciones. Así, por ejemplo, mientras que los vinos franceses podían entrar en Alemania con una dosis de anhídrido sulfuroso total de 450 miligramos por litro, pues la ley francesa concede a sus vinos esta tolerancia, los vinos españoles, en cambio, con solos 201 miligramos no podían entrar, pues la ley española solamente permitía un máximo de doscientos miligramos de dicho gas por litro. Apresurémonos a indicar que, hoy, ya no sucedería ésto pues, este año, ha aumentado también España, debidamente el mencionado límite. Y otra dificultad, que no dejaba de revestir gran importancia en muchas de nuestras comarcas, productoras de mistelas, se presentaba también por defectuosa redacción de nuestra ley de vinos, circunstancia que creemos digna de señalar pues convendría subsanarla siquiera para que no pudiera ser motivo de obstáculos en lo porvenir. En efecto, acabamos de ver que Alemania exigía que los caldos españoles que a ella se importasen, fuesen *naturales* con arreglo a la legislación española y como quiera que la ley de 27 de Julio de 1895 dice, en su artículo 1.º, que «Se prohíbe la fabricación de vinos artificiales con excepción de las mistelas...» considerando por tanto, a éstas, como *vinos artificiales* resultaba que, especialmente por determinadas aduanas alemanas, era punto menos que imposible la introducción de un sólo

hectólitro de mistela, con grave daño para una importante corriente de exportación que se habría iniciado y tanto más cuánto las Estaciones Enológicas solamente estaban autorizadas para librar certificados para mostos, para orujos de uva y para vinos (es decir que tuvieran, por lo menos, determinado grado de alcohol de *fermentación*) pero no para mistelas las cuales, en consecuencia, tenían que exportarse sin ir acompañadas de dichos documentos de garantía de pureza. Y creemos nosotros un verdadero error de la ley española el calificar a las *mistelas de vinos artificiales* pues, esta misma legislación define al vino diciendo que es el líquido resultante de la fermentación alcohólica del sumo de las uvas frescas de suerte que, no habiendo existido en las mistelas tal fermentación (pues precisamente se evita ésta mediante la adición previa de la cantidad conveniente de alcohol) no pueden denominarse *vinos* y precisamente por no poder llamarse *vinos* se llaman *mistelas*. Hemos señalado estos dos ejemplos para hacer resultar también que, a veces, detalles que podrían juzgarse insignificantes pueden revestir, no obstante, una verdadera importancia para la exportación de nuestros vinos.

Otros mercados.—Ya hemos dicho que no tenemos la pretensión de analizar las condiciones y características comerciales de los diversos mercados de los vinos españoles, pues nos estamos limitando constantemente al punto de vista puramente enológico y por otra parte, estamos abusando ya de la atención de este ilustrado auditorio. Así, pues, diremos ya tan sólo, en este particular, que, además de los ya citados, en algunos otros de los mercados no han dejado de presentarse también dificultades de orden químico para nuestros vinos a causa de la especial composición que caracteriza a muchos de ellos, dificultades que, en ocasiones, han revestido capital importancia pudiendo recordar, a este efecto, la cuestión de los fluoruros con la República Argentina, que afortunadamente se conjuró con los estudios de una comisión internacional en la que intervino, represen-

tando a España, mi ilustrado compañero Sr. Mestre y digamos, también que, algunos otros mercados como Cuba, por ejemplo, tienen también señalados para los vinos límites analíticos casi análogos a los franceses, lo cual hace que nuestros caldos se encuentren allí en inferioridad de condiciones que los de la vecina Nación. Creemos, pues, que sería muy conveniente para favorecer la exportación de nuestros caldos, al negociarse nuevos tratados de comercio, se establecieran, con todas las garantías necesarias, servicios de certificados análogos al que hemos indicado existía con Alemania, procedimiento que es el que consideramos como más perfecto para evitar dificultades siempre enojosas; así se ha hecho últimamente con Noruega estando tramitándose en la actualidad cuanto a este importante asunto se refiere, y claro está que estos servicios los conceptuamos mucho más convenientes para aquellos países en que podríamos introducir nuestros vinos corrientes o incrementar la corriente exportadora que con ellos exista ya o se haya iniciado. Y al hablar de otros mercados, entre los cuales creemos podrían revestir para nuestros vinos una gran importancia, el de Bélgica (con el cual se ha iniciado ya una beneficiosa corriente de exportación que creemos debería atenderse no sólo por el mercado belga mismo sino que también por su especial situación y por su puerto de Amberes que podría facilitar nuestro acceso a otros mercados próximos) y los de todo el Norte de Europa, no debemos olvidar tampoco los que hemos perdido y podemos perder todavía a causa de las *leyes secas*, para prepararnos a luchar en ellos con caldos o productos sin alcohol.

Pluralidad de mercados.—Puede seguramente afirmarse que, hoy, el mercado de nuestros vinos es poco menos que mundial, pues son exportados, en mayor o menor cantidad y, ya sólo, ya convenientemente mezclados unos con otros los de la misma comarca o con los de distintas comarcas o regiones, a todos los países que consumen vino, no siendo raro esto ya que la inmensa variedad de clases, ca-

racterísticas, tipos y graduaciones que producimos, permiten la obtención de caldos capaces de satisfacer los gustos de los mercados mas varios así como los de los más exigentes. Asi pues, la privilegiada característica enológica de muchas de nuestras comarcas que las hace aptas para producir tan extensa heterogeneidad de vinos, nos proporciona una situación comercial también privilegiada para poder incrementar nuestra exportación, ya que son innegables y considerables las ventajas que supone poder servir a tan extensa pluralidad de mercados sobre las que ofrecería disponer de uno sólo o de un número muy contado o restringido de ellos. Claro está que no todas nuestras comarcas disfrutan, a lo menos por si sólas, de este privilegio de mercado mundial sino que lo tienen más restringido, pero no han dejado de hacerse ensayos, en algunas de ellas, para aumentarles también su esfera de expansión pudiendo citar, como ejemplo, el caso de los excelentes vinos de la Conca de Barbará, que teniendo sus más importantes mercados en Suiza, Francia y Alemania, sabemos se han efectuado con ellos, alcanzando satisfactorio éxito, ensayos en que hemos intervenido para su exportación a Cuba y a la América del Sur.

Característica mas general de nuestra exportación y medios para asegurarla e incrementarla.—La lástima es que la corriente *general* de nuestra exportación vínica, se efectúa bajo la base *principal* de los vinos corrientes o comunes, pues, aún cuando elaboramos, en variadas comarcas, y en cantidades importantes, clases y tipos selectos y finos, que no necesitamos enumerar, pues de todos son bien conocidos, las estadísticas nos indican que la masa general de nuestra exportación queda constituida, en su mayor parte, por dichos vinos corrientes o comunes y por los denominados de *coupage*, a pesar de que, con importante cantidad de ellos, es posible llegar a constituir tipos característicos y aun especiales con los cuales podrían obtenerse, seguramente, marcas de vinos susceptibles de gran finura.

Y del exámen de las indicadas estadísticas de exportación de nuestros vinos se deduce, con toda evidencia, que la de los comunes presenta un carácter de gran eventualidad siguiendo una línea quebrada con tendencias a adquirir, de año en año, valores más bajos y en estrecha relación, también y desde luego, con la mayor o menor producción que se alcanza en los restantes diversos países productores de vinos similares a los mencionados y en estrecha relación, igualmente, con las necesidades que de ellos tengan las Naciones importadoras, así como con otros factores comerciales como son los cambios, las mayores o menores facilidades que ofrezcan sucesivamente los transportes, los tratados de comercio, etc., etc., y hay que tener en cuenta que, a despecho de estos últimos, no siempre son puramente comerciales las dificultades con que tienen que luchar, según hemos ya indicado, nuestros vinos corrientes o comunes.

Resulta, pues, y ello, por desgracia, lo tenemos todos olvidado de puro sabido, que para aumentar nuestra exportación ni siquiera para despojarla del matiz aleatorio que hoy presenta, no podemos contar, en modo alguno, con carácter de mediana seguridad, con los vinos comunes ni con los de *coupage* y ello, sean los que sean los tratados de comercio que puedan concertarse, y sin que esto último quiera decir que no deba procurarse establecer tales tratados con todas cuantas Naciones puedan constituir mercados más o menos amplios e importantes para nuestros vinos y procurarse, también, que éstos resulten en ellos tan favorecidos como pueda conseguirse.

Y si no es posible contar para asegurar, y mucho menos para incrementar la exportación de nuestros vinos, con los corrientes o comunes y de *coupage*, creemos que para alcanzar tales seguridad e incremento no queda otra solución que la de intensificar, cada vez más, la producción de los vinos finos y especiales que ya venimos elaborando, ensayar la de otras clases igualmente especiales y *afinar* al propio tiempo, la elaboración de los comunes hasta llegar a cons-

tituir con ellos tipos, corrientes también, pero peculiares y característicos de carácter constante y de la posible *calidad* aún con los que hoy elaboramos y exportamos en *cantidad*, única manera de que éstos últimos no experimenten, algunas veces, en determinados mercados un menor precio por su defectuosa elaboración (como se indicó en el último Congreso celebrado en San Sadurní de Noya, por la benemérita Federación Agrícola Catalana-Balear) y única manera de que tales vinos puedan luchar, por lo menos en igualdad de circunstancias, con los similares de otras Naciones que con la nuestra concurren, con vinos similares, pero en general mejor elaborados, en determinados mercados. Y de que esto podría dar por resultado el fin que perseguimos, tenemos un ejemplo bien patente en Italia que es la Nación que se encuentra en condiciones más análogas a la nuestra, pues es exportadora y solo importa, como nosotros, vinos muy especiales y de renombre universal y resulta, efectivamente, que mientras en dicho país la exportación de vinos corrientes, en vagones cubas o en barricas, viene representada, como en España, por una línea quebrada con marcadas oscilaciones y con tendencia constante a disminuir, la de vinos finos y especiales embotellados o en barricas, viene representada por una línea siempre ascendente con notable rapidez y aún, durante el período de la guerra mundial, si bien descendió algo la exportación de dichos vinos finos y especiales, muchísimo más, absoluta y relativamente, descendió la de sus vinos corrientes a pesar de que éstos fueron muy solicitados, como los españoles, para las necesidades de los ejércitos. Y en la misma Italia, mientras la exportación de sus *Vermuts* adquiere cada vez más desarrollo, la de su tan acreditado *Marsala* va disminuyendo a medida que su elaboración, atendiendo sólo a la ganancia inmediata, se ha ido descuidando no salvándose del desastre, y con una gran ventaja, más que la exportación en botellas que se hace con productos más costosos, si, pero también más finos.



Pero no tenemos que ir a buscar fuera de nosotros los ejemplos demostrativos de lo que hemos afirmado, pues, en esta misma región, los tenemos bien patentes. Así sucede con nuestros célebres y delicadísimos *Rancios*, especialmente de la provincia de Tarragona, que, alcanzaron un bien merecido renombre universal en todos los mercados y cuya elaboración, lejos de aumentar, como aconsejaba el posible incremento de su exportación, se ha ido reduciendo cada vez más hasta el extremo de que hoy día son escasísimos, a pesar de ser muy solicitados y alcanzar precios muy remuneradores, como lo comprueba el dato que puedo indicar de que, no ha mucho, fueron vendidas en la propiedad dos barricas de *Rancio* a 150 pesetas el hectólitro, el de que vinos del año 1920, enranciados por la insolación, han alcanzado, al cabo tan sólo de un año y medio, 125 pesetas el hectólitro y el de que vinos rancios insolados de esta clase con sólo depurarlos convenientemente han sido vendidos, no ha mucho, a casas de Burdeos al precio de cuatro pesetas el litro manifestando allí que aceptarían cantidades respetables de tales vinos. Y resulta un verdadero dolor ver que se venden como vinos comunes o de coupage, a tanto el grado y con todas las contingencias, inseguridades y menosprecio que todo ello supone, caldos, (entre los cuales no faltan los que por defectuosa elaboración resultan manitados) que podrían ser convertidos fácilmente en tales vinos Rancios finos y especiales. Extensísimos viñedos de nuestras mas importantes comarcas vinícolas, como son por ejemplo el Priorato alto y bajo y buena parte del Campo de Tarragona (Montroig, Roda, etc.) productoras de mostos de elevada riqueza glucométrica capaces de producir vinos de 15 y, mejor, 16 o 17 grados (pues hay que tener en cuenta que en el enranciamiento se suelen perder unos dos grados) son aptos para la obtención de esta clase de vinos selectos.

Pero, aparte de la elaboración de estos caldos especiales, así como la de otros que pudieran obtenerse poniendo a contribución las con-

diciones también especialísimas de varias de nuestras comarcas, constituyendo en algunas caracteres poco menos que exclusivos de las mismas, contribuiría seguramente a que nuestros vinos alcanzasen renombre y fuesen, por tanto, más solicitados para su exportación despojándola, al propio tiempo, del carácter aleatorio que hoy tiene, la substitución también de nuestros vinos comunes y de coupe que hoy constituyen, como hemos dicho, la masa general de los que obtenemos, de tipos variables e inciertos (ya que hoy resultan buenos, medianos o deficientes según las circunstancias y su calidad varía no sólo de año en año y de comarca en comarca, sino que también, como hemos ya indicado antes, de localidad en localidad, de bodega en bodega, de casa en casa y aún dentro de éstas, de recipiente en recipiente, y la mayor parte de los cuales tienen que venderse dentro del año cuando no han tenido tiempo todavía de desarrollar sus condiciones y finura) por otros más finos de tipo constante obteniendo, en cada comarca, alguno o algunos característicos de ellas que, de esta suerte, serían conocidas y podrían acreditarse cosa que hoy no sucede. Y hay que tener en cuenta que, estos vinos de tipo constante, son los que va buscando siempre el consumidor y por no poseerlos muchas de nuestras comarcas, por lo antedicho, resulta que éstas no pueden alimentar directamente al gran consumo y los mismos exportadores no dejan de encontrar muchas veces grandes dificultades para conseguirlo.

Vemos pues, nosotros, la solución del problema de la intensificación y progreso de la corriente exportadora de nuestros vinos, despojándola, al propio tiempo, de su carácter aleatorio, en dar sucesivo y creciente desarrollo a la obtención de los conocidos y renombrados vinos especiales que ya producimos hoy, y en procurar la sucesiva extensión e incremento de la producción de otros vinos también especiales y finos, que reflejasen las condiciones peculiares de las diversas comarcas, y que encontrarían una mas fácil y segura

colocación en el exterior, en detrimento de la de aquellos que encuentran cada vez más dificultades de diverso origen o son, cada vez, menos solicitados fuera y, por tanto, gravitan en el interior con intensidad creciente y envileciendo sus precios. Y como la masa general de vinos que pesa mas extraordinariamente en nuestros mercados está constituida por los corrientes de diversas clases y de nuestras distintas comarcas asi como por los vinos de *coupage*, tales son los vinos que creemos conviene sean transformados, como es posible mediante prácticas culturales y vinícolas adecuadas, los primeros en clases mas finas de tipos constantes característicos de dichas diversas comarcas y respecto a los segundos, opinamos que apesar de que buena parte de la industria enológica de exportación debe fundarse en las mezclas o *coupages*, los vinos denominados de *coupage*, tal como hoy se entienden para la exportación, y que son los más tentadores para que en ellos se verifiquen posibles ampliaciones dentro y fuera, conviene se procure vayan disminuyendo en cantidad substituyéndolos también, en las comarcas que los producen, por otros finos y hasta especiales lo cual es igualmente posible por medio de las convenientes prácticas vinícolas y enológicas, y sirva como ejemplo de ello lo que antes hemos dicho de los vinos *Rancios*, y de esta suerte, reducidos en cantidad tales vinos de *coupage*, a proporciones mas racionales, podrán ser útiles para el consumo interior y también para la mejora de otros vinos, mas necesitados, de otras comarcas.

Creemos que los ejemplos que antes hemos indicado comprueban que tales intensificaciones y modificaciones contribuirían extraordinariamente a la seguridad e incremento de nuestra exportación vinica más, por otra parte, ya hemos visto también que la razón en que se funda el notable economista A. Marvaud, para aconsejar que el mercado francés no se muestre intransigente con nuestros vinos, es la de que, tal intransigencia, nos obligaría a los españoles a perfeccionar nuestras elaboraciones obteniendo productos mejores y fi-

nos con los cuales opina que, seguramente, podríamos establecer una peligrosísima competencia a los vinos franceses en sus diversos mercados de modo que, dicha intransigencia, lejos de favorecer a la producción vínica francesa, le resultaría perjudicial. Y podemos indicar que, en el mismo modo de pensar, abunda el no menos distinguido economista y enólogo italiano F. Carpentieri para los vinos de su Nación y cuyos asertos vienen comprobados por los datos que, respecto a la exportación italiana de vinos, hemos citado anteriormente.

POSIBILIDAD DE LLEVAR A LA PRÁCTICA LOS MEDIOS PROPUESTOS.—

Pero claro está que no basta que existan los medios indicados para solucionar el problema que nos ocupa sino que es preciso también que, tales medios, sean susceptibles de ser llevados a la práctica. Nosotros opinamos, sin vacilación alguna, que pueden serlo. Acerca de lo que seguramente puede hacerse en nuestro país en cuestión de vinos, recordamos siempre la profunda impresión que nos produjo la lectura de unos párrafos, que vamos a permitirnos resumir, del libro sobre *La Verema* (1) debido a la pluma del distinguido señor D. Manuel Raventós que, tan a fondo, ha estudiado cuanto a la vitivinicultura se refiere y que, con tanto éxito, ha llevado a la práctica los frutos de sus estudios. Relata, efectivamente, refiriéndose a los vinos de Champagne que, pudiendo ser debido al mérito indiscutible de ellos, a tres causas principales a saber: la calidad especial del terreno y de las cepas, la raza de levaduras de aquella región y los cuidados y limpieza del trabajo, los de fuera de la Champagne probaron de quitárselo todo pero sin haber podido conseguir nunca los precios de venta de las primeras casas de Reims y de Espernay. Lo primero que se probó fué las vides, plantándose el *Pinot blanco* y el

(1) M. Raventós.—«La Verema».—Barcelona. Librería de A. Verdaguer.—1911.

Pinot tinto que son las cepas más finas de aquella región, pero pronto se vió que el mérito no consistía en las vides pues, aquellas cepas, no daban vinos más finos que los peculiares de cada país ni aún abonándolas con *los mismos* abonos que en la Champafia. Lo segundo que se probó fué la raza de levaduras para hacer las fermentaciones, pero el resultado fué también muy problemático pues las levaduras *seleccionadas* de cada país dan vinos que no se distinguen de los fermentados con levaduras de Verzenay. Los viticultores de Champagne decían que el mérito de sus vinos consistía en el terreno y en el clima y que ésto no podrían quitárselo, pero las casas alemanas, que son las que más se aproximaron a alcanzar excelentes resultados, les compraron entónces las uvas de los pagos más reputados, hicieron con ellas vinos dentro de la misma región y se lo llevaron después a Alemania para trabajarlo y hacerlo espumoso, quitándoles, de esta suerte y de una vez, el terreno, las vides, las levaduras y los cuidados de la cosecha, añadiendo ellos, por su parte y tan sólo, el convertir aquel vino en espumoso dentro de la botella, trabajo sobradamente mecánico para que no tenga que ser privilegio de nadie, pero bien pronto se convencieron los alemanes de que, con las uvas de su país, trabajadas con los mismos cuidados, podían hacer *tan buen vino* como con dichas uvas de la Champagne. El mismo trabajo y cuidados de los vinos también se les quitó con los aparatos y dependencia que de allí se hicieron venir, pero con análogos resultados.

Manifiesta el Sr. Raventós que alguna influencia tiene, desde luego, en el comercio el nombre y el antiguo crédito adquirido, ya para hacer pagar un sobre precio para las primeras marcas ya para hacer pasar las últimas, pero debe reconocerse el mérito de las primeras que son las que han levantado el crédito de su país. Trabajan, dice, con una pulcritud y con una limpieza, por la limpieza y la pulcritud de todo el país, que es muy difícil de quitárselas, y acaban dichos

párrafos diciendo que le parece que el secreto del mérito de dichos vinos no es debido ni a las *uvas*, ni a las *levaduras*, ni a los *procedimientos* y hasta le parece que, con *nuestras uvas aquellas casas* harían aún *mejores* productos y que, si en el Panadés se lograra trabajar tan limpia y tan pulcramente como en la Champaña, también vendería sus vinos a iguales precios que éstas y también se alcanzaría *finura* y *bouquet*, no el *mismo* pero *quizás superior*.

Y dice por último en otro párrafo, refiriéndose también a la limpieza, que el día en que todos los viticultores trabajen con la pulcritud debida, no serán de temer las crisis vitícolas pues el sobre precio que esto proporcionará hará que no sea de temer la concurrencia, donde más limpio se elabore, como en la Rioja, más caro se vende y, dentro de nuestras mismas comarcas, alcanzan también un sobre precio por grado, aquellas que más limpio y mejor vinifican, acabando por sentar la conclusión de que la limpieza, si es de todos, hará el precio.

De cuanto acabamos de indicar, resumido del citado trabajo de personalidad que tan profunda como magistralmente ha estudiado estas cuestiones, no sólo teórica sino que también prácticamente, y ha logrado obtener los éxitos que todos conocemos, opinamos que puede deducirse ya con toda evidencia lo muchísimo que es posible hacer y lograr en el sentido por nosotros preconizado, pues si con tantos elementos contamos para la elaboración de vinos que puedan ser incluso comparables con el que pudiéramos calificar como rey de ellos, no es mucho suponer que tales elementos no nos faltan para afinar nuestros actuales tipos y para elaborar otros que sean peculiares de las condiciones también peculiares y especiales de nuestras diversas comarcas.

Pero, por otra parte, en varios de nuestros trabajos hemos tenido ocasión de analizar, y ello nos releva de insistir sobre este particular, especialmente ante tan ilustrado auditorio, de cuya benévola

atención estamos ya temiendo abusar en demasía, los magníficos elementos vitícolas con que contamos hoy ya en nuestra región así como los que pudieran ensayarse e implantarse lo cual, unido a la gran variedad de condiciones climatológicas y agrológicas, verdaderamente soberbias todas ellas en grandes extensiones de nuestros viñedos, que caracterizan a sus diversas comarcas, hacen que podamos calificar, a dicha nuestra región, de verdaderamente privilegiada como lo comprueba el que sea rica, quizás cual ninguna otra, por lo que respecta a la inmensa variedad de clases y tipos distintos de vinos que en ella ya se obtienen (y que hacen de la misma un verdadero *mosaico* y que creemos aún susceptibles de un mayor aumento todavía) desde los de constitución más robusta, de mucho cuerpo y capa, riquísimos en sustancias extractivas y colorantes, hasta las de constitución débil y pobre en sus diversos elementos, y desde los pobres en alcohol hasta los que presentan las más elevadísimas graduaciones glucométricas y alcohólicas *naturales* conocidas, con toda la riquísima y variada gama que tan amplísimos límites supone y consiente.

Tenemos, pues, considerables cantidades de valiosísimas primeras materias, lo que sucede es que de ellas, como en tantísimos otros aspectos de la producción española (y aún, dentro de la misma agrícola, con muchos de nuestros aceites) no sacamos todo el provecho que pudiéramos ni aún viendo como aprovechan muchas de ellas, algunos países, para preparar riquísimos vinos con los cuales compiten luego en el mercado universal, y todo esto y mucho más podríamos hacer y conseguir nosotros con tan excelentes elementos, como lo comprueba lo que hacen con ellos los indicados países. Hoy día, ya culturalmente ya con la oportuna y racional aplicación de los adelantos de la moderna enología, es posible conseguir seguros y excelentes resultados, y de ello nos hemos ocupado y lo hemos demostrado también en algunos de nuestros trabajos y aún, prácti-

camente y en gran escala, hemos podido en parte comprobarlo como veremos más adelante.

Todo lo dicho nos permite pues opinar, con toda firmeza, que nuestra región, tan especialísima y privilegiada como hemos visto, por sus peculiares condiciones, las reúne para apelar a cualquiera de las dos maneras a que, sin excluirse la una a la otra, antes por el contrario complementándose mutuamente, puede recurrirse para procurar y conseguir la mayor seguridad al propio tiempo que un aumento considerable en la exportación de sus vinos, a saber: elaborarlos de conformidad con los gustos del consumidor o bien producirlos de tal suerte que éste los desee y solicite atraído por sus especiales características. Y fundamos esta nuestra firme creencia de que nuestra región reúne, vitícola y enologicamente, condiciones para proceder al mismo tiempo de las dos maneras indicadas, porque, de lo que hemos indicado y de todos los estudios realizados se desprende, con toda evidencia, que las reúne no sólo para poder elaborar, en cada una de sus variadas comarcas y como de hecho sucede ya en varias de ellas, alguna o algunas clases de vinos finos y hasta especiales que pudieran ser de tipos constantes, tal como los desea y vá buscando siempre el consumidor, bien característicos y aceptables, que se recomienden por sí mismos y por sí mismos sean solicitados en los mercados, sino que las reúne también, y quizás insuperables dada la riqueza extraordinaria que en clases y tipos de vinos ya posee y puede poseer, como hemos indicado, para, estudiando detenidamente las diversas exigencias y gustos de los mercados más diferentes, elaborarlos de suerte que satisfagan, hasta el menor detalle, tales gustos y exigencias. Claro está que todo esto, en parte, ya se hace hoy de tal modo que el mercado de la región es ya múltiple y puede decirse que mundial, según hemos hecho constar, de suerte que contamos ya con todas las no escasas e importantes ventajas que supone la pluralidad de mercados sobre las que supondría no

poder servir más que a uno o a un número muy limitado de ellos, pero, todo esto, creemos puede extenderse y ampliarse mucho más, dándole al propio tiempo el carácter de seguridad y regularidad conveniente, poniendo a contribución tanto como es posible, que es seguramente muchísimo más de lo que hoy se hace, todos los excelentes elementos y todas las privilegiadas cualidades y condiciones a que antes nos hemos venido refiriendo.

EN QUE CREEMOS QUE CONSISTE EL PROGRESO EN VINIFICACIÓN. — Pero al llegar aquí, y antes de pasar a lo poco que nos queda ya por decir, creemos que, aún cuando pudiera quizás parecer digresiva, no holgará hagamos una observación referente a que, al hablar, como hemos hecho, de afinar clases y tipos de vinos, no queremos nosotros significar que el progreso a realizar en vinificación, tenga que consistir para nosotros, *forzosamente*, en substituir por otros los métodos que, ya de tiempo, se vengán empleando ni aún cuando estos métodos se presentasen rodeados por la aureola de magníficos resultados dados, por ellos, en otras partes, de suerte que opinamos que el tratar de perfeccionar los resultados no supone siempre, ni mucho menos, cambiar los procedimientos para obtenerlos, y esto es tanto más así cuanto más característica sea la clase o tipo de que se trate, puesto que las modificaciones a la misma aportadas por el nuevo método podrían dar por resultado, sino quizás el de hacerlas desaparecer completamente, el de aminorar o cambiar las cualidades que tuvieran que constituir, precisamente, sus especiales caracteres distintivos cuando lo que pudiera convenir es conservarlos y aún, quizás, acentuarlos. Tales cambios de método podrán ser, pues, muy dignos de ser ensayados, y convendrá lo sean comarcal y aún localmente, para intentar la formación de nuevos tipos adecuados a los gustos y exigencias de determinados mercados, experimentando aquellos que pudieran aconsejar las condiciones especiales que se

deseen o se juzguen convenientes obtener, pero, en la inmensa mayoría de los demás casos, y sin perjuicio de hacer también ensayos si ello se juzga oportuno, creemos convendrá ser muy parcos en la introducción de nuevos métodos para substituir los ya de antiguo utilizados, pues el progreso a realizar en estos casos opinamos depende, sencilla y esencialmente, de *perfeccionar* los procedimientos clásicos en las comarcas respectivas, aportando a ellos las reglas y preceptos de la moderna y sana enología gobernando racionalmente los fenómenos químicos y biológicos que constituyen hoy la verdadera esencia de la elaboración de los vinos.

VENTAJAS DE LOS MEDIOS INDICADOS.—Hecha la anterior salvedad, que juzgamos no desprovista de importancia ni de fundamento, creemos que poniendo en práctica nuestro indicado modo de pensar, modesto como nuestro y susceptible de ser equivocado por firme que sea, respecto a la sucesiva y creciente afinación de las clases de vinos ya existentes, intensificación cada vez mayor de los actualmente ya muy acreditados e implantación de todos aquellos, que no son pocos, que permiten las peculiarísimas condiciones de nuestras diversas comarcas, se obtendría por resultado el de obtener un conjunto de tipos constantes de vinos de pasto, mesa y especiales característicos de cada una de ellas y susceptibles todos, dentro de su respectiva clase, mediante prácticas culturales y enológicas adecuadas, de gran perfección y finura y muchos de los cuales, (entre los que podemos incluir sin duda alguna no pocos de los que hoy se obtienen como comunes y que se venden dentro del año cuando no han tenido todavía tiempo de desarrollar todas las excelentes cualidades de que seguramente son capaces mediante los oportunos cuidados de crianza) podrían llegar a merecer se les otorgase los honores de la botella, que no puede dudarse recibirían muy dignamente, con todo lo cual tenemos la profunda convicción de que se lograría desligar a

la masa general de nuestra exportación del carácter de inseguridad que hoy día tiene y se conseguiría extenderla e intensificarla cada vez más, así como también, ya que los tipos reunirían un carácter constante y se irían acreditando, por si mismos, tal como fuesen y, además, su característica y composición, justificativas de su genuinidad y pureza, podrían ser estudiadas y perfectamente conocidas en los países importadores, con lo cual se llegaría a poder evitar por completo las dificultades, muchas veces insuperables y siempre enojosas, que hoy día, hemos visto, encuentran crecido número de nuestros vinos corrientes por no encajar algunos de sus componentes, a pesar de ser naturales, dentro de los límites que para ellos tienen fijados varias de las Naciones que constituyen hoy sus principales mercados.

Pero además, y por otra parte, creemos que no dejarían de obtenerse también otras ventajas de la producción de vinos mejor elaborados y de la de los finos y especiales, de entre las cuales no sería seguramente la menor la de que los vinos que quedasen para el mercado interior, aún los comunes, serían también mucho mas afinados y de tipos igualmente constantes, alcanzarían sin duda mucho mas fácil salida y un mucho mayor consumo, obteniendo a la vez precios mas remuneradores. Con todo ello se obtendrían, pues, los resultados que indicaba el distinguido Padre D. J. M.^a Rovira, en su ponencia del ya mencionado Congreso de la Federación Agrícola Catalana-Balear en San Sadurní de Noya (1), al decir que, mientras todo aquel que hace un producto para el consumo procura elaborarlo tan perfecto que, en lo posible, el consumidor no pueda pasarse sin él, con el vino no sucede lo mismo, pues, en vez de esforzarse en hacer de él una bebida agradable, que llegase a ser insustituible y que fuese deseada por todos de tal suerte que, aquellos que lo beben y hasta aquellos que dicen que no les gusta, no pudiesen prescindir

(1) Avens Agrícola Libre del XXV Congrés de la F. A. C. B. - San Sadurní de Noya.

de él, resulta que el vino que va a parar a manos del consumidor es mal elaborado (y ejemplos bien patentes de ello hemos indicado anteriormente al hablar del mercado interior) no teniendo aquella agradabilidad que fuera de desear lo cual se traduce en un aburrimiento del consumidor que, en estas circunstancias, lo substituye fácilmente por cualquier otra bebida mientras que, de ser bien elaborado, tendría el vino más consumo, sería mejor aceptado y mejoraría de precio sin contar con que, por otra parte, de esta manera no existirían las considerables y ruinosas pérdidas que hemos demostrado ya anteriormente, se producen hoy por las defectuosas elaboraciones pérdidas que ya, por sí solas, justificarían todos los esfuerzos que se hicieran para cambiar estas circunstancias como conviene que procuren todos no solo por interés propio sino que, también, por patriotismo.

Y consideramos nosotros indudable que, todo ello, es decir, los medios puramente enológicos (que son los que deben constituir al objeto exclusivo de esta conferencia) contribuirían a paliar intensamente la crisis vinícola y, ello, de una manera progresiva y constante pues, al ir acreditando más y más, del modo indicado, sus vinos nuestras diversas comarcas, se acreditarían también más y más a sí mismas, alcanzando cada vez mayor renombre, venta y profusión dichos vinos, cosa que hoy no puede suceder en el grado que convendría pues, por no existir en nuestras comarcas tipos siempre constantes y bien definidos hoy, como ya hemos puntualizado anteriormente, no pueden siempre alimentar directamente al gran consumo y el mismo exportador no deja de encontrar también, a veces, grandes dificultades para ello teniendo que hacer entrar, en la composición de los tipos de vinos, varios de diversas clases y comarcas de suerte que, generalmente, de mil vinos tienen que hacer uno que, por ser hijo de tantos padres, ha de ser forzosamente innominado o recibir un nombre impreciso de origen lo cual, se comprende, ha de



redundar forzosamente en perjuicio de las comarcas productoras pues, de esta manera, no es posible que se den nunca a conocer ni ellas ni los vinos por las mismas producidos, como podrían serlo, seguramente, a poco que dichos vinos se especializaran y del mismo modo que alcanzaron, bien merecidamente por cierto, renombre universal aquellas comarcas que, habiéndose aprovechado ya de sus características peculiares, en sus caldos las reflejaron constituyendo tipos también peculiares y característicos.

NECESIDAD DE PROCEDER A LA DELIMITACIÓN DE LAS COMARCAS VITI-VINÍCOLAS.—Pero para poder conseguir, bajo el punto de vista que acabamos de indicar, todos los excelentes resultados a que puede aspirarse, creemos de *toda necesidad* que cada tipo de vino sea producido en la comarca más adecuada para ello, condición que conceptuamos importantísima, no solamente bajo el punto de vista puramente enológico, sino que también bajo el comercial y económico, pues no hay razón ni ventaja alguna para obtener, por ejemplo, en algunas localidades, por medio de largo asecamiento sobre esteras, el mismo producto que puede obtenerse mejor, más fácil y más económicamente, en otras, con la sola ayuda del calor solar.

En la mencionada obra *La Verema* de D. Manuel Raventós se aconseja también la conveniencia de que nuestros viti-vinicultores se penetren bien de la importancia que, para todos, tiene la elaboración de *tipos comarcales* en vez de que, como hoy es muy frecuente todavía, vaya cada uno por su lado, diciendo que una de las cosas que hoy nos hacen más daño es la de que, de muchas de nuestras diferentes comarcas, salgan los vinos tan diferentes los unos de los otros, debiendo tenerse la seguridad de que *así no se acreditarán nunca* pues para que la fama, *el grito*, de los vinos de una región traspase las fronteras y sean estinados lejos del país de producción es preciso, es indispensable, que, con gran constancia y año tras año,

se hagan siempre los mismos tipos de vino sin perjuicio. claro está, de mejorarlos, de perfeccionarlos tanto cuanto sea posible.

Todos sabemos, también, por otra parte, lo que quiere decir un Burdeos, un Borgofia, como sabemos lo que quiere decir un Priorato, un Rioja, un Alella y que, estos nombres, por sí solos, dan un *sobre precio* a los vinos respectivos, pero no pretendamos hacer Riojas en en el Priorato, ni Alellas en la Rioja, ni Prioratos en Alella, por ejemplo, pues ello constituiría por de pronto un perjuicio para todos, y del mismo modo, todo aquel que pretenda elaborar y constituir una especialidad lo primero que tiene que procurar es que, ésta, sea por completo adecuada a todas condiciones peculiares de la comarca respectiva. Así debería huirse también de los peligros que, seguramente, acarrearía el que todos o muchos, aún cuando no dispongan de las condiciones indispensables para ello, pretendieran elaborar análogos o similares productos u otros más o menos parecidos a los que tengan mayor *fama, grito o aceptación*. El vino es un producto natural y *a la naturaleza no se la manda más que obedeciéndola* siendo, por tanto, indispensable que cada clase, cada tipo, cada especialidad se elabore allí donde se encuentren las condiciones necesarias, y en el máximo grado posible, para obtenerla tal y como debe ser o tal como la requiera, la exija el mercado. Haciéndolo así creemos firmemente que sólo beneficios alcanzaríamos todos, haciendo lo contrario los perjuicios podrían llegar a ser considerables y aún, quizás, irreparables.

Y una vez producidos y elaborados el vino o los vinos en la comarca más adecuada para ello es preciso hacer, luego, y como consecuencia, todo lo posible para que las marcas correspondientes al tipo o tipos respectivos no puedan ser desacreditadas por imitaciones fraudulentas realizadas en el interior o en el exterior, a cuyo efecto opinamos que es de conveniencia absoluta que, ningún tipo o marca de vino, pudiera recibir un nombre de origen que no corres-

pondiera a la localidad o comarca en que se hubiera realmente producido, a cuyo efecto convendría se legislara en dicho sentido al propio tiempo que, como lo ha hecho Francia con innegables y satisfactorios resultados, se *delimitasen* para ello debidamente las comarcas vitícolas señalándose, con detalle, todas las localidades o términos que, en cada una de ellas, habrían de quedar comprendidas previo un estudio detenido de sus diversas condiciones climatológicas, agrológicas, culturales y vinícolas y, todo esto, lo conceptuamos tanto más conveniente en esta región cuanto tan diferentes son las condiciones de sus diversas comarcas y tan diferentes también las características de los tipos de vinos que en ellas se producen y pueden producirse.

Tal delimitación de comarcas revistiría indudablemente considerables ventajas no sólo bajo el punto de vista puramente comercial y enológico sino que, también, por lo que se refiere a la represión del fraude pues, por lo menos, disminuirían aquellos que hoy se hacen sin más objeto que el de hacer pasar vinos determinados como si fuesen procedentes de comarcas más acreditadas en perjuicio de éstas últimas y también de las de verdadera procedencia pues, de esta suerte, éstas últimas no es posible logren nunca acreditar sus productos por si mismos y por las peculiares características que tengan.

LOS MEDIOS QUE HEMOS INDICADO PARA PALIAR LA CRISIS VINÍCOLA NO SON UTÓPICOS.—Numerosos son los ejemplos prácticos que podríamos exponer de casos, en que por los cargos que desempeñamos hemos tenido que intervenir, que demuestran con toda claridad las ventajas, conveniencia y aún necesidad de que se llegue a establecer la indicada delimitación de comarcas, pero no nos detenemos a relatarlos porque hemos abusado ya, con exceso, de la atención de este ilustrado auditorio de suerte que daríamos por terminada nues-

tra misión de hoy pero hemos de rogar, todavía, que se nos permita añadir unas palabras más, que serán ya breves, a las modestas y deshilvanadas que llevamos dichas y opinamos debemos añadirlas, por el hecho de estar íntimamente relacionadas algunas de las soluciones a que hemos llegado, y como ya se deduce de varios de los razonamientos que hemos empleado, con las cuestiones económicas y con la candente cuestión de cantidad y calidad. Respecto a estos particulares, y por más que las primeras no quedan incluidas dentro de los límites puramente enológicos del tema que nos hemos impuesto hoy, podemos decir, en primer lugar, que ellas no rozan, ni mucho menos, como veremos enseguida, al aumento en el precio de producción de la inmensa mayoría de los vinos que hemos preconizado y, por otra parte, tanto la calidad como la cantidad, presentan sus ventajas e inconvenientes pues si bien, esta última, individualmente o en extensiones relativamente poco extensas, podría ser y es remuneradora, podría llegar a desvirtuarse esto al generalizarse si no surgían, al propio tiempo, otras circunstancias contrarrestadoras, de conformidad con lo que ya indicamos al principio, y, por lo que respecta a la calidad, si bien es igualmente remuneradora por si misma y por contribuir a paliar el exceso de producción necesita, en cambio, mayor capital para ser desarrollada buena parte de lo que a ella concierne, en toda su conveniente y debida amplitud.

Pero, aparte de estas evidentes premisas de carácter general y a pesar de ellas, tenemos nosotros la sincera e íntima convicción de que, hoy por hoy, son muchísimos, innumerables, los casos en que, con sólo cuidar debidamente la elaboración, es posible *aumentar la cantidad mejorando*, al propio tiempo, *mucho la calidad* y esto sin contar con que nos cabe la evidencia de que precisamente lo que hoy *cuesta más caro* al viti-vinicultor es el elaborar *defectuosamente o mal* como creemos haberlo demostrado en nuestro indicado folleto sobre *Los millones perdidos por los vinicultores*. Y el elaborar mejor y

más racionalmente de lo que hoy, en general, se elaboran los vinos corrientes y obtenerlos, en consecuencia, mucho más finos, más selectos y de mejor conservación, no es cosa que suponga un gasto mayor que el que hoy se invierte en elaborar menos bien o mal pues, antes al contrario, con los mismos gastos, pueden obtenerse vinos que serían mucho más retributivos, a lo menos por el concepto de que, en su elaboración, no se habrían desvanecido, gastados en pura pérdida o *saboteados*, si se nos permite esta palabra, por la levadura o fermento alcohólico, determinados elementos que, como el alcohol, dan hoy, en la inmensa mayoría de nuestras comarcas, por su cuantía, precio o valor a los vinos corrientes o comunes debiendo además tenerse en cuenta que, a esta pérdida de dinero efectivo, hay que añadir, por lo menos, la que supone el descrédito ocasionado por los vinos mal elaborados y sin contar el menosprecio lógico en todo producto mal elaborado que, además, tiene que ser de dificultosa conservación.

Y opinamos sinceramente que el conjunto de medios que hemos propuesto no es utópico, pues siendo lo más importante, por de pronto, vencer la inercia y empezar por algún lado, ya que el poner en práctica y por completo todo aquello que los razonamientos de esta conferencia nos han permitido deducir, no hay que hacerlo en un día sino que, aún cuando pudiera hacerse, sería más conveniente escalonarlo por etapas sucesivas, dicho comienzo puede iniciarse ya hoy, sin mayor gasto alguno, y habida cuenta de que, como hemos dicho, lo que hoy cuesta más caro es vinificar defectuosamente o mal, elaborando mejor y logrando, con sólo la aplicación de los modernos conocimientos enológicos, la unificación de tipos y la transformación de los vinos corrientes o comunes que, en general, se obtienen, en otros muchísimo más finos y de muchísimo mejores condiciones de presentación y conservación. Y que ésto, aún haciéndolo con los mismos medios de que hoy se dispone y con los mis-

mos gastos, y aún quizás menores, no constituye tampoco ninguna utopía, lo tenemos demostrado (y no quisiéramos que el decirlo pudiera ser tachado de inmodestia si no considerado más bien y tan sólo como demostración de nuestras afirmaciones) desde hace tiempo y, más especialmente, estos dos últimos años con el funcionamiento, y a pesar de no contar éste todavía con todo el desarrollo de que es susceptible, de los Servicios Especiales de Enología de esta Región, creados por Real orden de 7 de Julio de 1921, a que ya anteriormente nos hemos referido y que tienen a su cargo de una manera principalísima cuanto se refiere a la enseñanza *eminentemente práctica de la elaboración y conservación de vinos*, con cuya dirección hemos sido honrados y al frente de los cuales hemos asumido la responsabilidad de la dirección de todas las operaciones de vinificación de muchos miles de hectólitros de caldos en las cuatro provincias catalanas, habiéndose elevado, en la última campaña, a *más de doscientos cincuenta mil* los hectólitros de mostos de diversas clases cuya vinificación hemos dirigido constituyendo la casi totalidad de la cosecha de una docena de pueblos y de cuyos resultados nosotros no podemos hablar pero sí, creemos, nos será permitido decir que, a pesar de los escasos medios de que hemos dispuesto, de los datos que posteriormente nos han sido facilitados por los propios interesados, que son los que por nosotros pueden o deben hablar, se deduce que la *plus valía* media alcanzada, en los caldos procedentes de dichas vinificaciones, no es inferior a unas cinco pesetas por hectólitro, lo cual, a los ruinosos precios actuales supone un tanto por ciento importantísimo de mejora de suerte que, los muy escasos recursos con que dichos Servicios cuentan todavía, hemos podido reintegrarlos a la Nación con un mínimo de un millón doscientas cincuenta mil pesetas en forma de mayor riqueza para los viti-vinicultores y más, mucho más, habríamos podido hacer de contar con más medios pues nos habría sido posible acudir a otras poblaciones que so-

licitaron también tales servicios y a las que, con harto pesar nuestro, no pudimos atender. Y son bien elocuentes para demostrar cuánto decimos, los datos que sobre el particular poseemos facilitados por los propios interesados resaltando todo mucho más en los correspondientes a aquellos pueblos en que ha sido posible establecer cálculos comparativos entre vinificaciones efectuadas por dichos Servicios y las realizadas, con caldos análogos, en el mismo pueblo, y con uvas de los mismos viñedos, sin el mencionado concurso. Y desde luego que los vinos por los repetidos Servicios elaborados resultaron con todas las condiciones requeridas por los mercados de destino y conformes con todas las exigencias de sus legislaciones enológicas respectivas, habiéndose efectuado también, con todo éxito, ensayos en gran escala para la elaboración, en alguna comarca, de tipos de vinos que han sido aceptados en mercados a los que hasta ahora no se habían enviado, contribuyéndose, de esta suerte, a la expansión e incremento exportativo con tipos adecuados a que nos hemos venido refiriendo en el transcurso de esta conferencia. Se trata, pues, de unos Servicios que, por ser eminentemente reproductivos dentro del mismo año y poder contribuir, en gran manera, a poner en práctica cuánto enológicamente hemos visto es preciso para paliar la crisis vinícola, conceptuamos convendría intensificar tanto cuánto fuese posible dotándolos suficientemente para que su organización se completase como requiere la importancia de la vitivinicultura y aconsejan los resultados ya obtenidos y para que pudieran atender, por lo menos, todas cuantas demandas se les hiciera pudiendo nosotros decir que, a las numerosas demandas que se han hecho y se hacen por Corporaciones y Entidades agrícolas, acerca de la necesidad de la intensificación de las enseñanzas eminentemente prácticas suministradas por dichos Servicios, hay que añadir el importantísimo dato de que tal necesidad ha sido reconocida últimamente, refiriéndose a la mencionada Real orden de 7 de Julio de

1921 que los creó, por la Ponencia del Comité organizador del Primer Congreso Nacional del Comercio Español en Ultramar (1) que actualmente se está celebrando.

Y a esta posible mejor elaboración y afinación de vinos, con los mismos o menores gastos que la actualidad (que por sí solas suprimirían las pérdidas hoy existentes por defectuosas prácticas, y, al propio tiempo, irían acreditando más y más nuestros vinos, dentro y fuera de la Nación, contribuyendo a aumentar el consumo, y, por tanto, a paliar la crisis vinícola), y, perseverando uno y otro día por este camino, todo lo demás que hemos deducido como conveniente, podría, y habida cuenta de lo mucho, bueno y justamente acreditado que hoy ya producimos, irse estableciendo paulatinamente no sólo bajo el aspecto interior sino que también por lo que al consumo exterior se refiere, para conseguir cuyos resultados opinamos que, en muchas de nuestras principales comarcas vitícolas, se ha dado ya un paso de gigante, recorriendo merced a él largo camino, con la constitución de buen número de beneméritos Sindicatos cuyas magníficas Bodegas, legítimo orgullo de los pueblos respectivos, podrían irse encaminando y completando sucesivamente en el sentido que hemos deducido referente a elaboraciones, y sin olvidar el aprovechamiento de todos los subproductos de la vinificación como tampoco la elaboración de los tipos especiales que hemos citado como aptos para contrarrestar las campañas de algunos médicos, ni la de toda clase de productos a base de jugo de uvas sin alcohol (mostos concentrados o no, gasificados o no, confituras, mermeladas, caramelos, jarabes, etc.) para el interior y muy especialmente para los países que hayan dictado *leyes secas*, y sin olvidar tampoco los vinagres, que van ad-

(1) Primer Congreso del Comercio Español en Ultramar (Marzo-Abril 1923).—Sección 1.ª Fascículo número 1.—Segundo grupo del Cuestionario general (Tercer período).—Modalidades específicas del Comercio de Exportación a los Países de Ultramar y medidas de protección que requiere.—Ponencia del Comité Organizador.—Madrid. Imp. de Sucesores de Rivadeneyra S. A.

quiriendo gran importancia especialmente para la industria de conservas, las pasas y las uvas para verdeo cuya exportación es ya hoy más importante de lo que pudiera creerse, y mucho más podría serlo seguramente, y cuyo mercado interior tenemos poco menos que abandonado cuando, especialmente en los grandes núcleos de población, de tanto incremento es susceptible. Y claro está que, todo esto, podría conseguirse con muchísima más rapidez y mayor perfección si, tales beneméritos Sindicatos, fuesen debidamente auxiliados, como creemos merecen serlo por el laudabilísimo esfuerzo y sacrificio por ellos realizado, y se implantaran, de una vez, las tan convenientes como soñadas, y tan prometidas como nunca efectivas, instituciones de Crédito agrícola.

En resumen, y sin perjuicio de cuanto pueda hacerse y se preconiza para resolver las crisis vinícolas; represión del fraude (la cual en gran escala vendría facilitada por todos y cada uno de los medios que hemos expuesto) incluyendo desde luego el perniciosísimo que se verifica empleando el alcohol industrial en usos vinícolas, declaración de cosechas, guías de circulación, facilidades en los transportes, supresión de trabas, impuestos y gabelas, tratados de comercio beneficiosos, creación de instituciones de Crédito, facilidades para la destilación, etc., etc., juzgamos que, cuánto hemos mencionado en el transcurso de esta conferencia, disminuyendo o suprimiendo pérdidas y aumentando consumo y ganancias, habría de constituir, por lo menos, un poderoso y, en buena parte, rápido lenitivo para dichas crisis pues, no puede haber duda alguna de que, para vender más y más caro, una de las cosas que con mayor imperiosidad precisan es la de elaborar mejor y esto, por otra parte, opinamos que deberíamos hacerlo aunque sólo fuese por patriotismo pues, ya que tenemos el envidiable privilegio de nuestros fértiles terrenos, de nuestras excelentes cepas, de nuestro ardiente sol y de la incomparable luminosidad del mismo podríamos ver, por todo el

mundo, condensadas todas estas notables particularidades de nuestra tierra, en finos, deliciosos, fragantes, óptimos vinos que, al propagarse y acreditarse más y más, realzarían también más y más el nombre y la fama de nuestras tan queridas como hermosas comarcas

APÉNDICES

PRODUCCIÓN VITI-VINÍCOLA DE ESPAÑA, DURANTE LOS TRES ÚLTIMOS QUINQUENIOS, DEDUCIDA DE LOS DATOS ESTADÍSTICOS RECOPIADOS POR LA JUNTA CONSULTIVA AGRONÓMICA

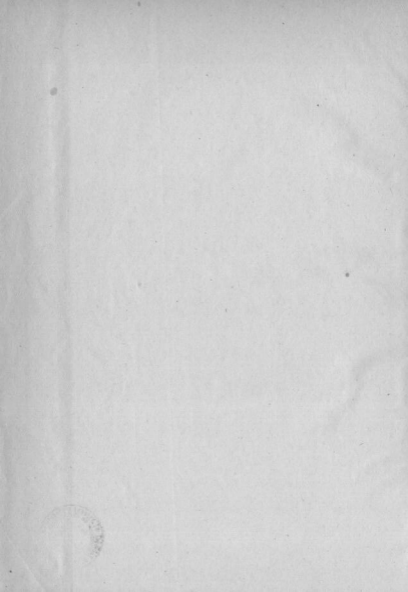
Años	Superficie del viñedo	Producción total de uva	Producción media de uva por hectarea	Uva destinada a la vinificación	Mosto producido por 100 kgs. de uva	Producción total de mosto	Producción media de mosto por hectárea
	Hectáreas	Quintales métricos	Qts. métricos	Quintales métricos	Litros	Hectólitros	Hectólitros
1908	1.310.311	32.032.593	24.44	29.421.931	63.07	18.556.717	15.41
1909	1.296.846	26.883.906	20.73	24.191.129	60.83	14.716.207	12.61
1910	1.292.940	20.714.478	16.02	18.592.768	60.69	11.283.433	9.48
1911	1.289.977	26.963.364	20.90	24.342.322	60.58	14.747.051	12.42
1912	1.259.641	28.355.181	22.51	26.115.032	63.05	16.465.050	14.19
Medias del quinquenio	1.289.943	26.989.904	20.92	24.532.636	61.76	15.153.692	12.92
1913	1.250.160	29.522.579	23.61	27.076.843	63.17	17.105.203	14.91
1914	1.241.125	28.000.100	22.56	25.892.271	62.44	16.167.940	14.09
1915	1.246.525	10.700.581	13.43	15.166.239	57.95	8.789.980	7.78
1916	1.284.238	39.581.508	31.12	37.214.378	62.87	23.396.067	19.56
1917	1.294.355	40.693.141	31.62	38.566.908	61.61	23.762.624	19.48
Medias del quinquenio (1)	1.267.470	34.449.322	27.18	32.187.600	62.47	20.107.959	16.96
1918	1.317.170	38.182.292	29.14	36.209.560	62.32	22.567.618	18.16
1919	1.320.386	35.331.483	26.83	32.882.702	62.41	20.524.709	16.74
1920	1.331.868	42.752.361	32.18	40.601.377	65.94	26.771.065	21.22
1921	1.330.513	33.288.141	25.02	31.503.920	60.96	19.204.303	15.25
1922	1.340.688	41.504.378	30.96	39.461.644	65.06	25.671.868	20.14
Medias del quinquenio	1.328.125	38.211.731	28.77	36.131.841	63.51	22.947.913	18.27

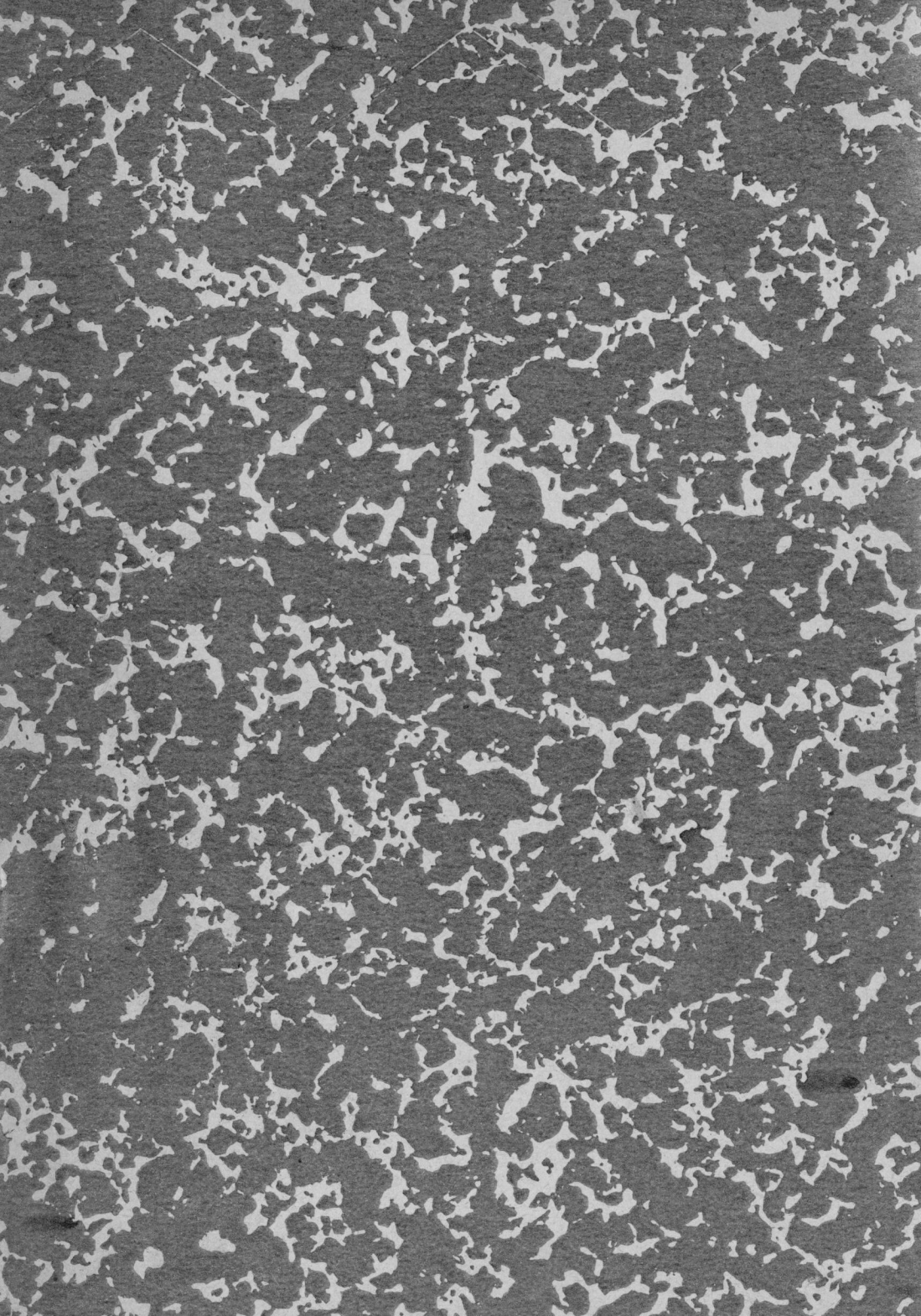
(1) No teniendo en cuenta el año 1915 por su manifiesta y exagerada anomalía a causa de las desastrosas invasiones de Mildiu.

PRODUCCIÓN VITI-VINÍCOLA DE LA REGIÓN AGRONÓMICA DE CATALUÑA, DURANTE LOS TRES ÚLTIMOS QUINQUENIOS, DEDUCIDA DE LOS DATOS ESTADÍSTICOS RECOPIADOS POR LA JUNTA CONSULTIVA AGRONÓMICA.

Años	Superficie del viñedo Hectáreas	Producción total de uva Quintales métricos	Producción media de uva por hectárea Qts. métricos	Uva destinada a la vinificación Quintales métricos	Mosto producido por 100 kgs. de uva Litros	Producción total de mosto Hectólitros	Producción media de mosto por hectárea Hectólitros
1908	217.356	6.125.265	28.18	5.730.455	66.32	3.800.379	18.68
1909	215.720	6.672.345	30.93	6.274.910	67.54	4.238.185	20.89
1910	215.706	4.327.220	20.06	4.162.673	65.90	2.743.070	13.22
1911	216.767	3.823.434	17.64	3.680.883	64.19	2.362.757	11.32
1912	217.610	7.731.801	35.53	7.427.566	68.13	5.060.380	24.21
Medias del quinquenio	216.632	5.736.013	26.48	5.455.297	66.74	3.640.954	17.67
1913	219.160	9.276.051	42.32	8.947.366	68.86	6.161.065	29.14
1914	220.860	9.543.744	43.21	9.204.064	67.60	6.222.202	29.21
1915	226.120	2.272.991	10.05	2.193.906	54.07	1.186.304	5.43
1916	228.780	11.126.493	48.63	10.928.699	67.46	7.373.042	32.80
1917	236.056	10.185.065	43.15	10.022.302	64.71	6.485.921	27.92
Medias del quinquenio (1)	226.214	10.032.838	44.35	9.775.608	67.11	6.560.558	29.76
1918	235.805	11.712.940	49.67	11.524.070	64.33	7.412.938	31.95
1919	238.500	12.640.170	53.00	12.547.616	63.58	7.977.956	33.70
1920	241.141	13.703.716	56.83	13.617.934	74.86	10.193.895	42.54
1921	241.649	9.456.996	39.14	9.377.556	63.94	5.996.430	25.03
1922	241.987	13.452.195	55.59	13.354.763	71.82	9.591.548	39.92
Medias del quinquenio	239.816	12.193.203	50.84	12.084.388	68.14	8.234.553	34.64

(1) No teniendo en cuenta el año 1915 por su manifiesta y exagerada anomalía a causa de las desastrosas invasiones de Mildiu.







60984 81800



1054247
DR-1525

