

Agricultura

AÑO - XLIX

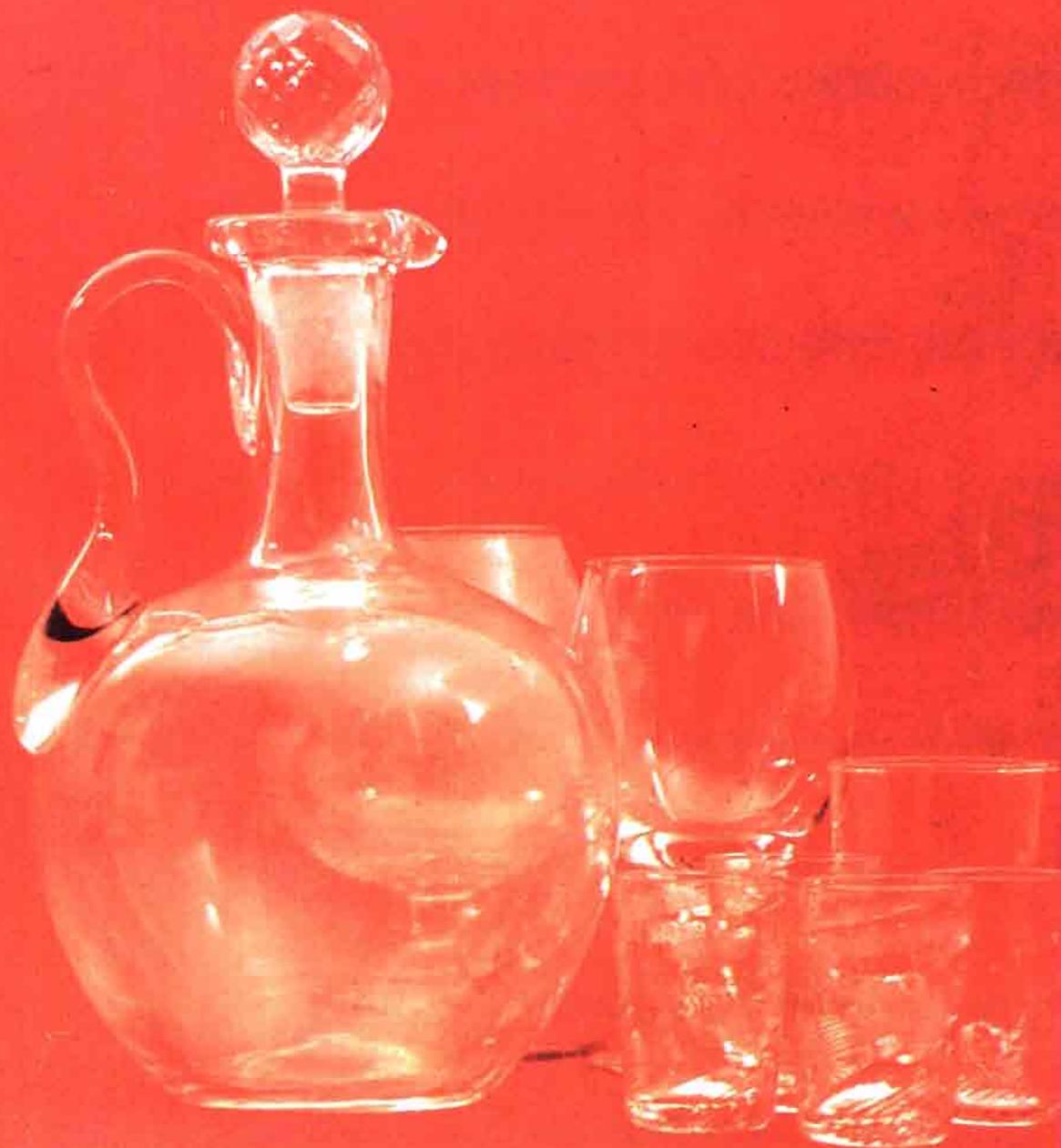
NUM. 579
SEPTBRE 1980

Revista agropecuaria

VC:

VINOS DE CALIDAD

DENOMINACIONES DE ORIGEN (D.O.)



APA: MERCADO HORTOFRUTICOLA

haga con un tractor lo que antes hacía con seis, y ahorre los gastos de cinco.

tractores agrícolas

STEIGER



El mayor fabricante del mundo dedicado absolutamente a tractores agrícolas articulados de alta potencia.

- STEIGER ha obtenido los mejores resultados en las pruebas oficiales del Instituto de Agricultura y Recursos Naturales de los Estados Unidos.
- Los tractores STEIGER van equipados con los potentes motores CATERPILLAR. El binomio STEIGER-CATERPILLAR proporciona a estos tractores mayor tracción, elevada velocidad, gran flotación con menos compactación.
- Comodidad y seguridad para un trabajo más rentable.
- Forman el mayor parque de España en tractores articulados de más de 200 HP. con la garantía, en todo momento, de su distribuidor exclusivo FINANZAUTO.

MODELOS	}	BEARCAT 225 HP
		COUGAR 270 HP
		PANTHER 325 HP
		TIGER 450 HP

con Steiger
se puede trabajar
la Ha. a menos de
150 pesetas
¡COMPRUEBELO!

FINANZAUTO



STEIGER

compromiso de continuidad

Central: condesa de venadito, 1
tel. 404 24 01 - madrid-27

PLASTICOVER

PODAS Y CORTES DE LOS ARBOLES



Proteje los tejidos vegetales al podar las plantas o realizar injertos.

Forma una película impermeable que protege a la planta de los factores adversos externos, al tiempo que evita el ataque por microorganismos y parásitos.

Si se desea puede añadirse al Plasticover el plaguicida conveniente en polvo, para la prevención de los tejidos vegetales recubiertos.

De sencilla aplicación, mediante brocha en las partes de los vegetales que han quedado desnudas.



Fabricado por:

LABORATORIOS OVEJERO, S.A.

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

Telex: 89 833 LOLE E.



...y ahora sus vinos
embotellados en origen
presentes en el mundo
entero donde LA MANCHA
ya era conocida.

**EMBOTELLADORES ACOGIDOS A LA DENOMINACION
DE ORIGEN "LA MANCHA"
ALCAZAR DE SAN JUAN (CIUDAD REAL), CANALEJAS,
15 - TEL.: (926) 54.15.23**

PROVINCIA DE ALBACETE

HNOS. SANCHEZ MORENO
COOP. "LA REMEDIADORA"
AYUSO N.C.R.
MIGUEL LOZANO ALCAÑIZ
TORRES FILOSO

EL BONILLO
LA RODA
VILLARROBLEDO
VILLARROBLEDO
VILLARROBLEDO

Vda. DE JUSTO ALHAMBRA SERRANO
COOP. VIRGEN DE LAS VIÑAS
CLEMENTE CUESTA MARTINEZ
BODEGAS PINILLA PECO
REYO MANZANO LOPEZ PASTOR
BODEGAS DUQUE DE S. FERNANDO, S.A.
UNION VITIVINICOLA DE INFANTES

LA SOLANA
TOMELLOSO
TOMELLOSO
TORRALBA DE CALATRAVA
TORRALBA DE CALATRAVA
VILLANUEVA DE LOS INFANTES
VILLANUEVA DE LOS INFANTES

PROVINCIA DE CIUDAD REAL

COOP. AGRICOLA "LA UNION"
JUAN A. GUILLERMO MENDIETA
BODEGAS SANTIAGO
COOP. NTRA. SRA. DE LAS NIEVES
HOLSAVI DE INVERSIONES, S.A.
BODEGAS LA CALLE
COOP. VINICOLA DEL CARMEN
TRINIDAD FUENTES GARCIA
RODRIGUEZ BERGER, S.A.
ESPUMOSOS VIGON, S.A.
COOP. COZAR DE LA SIERRA
COOP. "LA DAIMIELEÑA"
JESUS LOPEZ SERRANO MORENO M.
COOP. N. P. JESUS DEL GRAN PERDON
JOSE MARIA ESPINAR RODRIGUEZ
VINICOLA DE CASTILLA, S.A.
T.A.T.E.S.A.
JOAQUIN FERNANDEZ FERNANDEZ
JACIENTO JARAMILLO MANZANO
EUSEBIO VICENTE RAMIREZ CANO
GRUPO SINDICAL DE COLONIZACION 6.215
FELIX VINUESA JAREÑO
SDAD. COOP. CRISTO DE LA VEGA
JUAN P. ALAMBRA G. DE TOMAS
ALFONSO GONZALEZ MANZANO
JUAN PEREZ MORALES

ALCAZAR DE SAN JUAN
ALCAZAR DE SAN JUAN
ALMAGRO
ALMAGRO
ALMEDINA
CALZADA DE CALATRAVA
CAMPO DE CRIPTANA
CASTELLAR DE SANTIAGO
CINCO CASAS
CIUDAD REAL
COZAR
DAIMIEL
HERENCIA
MANZANARES
MANZANARES
MANZANARES
MANZANARES
MIGUEL TURRA
MIGUEL TURRA
MIGUEL TURRA
PEDRO MUÑOZ
POZUELO DE CALATRAVA
SOCUELLAMOS
LA SOLANA
LA SOLANA
LA SOLANA

PROVINCIA DE CUENCA

LUIS MORALES YUNTA
EXPLOT. AGROINDUSTRIALES CUARTERO, S.A.
C.I.V.I.N.A.S.A.

FUENTE DE PEDRO NAHARRO
LAS MESAS
TARANCON

PROVINCIA DE TOLEDO

JOSE LORENZO MOYA PLATERO
LUIS GARCIA BURGOS
BIENVENIDO CAMUÑAS LOPEZ
MANUEL GALAN LARGO
ADELAIDO RODRIGUEZ ESCOBAR
VINOS AVILES, S.A.
BODEGAS SERRANO
VINOS OCAÑA, S.A.
COVIMASA
PABLO VELA APARICIO
COOP. NTRA. SRA. DE LOS REMEDIOS
U.T.E.C.O.
EDUARDO MOSQUERA SUAREZ DE FIGUEROA
Vda e Hijos de VICENTE GALLEGU DE LA TORRE
JUAN ESCOBAR SANCHEZ ESCRIBANO
JESUS GARCIA NIETO
FERNANDO SANCHEZ ESCRIBANO RICO
BODEGAS FELIPE ROJO
DIONISIO GARCIA MARCOS LOPEZ DUEÑAS

DOSBARRIOS
HUERTA DE VALDECARABANOS
MADRIDEJOS
MADRIDEJOS
NOBLEJAS
NOBLEJAS
YEPES
OCAÑA
PUEBLA DE ALMORADIEL
QUINTANAR DE LA ORDEN
SONSECA
TEMBLEQUE
VILLANUEVA DE ALCARDETE
VILLANUEVA DE ALCARDETE
VILLARRUBIA DE SANTIAGO
VILLARRUBIA DE SANTIAGO
VILLARRUBIA DE SANTIAGO
LOS YEBENES
LOS YEBENES



SPERRY  NEW HOLLAND

DISTRIBUIDOR PARA ESPAÑA

 PARÉS

PARÉS HERMANOS, S. A.

RELON®

El gran protector de sus cultivos.

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

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

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

Todas estas características hacen del poliéster reforzado un

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

Fabricado por:

RIO RODANO, S.A.

Distribuido por: **FAVISA**

Edificio Ederra (Centro Azca)

Avda. Generalísimo. 9 - Madrid-16

Teléf.: 456 01 61

CARTA DE EXPORTADOR
1ª Categoría



Agricultura

Revista agropecuaria

AÑO - XLIX

NUM. 279
SEPTIEMBRE 1980

PUBLICACION MENSUAL ILUSTRADA

Signatura internacional normalizada: ISSN 0002-1334

DIRECTOR: Cristóbal de la Puerta Castelló, Doctor Ingeniero Agrónomo y Periodista.
REDACTORES: Pedro Caldentey Albert, Julián Briz Escribano, Carlos García Izquierdo,
José A. del Cañizo Perate, Tomás Molina Novoa y Antonio Solé Orostivar,
Doctores Ingenieros Agrónomos.

EDITA: Editorial Agrícola Española, S.A.
Domicilio: Caballero de Gracia, 24. Teléfono 221.16.33. Madrid-14.

PUBLICIDAD: Jesús Sánchez,
Editorial Agrícola Española.

IMPRIME: Coop. COIMOFF. Campanar, 4. Teléfono: 256.96.57. Madrid-28.
DIAGRAMACION: Free Lance García de Paredes/Amorós.
Arturo Soria, 187. Of. 4. Teléfono 413.65.87. Madrid-33.
PORTADA: Free Lance García de Paredes/Amorós.

SUMARIO

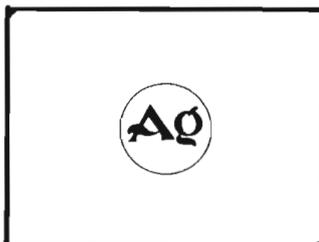
EDITORIALES: Nuestros vinos son buenos, pero....—Comercialización de frutas y hortalizas con la CEE.—Ha muerto Francisco Jiménez Cuende.—Bibliografía vitivinícola en AGRICULTURA	563
MONOGRAFIA VINOS:	
Viticultura del futuro, por A. GARCIA GIL DE BERNABE	570
Política de plantaciones de viñedo, por F. SANZ CARNERO	574
Catastro Vitivinícola: objetivos, por J.M. ALVAREZ y Juan RUIZ	576
Catastro Vitivinícola: realización, por Pascual HERRERA	579
Regulación de los vinos de calidad, por Ignacio ALONSO	582
Vinos de Catalunya, por Jaume	586
Jerez, por Justo F. CASAS	592
Málaga, por Adolfo VASSEROT	596
La Mancha, por Jesús MORENO	598
Montilla-Moriles, por Manuel SANTAOLALLA	603
Navarra, por Francisco TRAVER	607
El Rioja... en la encrucijada, por Angel JAIME	612
Valencia, por Eduardo ARISTOY	614
Vinos jóvenes, por C. LLAGUNO	617
Vinos y salud, por I. MARECA	619
COLABORACIONES TECNICAS: IX Conferencia Internacional del Girasol, por F. MONTERO	
Alimentación de corderos con granos enteros, por C.J. PORRAS	622
Fomento de la industrialización agraria, por César HERRERO	625
628	
INFORMACION: Vinos con denominación de origen.—El tractor agrícola del ciclo, por J.B. de La Torre.—El precio de una obra maestra, por Zadic	
	631
LEGISLACION: Regulación campaña 1980-81 de granos de girasol, cártamo y colza y de aceite de girasol.—Regulación de la campaña de carne 1980-81.—Simposio Internacional sobre Energía e Industrias Alimentarias.—Incoporc-2.—III Feria Exposición Regional.—V Semana Mundial de la Innovación "Inova 81".—Recuperación de recursos de los residuos.—III Feria Internacional de Flores y Productos Hortícolas.—III Jornadas sobre Plantas Aromáticas, por R. Gómez Mendizabal.—III Congreso Internacional de Derecho Alimentario.—Premio Investigación Agrícola-Ganadero Banco de Santander.—13ª Conferencia de Mecanización Agraria en FIMA-81.—VI Jornadas de Productos fitosanitarios.	
	634
LIBROS	638

SUSCRIPCION:

España 1.200 Ptas./Año
Portugal..... 1.500
Restantes países 2.000

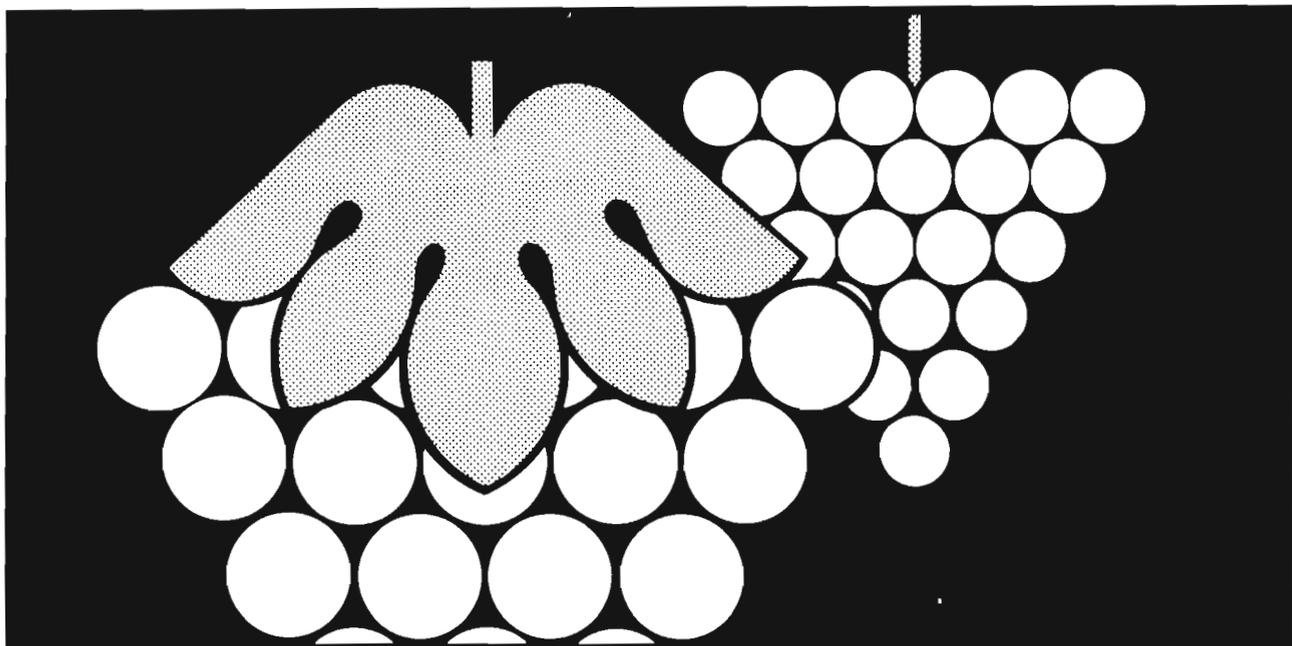
NUMERO SUELTO O SUPLEMENTO

España: 125 ptas.



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

PODREDUMBRE GRIS (Botrytis)



SUMIBOTO R - 50

(con el 50% de procymidone)

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

En uva de vinificación

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

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

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

En uva de mesa

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

Ahorra la costosa selección manual de granos y racimos.

No mancha la uva ni retrasa la maduración

* Es un producto y marca registrada de

SUMITOMO CHEMICAL Co. OSAKA, JAPON

Distribuido en España por:

AGROCROS S.A.

Recife, 22

MADRID

Aragón, 271

BARCELONA



AGROQUIMICOS

NUESTROS VINOS SON BUENOS, PERO...

El año pasado en nuestra edición de junio dedicada a vinos, se insistía desde las líneas editoriales de los aspectos de *calidad y competitividad* como los pilares en los que se debe asentar siempre el mercado vinícola.

Se parte de la premisa de que los vinos españoles son buenos, pero esta verdad no deja de ser genérica y, aun en el supuesto de que nuestros vinos sean los mejores del mundo, tampoco deja de ser cierto que otros vinos de países tradicionales en este mercado, nos pueden aventajar en tecnologías de producción, elaboración, marketing, propaganda, etc., lo que se traduce en ventajas para ellos en el terreno de la competencia. Por otra parte otros países, antes no vitícolas, inician su presencia en los mercados internacionales con toda la agresividad que está en sus manos.

Cuando se visitan las ferias internacionales y al mismo tiempo se contemplan los escaparates de las tiendas especializadas que ofrecen los vinos del mundo, el optimismo del español medio, que cree ciegamente en la calidad de nuestros vinos se ve sorprendido por los hechos del mercado que, en definitiva, son los resultados de vender más y mejor.

En una entrevista que la revista RIVE concede al Secretario General del INDO Carlos García Izquierdo, nuestro querido Redactor dice que "los vinos españoles tienen decidida vocación a ser de calidad", pero continúa diciendo "lo que ayuda mucho". En otro punto de la extensa entrevista se informa que el organismo francés SOPEXA, que se dedica a la promoción de los productos agrarios de Francia por vía de financiación mixta, estatal y empresarial, viene asistiendo, por término medio, a 60 ferias comerciales



La princesa Ana de Inglaterra visitó recientemente el Pabellón español en la Feria Mundial del Vino en Bristol. En la foto charla con el Presidente del INDO Sr. Sáez Illobre.

extranjeras en lo que se refiere a sus productos vinícolas. Lo que también ayuda mucho, diríamos nosotros.

De momento el vino español está empezando a aparecer, de forma genérica, en algunas ferias europeas (Stuttgart, Berlin, Royal Show, Bristol, etc.), bajo la iniciativa del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen, como organismo oficial que ejerce el control y garantiza la calidad y el origen de los vinos de España con denominación de origen, al margen y como complemento oficial a otras iniciativas privadas o también oficiales. Pero estas acciones son todavía de escaso alcance en función de "lo que queda por hacer".

En esta edición de AGRICULTURA aparecen distintos artículos que tratan de aspectos actuales del sector, a modo de una pincelada sobre la problemática actual. En el relacionado con la Rioja se exponen con todo realismo los problemas específicos de la zona respecto a la producción, elaboración, control y comercialización de los vinos, lo que

representa un buen ejemplo trasladable, con las normales variantes locales, a otras zonas vitivinícolas.

Los vinos españoles, por otra parte, no están todos protegidos bajo una denominación de origen. Por el contrario cuando se habla tanto de excedentes, de precios a la baja o de dificultades de rentabilidad de los viticultores, como en la situación actual derivada todavía de la cosecha anterior, casi siempre la habladería se refiere a la producción y comercialización de los vinos comunes, que siguen siendo mayoría.

En fin los problemas son muchos y como, por otra parte, la importancia económica y social del sector es enorme, AGRICULTURA trata de ocuparse del tema con la asiduidad que le permite el compromiso de no abandonar otros sectores agrarios. Por esto se ha invitado, en estos últimos años a una serie de especialistas a escribir sobre problemas concretos y actuales del sector, con cuyas opiniones hemos conseguido, así lo entendemos, no solo informar fielmente a la opinión pública de esos problemas sino brindarles soluciones y perspectivas, a través de esos especializados autores.

Quizás las perspectivas sean mejores que la actualidad. Así lo deben entender importantes firmas acaparadoras de explotaciones y bodegas. Ante estas firmas potentes, vanguardistas y agresivas, el pequeño o mediano viticultor o bodeguero se encuentra en inferioridad, puesto que aun en el supuesto de que esté integrado en alguna cooperativa, por desgracia, nuestras asociaciones del campo están todavía muy lejos de alcanzar eficaces etapas y niveles de industrialización y comercialización.

De momento los problemas existen. Nuestros vinos son buenos... pero queda mucho por hacer. ■

HA MUERTO FRANCISCO JIMENEZ CUENDE

La muerte de Francisco Jiménez Cuende ha llenado de pesar a todos cuantos con él compartimos durante muchos años sus labores, tanto en el Ministerio de Agricultura como en el ámbito viti-vinícola, en los que siempre nos sirvió de guía y compañero entrañable. Su profundo conocimiento de esta rama de la agricultura, su extraordinaria humanidad y su trato cordial hicieron de él, el grato compañero con el que compartimos, a través de diversos países de Europa y de América, los trabajos de la Oficina Internacional de la Vid y del Vino, formando parte de la delegación que en ellos representó a España.

Su labor en el Ministerio tuvo responsabilidad sobre la mayoría de nuestros cultivos, pero sus trabajos específicos y preferentes fueron en el sector de las industrias enológicas siendo, al final de su larga vida profesional, impulsor de la industrialización de zumos en nuestro país y Director de la Escuela Sindical de la Vid de Madrid.

Ultimamente, a su regreso de Méjico, donde asistió a la reunión que en aquel país tuvo lugar, organizada por la citada Oficina Internacional, falleció súbitamente por lo que, aunque parezca paradójico, pudieramos decir que murió en acto de servicio. Su recuerdo permanecerá entrañable en todos aquellos que le tratamos y que pudimos honrarnos con su amistad, apreciando sus excepcionales dotes de gran amigo y profesional y él nos servirá de modelo y ejemplo. Descanse en paz.

Eladio ASENSIO VILLA
Ingeniero Agrónomo

FUE NUESTRO FUNDADOR

Francisco Jiménez Cuende, fundador de la Revista AGRICULTURA en 1928, con un grupo de Ingenieros Agrónomos, y Director de nuestra publicación desde 1932 a 1967, todavía seguía visitando esta Redacción, a pesar de su avanzada edad, con cierta asiduidad. Su presencia en esta casa, para los que tomamos su relevo, nos inspiraba agradecimiento por sus opiniones y consejos y admiración por su curiosidad, preocupación y cariño con la Revista. Una de sus opiniones, algunas expresadas en su último artículo "Recordar las dulces horas del ayer" que escribió, con Fernández Salcedo, en nuestra reciente edición conmemorativa del cincuentenario, se refería a la obligada postura de una revista técnica divulgadora de rehuir, en la medida de lo posible, de lo que él llamaba "Ecos de Sociedad". Que conste solo aquí, por tanto, nuestro eterno recuerdo y cariñosa admiración. Muchas gracias, Don Francisco.

BIBLIOGRAFIA VITIVINICOLA EN "AGRICULTURA"

105 ARTICULOS EN 8 AÑOS

Se relacionan, a continuación, los artículos firmados de mayor interés y extensión aparecidos en AGRICULTURA desde 1973. No se mencionan, en honor a la brevedad, editoriales o informaciones sin firma, así como noticias o crónicas de carácter preferentemente coyuntural.

La relación, solicitada por algunos suscriptores, supone una interesante aportación actualizada a la bibliografía sobre viticultura y enología.

Tema	Autor	Nº de Revista	Tema	Autor	Nº de Revista
Vid					
Generalidades					
Política de plantaciones	F. Sanz Carnero	Septiembre 1980	sayos en Navarra)	Luis Hidalgo	Noviembre 1975
Catastro Vitivinícola: Objetivos		Septiembre 1980	Abonado del viñedo	J.L. Fernández Sevilla	Febrero 1974
Catastro Vitivinícola: Realización		Septiembre 1980	Primeras noticias del injerto en viticultura	Luis Hidalgo	Junio 1974
El viñedo del futuro	A. García Gil de Bernabe	Septiembre 1980	Viticultura y enología riojanas	Antonio Larrea	Agosto 1974
Transformar nuestro viñedo	Luis Hidalgo	Julio 1979	Viveros de vid (nuevo concepto)	F. Díaz Yubero	Septiembre 1974
El viñedo en el Duero	F. Sanz Carnero	Agosto 1978	Virosis en viñedos de Rioja	F. Díaz y P. Esteban	Diciembre 1973
La vitivinicultura española ante el cambio	C. García Izquierdo	Noviembre 1977	La vid en la Mancha	M. Fernández Saez	Junio 1973
Tendencias en Europa	Luis Hidalgo	Noviembre 1977	Mecanización de la vendimia	Luis Hidalgo	Junio 1973
Política mundial vitivinícola	Gabriel Yravedra	Noviembre 1975	Mosca y Botrytis	J.A. Escribano y J.I. Calvo	Junio 1973
Consecuencias del Catastro Vitivinícola	Luis Muñiz	Noviembre 1975	Herbicidas en viñedo	Esteban Artacho	Junio 1973
La vid en países tropicales	Luis Hidalgo	Septiembre 1974	El Catastro Vitícola y Vinícola	Luis Muñiz Urech	Junio 1973
Política de Plantaciones	F. Díaz Yubero	Noviembre 1975	Vitivinicultura manchega	José Pozuelo	Junio 1973
Ordenación de viveros	I. Benítez-Sidón	Septiembre 1974	Vinos		
El viñedo en España	J. Puerta y F. Sanz	Junio 1973	Vinos catalanes	Jaume Ciurana	Septiembre 1980
El Estatuto del vino	Gabriel Yravedra	Junio 1973	Jerez (los caminos del vino)	Justo Casas	Septiembre 1980
El Catastro Vitícola y Vinícola	Luis Muñiz Urech	Junio 1973	Moriles-Montilla	Manuel Santaolalla	Septiembre 1980
Vitivinicultura manchega	José Pozuelo	Junio 1973	Rioja	Angel Jaime y Baro	Septiembre 1980
La Oficina Internacional de la Viña y del Vino	Eladio Asensio	Junio 1973	Málaga	Adolfo Vasserot	Septiembre 1980
Inversiones en viñedo	Isaac Castaño	Diciembre 1973	Navarra	Francisco Traver	Septiembre 1980
Cultivo			Valencia	Eduardo Aristoy	Septiembre 1980
Variedades de viníferas	Manuel Rodríguez-Candela	Julio 1979	La Mancha	Jesús Moreno	Septiembre 1980
SO ₄ , nuevo patrón de la vid	J.M. Vidal-Barraquer	Julio 1979	Vinos jóvenes	Concepción Llaguno	Septiembre 1980
Midiu de la vid	J.L. Pérez Marín	Julio 1979	Salud y vinos	Ildefonso Mareca	Septiembre 1980
Material Vitícola (tendencias actuales)	Luis Hidalgo	Enero 1979	Denominación de origen	J.A. Saez Illobre	Julio 1979
Vendimia mecanizada (SITEVI)	Eladio Aranda	Marzo 1978	Consejos reguladores de D.O.	J. Santacana y F. Bagueña	Julio 1979
Excoriasis de la vid	Juan J. Tuset	Noviembre 1977	Vinos comunes	M. Fernández Saez	Julio 1979
Implantación y laboreo del viñedo	César Peman	Marzo 1976	Vino Manzanilla	I. García del Barrio	Julio 1979
La piral de la vid	Vidal Barral	Julio 1976	Montilla-Moriles	M.M ^a López Alejandro	Mayo 1976
Mecanización del cultivo del viñedo	F. Sanz Carnero	Noviembre 1976	Los vinos de La Mancha	Jesús Moreno García	Mayo 1976
Mecanización de la vendimia (en-			Priorato	J.A. Ruiz Birlanga	Mayo 1976
			Jumilla	Pedro Mulet	Mayo 1976
			Yecla	Manuel Soria	Mayo 1976
			Nuevas Denominaciones de Origen	Antonio Moscoso	Noviembre 1975
			Espumosos de cava	José M ^a Raventos	Noviembre 1975
			Vinos espumosos	Antonio Simón	Noviembre 1975
			Vinos españoles	Julio de Saro	Febrero 1973
			Denominaciones de origen (acuerdos internacionales)	S. Ruiz-Berdejo	Junio 1973
			Actividades del Indo	Carlos García Izquierdo	Junio 1973

EDITORIAL

Tema	Autor	Nº de Revista	Tema	Autor	Nº de Revista
El vino y el "papelero"	Javier Angulo	Junio 1973	Acondicionamiento de vinos para embotellado	F. Díaz Yubero	Junio 1973
Los vinos de mesa en España	José Ortuquela	Junio 1973	Estabilización de vinos	Angel Jaime y Baro	Junio 1973
Mercado Interior de vinos espumosos	Esteban Anglada	Junio 1973	MERCADO		
Exportación de sangría	Roman Wang	Junio 1973	En defensa de la calidad	F. Miranda de Larra	Julio 1979
La vid y el vino en Valladolid	A. Fernández de la Mela	Agosto 1973	Ante una gran cosecha, temor	V. Fuentes Asunción	Julio 1979
OTROS PRODUCTOS			Vinos tintos (régimen precios)	Antonio Bardon	Julio 1979
Alcohol etílico	Javier Angulo	Julio 1979	Mercado vinico-alcoholero	Miguel Briz	Noviembre 1977
El orujo, alimento del ganado	J.A. Izquierdo y J. Moreno	Noviembre 1977	Entrega vinica obligatoria	Javier Jiménez	Noviembre 1977
Subproductos de la vinificación	Jesús Moreno	Noviembre 1975	Embalado de vinos	Luis Sicre	Noviembre 1977
La pulpa de uva desecada	David Bayon	Enero 1973	El cooperativismo en la elaboración y distribución del vino	Francisco Ibarrola	Junio 1975
BODEGAS			La alhondiga municipal de vinos de Bilbao	P. Caidente y F. Lencina	Agosto 1975
Industria vinícola (nivel actual)	F. Díaz Yubero	Julio 1979	Mercado vinico-alcoholero	Javier Jiménez	Noviembre 1975
Líneas de elaboración y calidad	Jesús Moreno	Noviembre 1977	Metodología de prospección del mercado de vinos	Carlos García Izquierdo	Noviembre 1975
Extracción del color	F. Díaz Yubero	Noviembre 1977	El mercado europeo	J.A. Mompó	Junio 1973
Enzimas para uso enológico	Antonio Bardon	Noviembre 1977	El mercado del vino	F. Moreno Arenas	Mayo 1976
Los productos enológicos	Julio Quiralte	Noviembre 1977	La exportación del Rioja	Carlos García Ogara	Mayo 1976
Control microbiológico	M. Victoria Francés	Noviembre 1977	Exportación de vinos	J. Antonio Monpó	Noviembre 1976
Sistemas de embotellado	Angel Jaime y Baro	Noviembre 1977	ENSEÑANZA E INVESTIGACION		
Elaboración de vinos tintos finos y suaves	E. Ochoa	Noviembre 1975	Los enólogos	Ildefonso Mareca	Julio 1979
Maceración carbónica	F. Díaz Yubero	Noviembre 1975	Las Estaciones de Viticultura y Enología	Angel Jaime y Baro	Julio 1979
Termovinificación	Pedro Mulet	Noviembre 1975	La Estación de Haro, veterano Centro enológico	J. Ma de Soroa	Julio 1979
Centrifugación de mostos y vinos	Antonio Madrid	Noviembre 1975			
Nuevas técnicas de vinificación	Angel Jaime y Baro	Septiembre 1974			



GAÑE UD. LA BATALLA DEL ESPACIO

Desde luego, que no hablamos del espacio sideral, sino del espacio de las pequeñas explotaciones agrícolas o de los cultivos de viñedos o frutales. Si su problema es éste, la solución para la mecanización, puede resultar compleja, pero LANDER le brinda fáciles soluciones y extensa gama de elección.

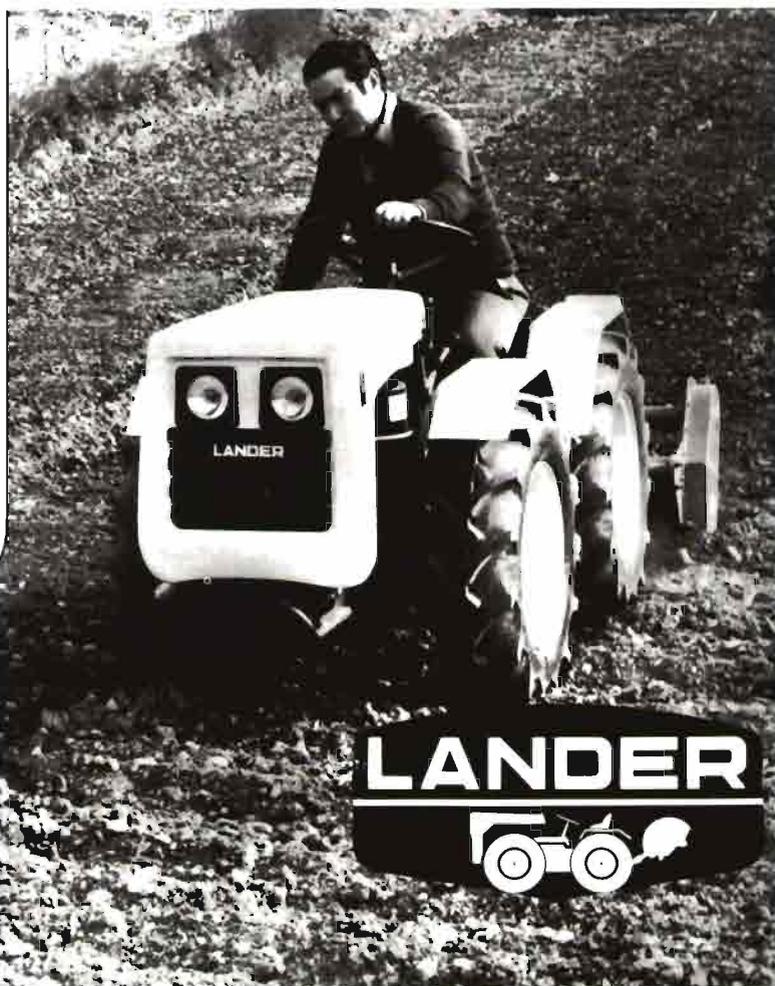
MOTOAZADAS de 8 y 10 H.P.
 MOTOCULTORES de 10 a 18 H.P.
 TRACTORES de 18 hasta 36 H.P.
 TRACTOCARROS de 18 hasta 36 H.P.

Fabricados por:

ANDRES HERMANOS, S.A.

Polígono de Cogullada, C/ A, n.º 16
 Teléfono 39 32 00 ZARAGOZA

Deseo recibir información sin compromiso de:
 MOTOAZADAS MOTOCULTORES TRACTORES
 TRACTOCARROS ACCESORIOS
 Remitir a: ANDRES HERMANOS, S.A.
 Apartado Postal 5030
 ZARAGOZA



LANDER

JORNADAS EN LERIDA

COMERCIALIZACION DE FRUTAS Y HORTALIZAS CON LA C.E.E.

ES URGENTE ORDENAR Y REGULAR NUESTRA OFERTA

Para la última semana del mes de septiembre, la Federación Española de Agrupaciones de Productores Agrarios (FEAPA) ha organizado unas jornadas que se celebrarán en Lérida con motivo de la Feria de San Miguel y que versarán sobre el "Presente y Futuro de la Comercialización de Frutas y Hortalizas con la CEE".

En estas jornadas presentarán sendas ponencias don Julio de Miguel, presidente del "Comité de Gestión de Exportación de Cítricos", Mr. Michel Ripoll, presidente de la "Union Européenne du Commerce de Gros en Fruits et Legumes", y D. Manuel Navarro, secretario general de la Federación Española de APA.

La personalidad de los ponentes y la importancia del tema a discutir han despertado un vivo interés entre los profesionales del sector, por lo que habrá una importante asistencia y una activa participación en el coloquio que seguirá a las ponencias y están asegurados el éxito y utilidad de estas jornadas.

Una vez más la Federación Española de Agrupaciones de Productores Agra-

rios sale a la palestra con estos temas relativos a nuestras relaciones con la CEE y la incidencia presente y, sobre todo futura, en nuestra producción hortofrutícola, para dar a conocer los graves problemas que se presentarán con un régimen de intercambios con la CEE más abierto, que ineludiblemente se irá produciendo, si no se toman las medidas necesarias para organizar nuestros mercados y estructuras hortofrutícolas hasta un grado equiparable al comunitario.

El pasado año se celebró el Primer Encuentro Franco-Italo-Español de Entidades Asociativas Hortofrutícolas en el que quedó bien patente la similitud entre las APA españolas y las "Organizaciones de Productores" comunitarias.

Tras analizar el papel que el Reglamento 1035/1972, de la CEE, da a estas entidades en la organización de los mercados hortofrutícolas, se llegó a unas conclusiones entre las que cabe destacar las siguientes:

1º) Necesidad de poner en juego todos los medios necesarios para la extensión de las APA en el sector hortofrutícola para que el control de estas

entidades sobre la producción nacional sea el suficiente para que pueda conseguirse la tan deseada regulación de la oferta por parte de los productores agrarios.

2º) Necesidad de crear los órganos de integración que coordinen las actividades de las APA, con poderes suficientes para hacer verdaderamente eficaz la regulación, tales como establecimiento de reglas obligatorias para las APA, extensión de las mismas, en caso necesario, a agricultores no integrados y retirada de productos.

Este año los temas que se van a discutir son más específicos y se van a centrar en el tráfico comercial hortofrutícola hispano-comunitario, que necesariamente viene condicionado al Reglamento 1035/1972, de la CEE que regula nuestras exportaciones al área comunitaria y por las trabas a que están sujetas estas importaciones en España, que prácticamente las impiden.

Los lamentables incidentes que sufrieron los camiones de hortalizas españoles la pasada primavera en el "Midi" francés y las conversaciones mantenidas entre los ministros de agri-



cultura de España y Francia, con motivo del viaje a Madrid del Primer Ministro francés S. Barré, dan a estas jornadas de Lérida mayor importancia dada la oportunidad y candente actualidad de los temas a tratar.

Exponía el ministro de Agricultura francés a su colega español la necesidad de una apertura por parte de España a los productos hortofrutícolas comunitarios, en contrapartida a ese millón de toneladas que exporta España. La actual situación podría ser el motivo de la indignación de los productores franceses que originó los lamentables e injustificables incidentes de la pasada primavera.

La tesis, así planteada, parece simplista y fácilmente rebatible, pues no se puede contemplar aisladamente un sector en las actuales relaciones comerciales hispano-comunitarias. Pero desde el punto de vista de la futura adhesión de España a la comunidad, es indudable que será necesario proceder a una paulatina apertura de nuestras fronteras hasta la total liberalización, cuando se produzca nuestra integración plena.

Ahora bien, no debemos olvidar que mientras los productores comunitarios disponen del Reglamento 1035/1972 que les proporciona un complejo mecanismo de protección tanto de las importaciones de terceros países como de las propias situaciones excedentarias, el productor español se encuentra totalmente desarmado e indefenso.

No cabe esperar que los precios comunitarios sean mayores que los españoles y permitan una concurrencia en nuestros mercados de productos comunitarios sin producir distorsiones en la oferta. Hoy por hoy España no pertenece a la Comunidad y, por tanto, las exportaciones de la CEE a España gozarían de las "restituciones a la exportación" establecidas en el artículo 30 del tantas veces citado Reglamento 1035/1972. Por experiencia sabemos que ni las coyunturales ayudas del FORPPA, ni nuestra mayor proximidad geográfica han sido suficientes para hacer posible las exportaciones españolas a determinados países en concurrencia con productos comunitarios ofertados a precios que solo costeaban los gastos de manipulación, envasado y transporte.

Aún sin estas restituciones sería muy aventurado predecir las posibles consecuencias de la presencia en los

Visite la

XXVI FERIA AGRICOLA Y NACIONAL FRUTERA DE SAN MIGUEL

Con sus Sectores:

- Pabellón Nacional Frutero.**
- Envase, Embalaje y Frío Industrial.**
- Abonos, Fertilizantes y Fito-Sanitarios.**
- Semillas selectas.**
- Maquinaria Específica.**
- Transporte Agrario.**
- Agricultura y Ganadería en general.**
- Productos varios.**



Su amplio conjunto expositivo y sus Jornadas Técnicas, con la presencia de Agricultores, Publicistas, Técnicos y Especialistas Agrarios de toda la Nación, la califican como:

LA GRAN FERIA DE LA FRUTA ESPAÑOLA

CENTRO DE REUNION, ESTUDIO Y DEBATE DE LA PROBLEMATICA AGRICOLA ESPAÑOLA.



DEL 20 AL 28 DE SEPTIEMBRE, EN

LEIRIDA

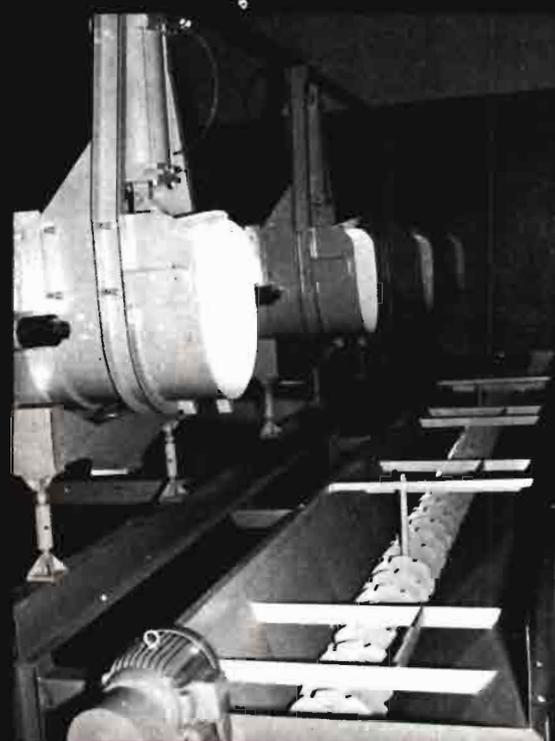
mercados españoles de productos comunitarios, dada la falta de cualquier tipo de regulación y ordenación de la oferta hortofrutícola en España.

El ministro de Agricultura español se ha referido recientemente en el Parlamento a la necesidad de establecer unos reglamentos sectoriales que enmarquen y regulen la actividad agraria. Las razones apuntadas hacen que para el sector hortofrutícola no sólo sea necesario sino urgentísimo un Reglamento que dé a nuestros productores unas

garantías de rentabilidad mínima en base a una ordenación y regulación de la oferta.

Sería suicida por parte de los productores hortofrutícolas españoles aceptar, aunque sólo fuese con carácter eventual y como gesto de buena voluntad, importaciones procedentes de la comunidad, en tanto no cuenten con un Reglamento Sectorial que les proporcione unos mecanismos de protección similares a los que disfrutaban los productores comunitarios. ■

**MARZOLA
MARZOLA
MARZOLA
MARZOLA
MARZOLA**



**MARZOLA
MARZOLA
MARZOLA
MARZOLA
MARZOLA**

Maquinaria vinícola



OFICINAS CENTRALES:

Siete Infantes de Lara, 38
Apartado de Correos, 2 - LOGROÑO

DELEGACIONES:

MADRID, SEVILLA, ALBACETE Y
ALCAZAR DE SAN JUAN (Ciudad Real)

DISTRIBUIDORES:

AFRICA DEL SUR, ARGENTINA,
AUSTRALIA, COLOMBIA, CHILE,
ESTADOS UNIDOS, FRANCIA, GRECIA,
ITALIA, MEJICO, PORTUGAL, TAIWAN,
VENEZUELA, YUGOSLAVIA.

LA GENETICA AVANZA

VITICULTURA DEL FUTURO

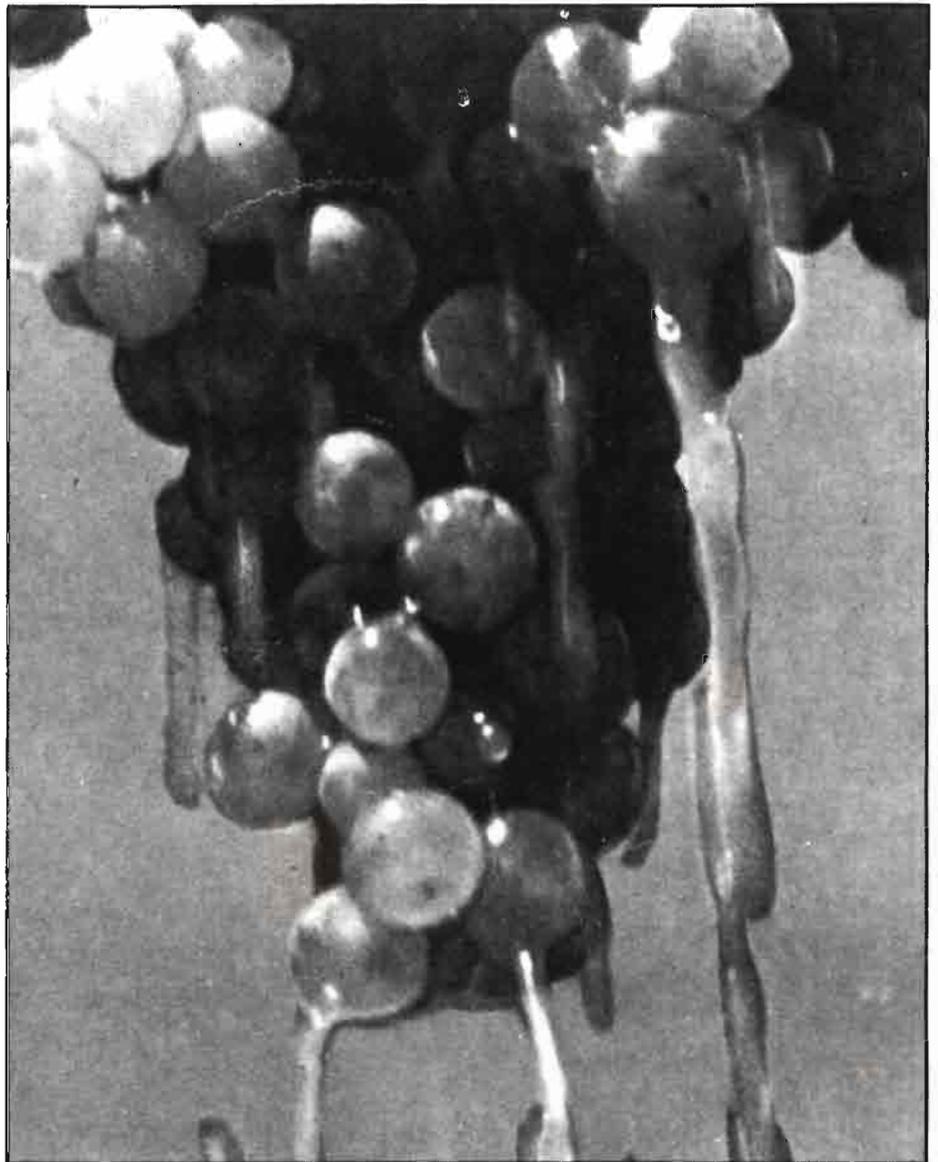
Alberto GARCIA GIL DE BERNABE*

Pensando en el futuro

Hace relativamente poco tiempo se celebró en Australia un pequeño symposium sobre el tema "Viticultura y viñedos del año 2000", incluido en las actividades de un Congreso de carácter más general. Revistas especializadas reprodujeron y analizaron las comunicaciones desarrolladas, de indudable interés científico y práctico. Creo que puede ser de utilidad comentar alguno de los aspectos estudiados.

Desde luego, hablar o aventurar las características de la viticultura de finales de este siglo resulta bastante arriesgado, y todas las suposiciones que se realicen al respecto tienen grandes posibilidades de no llevarse luego a la práctica. Los cambios de todo orden que se sucedan a gran velocidad en nuestra época no facilitan la tarea de futurología en esta rama de la agricultura, por otra parte tan apegada a la tradición.

Es de suponer, además, que los cambios que previsiblemente se van a suceder no afectarán de igual forma a las zonas de viticultura relativamente moderna (América, Australia, Africa del Sur, etc.) y a las más tradicionales o del Viejo Mundo (Francia, Italia, Portugal, España, etc.). Incluso dentro de este último grupo habría que distinguir las zonas de gran prestigio, universalmente conocidas desde hace mucho tiempo (Champagne, Jerez, Oporto, Bordeaux...) de aquéllas de



(*) Dr. Ingeniero Agrónomo dle INIA. Departamento de Viticultura y Enología de Jerez.

HACIA UNA AUTENTICA REVOLUCION VARIETAL

menor relieve o que incluso no poseen las cualidades propias de una Denominación de Origen.

En cualquier caso, y por su interés, en estas líneas vamos a comentar brevemente uno de los puntos tratados, el referente al material vegetal.

Portainjertos

Los trabajos de genética en viticultura se desarrollaron con intensidad desde la invasión de la filoxera. Ha sido realmente importante el número de nuevos portainjertos obtenidos a partir de especies existentes, buscando resistencia al insecto, adaptación a diversos tipos de terrenos, buen comportamiento en vivero, afinidad con viníferas, etc. De esta forma se ha conseguido replantar la viña en, prácticamente, todas las zonas donde existía con anterioridad a la invasión filoxérica, obteniéndose resultados positivos.

Sin embargo, hay situaciones en que la vid no se desarrolla debidamente a causa de faltas de adaptación al medio por parte del patrón: problemas de *clorosis*, *salinidad*, *humedad*, *sequía*, *nematodos*, etc. Por ello, los trabajos de mejora genética de portainjertos a base de nuevos cruzamientos, continúan hasta nuestros días, con resultados más o menos favorables. La verdad es que en la actualidad la viticultura, al menos la europea, sigue utilizando en su mayor parte patrones que podríamos llamar tradicionales, como son los *41-B*, *Ruprestis del Lot*, los *Richter*, *161-49*, etc. Las nuevas variedades no suelen ofrecer claras ventajas sobre el material ya existente, pero es de suponer que en el futuro, teniendo en cuenta los avances de la genética, se pueda contar con una nueva gama de portainjertos, superiores a los actuales en determinados aspectos.

Como ejemplo, ha de citarse una nueva obtención del Centro de Investigación de Bordeaux, el portainjerto *Fercal* que, en principio, es más re-

sistente a la *clorosis* que el *333-EM* y el *41-B*. Conviene ensayarlo en España para confirmar sus características en nuestros distintos medios vitícolas. En caso de dar resultados positivos, sería un buen remedio para muchas zonas españolas de *clorosis*.

Se puede destacar también la línea de investigación en la que se trabaja para obtener portainjertos resistentes a virus o a sus vectores. No es fácil llegar a resultados positivos en este sentido, pero no se puede descartar esta posibilidad en la que se estudia, al menos, en Francia y California. Cabe señalar el papel de *Vitis rotundifolia* como donador de genes en estos trabajos. Indudablemente, encontrar variedades resistentes a las virosis o más o menos tolerantes a las más graves o peligrosas (arrepollado, enrollado, etc.) sería un hallazgo importantísimo para la viticultura. Como se sabe, las dos vías de lucha que actualmente se emplean contra las virosis son el empleo de terrenos sin infección y la utilización de planta sana. Ambas plantean importantes problemas económicos, técnicos y de organización que se verían disminuidos en el caso de lograr variedades resistentes. No obstante, esta otra vertiente también presenta sus inconvenientes y no será fácil obtener resultados claramente positivos. Además, y como veremos más adelante, en el caso de las viníferas esta solución resulta menos convincente por su previsible incidencia negativa sobre la calidad.

Viníferas

Dejando aparte la uva de mesa, la viticultura se suele apoyar en variedades tradicionales, de antigüedad variable, de origen frecuentemente oscuro, en ocasiones autóctonas, o bien introducidas o importadas a partir de otras zonas.

Hay así muchas regiones vitícolas donde se cultiva desde antiguo variedades locales conocidas casi exclusi-

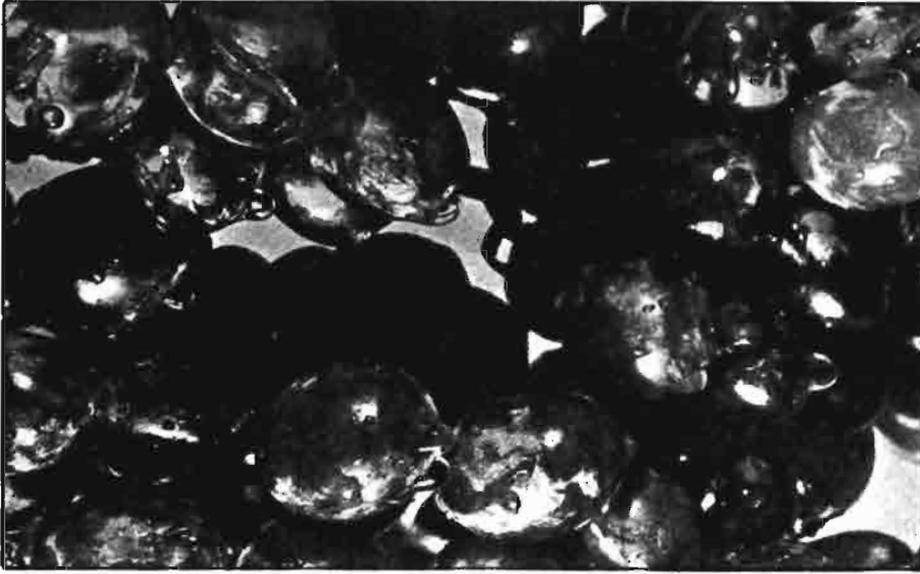
vamente en dichas zonas, que producen vinos más o menos típicos, comunes o de calidad. También nos encontramos con otras zonas, como puede ser la de Bordeaux, con cultivo entre otras, de una variedad, Cabernet Sauvignon, tradicional allí desde hace mucho tiempo pero que se ha exportado a otros muchos países.

Sin embargo, hay vicultoras más modernas, como puede ser la de África del Sur, California o Argentina, en donde se cultivan en gran proporción variedades procedentes de países vitícolas tradicionales.

Todas estas variedades, las locales y las nobles o clásicas extendidas en muchas partes del mundo, constituyen la base principal de la viticultura actual y tienen casi todas un origen natural muy antiguo, proviniendo de selecciones realizadas a través de los años, mutaciones, cruces espontáneos, etc.

Hay que señalar que el mantenimiento e invariabilidad de este potencial varietal, especialmente en regiones vitícolas de renombre, basadas en una o varias clases de uva, es fundamental, salvo casos excepcionales, para la autenticidad y el prestigio de las mismas, (por ejemplo, uva Palomino-vino de Jerez) y de hecho la legislación actual de casi todos los países así lo establece. Pero en las zonas que no gozan de dicho prestigio vitivinícola o donde la viticultura se ha implantado recientemente, cabe la posibilidad, muy recomendable en ocasiones, de cambiar sus variedades en cultivo, introduciendo otras que mejoren la producción. Estas variedades pueden provenir de otras zonas o bien ser de nueva creación, normalmente a partir de cruzamientos entre las existentes.

En este sentido cabe señalar que, en el cuadro de las investigaciones vitícolas mundiales, se concede una gran prioridad a los trabajos de obtención de nuevas variedades a partir de cruces intra e interespecíficos para producción de uva de vinificación. No



es nueva esta vía de trabajo pues los propios portainjertos actuales, en su mayor parte, proceden de ella, así como los híbridos productores directos. Igualmente, *variedades de mesa* muy conocidas proceden de hibridaciones conducidas por el hombre: Cardinal, Perlette, Italia, etc.

Pues bien, es de prever que en los años que se avecinan se observe una extensión notable del cultivo de *nuevas variedades* obtenidas de esta forma, es decir, por cruzamientos de otras que poseen ciertas características de interés y que se repiten en algún grado, unidas, en su descendencia. Esta tendencia puede constatare en California, con el cultivo de las nuevas variedades del Profesor Olmo, en Alemania (Müller-Thurgau...) así como en diversos países del Este. Por lo general se va a tender en estos casos a encontrar variedades de mayor producción o calidad, con resistencia a determinadas afecciones (hongos, frío, plagas...), de desarrollo reducido y erecto para facilitar la mecanización, etc. Se va a tener en cuenta, también la evolución del gusto del consumidor...

A título de ejemplo, diremos que en la actualidad se están efectuando muy importantes trabajos en Alemania para lograr nuevas variedades resistentes a plagas y enfermedades, de calidad aceptable. Es decir, una especie de híbridos productores directos de mayor calidad que los actuales. En realidad están partiendo de estos, cruzando con otras viníferas, intentando una combinación de genes lo más amplia posible.

Hay quien piensa que asistiremos a una auténtica revolución varietal, con lo cual se podrá, entre otras cosas, extender el cultivo de la vid a regiones donde su climatología hoy no lo permite. Se debe señalar que estos esfuerzos no son nuevos en viticultura y la creación de los *híbridos productores directos* es una muestra de las tentativas realizadas con anterioridad por los científicos para encontrar variedades de más fácil cultivo.

Este camino es largo y difícil, tanto en el caso de los *portainjertos* como en el de las *variedades* a injertar o viníferas, pero, como se ha señalado, la viticultura lo inició hace ya tiempo y ha llegado a beneficiarse de él en el caso de los patrones. En estos, muy probablemente los centros de investigación van a poder ofrecer nuevas obtenciones que mejoren lo existente. En el capítulo de las *variedades* a injertar posiblemente las dificultades sean mayores, sobre todo teniendo en cuenta la necesidad de ofrecer productos de calidad, que proporciona *Vitis vinifera*. Los genes de resistencia y "adaptabilidad" que puedan aportar otras especies distintas a *Vitis vinifera*, seguramente no compensarán, al menos en breve plazo, la falta de calidad que lógicamente su presencia va a producir. Pero hay que tener en cuenta que la genética vitícola avanza considerablemente, los trabajos al respecto también y cabe esperar importantes logros en el tema.

De todas formas, creemos que es necesario ser muy rigurosos al respecto y que cualquier variedad que se desee cultivar para producir uva y

posea genes de variedades extrañas a *Vitis vinifera*, en cualquier proporción, deberá ser muy atentamente estudiada y controlada. Mientras no se demuestre contundentemente lo contrario, el vino de calidad ha de proceder de *Vitis vinifera*. La legislación española es clara sobre el tema. La verdad es que muchos trabajos de mejora que en este campo se realizan tienden a encontrar individuos que se puedan cultivar en regiones donde la vinífera no se aclimata bien, lo cual exige cruces con especies distintas a ella y trae como consecuencia, inevitablemente hasta ahora, un descenso de la calidad. Esto probablemente provoque un aumento de la superficie de vid y de la producción pero no una mejora de ésta. Ahora bien, los cruces dentro de *Vitis vinifera* si pueden, en teoría, llegar a ofrecer vides de cultivo interesante y en este sentido resulta conveniente impulsar los trabajos, en especial en determinadas regiones vitícolas.

En cualquier caso, un hecho parece incuestionable: los grandes vinos de prestigio deberán seguir basándose en las variedades tradicionales para conservar las características que les han hecho célebres, buscados y bien remunerados. Lo contrario puede poner en peligro su supervivencia y la de sus zonas de producción. De aquí que deba defenderse por todos los medios esta filosofía que, quizás, no sea tan válida para regiones menos selectas o conocidas. Pero en las de renombre, el mantenimiento y defensa de sus variedades nobles es una tarea necesaria a realizar por todos los organismos y personas interesadas en este sector.

Uva de mesa

En el caso de la *uva de mesa*, una evolución varietal importante parece muy posible. Así, la obtención de nuevas variedades apirenas o sin pepita es de esperar que tengan buena acogida entre los viticultores; y no solamente para producir uva de consumo directo, sino también para dedicarlas a la elaboración de pasas y de vino. Otro ejemplo puede ser la obtención de clones hermafroditas dentro de las variedades de uva con flor de comportamiento femenino (caso de la Ohanes) para facilitar su cultivo. ■

semillas agrusa

LE OFRECE :

5 BUENAS RAZONES PARA TENER EXITO EN SUS SIEMBRAS DE OTOÑO.

PANE-14

Trigo de Invierno. Recomendable para regadíos o secanos frescos. Resistente al encamado y a la roya. Puede sembrarse hasta finales de Diciembre. Altamente productivo.

BARBARROSA

Cebada 6 carreras de reciente obtención. Variedad precoz para siembras tempranas de Otoño. Buena resistencia al frío y encamado. Excelente ahijamiento, lo que hace se alcancen grandes producciones.



ANZA

Trigo de origen Mejicano. Recomendable para regadíos y secanos frescos y climas no muy fríos. Debido a su pequeña altura se hace prácticamente involcable. Siembra finales Otoño principios Primavera.

PORTHOS

Cebada 2 carreras. Buena resistencia al encamado. Variedad semi tardía para siembra a finales de Otoño en zonas templadas o principio de Primavera en zonas frías. Con su buen ahijamiento permite dosis de siembra más bajas que las normales.



PANE-1

Cebada 6 carreras. Grano de Excelente calibrado. Recomendable para secanos y secanos frescos. Resistente a la sequía. Siembra hasta finales de Otoño.

NUESTRA ESPECIALIDAD SON LAS SEMILLAS DE CEREALES



AVDA. DE BALAGUER, 5 TEL. 600458 600462 MOLLERUSA (LERIDA)

POLITICA DE PLANTACIONES DE VIÑEDO

Francisco SANZ CARNERO



Tempranillo, la variedad tinta de más calidad. Se planta en Rioja y en La Mancha con el nombre de Cencibel.

Antecedentes

El viñedo es uno de los cultivos más importantes de la agricultura nacional, con una superficie total de poco más de 1,5 millones de hectáreas y siendo un cultivo leñoso estable con vida media de unos 40 años, toda acción de implantación de una nueva viña ha de realizarse adecuadamente, pues los problemas que acarrearía una mala plantación durarían muchos años.

Por ello las plantaciones de viñedos han estado siempre controladas por el Ministerio de Agricultura con varia política que comienza de definirse en el sentido de la calidad como fin primordial a partir del año 1967 y con gran limitación de plantaciones por los excedentes que se producían de vino. Desde la campaña 1967-68 se comenzó a controlar con directrices definidas la regulación de nuevas plantaciones, las cuales eran solo posibles en zonas con Demoninación de Origen cualificadas y con variedades aptas de calidad. Esta política se vio reformada, ampliada y totalmente definida a todos los sectores y zonas vitícolas del territorio nacional con la Ley 25/1970, desarrollada en su Reglamento Decreto 835/1972, "Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes".

De acuerdo con la normativa señalada en el mencionado Decreto, en



todas las campañas, desde el año 1971, se regula el régimen de plantaciones de viñedo mediante Decreto.

Uva de vinificación

Los criterios básicos para las nuevas plantaciones, son el que éstas se realicen en zonas de calidad, en la cuantía precisa para cada campaña, con las variedades y portainjertos que se señalan en el Decreto 835/1972, para cada región, en tierras aptas y que los viñedos constituidos sean viables para una normal mecanización integral en todos los grados culturales. Dentro de esta política general, la política de cada campaña ha seguido la siguiente evolución. El primer Decreto es el 2096/1971 que regula la campaña 1971-72. En él se señalan las zonas con Denominación de Origen en las que se puede plantar sin limitación — Alella, Alicante, Cariñena, Jerez-Xeres-Sherry, Jumilla, Málaga, Montilla-Moriles, Panadés, Priorato, Ribeiro, Rioja, Valdeorras, Valdepeñas — y las variedades a utilizar en las mismas. Queda prohibido realizar nuevas plantaciones en el resto del territorio español, pudiéndose realizar replantaciones en cualquier zona, en superficie igual o menor a la que existió en viñas legalmente establecidas y dentro de los 7 años anteriores a la replantación y con variedades preferentes.

En los viñedos viejos — más de 30 años — y los constituidos por variedades inadecuadas, se pueden realizar sustituciones con variedades preferentes en las regiones Gallega, Duero, Alto Ebro, Aragonesa, Catalana, Balear, Central y Levantina.

En la campaña siguiente se emite el Decreto 2395/1972 con similar normativa para nuevas plantaciones, sin limitación para 15 zonas con Denominación de Origen — las mismas de la anterior campaña y Mérida y Navarra — y un máximo de 20.000 Has con la variedad "Cencibel" en La Mancha y 1.500 Has en Tarragona. La política de replantación y sustitución sigue con la misma normativa anterior y para todo el territorio nacional, la cual seguirá en vigor en sucesivas campañas. Para ciertas zonas productoras de vinos típicos no amparadas por Denominación de Origen se señala un cupo máximo de 3.500 Ha a realizar plantaciones nuevas con variedades preferentes.

El Decreto 2181/1973 regula la campaña 1973-74 y la normativa de nuevas plantaciones en zonas con Denominación de Origen es igual que la campaña anterior señalándose por regiones vitivinícolas unos cupos con un total máximo de 35.000 Has para nuevas plantaciones en todo el territorio nacional.

Para la campaña siguiente, la normativa es la misma tanto para nuevas plantaciones, como para replantaciones y sustituciones. El Decreto es el 2264/1974 y lo único que varía es el cupo para las regiones vitivinícolas que es de 27.000 Has.

En la campaña 1975-76 la limitación es drástica. El Decreto 1862/1975 prohíbe la plantación de nuevos viñedos en todo el territorio y únicamente se señala un cupo de 2.500 Has para zonas con Denominación de Origen. El régimen de replantaciones y sustituciones sigue igual.

El Decreto 2137/1976 que regula la campaña 1976-77 es aun más restringido que el anterior, pues quedan prohibidas todas las nuevas plantaciones de modo general.

El Decreto 2693/1977, que regula la campaña 1977-78 va a definir la trayectoria de la política en materia de plantaciones hasta el momento actual en el año 1980. Sigue la prohibición de nuevas plantaciones y la misma normativa de replantaciones. Respecto a sustituciones se autorizan las de viñedos constituidos con variedades no autorizadas o temporalmente autorizadas y además se autorizan y fomentan las sustituciones de viñedos envejecidos — anteriores a 1930 — en zonas con Denominación de Origen y en zonas vitícolas constituidas por híbridos productores directos.

Los Decretos 2102/1978 y 2657/1979 regulan las campañas 1978-79 y 1979-80 con igual normativa que la anterior campaña, siendo posible en ambas realizar plantaciones en zonas con Denominación de Origen pero que por su calidad pueden ostentarla en el futuro. Para ello se señala un cupo de 10.000 Has. En la campaña que ahora comienza, la normativa será similar, pudiéndose realizar plantaciones nuevas solo en zonas con Denominación de Origen y el cupo a señalar será similar o algo menor.

Con todo lo expuesto desde el año 1970 hasta el presente se han implantado en zonas con Denominación

de Origen un total de 95.000 Has en su gran mayoría nuevos viñedos y el resto replantaciones y sustituciones. De éstas y algunas nuevas plantaciones en zonas sin Denominación de Origen, se han plantado cerca de 18.000 Has.

Las variedades de calidad más utilizadas en las nuevas plantaciones han sido las siguientes: en la región Gallega: Albariño, Alicante, Jerez y Godello. En el Duero: Tintorera, Mencia, Tempranillo, Jerez y Verdejo. En el Alto Ebro (Rioja y Navarra): Tempranillo, Viura y Malvasia. En Aragón: Garnachas Tinta y Blanca, Cariñena y Viura. En Cataluña: Garnacha, Cariñena o Sansó, Macabeo, Perellada y Xarel-lo. En Extremadura: Garnacha, Macabeo, Mantua, Palomino y Pedro Ximenez. En la región Central: Cencibel, Garnacha y Airén. En Levante: Monastrel sobre todas y Tintorera, Bobal, Garnacha, Malvasia y Merseguera. En Andalucía: Palomino, Pedro Ximenez y Moscatel.

Uva de mesa

Todo lo comentado se refiere a uva para vinificación, contemplándose en la regulación de cada campaña las plantaciones de uva de mesa. Las nuevas plantaciones sólo se pueden realizar en las comarcas productoras de las provincias de Alicante, Almería, Castellón, Málaga, Murcia, Valencia y Barcelona, sin limitación con variedades específicas de uva de mesa preferentes y principalmente de Aledo, Alfonso Lavallée, Cardinal, Chasselas, Imperial, Moscatel, Roseti y Ohanes.

Esta normativa rigió las campañas 1971-72 y 1972-73 y en la siguiente fue exactamente igual incluyéndose la provincia de Badajoz y limitando el cupo total a 3.000 Has.

En la campaña 1975-76 sólo es posible plantar en las provincias de Alicante, Almería, Castellón, Málaga, Murcia y Valencia y el cupo señalado es de 1.000 Has.

A partir de 1976-77 hasta el momento presente la autorización es de únicamente un máximo de 500 Has en total para las seis provincias señaladas.

En estas diez campañas se han plantado en total unas 3.600 Has casi todas nuevas y alguna replantación y es de señalar que 2.605 Has han sido implantadas en la provincia de Alicante y el resto de modo principal en Castellón, Murcia y Valencia. ■

UN CONOCIMIENTO REAL DEL VIÑEDO

CATASTRO VITIVINICOLA: objetivos

IMPORTANCIA PARA EL SECTOR

- Alineación de la política comunitaria.

José Manuel ALVAREZ SANJUAN*
Juan RUIZ ORTIZ**

La superficie estimada de viñedo existente en la actualidad en España es de casi 1.600.000 Ha, lo que representa una producción anual del orden de 40 millones de quintales de uva.

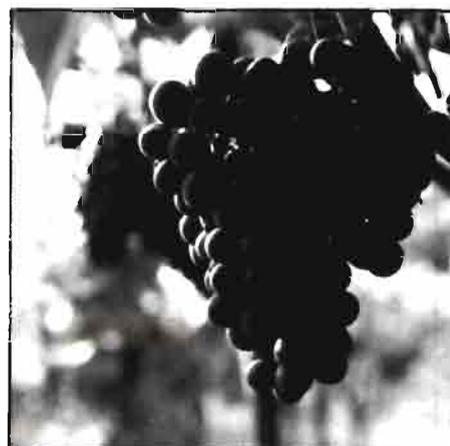
Si tenemos en cuenta que la superficie mundial de viñedo se aproxima a los 10 millones de Has, de las que el 75% se encuentra en Europa, el viñedo español representa el 16% de la superficie mundial y el 21% del viñedo europeo.

La magnitud de estos datos refleja la importancia de este sector en nuestro país.

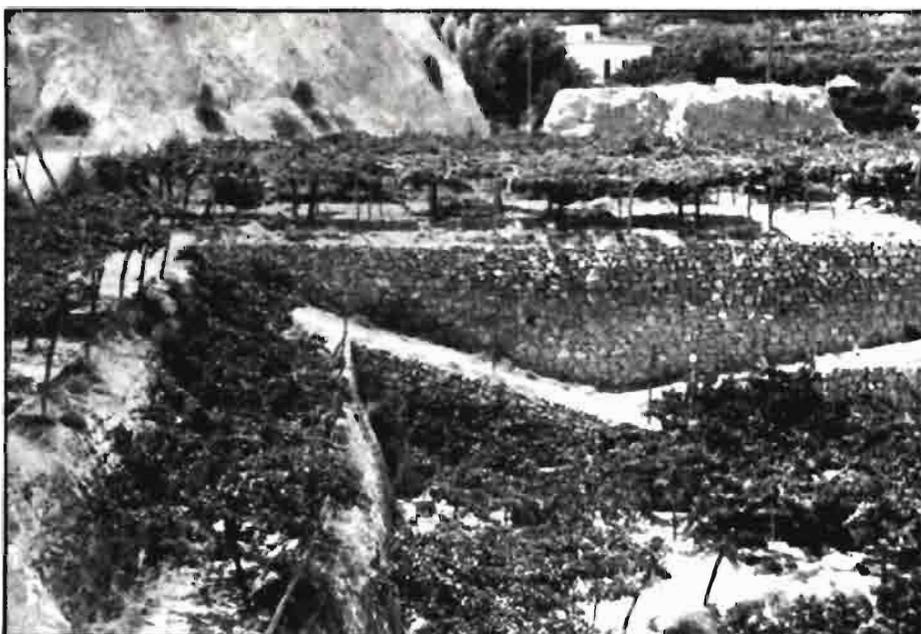
Precisar y actualizar estas cifras así como tener un conocimiento real de las características del viñedo es lo que ha motivado la realización del Catastro Vitivinícola, instrumento necesario para una planificación adecuada de la política vitivinícola en sus múltiples aspectos.

En particular, puede subrayarse la necesidad del Catastro Vitivinícola para la ordenación del cultivo y el correspondiente desarrollo de una política de calidad, para el control de plantaciones y replantaciones, para las previsiones de cosechas, para el planteamiento de toda clase de estudios agronómicos y económicos relacionados con el tema, para el control de los vinos por parte de los Consejos Reguladores en las zonas de produc-

*Racimo de la variedad
ALICANTE (Galicia)*



Parrales en Huéccija (Almería)



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



Viñedo de Hondon de las Nieves
(Alicante)

ción con Denominación de Origen, así como para la delimitación, conservación y control de las diferentes Denominaciones de Origen.

Por otra parte, en previsión de una futura integración de España en la Comunidad Económica Europea, resulta evidente la conveniencia de un acercamiento a la política comunitaria en una materia de tanta importancia para nuestro país. En efecto, los Reglamentos de la Comunidad Económica Europea impusieron el establecimiento gradual de un Catastro Vitivinícola en cada uno de los países miembros como instrumento indispensable para llevar a cabo una organización común del mercado vitivinícola. Este Catastro se realiza a nivel de parcela y mediante comprobación directa sobre el propio terreno de las características de las plantaciones.

Por todo ello, el Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes aprobado por Ley 25/1970, en su artículo 133 ha instituido el Catastro Vitivinícola como el instrumento técnico necesario y suficiente para el conocimiento de la situación del viñedo y de las industrias derivadas, ordenando al Ministerio de Agricultura su organización. El Decreto 835/72 ordenó la realización del Catastro Vitícola y Vitivinícola al Instituto Nacional de Denominaciones de Origen.

Son múltiples los objetivos que cubre el Catastro Vitivinícola y a modo

de resumen podrían enumerarse como sigue:

1. En materia de estadística

— Proporciona una visión actual, real y permanente de la situación del viñedo en cuanto a superficie, estado de parcelación, etc., que permite la puesta al día de las cifras estadísticas en este sector.

— Un perfeccionamiento de estos datos ya que el Catastro proporciona del orden de 30 para cada parcela con viñedos y del orden de 60 para cada bodega.

— Una localización de cada parcela con viñedo a nivel de paraje, polígono, comarca y municipio.

— Un avance de cosecha, ya que el Catastro hace posible el establecimiento de una red de parcelas testigo, perfectamente representativas, para realizar el seguimiento de la evolución de la cosecha, y elaborar cifras sucesivas de avance, así como la cifra final de la cosecha definitiva.

2. En materia de planificación de cultivo.

— Una evolución de recursos siguiendo la sistemática prevista en el apartado anterior hace posible el cálculo de la cosecha con gran antelación sobre datos que se pudieran obtener por otros procedimientos.

— Una evolución del potencial de producción. El Catastro refleja perfectamente los cambios de situación de las plantaciones, la edad media del viñedo, y las variaciones sobre forma de plantación o de conducción de la vid, lo cual hace posible determinar el potencial de producción correspondiente a una cosecha de condiciones climatológicas estimadas como normales.

— Una planificación a nivel comarcal ya que el perfecto conocimiento del viñedo proporciona la base indispensable para cualquier campaña de reconversión del viñedo por motivaciones de productividad o de calidad del vino; ejemplo de estas posibilidades es el plan del Ministerio de Agricultura de reconversión de las viñas de híbridos productores directos por otras variedades a realizar en la provincia de Castellón. Asimismo, el Catastro permite ponderar y organizar cualquier modificación necesaria que afecte a los sistemas de mecanización de labores, cultivo del viñedo o mecanización de la vendimia.

3. Necesidades de replantación

El estudio de la distribución del viñedo por edades de plantación da a conocer las necesidades de replantación en un año determinado, dato necesario para adaptar a esas previ-

siones la producción de material vegetativo de multiplicación de la vid. Todo ello no solamente a escala nacional o provincial, sino incluso a nivel municipal o de explotación. En este sentido es un instrumento indispensable de la Administración para la planificación de la producción de portainjertos y variedades de viníferas en sus diversas modalidades, asegurando o potenciando el correcto suministro del material necesario para las plantaciones e injertos.

4. Política de calidad

El Catastro Vitivinícola suministra la información necesaria para poder aplicar una política de calidad de la uva o del vino, actuando en forma coherente sobre el viñedo y sobre las bodegas; igualmente puede decirse sobre la posible aplicación de medidas para la adaptación del viñedo a las tendencias del consumo nacional o extranjero.

Asimismo, la ordenación de los vinos de calidad, aprobada por Orden Ministerial del Ministerio de Agricultura de 1 de agosto de 1979, en concordancia con las ordenaciones que existen en otros países europeos, está en íntima relación con el lugar de procedencia de la uva y en

consecuencia con los datos suministrados por el Catastro Vitivinícola.

5. Denominaciones de Origen

El Catastro proporciona todos los datos de base para que los Consejo Reguladores puedan realizar la calificación de los terrenos aptos para la producción de vinos con Denominación de Origen, y revisen y actualicen los Registros de Viñas y de Bodegas, insustituible para un correcto funcionamiento de la Denominación de Origen. Por consiguiente el Catastro es un instrumento indispensable para la correcta aplicación del régimen de Denominación de Origen.

6. Orientaciones al sector Vitivinícola

El INDO está realizando a partir de los datos del Catastro Vitivinícola una serie de publicaciones, a nivel provincial y de Denominaciones de Origen, con el fin de dar a conocer los datos

*Parrales de la variedad Ferrón
(Galicia)*

obtenidos a agricultores, elaboradores, criadores-exportadores, viveristas, fabricantes de maquinaria enológica, etc., para programar sus actividades profesionales.

7 Integración en la CEE

El Reglamento 816/70 de la CEE, impuso la obligación a todos los países miembros, de la realización del Catastro Vitícola, como medio necesario para poder aplicar una política de plantaciones en cumplimiento del principio general de adaptaciones de recursos a necesidades, con igualdad de criterio en la totalidad del territorio comunitario.

Por consiguiente, el Catastro Vitivinícola debe entenderse como un elemento fundamental de acercamiento de la política agraria española, y en particular de la vitivinícola, a la que rige en la Comunidad Económica Europea, siendo su grado de calidad paralelo al de los Catastros Europeos. No obstante presenta el Catastro Vitivinícola nacional algunas facetas más completas que aquellos, como es disponer de una exhaustiva ficha de cada una de las industrias vinícolas lo cual permite un más amplio conocimiento del sector.

La iniciación efectiva en España de



los trabajos del Catastro Vitivinícola en el año 1970, de acuerdo con las previsiones del Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, y el adecuado ritmo de realización de las programaciones anuales, han determinado que en estos momentos esté terminado el trabajo de campo en una superficie del orden del 92% del viñedo nacional.

Con objeto de que el Catastro pueda cumplir de forma permanente los fines para los que ha sido creado, se considera esencial la actualización periódica y sistemática de los datos recogidos en el mismo, y en consecuencia, el INDO tiene proyectado a partir del presente año iniciar los trabajos de conservación dado el elevado índice de variabilidad del viñedo en determinadas zonas. ■

UNA INGENIERIA A NIVEL DE PARCELA

CATASTRO VITIVINICOLA: Realización

Pascual HERRERA GARCIA*

Antecedentes

Anteriormente a 1969 no se habían realizado en España trabajos que comprendieran la realización de un Catastro Vitivinícola, existiendo sólo datos de distinta procedencia, no acordes entre sí y que no reflejaban exactamente la realidad.

La realización del Catastro Vitivinícola fue establecida por la Ley de 2 del 12 de 1970, Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, que determinó que sería el instrumento técnico necesario y suficiente para el conocimiento de la situación del viñedo y de la producción de uva y vino.

El Decreto 835/72, ordena al Instituto Nacional de Denominaciones de Origen la realización de los trabajos del Catastro Vitivinícola.

Características

En el título 6, artículo 133 se establecen las características que ha de tener el Catastro Vitícola y Vinícola. En dicho Catastro se harán constar principalmente las siguientes circunstancias

a) *Respecto de cada parcela con viñedo:* Primero, situación, denominación y linderos, segundo, extensión, superficial; tercero, características agrológicas, orientación, pendiente y altitud; cuarto, características de la plantación, expresando la edad, marco y densidad, forma y variedad de vinífera y de portainjerto; quinto, na-

turaliza y potencial de producción, y sexto, destino de los productos.

b) *Respecto de cada explotación con viñedo:* Primero, nombre; segundo, características técnico-económicas, y tercero, parcelas con viñedo que la integran.

c) *Respecto de los viveros de vid:* Primero, las que sean pertinentes de los apartados anteriores; segundo, clase y extensión de las plantaciones de viníferas y de pies-madre, y tercero, capacidad de producción de barbados, de injertos soldados a estaquillas.

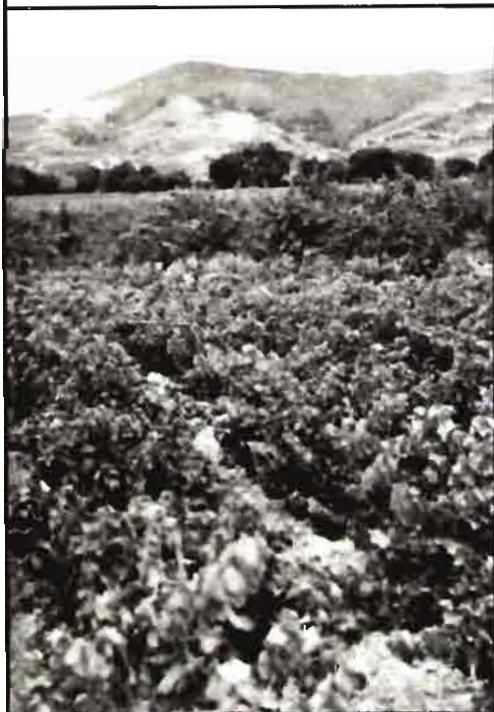
d) *Respecto de cada bodega o instalación y de los locales para el acondicionamiento y comercialización de la uva y pasa:* Primero, situación e identificación; segundo, características de los locales, maquinaria y distribución; tercero, sistema de elaboración; cuarto, capacidad de producción, y quinto, características de los productos elaborados.

e) *Respecto de los titulares:* Primero, circunstancias personales de los propietarios de los bienes y de los titulares de las explotaciones vitícolas y de las de acondicionamiento, elaboración y conservación de productos, y segundo, título jurídico de tenencia de los bienes cuando no sea el propietario.

Teniendo en cuenta la cantidad de datos por parcela que esta obra exige y considerando también que en España el número de parcelas con viñedo es aproximadamente de 3.300.000, podemos tener una idea de la magnitud del trabajo.

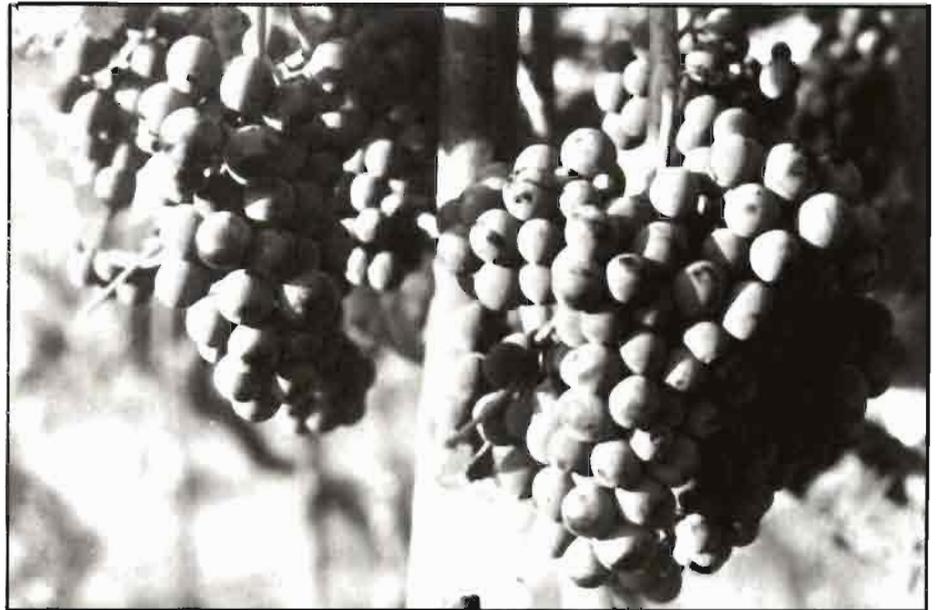
(*) Ingeniero Agrónomo.

Viñedo de León



Racimo de la variedad Ferrón ▶
(Galicia)

Viñedo de Sorvila ▶▶
La Alpujarra
(Granada)



Una obra de ingeniería

En el INDO, dependiente de la Jefatura de los Servicios Técnicos, un equipo integrado en gran parte por jóvenes ingenieros agrónomos, emprendieron este trabajo, que actualmente está próximo a finalizar, con ilusión y gran conciencia de la importancia que tenía a nivel nacional.

Dado el gran volumen de los trabajos, el INDO adoptó como sistema de actuación la contratación de estos con empresas privadas y otras entidades debidamente seleccionadas y relacionadas intimamente con la ingeniería agronómica. Podemos afirmar que más de un ochenta por ciento de los técnicos colaboradores son ingenieros agrónomos.

Los trabajos realizados por estas empresas son comprobados por el personal técnico del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen, verificando un muestreo de las áreas realizadas, a la vista de cuyos resultados los trabajos son aceptados o pueden rechazarse, debiendo en tal caso rechazarse hasta su aprobación por el INDO.

Datos obtenidos

Vamos a centrarnos en la serie de datos que el Catastro Vitivinícola le pide a cada parcela con viñedo. Asimismo, cómo se obtienen y cómo son tratados para sacar de ellos las consecuencias que más interesan en cada momento o actuación.



◀ Viñedo de Masdenverge
(Tarragona)

Todos los datos referentes al viñedo, que son del orden de 30 se recogen en los llamados impresos A-1 y A-2.

Los datos referentes a bodegas que son del orden de 60 se recogen en el impreso C-1.

Referente a cada parcela con viñedo, en el impreso correspondiente se hace constar, el nombre de la provincia, municipio, polígono y parcela.

El material utilizado para la identificación de cada parcela en el campo son planos del Mapa Nacional Topográfico Parcelario del Instituto Geográfico y Catastral y fotografías aéreas, en otros casos, que suministran diversas entidades. Esto quiere decir que cada parcela tiene una representación gráfica en un plano, para su perfecta identificación en cualquier momento sobre el terreno.

Así pues se señala el número de foto o plano, la parcela dentro de él, e

incluso la subparcela; también se menciona el pago o paraje donde está ubicada la viña.

A continuación se hace constar el nombre del propietario, la orientación de la parcela y la superficie de la misma.

...de tres tipos

El impreso, presenta después tres tipos de datos: unos referentes al viñedo, otros al suelo y otros a la plantación.

Del viñedo se anota si está asociado o no con otros cultivos, cuál es su calificación en función de su calidad, su clase según el destino de la producción (vinificación, mesa, pasa, etc.), la variedad de vinífera y el portainjerto, el año de plantación y si la plantación es regada o no, su producción y el grado de mecanización a

que está sometida.

De la *plantación* se hace constar su forma, su marco y el número de cepas por ha.

Por último, del *suelo* su configuración, su color, su textura, su profundidad y su calidad desde el punto de vista agronómico.

También se recoge en este impreso el número total de parcelas con viñedo del polígono a que se refiere, la altitud media, el sistema de explotación y si la parcela está inscrita en los registros de algún Consejo Regulador de Denominación de Origen.

Cómo se obtienen

Ante tal profusión de datos la primera pregunta lógica que se nos plantea, es la siguiente: ¿Cómo se obtienen? Se obtienen de la manera más sencilla y exacta, visitando todas y cada una de las parcelas por un técnico y tomando "in situ", todo tipo de información. Naturalmente el sistema exige un sacrificio por parte del técnico que realiza el trabajo, pero nos da la seguridad de la veracidad de los datos.

Lógicamente la toma de estos datos debe ser efectuada con una mentalidad agronómica, y por expertos en la materia, pues se presentan situaciones, muy abundantes, relacionadas con nuestra profesión que pueden variar desde investigar la variedad del viñedo y el portainjerto hasta clasificar un suelo.

Podemos saber por ejemplo, como influye la densidad de plantación en las producciones, así como la asociación con otros cultivos o el régimen hídrico a que esté sometida la explotación. Se pueden relacionar las variedades con el año de plantación y la distribución en los mismos de los portainjertos, también se relaciona la calidad con el suelo, e incluso con la orientación de la parcela.

Los datos fundamentales que necesitamos están recogidos en 10 cuadros que han sido tratados por ordenador, lo cual no quiere decir que en el momento en que se quisiera conocer un dato nuevo, se elabore el cuadro correspondiente que nos proporcionará de una manera exhaustiva.

...y cómo son difundidos

El Instituto Nacional de Denominaciones de Origen, realiza dos series de



publicaciones (1), una a nivel provincial y otra a nivel de Denominaciones de Origen, con el fin de explotar y resumir los datos obtenidos del Catastro Vitivinícola, que se consideran de interés general.

Los principales datos que se dan en las publicaciones son:

- Distribución de superficies e intensidad del cultivo del viñedo.
- Distribución del viñedo según el tamaño de las parcelas.
- Distribución del viñedo según el marco de plantación.
- Distribución de la superficie según la asociación del viñedo.
- Distribución del viñedo por períodos de plantación.
- Distribución de la superficie por variedades de vinífera y períodos de plantación.
- Evolución de las variedades por períodos de plantación.
- Distribución de la superficie de viñedos por variedades de portainjertos y períodos de plantación.
- Distribución de la superficie de viñedo según el destino de la producción.

Otras realizaciones:

La realización del Catastro Vitivinícola lleva consigo, aparte de su trabajo específico, otras realizaciones técnicas de gran interés como pueden ser la elaboración de un catálogo de variedades de vinífera a nivel nacio-

nal, elaborado por el INDO, clasificando más de ciento cuarenta variedades y en colaboración con el INIA; la creación de unas listas de sinonimias encuadrando dentro de cada variedad todas sus denominaciones locales y la realización de estudios de reconversión de viñedo, aforo de cosechas, etc.

El mismo tratamiento que se da al viñedo, se emplea también para las *bodegas*, e *instalaciones* de acondicionamiento de uva y pasa, aunque la toma de datos en bodegas y similares, resulta menos complicada, dada su más fácil localización y un menor volumen; también se elaboran unos cuadros que relacionan los elementos de la producción y de la industria que resultan, a nivel técnico y de planificación de la elaboración, más interesantes.

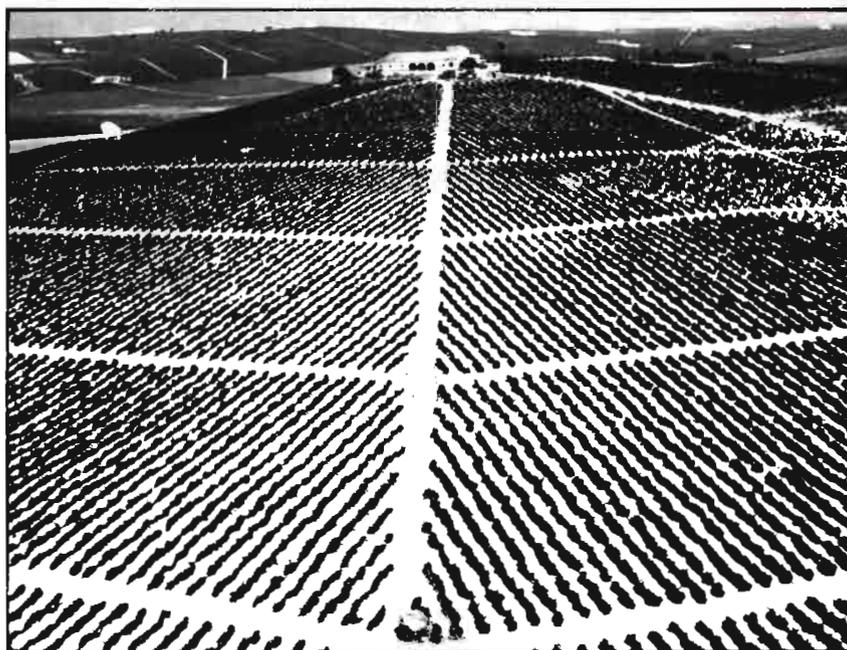
Es muy importante que ante una obra de esta magnitud y disponiendo de una fuente de información tan adecuada como es el Catastro Vitivinícola, los particulares integrados en el sector de la producción y elaboración, así como entidades cooperativas y sociedades mercantiles, como la Administración misma, tomen conciencia de su importancia, se interesen por él, y comiencen a recoger el fruto de más de diez años de trabajo de una obra de ingeniería al servicio del sector vitivinícola. ■

(1) Las publicaciones del Catastro Vitivinícola pueden adquirirse en el Servicio de Publicaciones del Ministerio de Agricultura.

HACIA UNA CLARIFICACION DEL MERCADO

REGULACION DE LOS VINOS DE CALIDAD

Ignacio ALONSO GIL*



Antecedentes

En los últimos años se han producido una serie de transformaciones económicas y sociales que han influido profundamente en los hábitos y costumbres de los países tradicionalmente consumidores y productores de vino, y que han modificado su demanda en el sentido de una mayor exigencia de calidad y aumento del consumo de vinos embotellados.

(*) Ingeniero Agrónomo

Como respuesta a esta demanda el sector ha mejorado las técnicas de producción, elaboración y comercialización, y en consecuencia se ha mejorado sensiblemente la calidad y presentación de los vinos. Este aumento de la calidad ha dado lugar a un interés, por parte de los embotelladores, en resaltar las cualidades de cada vino, así como el sistema de elaboración, crianza, envejecimiento, edad del vino, etc., dando origen a una gran cantidad de indicaciones, que al no existir una legislación completa al

respecto han sido empleadas según criterios locales o propios del elaborador. Todo ello ha conducido a crear una confusión en el consumidor, y en último extremo a desconfiar de las indicaciones que en un principio estaban encaminadas a ilustrar al propio consumidor.

Este fenómeno se ha dado en la mayoría de los países productores por lo que han legislado las normas oportunas que clarifiquen el mercado y al mismo tiempo potencien la calidad de sus vinos. Así la C.E.E. posee una legislación que



esta razón el sector debe estar preparado para hacer frente, en igualdad de condiciones, a la competencia a que se verán sometidos. Por esta razón los mismos importadores de vinos españoles en países de la Comunidad, han solicitado la creación de una norma que regule las indicaciones mencionadas anteriormente, con el fin de facilitar la penetración de nuestros vinos en los mercados respectivos.

Como consecuencia de todo lo anterior el Ministerio de Agricultura aprobó el 1 de agosto de 1979 la regulación del uso de las indica-



proviene de los años 70, que marca las líneas generales a que se deben acomodar los vinos de calidad, así como el etiquetado en los países que la integran. De esta forma pretenden potenciar los vinos con objeto de mantener la demanda y hacerlos más competitivos, tanto en sus propios mercados como en los de terceros países.

Regulación

Esta política seguida en la C.E.E. tiene gran importancia ante la entrada de España, ya que nuestros vinos deberán competir libremente con los provinientes de este área, tanto en nuestro propio país como en los países integrantes. Por

ciones relativas a la calidad, edad y crianza de los vinos, y que por su importancia pasamos a comentar en sus puntos más importantes.

En primer lugar se encomienda al Instituto Nacional de Denominaciones de Origen el reconocimiento del uso de las indicaciones que se reglamentan en la O.M., por lo que será este Organismo, dependiente del Ministerio de Agricultura, el que autorizará el empleo de las indicaciones solicitadas a cada partida de vino.

Vino de Calidad (V.C.)

Esta indicación tiene gran importancia en sí misma así como por ser imprescindible cumplir los

requisitos por ella exigidos para poder optar a cualquiera de las demás.

Las características que debe poseer un vino que pretenda usar la indicación de V.C., sin extendernos en detalles, son las siguientes: que la partida sea homogénea; que el vino no presente defectos en sus características organolépticas; que tenga un adecuado nivel de estabilidad; limitación de su contenido máximo de anhídrido sulfuroso total y de acidez volátil real; por último, se exige que el vino posea características positivas en lo que se refiere a los aromas propios de las variedades de que procede, de su elaboración y en su caso del envejecimiento y crianza, así como un perfecto equilibrio de sus componentes que le hagan acreedor de las cualidades propias de la calidad, y por tanto que satisfagan al futuro consumidor.

En cuanto a la elaboración se exige la selección de la uva, prensados suaves, exclusión del mosto procedente de las últimas fracciones, y por último se prohíbe el calentamiento de la vendimia en presencia de los orujos.

La Orden Ministerial enumera, asimismo, las indicaciones geográficas que pueden utilizarse en las etiquetas que son: las correspondientes a vinos acogidos a Denominación de Origen, las doce regiones vitivinícolas enumeradas en el anejo núm. 1 del Decreto 835/72, y por último, una de las 77 regiones que recoge la propia Orden Ministerial, siempre que estén elaborados al menos con el 60 por ciento de uva de variedades recomendadas y el resto con variedades complementarias, de las que se citan para cada región, (esta clasificación se recoge por comarcas en el anejo núm. 3 de la O.M.) Igualmente se exige una graduación mínima según las características de cada comarca y tipo de vino.

Vinos con crianza

Se consideran vinos de crianza los que tras un envejecimiento según prácticas tradicionales de suficiente duración, adquieren una me-



jora de sus caracteres organolépticos. Según el proceso a que hayan sido sometidos, se distinguen los siguientes tipos:

- Crianza en madera.
- Crianza en botella.
- Crianza sobre lias.
- Crianza bajo velo.
- Crianza por criaderas y soleras.
- Crianza por añadas.

Se define como "Vino Rancio" aquel que ha seguido un proceso de envejecimiento de carácter oxidativo, con cambios bruscos de temperatura en presencia de aire, en envase de madera o de cristal sometidos a radiaciones solares.

Para poder usar estas indicaciones los vinos deben cumplir los requisitos de V.C. y las especificaciones de cada tipo de crianza; su tiempo mínimo de envejecimiento será de dos años naturales, como mínimo, excepto en los vinos con D. de O. que deberán cumplir con lo dispuesto en los propios Reglamentos.

La indicación de "Vino Noble" se aplicará a los vinos de mesa reconocidos como V.C. que tengan

un envejecimiento mínimo de dos años en bodega de roble o en botella, o en los tipos de envase tradicionales de la zona.

Las denominaciones de "Vino Añejo" o "Vino Viejo" solo podrán usarse cuando la crianza haya sido, al menos, de tres años.

Cosecha, vendimia, etc.

Estos términos se emplearán únicamente en V.C. que hayan sido elaborados con uva recolectada el año a que hagan referencia, si bien se autoriza excepcionalmente, a efectos de corregir características de mostos o vinos de una cosecha, la mezcla con otros en un 15 por ciento, como máximo.

Reserva y Gran Reserva

Estas indicaciones únicamente podrán ser usadas por los V.C. que, como consecuencia del proceso de crianza o envejecimiento, hayan adquirido una armonía en el conjunto de sus cualidades organolépticas y una riqueza aromática

destacadas. La crianza en madera se efectuará en todos los casos en envases de roble.

Para los vinos de Reserva tintos y claretes la crianza tendrá una duración de 36 meses, de los cuales, al menos doce, será en madera y el resto en botella; los blancos y rosados tendrán un envejecimiento de 24 meses, de los que 6 será en envase de roble.

Respecto a los vinos Gran Reserva, el tiempo de crianza de tintos y claretes será de 24 meses en envase de roble, completado por 36 en botella; los blancos y rosados tendrán un envejecimiento total de 48 meses de los que, como mínimo, 6 será en envase de madera.

Por último digamos que se faculta a la Dirección General de Industrias Agrarias para modificar la relación de comarcas recogidas en la O.M., con el fin de facilitar la inclusión de comarcas cuyos vinos alcancen en el futuro suficiente prestigio.



Hacia una clarificación del mercado

Con la aplicación de esta normativa creo que queda suficientemente regulado el uso de estas indicaciones, y el consumidor se verá beneficiado por la garantía que le proporcionará la veracidad de las características que figurarán en las etiquetas de cada vino.

Por otra parte será un estímulo para la obtención de vinos de calidad, tanto para el productor como para el elaborador, que se verán sometidos a un control de producción que les servirá para detectar posibles fallos en la elaboración y crianza.

Para finalizar es necesario tener presente que para poner en funcionamiento esta disposición se requieren unos medios materiales de cierta importancia que, no obstante, considero serán rentables para el país a medio y largo plazo, y que sin ellos será imposible el control de las normas anteriores. Por ello es imprescindible la colaboración de los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen y

de las Estaciones de Viticultura y Enología que deberán ser las encargadas de efectuar el control de las partidas de bodega, de realizar los análisis necesarios para seguir la perfecta evolución de vinos y realizar el exámen organoléptico que acredite la calidad mínima que debe tener un vino para usar la indicación a que pretenda acogerse.

En resumen podemos decir que esta legislación clarificará el mercado beneficiando tanto al consumidor como al elaborador, al que proporcionará los medios para un mejor control de la calidad de sus vecinos. Acercará a nuestros productores a las normas que rigen en los países con los que se tendrán que alinear en un futuro cercano. Potenciará el consumo de vino de calidad que alejará el fantasma de la reducción del mismo, y aumentará las rentas del sector productor. Y por último, situará nuestros vinos en condiciones apropiadas para resistir una competencia directa, en nuestros mercados y los hará más competitivos en los exteriores. ■

VINOS DE CATALUNYA

Jaume CIURANA *

Vinos diversos

Penetrar en el conocimiento de los vinos catalanes, además de un ejercicio conveniente para todo espíritu abierto al interesante panorama de los vinos de mesa elaborados con criterios de calidad, puede ser fuente y origen de placeres y sensaciones nuevas y desconocidas para el habitual conocedor de los vinos hispánicos, ya que la orografía, las tradiciones y las técnicas parece que hayan acordado dotar a Catalunya de vinos diversos, muy variados y con múltiples facetas personales en sus características aromáticas, sápidas y gustativas.

En efecto, en Catalunya no se da, en absoluto, una unidad climática ni edafológica ni orográfica, que es lo que puede contribuir a dar una uniformidad de características a los vinos originarios de una zona geográfica de parecida extensión. Además, las variedades de vinífera que se cultivan son también diversas; y las tradiciones y costumbres de elaboración hacen que en cada comarca vitivinícola, los vinos sean diferenciados y personalizados.

Distancias cortas, separan zonas donde predominan los blancos suaves y aromáticos; de otras zonas donde los característicos son tintos de recia estructura, y quizá algo más allá, detrás de la línea de montañas pobladas de pinos que cierran el valle, se extiende una zona donde se dan los rosados frescos y destellantes...

A esta realidad geográfica, se ha añadido la iniciativa humana, que a lo largo de los siglos ha ido sumando diversidad a este panorama ya de por sí variado, y así han nacido en Catalunya, los vinos especiales, fruto de vinificaciones personalizadas por la tradición y que se encuentran en el origen de los vinos dulces naturales, que tan abundantes y tradicionales son por tierras catalanas; de los vinos generosos; de las mistelas y vinos de misa; de los extraordinarios vinos



rancios, de las malvasías; de los vermouths; de los vinos de aguja; de los Cavas y otros espumosos naturales, etc...

Este panorama, hace que no sea fácil tener un conocimiento completo de los vinos catalanes y que a menudo, muchos comentaristas, tomen la parte por el todo y extiendan a la totalidad de vinos de Catalunya, características sápidas, aromáticas y estructurales que son propias solamente de una de las diversas zonas vinícolas de las que en Catalunya hay.

Intentaremos, dentro de la brevedad a la que estamos obligados, establecer un esquema general que, esperamos, ayudará al lector que nos siga con espíritu benevolente, a avanzar un paso más en su conocimiento de la realidad vitivinícola de Catalunya.

Las grandes zonas de viñedos

La producción vinica de Catalunya se da actualmente en tres grandes zonas geográficas con viñedos abundantes. Son las siguientes:

A) El viñedo Sur-Pirenáico, centrado en la comarca de l'Empordà. Es el

situado más al norte de los viñedos catalanes.

B) El viñedo central, situado alrededor de los macizos montañosos de Montserrat, la Serra de l'Obac y de Sant Llorenç de Munt. Este viñedo va desde la costa hasta los límites de las comarcas de la Segarra y del Solsonès, abarcando tierras de clima diverso, y de estructura variada. La implantación actual de la viña es muy desigual en las distintas zonas que abarca este gran viñedo.

C) El viñedo meridional, que es el de más extensión en superficie y el de mayor diversidad geográfica, y que se extiende por todas las tierras de las comarcas tarraconenses y leridanas que van desde Les Garrigues y La Segarra, hasta la costa, lindando con el Bajo Aragón y con el delta del Ebro, hacia el Sur.

El viñedo Sur-Pirenáico

En el primero de los viñedos considerados se encuentran los vinos de la D.O. Empordà-Costra Brava, pero la viña se cultiva además fuera de



(*) Farmacéutico y enólogo.



los límites de la D.O., por toda la amplia llanura comprendida entre los Pirineos – cuyas últimas estribaciones reciben el nombre de Les Alberes – y los macizos montañosos de Les Guilleries; el Collsacabra y Les Gavarres. La D.O. Empordà-Costa Brava abarca la zona norte de la comarca natural de l'Alt Empordà, ocupando principalmente los suelos llamados "terraprims" situados al pie de los montes. Es la única parte de l'Empordà donde la viña es el cultivo predominante.

Produce principalmente vinos tintos y rosados.

Los tintos, tienen nervio, son alegres, ligeramente astrigentes al gusto, y con capacidad de buen envejecimiento.

Los rosados – que constituyen el 70% de la producción actual –, son afrutados, frescos, ligeramente ácidos y de un bello color fuerte entre cereza y oro.

Tanto los tintos como los rosados se producen, además de con las variedades de "Garnatxa" – que en la comarca se llama "Lledoner" – y "Carinyena", con las variedades "Monastrell", "Amarón", "Simsó" – el Ciusault francés – y la ya escasa variedad local de "Mandó".

Los blancos, se elaboran con "Macabeu" y "Xarel.lo". Hay también plantaciones de Picapoll.

La D.O. Empordà, es activa y va adquiriendo prestigio paso a paso. Le ayuda a ello, además del temperamento activo y emprendedor de los hombres que dirigen las entidades que la componen, la gran riqueza del acervo gastronómico de la comarca Empordanesa, cuyo prestigio y categoría ayuda al consumo y divulgación de los excelentes vinos comarcales.

Además, en esta zona se elaboran vinos dulces encabezados, llamados "garnatxex" que son vinos de postre, y también vinos rancios secos.

Mención aparte necesitan los espumosos, que en l'Empordà, han cuajado en calidades muy apreciables, principalmente en sus tipos rosados.

Su prestigio está avalado por su gran aceptación.

El viñedo central

El viñedo que hemos llamado central, constituye el núcleo de la Catalunya vinícola. Abarca una extensa zona donde se encuentran varias Denominaciones de Origen de gran prestigio, y varias comarcas vinícolas muy conocidas.

Los macizos montañosos centrados en Montserrat están circundados por viñedos de muy variada especie y de gran tradición. En la vertiente norte, lindando con la costa, encontramos las comarcas del Maresme y del Vallès, donde la viña solo perdura en alguna extensión, en la zona de la D.O. Alella. Vinos estos tradicionales, con los acreditados tipos de Alella Marfil, semidulces y muy aromáticos herederos de una tradición multiseular y consistente. Vinos con raíces griegas y romanas, con apogeo medieval, que cristalizaron en los ambientes sosegados, tradicionales, maduros y dialogantes de la Barcelona burguesa de principios de siglo.

Los Alella, blancos y suaves, finos y aromáticos, tanto secos como dulces, poseen una acusada personalidad que cogen también sus tintos y rosados.

Más hacia el interior y al norte de estos macizos, encontramos la zona de Artés, viñedos herederos del primero y más característico de los viñedos medievales catalanes, centrado en el monasterio de San Benet de Bages. Actualmente produce finos blancos aromáticos y también acreditados vinos espumosos de Cava.

De parecidas características son los vinos de la comarca de l'Anoia, centrada por la ciudad de Igualada. Rosados y blancos son los tipos de más calidad.

Hacia el Sur, tenemos la amplia zona amparada por la D.O. Penedés; joya principal de los vinos catalanes. Blancos de Macabeu, Xarel.lo, Parellada; tintos de Ull de Llebre, Carinyena, Monastrell; dulces de Malvasía y Moscatell; "Cavas" de mil fragancias



y perlada espuma, etc., constituyen el variadísimo arsenal vitícola de esta comarca. Punta de lanza en la técnica y comercialización de los vinos, el Penedès lleva hoy día el estandarte principal de los vinos catalanes, habiendo conseguido clasificar vinos procedentes de sus tierras en los primeros puestos de calidad en concursos mundiales del mayor prestigio, tanto en las modalidades de blancos y tintos de mesa como de "Cavas" espumosos. El paisaje del Penedès es un mar de viñedos que se extienden por sus variados rincones de suaves colinas. Es un paisaje construido a pulso, por sus "vinyaters". Los vinos Penedès son vinos con un gran presente —son los vinos de mesa españoles, exportados a más alto precio por litro y exclusivamente embotellados en origen— pero además con un gran futuro.

El peso de sus realidades, que es sustancial —firmas centenarias, Cooperativas potentes, redes comerciales eficientes, la gran realidad de sus Cavas de espumosos de prestigio y expansión mundial, etc.— se complementa con el espíritu creativo de sus gentes, las cuales siguen actualmente las más recientes tendencias de la viticultura y enología mundiales, ensayando nuevas variedades, nuevos tratamientos y nuevas técnicas de comercialización a fin de acumular en sus vinos la mayor cantidad posible de valor añadido. Los vinos del Penedès, tanto los de mesa como los espumosos de Cava, hermanan una gran tradición y un noble deseo de futuro junto con una búsqueda constante de la calidad. Este mismo espíritu quisiéramos para todas las comarcas vinícolas catalanas.

El viñedo meridional

El tercer viñedo catalán, es el viñedo meridional. Viñedo con predominio de las variedades *tintas*, produce también abundantes *blancos* y *rosados* típicos. Se encuentran en él varias Denominaciones de Origen y comarcas vinícolas de acreditado renombre. Viñas llanas y de gran producción, viñas escalando en gradas inverosímiles de piedra seca, las laderas montañosas; viñas cubriendo pendientes pizarrosas; viñas masivas, viñas asociadas con avellanos, almendros y olivos, en todas partes de este gran viñedo meridional, la presencia de las cepas es patente.

Fue en estas tierras donde se enraizó primeramente la gran obra del Cooperativismo vinícola, realizada por la Mancomunitat de Catalunya a principios de siglo y donde se dan, en un espacio geográfico reducido, pero enormemente quebrado y variado, las mayores diferencias entre las características de sus vinos.

La D.O. Tarragona, abarca la mayor parte de este viñedo meridional. *Blancos* ligeros aromáticos y suaves en el Camp de Tarragona, *tintos* redondos y firmes de Ull de Llebre y Carinyena, por Valls y Vilarodona; *tintos* rugosos y sápidos de aromas profundos y cuerpo potente, de la Comarca de Falset, que produce también *claretes* de "garnatxa" de excelente aroma. *Blancos* potentes de la Ribera de l'Ebre, complementan como vinos de mesa, las excelencias de los Tarragona clásicos, generosos, rancios y dulces de postre que han hecho legendario el nombre de "Tarragona" por el ancho mundo. Los vinos de Misa, de suave y agradable paladar, elaborados según Cánón Vaticano, son el remate personal de esta gran panoplia de vinos de solera tarraconenses.

La D.O. Tarragona está en una etapa de evolución. Desplazada de los grandes mercados de exportación de graneles, que habían sido su especialidad, va adentrándose pausadamente en el difícil camino de la total personalización de sus vinos por el embotellado exclusivo en su zona de origen.

También forma parte de este viñedo meridional, la D.O. Priorato. Sus vinos, *tintos* de gran cuerpo pero de aromas profundos y gustos de mil matices, son quizás, los que disfrutan de una mayor personalidad de ente los de Catalunya. Una feliz combinación de mostos provinientes de Garnatxa y Carinyena, producen, gracias a las razas de levaduras que se dan en la zona, y a las características geológicas de sus suelos, estos vinos singulares. Bien envejecidos y defendiéndolos con las debidas técnicas enológicas de la tendencia a un envejecimiento prematuro de la Garnatxa siempre posee, producen unos vinos de mesa, profundos, de gran riqueza, redondos y potentes; con la suavidad del terciopelo, pero con los ricos aromas y el potente fuego de los mejores tintos de gran clase.

Pero quizá lo más excepcional del Priorato, sean sus *rancios*, obtenidos

de viejas botas con solera, que presentan colores de oro viejo y "bouquets" de amplio abanico, y nos obsequian con esta sapidez seca y perdurante que es, sin duda, su mejor característica. Estos vinos, sin embargo, son verdaderas joyas ignoradas y siguen todavía la errónea creencia de que "el buen paño, en el arca se vende".

Otra Denominación de Origen, que ampara vinos procedentes de viñedos de esta zona, es la D.O. Terra Alta. Desde Gandesa y otras poblaciones de la zona, vinos dignos y característicos, embotellados por las emprendedoras cooperativas comarcales, van afianzándose paulatinamente en los hábitos consumidores del mercado. Son característicos de la D.O. Terra Alta, los *blancos* abrisados, de color fuerte y cuerpo potente pero al mismo tiempo dotados de aromas finos y delicados. Una mezcla de "Garnatxa blanca" y de "Macabeu" es su secreto. Los *tintos*, recios y duros, son los propios de esta geografía con mucha insolación y suelos pedregosos. Excitan, con su rugosidad agradable, los paladares fatigados. Tanto blancos como tintos son materia prima muy apropiada para vinos generosos y dulces de postre. Últimamente se obtienen en la zona finos blancos de Macabeo de gran calidad.

Finalmente, la C.O. "Conca de Barberà" ampara los vinos procedentes de esta comarca natural situada en el límite noroeste de este gran viñedo meridional que estamos considerando. Centrados en la ducal villa de Montblanc, sus viñedos producen principalmente blancos y rosados. Los *blancos*, con gran abundancia de la cepa "Parellada", si están propiamente elaborados son de gran calidad para la elaboración de espumosos, y sus *rosados*, procedentes de "Ull de Llebre", "Trobat" y "Sumoll", son aromáticos, destellantes y ligeramente ácidos.

Los otros viñedos de Cataluña

Pero no se limita a estos grandes viñedos, la presencia de la viña en Catalunya. Aislados, y aprovechando valles reducidos, rincones entre cadenas montañosas, llanuras favorables, o suaves colinas soleadas, la viña se hace presente en muchos otros lugares.

Diversas manchas repartidas por la

¿Está Usted entre estos hombres?



Si es así, ¡Felicidades! porque estos son los hombres que han viajado a los Estados Unidos de América durante doce días, invitados por Tronk, las motosierras americanas más potentes del mercado. Tronk ha querido premiar así el gran éxito de venta y la acogida unánime del público español a sus productos. Efectivamente, en dos años la implantación de las motosierras Tronk en el mercado español ha superado con creces las previsiones más optimistas, consecuencia directa de la gran calidad del producto y del entusiasmo de los establecimientos vendedores.

Con este mismo espíritu esperamos continuar en la próxima campaña que se verá reforzada con la incorporación de nuevos modelos de gran potencia y variedad de prestaciones.

FIN.17.1455/780

motosierras
Tronk
Las Americanas Poderosas



Tronk Avda. Marqués de Argentera, 13 - Barcelona-3
DESEO MAS INFORMACION SOBRE LAS
MOTOSIERRAS TRONK

D. Domicilio _____

ag.



geografía catalana; por su exposición solar; por su protección de heladas y fríos; por la composición de sus suelos, ven crecer la viña con provecho.

Se encuentran separadas de estos tres grandes viñedos que hemos considerado. Las principales son: La "Conca de Tremp", viñedo septentrional, en el tramo inicial del río Segre, productora de vinos blancos y tintos de gran calidad. La zona de "Ulldecona", colindante con las tierras del delta del Ebro, pero en la parte interior de los montes de Tortosa. Produce vinos tintos con gran personalidad aunque actualmente predomine el blanco. La zona del "Segrià", donde en la pedanía de Raimat, se da una zona original, de viñedos de nueva implantación, con vinos singulares. La zona de Les Garrigues y la Baixa Segarra, donde las vides se hermanan con los plateados olivos, que producen principalmente blancos potentes y cálidos. Algún enclave entre l'Urgell y la Noguera, que ha conservado la viña, entre una agricultura predominantemente de cereales y frutales...

Todas estas zonas verán decidido su futuro, según la acogida que sus vinos encuentren en el mercado. La reducción de costes en el cultivo y el mejoramiento de la comercialización, son los dos parámetros que, conju-

gándose, determinarán el porvenir de todos estos vinos.

En resumen

En Catalunya hay una gran calidad, que son los vinos espumosos, tanto "Cavas" como los elaborados por fermentación en grandes envases. Es este un producto personalizado que sirve a un mercado creciente y cuya presencia en los mercados mundiales se acrecienta día a día. El Penedès, se ha especializado en viñedos productores de estos vinos, pero también otras zonas catalanas producen espumosos de gran calidad.

Dentro de los vinos de mesa, los amparados por la D.O. Penedès, son los comercialmente mejor situados. Principalmente en blancos pero también en grandes tintos, su prestigio va en agua tanto en mercados internos, como en los de exportación. Es una zona también, muy avanzada tecnológicamente.

La D.O. Alella y Empordà-Costa Brava, siguen caminos firmes e interesantes. Alella con el "handicap" de lo reducido de su zona productora y el Empordà en pleno proceso de renovación de conceptos e instalaciones. La D.O. Tarragona, atraviesa un momento de transición. Pasa del predominio de los graneles al embotellado de sus caldos en origen. Esta reconversión de los mercados tradicio-

nales será dura pero efectiva a la larga. La Subdenominación "Comarca de Falset" entra en un período creativo interesante que puede proporcionar agradables sorpresas.

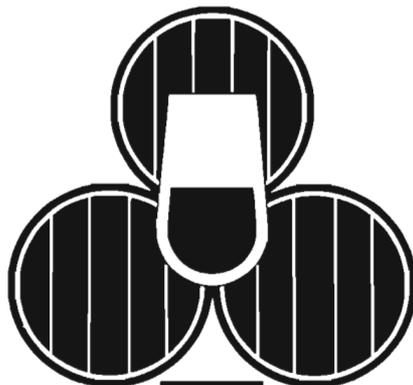
La D.O. Priorato, es un ejemplo flagrante de ausencia total de comercialización. Sus excelentes vinos están esperando quien los dé a conocer con tenacidad y eficacia. Existen embotellados de gran calidad, sin la salida adecuada.

Finalmente, de las D.O. "Conca de Barberà" y "Terra Alta" de creación reciente, solamente podemos decir que tienen un gran futuro comercial. Su presente es casi inexistente.

Las perspectivas de futuro para los vinos catalanes, no están en las tierras, ni en la D.O., ni en los climas, sino que están en los hombres. Solamente en su capacidad de organización y trabajo, y en su espíritu creativo y renovador, encontrarán los caminos para crear y descubrir los mercados que incrementando su demandan han de "tirar" de sus vinos.

Luchar seriamente para incrementar la calidad, aumentar la inversión en las instalaciones enológicas transformadoras, coordinar las actuaciones de la Administración con los esfuerzos de los interesados para obtener una óptima comercialización, son las tres principales premisas para esperar obtener resultados positivos crecientes. ■

JEREZ/XÉRÈS/SHERRY JEREZ/XÉRÈS/SHERRY JEREZ/XÉRÈS/SHERRY



JEREZ - XERES - SHERRY

Jerez es la cuna de uno de los mejores vinos españoles. La proximidad al mar fue en el siglo XVIII un factor decisivo para su desarrollo comercial. Sus vinos se exportaron primeramente a Inglaterra. Hoy son famosos en el mundo entero, tanto sus vinos como sus brandies.

El Jerez presenta tres tipos fundamentales: los Finos y las Manzanillas, vinos ligeros, pálidos, secos y aromáticos; los Amontillados, de aroma punzante, secos, suaves al paladar y de color ámbar, y los Olorosos, vinos de cuerpo y de color oro, caracterizados por su gran aroma. La constancia de la calidad de todos ellos es la consecuencia de una original "crianza" y envejecimiento, que se realiza en el llamado sistema de "criaderas y solera". Los distintos tipos se desarrollan, primero, en las "añadas" o vinos de las cosechas de cada año, que pasan luego a las "criaderas" formadas por grupos o hileras de botas de vinos ascendientes en años. Los vinos jóvenes van rellenando los vacíos de las más maduras, tomando así características de éstos hasta llegar a la última hilera llamada "solera", de donde pasa al consumidor.

En la crianza del Fino y las Manzanillas el vino se mantiene en los toneles, en Jerez llamados "botas", a una altura que permite el contacto con el aire, desarrollándose un "velo" en la superficie de la "levadura de flor", fundamental en la elaboración de estos tipos.

Los llamados "Cream" o "Jerez amoroso" son olorosos abocados con Pedro Ximénez, resultando unos vinos de gran aceptación mundial.

JEREZ/XÉRÈS/SHERRY JEREZ/XÉRÈS/SHERRY JEREZ/XÉRÈS/SHERRY

LOS CAMINOS TECNICOS DEL VINO

JEREZ

LA CRIANZA DE FLOR
SINGULARIDADES

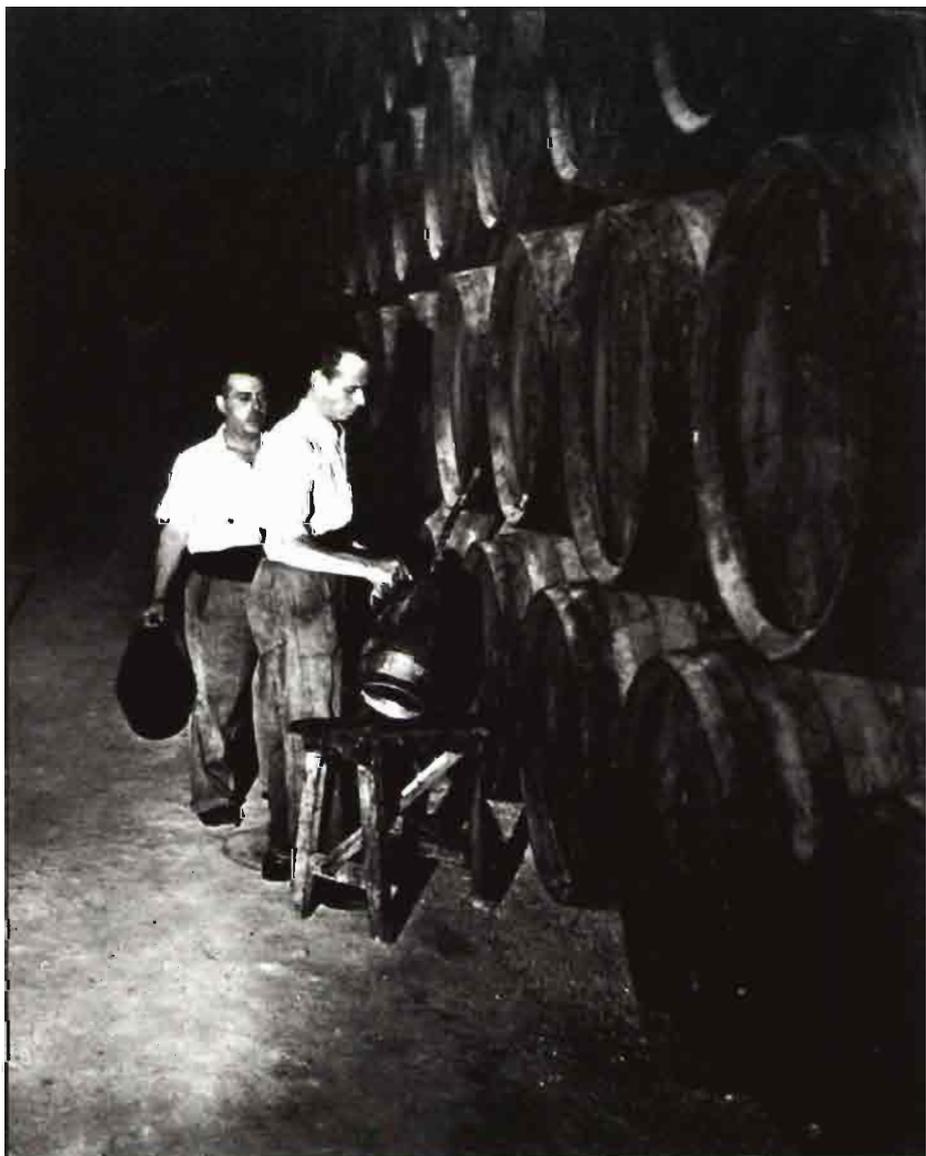
Justo F. CASAS LUCAS*

La técnica de elaboración, crianza y envejecimiento de los vinos de Jerez es tan rica, variada, interesante, original y en muchos aspectos poco conocida e insuficientemente interpretada con criterio científico, que no es raro que le hayan dedicado tantos trabajos y publicaciones en varios idiomas, en diversos países pertenecientes a todos los continentes, famosos investigadores, técnicos y escritores sobre temas de vinos.

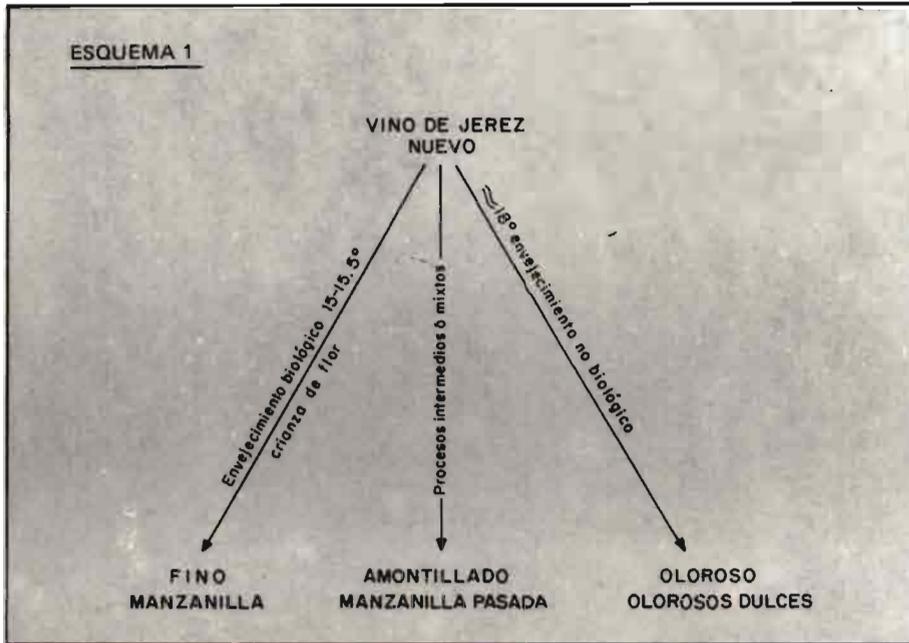
Una descripción, interpretación o resumen medianamente aceptable sobre los vinos de Jerez no cabe en las páginas normales de un artículo de revista.

Por ello, en esta ocasión en que el Director de "Agricultura" me pide una colaboración relacionada con el jerez para este número especial sobre los vinos españoles, voy a dedicar el espacio disponible a considerar algunos aspectos bastante concretos que estimo de interés, remitiendo al lector que desee una información general a las muchas publicaciones que sobre el tema se encuentran en libros y revistas.

En primer lugar, voy a referirme a una circunstancia que o se cita de pasada o queda implícita en muchas publicaciones, pero no sé si ha sido especialmente subrayada: en muchos vinos, a veces grandes vinos, entran uvas de más de una y más de dos variedades viníferas, en proporciones estudiadas para obtener unos vinos característicos, equilibrados y con



Director del Centro de Investigación.
Enológica de González Byass & Co. Ltd. Jerez.



frecuencia homogéneos. En estos casos es preferible la mezcla de las uvas a la de sus vinos. Cada variedad aporta unos determinados elementos o factores a la calidad global.

En Jerez, en cambio, se trabaja prácticamente con una sola variedad, Palomino, ya que representa el 98% en la zona del Jerez Superior y del 85 al 88% en el resto de la zona. Su elección ha sido un indiscutible acierto.

Pues bien, con la uva de una sola variedad vinífera, en discreta diversidad de suelos y microclimas, se produce una de las gamas más completas y variedades de vinos que se obtengan en región alguna, vinos de excelente calidad, y muchos de ellos verdaderos grandes vinos.

La crianza de flor

Su crianza y su envejecimiento, durante un tiempo mínimo de tres años, juegan un papel importantísimo, decisivo; la riqueza y variedad de los caracteres organolépticos de los vinos de Jerez es una realidad que evidencia las posibilidades de la técnica enológica.

De manera concreta y fundamental es la presencia espontánea en la región jerezana de unas levaduras de fisiología muy particular, la base sobre la que se ha ido edificando, y en torno a la cual gira la original técnica de crianza y envejecimiento de los vinos de Jerez; unas levaduras que son capaces de desarrollarse en la

superficie libre de los vinos, en contacto con el aire, formando una especie de velo y vivir allí durante años produciendo unas transformaciones características, peculiares, que distinguen netamente a estos vinos de todos los demás. A la levadura se le llama en Jerez la "flor" y al proceso de envejecimiento bajo velo la "crianza" de "flor".

Esta circunstancia condiciona por completo el trabajo de bodega, es decir, la técnica enológica de Jerez. Porque, una de dos, o bien se aprovechan estas levaduras típicas para la crianza de flor (lo cual obliga a elevar el grado alcohólico a no menos de 15 para evitar, limitar o controlar el desarrollo tanto de otras levaduras desfavorables como de diversas bacterias), o bien para impedir su omnipresente actividad hay que elevar el grado alcohólico de los vinos alrededor de 18, lo que ya está predeterminando algunas de las características de los que así van a envejecer: los vinos *olorosos*.

Los caminos técnicos del vino

Una de las preguntas más frecuentes de técnicos y aficionados que visitan Jerez es el porqué de las diferencias entre *finos*, *amontillados* y *olorosos*. Por ejemplo, sobre todo, por qué el vino de unas botas termina en *fino* y el de otras en *oloroso*.

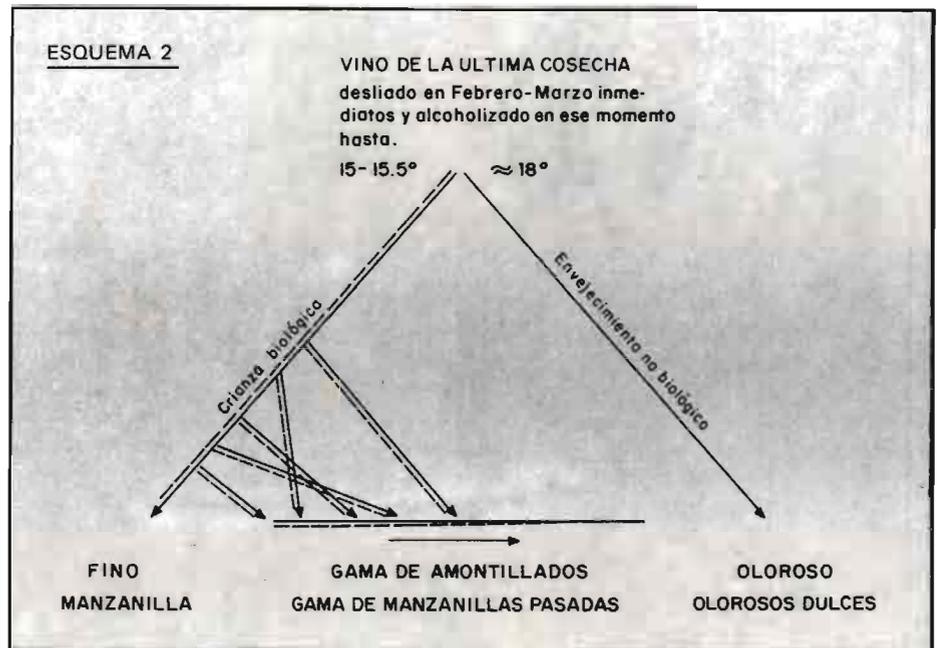
Para expresar de forma gráfica esta dualidad (más bien multiplicidad) de

caminos técnicos a seguir por el vino durante su crianza o envejecimiento, publiqué en una ocasión el esquema núm. 1, que he repetido varias veces. Siempre me ha parecido demasiado elemental, aunque útil para aclarar en principio la diversidad de las principales técnicas a los no versados en estas cuestiones.

Para ser un poco más precisos, los vinos *amontillados* comienzan siempre con una importante crianza biológica; por tanto, es representación gráfica más correcta de los caminos técnicos seguidos por estos vinos la que figura en el esquema núm. 2. La raya doble, (una continua y una de puntos) representa crianza biológica, con actividad tanto mayor de los procesos biológicos típicos cuanto más separadas están ambas. La raya continua sola representa envejecimiento no biológico. En las soleras de *amontillados* se produce con el tiempo un incremento natural en su grado alcohólico que es función de diversas circunstancias.

Los extremos son tipos netos. Así p.e. el vino *fino* podrá ser más o menos "punzante", "grande o chico", "gordo" o "delgado", etc., matices que predominan dentro de un estilo perfectamente determinado de vino; le harán en su conjunto más o menos acorde con el gusto y hasta con el momento de cada consumidor.

En los *amontillados*, en cambio, (igual que sucede en las *manzanillas pasadas*) hay toda una gama de va-



riedades que van desde el amontillado-fino (ligera evolución del último), hasta el amontillado muy viejo, que mantiene en la bota poco o casi ningún velo, con los caracteres organolépticos intensos de su crianza biológica muy evolucionados, pero perfectamente reconocibles como tales, circunstancia que le diferencia del vino *oloroso* que solo ha tenido crianza biológica en los pocos meses, de octubre-noviembre a febrero-marzo, antes de la alcoholización.

En todo caso, quede claro que los gráficos descritos son esquemas de procesos, representaciones gráficas más o menos aproximadas y afortunadas, que tienen como único objeto divulgar o ayudar a comprender la naturaleza y participación de los fenómenos típicos de crianza o envejecimiento en los diversos tipos de vinos de Jerez.

Singularidades

Es muy importante dejar sentido lo difícil que es a veces generalizar al hablar de estos vinos, pues en Jerez cada bodega tiene sus normas y sus costumbres; las que se citan son las tenidas por más frecuentes.

No menos importante es aclarar que todo lo dicho, al igual que en anteriores ocasiones a este propósito, se refiere a esquemas de caminos o procesos técnicos que siguen los vinos durante su crianza biológica o envejecimiento no biológico. Así, por

ejemplo, cuando se dice que un vino *amontillado* puede seguir procesos mixtos de crianza biológica en una primera fase y envejecimiento no biológico en sus últimas fases, nunca se debe interpretar en el sentido de que sus caracteres organolépticos a la cata serían iguales a los de una mezcla de vino *fino* y vino *oloroso*. Nada más lejos de la realidad; en un párrafo anterior se citan algunos de los caracteres organolépticos diferenciales.

Otra consideración es que en Jerez se suele reservar (a mi entender con evidente propiedad) el término de "crianza" o "crianza de flor" para lo que en un lenguaje enológico general habría de llamarse "envejecimiento biológico", que tiene siempre lugar por el sistema de criaderas y soleras; los términos de "añejamiento" o "envejecimiento" se aplican por lo general al "envejecimiento no biológico", que puede tener lugar bien por el sistema de "añadas", bien por el de "criaderas y soleras", o bien las primeras fases por el de "añadas" y las últimas por el de "criaderas y soleras".

Vinos para exportar

Por último y después de citar los principales modelos técnicos que se ponen en juego en Jerez para la crianza y el envejecimiento, digamos que con los vinos así obtenidos, más los *dulces*, P.X. y vinos de *color*, Jerez prepara y exporta una gama

interesante de vinos que matizando los nombres clásicos o con los de PALE, DRY, MEDIUM, GOLDEN, CREAM, BROWN, etc., constituyen muchísimo más de la mitad de la exportación; en estos momentos más de 75%.

EL reto del "cabeceo"

Creo que hay mucho que estudiar y escribir en defensa de un elegante y portuno "coupage", "blend", "cabeceo" (como se dice en Jerez) o "mezcla" de vinos. Se realiza en la práctica enológica, en general, (incluso en algunos de los grandes vinos) más de lo que se dice. Es un hecho cierto que a través de la tradición, la ciencia, la técnica, la habilidad, el arte, la experiencia y buen gusto de los catadores y hasta el azar a veces, un "cabeceo" bien efectuado da lugar a vinos de alta calidad y dignidad.

La palabra "mezcla" evidentemente suena mal en español hablando de vinos; en los últimos años se usa mucho y bien la palabra "tipificación"; no es lo mismo, es otra cosa, pero en este caso se ha conseguido mejor aceptación popular y también entre los técnicos.

Lo dicho para el jerez es aplicable a otros muchos vinos. La técnica del "cabeceo", "coupage", "blend" o "mezcla", hay que afrontarla con seriedad en la gran bibliografía de vinos, sin temor a enaltecerla en proporción a su utilidad técnica.

VINOS DE MALAGA



exija
esta garantía
de calidad

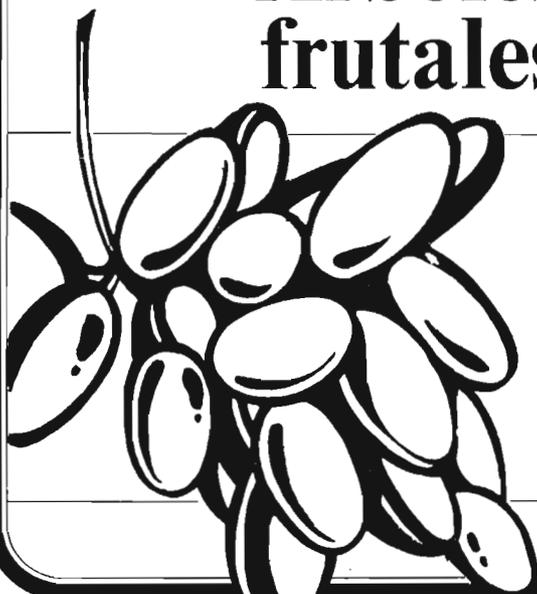


Vides americanas

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

Arboles frutales

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



Casa Central:

VIVEROS PROVEDO

Apartado 77-Teléf. 941-231011-LOGROÑO

Solicite nuestro catálogo gratuito

MALAGA

- LAGRIMA
- PEDRO XIMEN
- MOSCATEL
- DULCE COLOR
- PAJARETE
- SECO

Adolfo VASSEROT FUENTES*

En la elaboración de un vino de Málaga interviene una amplia gama de productos vinicos — sin más limitación que su origen de la zona de producción y el respeto a la tradición y a la legislación vigente — que las bodegas dosifican según su particular criterio para obtener sus propios "Málaga" con las características peculiares de cada firma.

Los productos que con más asiduidad y en mayor proporción intervienen en la elaboración del vino de Málaga son los vinos secos, *abocados*, *semisecos*, *dulces*, *maestros* y *tiernos*, la *mistela* y el *arrope*.

El sistema de crianza más utilizado en la actualidad es el de "criaderas" y "soleras" que desde principios de siglo viene desbancando a la crianza por "añadas".

La zona de crianza se limita al término municipal de Málaga y los vinos permanecen en las botas de roble americano debidamente envinadas durante un mínimo de dos años.

Describiremos a continuación algunos tipos de vino Málaga que por su particular origen o tradición nos parecen más significativos.

Málaga Lágrima

El "Lágrima" es el Málaga dulce en cuya elaboración sólo se ha empleado el mosto que sin presión mecánica alguna, una vez pisada la uva, fluye de ella. Su color varía del oro viejo al ámbar oscuro.

Dr. Ingeniero Agrónomo.



Es el aristócrata de los "Málaga" por su gran finura y suavidad y sobre todo por su origen remoto, selecto y exclusivo (pierde su título de "Lágrima" al mezclarse con caldos de distinta procedencia). De su tradicional prestigio nos da fe D. Celicio García de la Leña en sus "Conversaciones Históricas Malagueñas" (1789):

"Del montón de la uva pisada y puesta en un rincón del lagar, se va blandamente destilando por sí mismo sin ayuda alguna extraña, una porción de mosto, sin más presión que la que hacen unas uvas sobre otras, al que llaman lágrima, porque sale gota a gota como las lágrimas de los ojos;

también suele hacerse desgranando las uvas y pisándolas antes de estrujarlas con la viga. Los griegos conocieron este vino y le llamaron Protopon o vino que se destina antes de que se pisen las uvas, que aquí también suele recogerse alguno así destilado; pero lo común y forma regular de hacerlo es como se ha dicho antes.

De éste se hace poco en Málaga y sólo para el gusto y regalo, por ser siempre muy estimado de la gente fina, que lo saca por postre en sus mesas, siendo de la substancia solo de la uva, sin aderezo alguno ni composición".

Aunque algunos opinan que pueden



acompañar a casi todos los manjares, creemos que "van" mejor solos o con viandas exquisitas y de sabor delicado que no "tapen" su finura.

Málaga Pedro Ximén

De nuevo D. Cecilio García de la Leña nos cuenta las excelencias, en esta ocasión, del Pedro Ximén:

"Este vino es tan malagueño, como que solo en esta ciudad y su término se cría, produce y hace del celebrado vidueño de su nombre. Vino a la verdad que se ha alzado con la fama y reputación de uno de los más excelentes y generosos de nuestra Provincia; como tal se busca y como tal se transporte a todas las partes de Europa y aun a la China, Filipinas y a la dos Américas, siendo uno de los ramos más principales de este comercio y de cuya exportación saca inmensas sumas el Real Erario".

En la actualidad es un Málaga dulce, que procede exclusivamente de mostos de la variedad Pedro Ximén. Exige una cuidadosa selección de los caldos que en él intervienen, ya que su aroma y sabor muy delicados denuncian rápidamente cualquier anomalía. Al final de la crianza, que más bien debe pecar de larga, ofrece un color oscuro con reflejos rojizos.

Málaga Moscatel

El Moscatel es otro "pura sangre", como el Pedro Ximén, pues procede exclusivamente de la variedad que le da nombre, cuyo característico aroma y sabor mantiene.

Es un Málaga dulce, cuyo color

evoluciona con los años desde el amarillo oro al ámbar oscuro.

Algunos bebedores lo prefieren sin una vejez excesiva, con aroma y sabor muy marcados. Otros, sin embargo, lo preferimos cuando la edad atempera sus características, sin hacérselas perder totalmente.

Es el vino de postre por excelencia, cuyos efectos nos describe donosamente Narciso Díaz de Escovar:

"Una moza, una guitarra
y un chato de moscatel
hicieron en media hora
un andaluz de un inglés"

Málaga dulce color

Es un vino dulce, color ámbar muy oscuro. En capas gruesas es casi negro y en finas, marrón oscuro. Debe su color a la presencia del arropo que complementa felizmente los vinos básicos que intervienen en su elaboración. La posibilidad de mezclar todos los caldos básicos para obtenerlo es aprovechada por los bodegueros, que se lucen en armónicas mezclas características de cada casa en donde muestran todo su oficio y su arte.

Es sin duda el más universal de los Málaga, hasta el punto de que en algunos lugares identifican el vino de Málaga con este vino tónico, muy utilizado como aperitivo, que liga perfectamente con los licores, con los que participa en numerosas combinaciones.

Málaga Pajarete

Es un vino semidulce o poco dulce,

cuyo color va del amarillo oro al ámbar oscuro, pasando por el rojizo en todas sus tonalidades.

En su elaboración intervienen pocos caldos básicos y a veces solo uno, que una vez criado es el "Pajarete". No exige una crianza excesiva.

El "Pajarete" es un vino popular, alegre y muy malagueño, que acompaña sin complejos los manjares más variados. En las excursiones dominigueras, las distintas preferencias de los miembros de la familia se resuelven con este "Pajarete" que a todos contenta.

Su carácter popular no le resta mérito, sino todo lo contrario. Ya dijo Alfonso XIII que "lo mejor en España, el pueblo y el vino del pueblo".

Las tendencias actuales y su gran calidad le auguran un porvenir espléndido.

Málaga seco

Procede de la fermentación completa o casi completa del mosto de la variedad Pedro Ximén. Su color varía del amarillo pálido al ámbar, según añejez.

Es el gran desconocido de los Málaga y es una pena porque su excepcional calidad y extraordinario aroma merecen mejor suerte. La fama mundial de sus hermanos los Málaga dulces, no deben hacernos olvidar este "Seco" muy apropiado como aperitivo y que puede acompañar en la mesa a entremeses, consomes, sopas y postres.

Un consomé corriente se transforma en algo exquisito si se le adiciona "Málaga seco".

LA MANCHA

SUBZONAS O SUBDENOMINACIONES ¿SI O NO?

Jesús MORENO*

1. La Mancha como Región Natural y Administrativa

La Mancha, que es la Región natural de mayor extensión en España, está situada al S.E. de la Meseta y repartida entre las provincias de Ciudad Real, Toledo, Cuenca y Albacete, ocupando 30.676 km², de los 37.036 km² que suman las cuatro provincias, es decir el 46,8% de su extensión, siendo Ciudad Real la que más superficie aporta a La Mancha con el 29,4% que suponen 11.800 km² de los casi 20.000 km² que tiene, siguiéndole Cuenca con el 25,5% y Toledo y Albacete con 22% aproximadamente.

Esta gran llanura tiene un altitud media que oscila entre 600 y 700 m con un clima continental extremado (temperatura máxima absoluta registrada en Ciudad Real de 44,2°C y mínimas absolutas en Albacete de -22,5°C), y una pluviometría media de 400 mm de lluvia anual.

Sobre las características geológicas de La Mancha, hablaremos más adelante, al tratar de las Subdenominaciones.

La personalidad regional de La Mancha se remonta al siglo XIV, bajo el nombre primitivo de "Común de la Mancha", y en el siglo XVI se conocía la parte oriental de la Comarca con el nombre de "Mancha de Montearagón" perteneciente al reino de Toledo, aunque en su interior existían los grandes dominios de las Ordenes de San Juan, Calatrava y Santiago, que venía a constituir otras tantas provincias independientes.

* Ingeniero Agrónomo.



A finales del siglo XVII se creó por primera vez una provincia de La Mancha, integrada por los partidos de Alcázar, Almagro, Ciudad Real e Infantantes, a los que se agregaron después los de la mesa de Quintanar de la Orden y de Gran Priorato de San Juan.

En 1883, la provincia así constituida, cambió su nombre por el de Ciudad Real, pero siguió siendo conocida popularmente como provincia de La Mancha, aunque sus límites administrativos distaban mucho de abarcar la totalidad de la región de este nombre.

Actualmente con la formación de regiones autonómicas, las provincias que forman la Región autonómica de La Mancha, son las de Guadalajara, Toledo, Ciudad Real, Cuenca y Albacete, que al integrarse estas provincias en su totalidad, nuevamente queda La Mancha administrativamente con una extensión superior a lo que realmente es La Mancha como región natural.

En el año 1967 el Ministerio de Agricultura, mediante el Decreto 2.982 de 30 de noviembre, sobre pre-

ferente Localización Industrial Agraria, limitaba oficialmente La Mancha, con una línea que partiendo de Albacete, pasa por Casas de Juan Nuñez, embalse de Contreras, cruza el pantano de Alarcón y entra en la provincia de Toledo por Santa Cruz de la Zarza, Ocaña, Yepes y Nambroca, sigue por Los Yébenes y penetra en la provincia de Ciudad Real por Cortijos de Arriba, Porzuna, Piedrabuena, Almodóvar del Campo, Argamasilla y Calzada de Calatrava, y a través de la divisoria con Jaén sigue por Ruidera, El Bonillo, Barrax y La Herrera al punto de partida.

2. La Denominación de Origen La Mancha propiamente dicha

Para mejor entender el concepto de Denominación de Origen, conviene distinguir entre "procedencia de un producto", que en este sentido general es el lugar desde donde se expide, "origen" que es donde el producto ha nacido, y Denominación de Origen que es cuando el producto en cuestión toma el nombre precisamente del lugar o de la zona de donde es originario.

En nuestro país se conoce legalmente como Denominación de Origen el nombre geográfico de la región, comarca, lugar o localidad, empleado para designar un producto de las respectivas zonas de producción, que tengan cualidades y caracteres diferenciales, debidos principalmente al medio natural y a su elaboración.

En el año 1966 se aprobó la Denominación de Origen "Mancha", "Manchuela", "Almansa" y "Méntrida" y su Reglamento, con un Consejo

único que nunca llegó a funcionar, hasta que la Ley 25/1970 "Estatuto de la Viña, el Vino y los Alcoholes", con la creación del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen, se empezaron a reestructurar todas las Denominaciones españolas, incluso creándose unas nuevas.

Como consecuencia de este impulso a nuestras Denominaciones por parte de la Administración, y sin duda con la influencia de una futura integración a la C.E.E., la orden del 6 de febrero de 1974 segregó las cuatro Denominaciones anteriores, creándose para cada una un Consejo independiente con carácter provisional, cuyo principal trabajo consistía en elaborar un nuevo Reglamento, más en consecuencia con la realidad y ajustado a la Ley 25/1970, antes mencionada.

La Orden Ministerial del 2 de junio del año 1976 (Boletín Oficial del Estado de 6/8/76), aprueba el Reglamento de la Denominación de Origen "La Mancha" y de su Consejo Regulador, y en cuyo artículo 1º, punto 2, se prevén la creación de subzonas y dice textualmente: "El Instituto Nacional de Denominaciones de Origen, a propuesta del Consejo Regulador, podrá acordar la constitución de subdenominaciones que comprenden comarcas o zonas naturales delimitadas, formadas por uno o varios de los Términos Municipales que consti-

tuyen la zona de producción de La Mancha, dictando las normas para el funcionamiento de las mismas".

3. Subdenominaciones de Origen en La Mancha

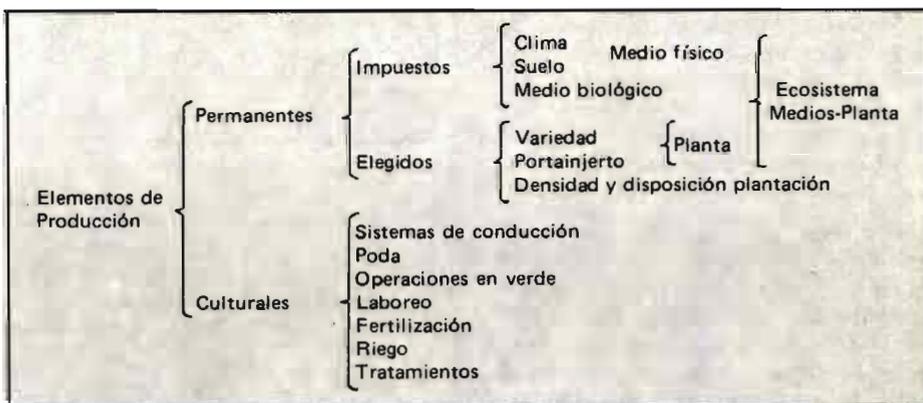
3.1. Influencia del medio. Subzonas geológicas.

Las variedades que se cultivan en una región deben corresponder a la vocación vitícola de la misma, derivada de sus condiciones ambientales y el conjunto clima, suelo, medio biológico, planta, forma un ecosistema medio-planta, de cuya resultante depende fundamentalmente las características de las uvas que se producen y consecuentemente los tipos y las calidades de los vinos que puedan obtenerse.

El tipo de vino es consecuencia de las cualidades específicas de las variedades de uva que se emplean, del medio y condiciones en que se cultivan y de las prácticas de elaboración con que se le obtiene.

Acceptando la influencia que la caracterización geológica tiene sobre las cualidades de la uva y en consecuencia del vino, para los demás factores de producción similares (clima, variedades, prácticas culturales, etc.), siendo en todos los países de tradición vitícola la base científica para la delimitación de las zonas de producción, he creído de interés hacer un estudio comparativo, de los resultados analíticos de diferentes vinos procedentes de varias zonas de La Mancha y el carácter geológico del suelo de dicha zona.

Por supuesto, en cuanto a varieda-



des, son la blanca AIREN y las tintas GARNACHA y CENCIBEL, las básicas en los vinos estudiados, pues aunque el Reglamento ampara también a las blancas PARDILLO, VERDONDO y MACABEO, y la tinta MORAVIA, ocupan una superficie insignificante, exceptuando ésta última, que tiene cierta importancia en la Zona de La Roda.

En cuanto a los demás elementos de la producción, tanto permanentes impuestos (clima y medio biológico), como elegidos (densidad y disposición de la plantación) y los no permanentes (poda, laboreo, fertilización, riego, etc.), aunque puedan ser preocupantes en un futuro no creemos tengan gran influencia en estos momentos, si además tenemos en cuenta que en las elaboraciones de las grandes bodegas Cooperativas, se unifica todo el vino, al no hacerse separaciones de calidades de uva que por otra parte estimamos sería interesante.

El presente estudio tiene como base los análisis de las características de los vinos de cada cosecha, que anualmente realiza la Estación de Viticultura y Enología de Alcázar de San Juan, y la clasificación de suelos de los Mapas Geológicos, elaborados por el Instituto Geológico y Minero de España, y al no ser tomadas las muestras con el fin de estudiar las posibles zonas dentro de La Mancha, tiene de positivo esta independencia con el estudio a realizar.

De la superposición del mapa de la Zona de Producción, sobre el de caracterización geológica, se distinguen las tres grandes formaciones Miocénicas, Triásica y Silúrica, con la clase de suelos siguientes:

Mioceno: Calizas.

Mioceno: Calizas, Margas y Arenas.

Mioceno: Areniscas, Margas y Yesos.

Mioceno-Triásico: Arcillas, Yesos y Arenas.

Mioceno-Triásico: Indiferenciado.

Silúrico: Pizarras y Cuarzitas.

Los terrenos ocupados por la vid, son en general del Mioceno y Triásico, que en su mayor parte originan suelos constituidos por Detritus de las mismas rocas en capas de más o menos espesor según situación y forma de constituirse el depósito, dando lugar a los distintos suelos de nuestra región, en general aptos para el cultivo.

Siguiendo el método empleado por Manuel Ruiz Hernández, de la Estación de Viticultura y Enología de Haro, en un estudio de división de la Rioja en subzonas, manejamos los valores de pH, alcohol y extracto, mediante las relaciones alcohol/pH-2,5 y alcohol/extracto a 100°C multiplicado por diez, y dejando claro que no pretendemos comparar los vinos ni las características de ambas regiones, resulta significativo el hecho de que el primer índice, varía en Rioja desde 12 a 30, en 40.000 Has y 100 km desde Rioja Alavesa hasta Alfaró, y en toda nuestra región varía desde 12 a 20.

Se han confeccionado unos cuadros, tratando de agrupar aquellos pueblos que tienen una característica geológica similar, con tipos de suelos parecidos, en la mayor parte de su extensión, aunque tengan también de otros tipos en menor proporción.

En el cuadro núm. 1, se agrupan

CUADRO NUM. 1		
VINOS BLANCOS - Cosecha 1975/76		
Base Geológica: MIOCENO		
Tipo de Suelo: Calizas, Margas y Arenas.		
Procedencia	Relacc. $\frac{\text{Alcohol}}{\text{pH}-2,5}$	Relacc. $\frac{\text{Alcohol}}{\text{Ex.}100^{\circ}} \times 10$
Torraiba de Calatrava.....	15,82	8,96
Daimiel	15,77	8,28
Arenas de San Juan.....	11,80	8,58
Villarta de San Juan	13,61	7,90
La Roda	18,32	8,94
Consuegra	14,26	8,22
Urda	15,16	8,36
Turleque	16,38	7,70
Noblejas	13,23	8,02
Lillo	16,83	7,80
Corral de Almaguer	16,02	7,20
Villacañas	16,80	7,94
Villacañas	20,27	8,58
Villafranca de los Caballeros.....	13,63	9,66
Puebla de Almoradiel.....	13,23	7,48
Quintanar de la Orden	14,50	7,57
Horcajo de Santiago	15,42	7,35
Osa de la Vega.....	14,83	7,20
Las Mesas	14,10	7,52

CUADRO NUM. 2		
VINOS BLANCOS - Cosecha 1975/76		
Base Geológica: MIOCENO/CUATERNARIO		
Tipo de Suelo: Calizas, Margas, Arenas/Alubial		
Procedencia	Alcohol pH - 25	Alcohol Ex. 100° x 10
Villarrubia de los Ojos	12,91	7,87
Puerto Lápice	13,70	8,25
Puerto Lápice	14,85	7,93
Herencia	12,74	7,53
Herencia	13,80	7,78
Camuñas	13,26	8,66
Villa de Don Fadrique	18,20	9,26
Quero	18,25	8,22

terrenos de Mioceno, con suelos fundamentalmente calizos, aunque algunos como Quintanar, Puebla de Almoradiel, Corral de Almaguer y Horcajo de Santiago tienen parte originada por facies detríticas, o zonas de areniscas y margas, como Osa de la Vega y Las Mesas.

Para este grupo oscila la relación alcohol/pH-2,5 desde 11,80 hasta 20,27, aunque la media es 15,36, que nos demuestra que en vinos cuya graduación alcohólica estaba comprendida para la cosecha 1975/76, entre 12° y 13,5% en volumen, tienen un pH 3,5, pero siempre algo superior

a la acidez fija expresada en g/l de sulfúrico, mientras que en el cuadro núm. 2, que agrupa pueblos con terrenos del Mioceno y Cuaternario, la media del cociente es 14,72, luego el pH en estos vinos es ligeramente más elevado, aunque el extracto se puede considerar igual, ya que la media del cociente, varía de un grupo a otro en 17 centésimas.

Un tercer grupo, formado por El Toboso, Mota del Cuervo, parte de Pedro Muñoz y Pedroñeras, incluso incluyendo a Fuente de Pedro Naharro, con menor similitud, pero con formaciones del Cuaternario, y suelos

algo yesíferos, resultan con un pH y un extracto superior, que se aprecian al paladar.

La franja formada por Manzanares, Tomelloso, Socuéllamos y Villarrobledo, cuyos vinos, con 13,15% en alcohol, resultan con un pH algo inferior y un extracto también ligeramente inferior, que en cierto modo lo identifica.

En lo que se refiere a vinos tintos, tipo Mancha, es decir en su mayoría claretos, el problema se complica, como era de esperar, pues las diferencias específicas inherentes al ecosistema medio-planta, que pudieran existir, se ven difuminadas por las diferentes formas de elaboración, y más concretamente a la proporción de uva tinta y al tipo de mosto blanco con el que fermentan, que generalmente suele ser el de yema. No obstante, conviene excluir de esta opinión, algunas zonas que pudieran tener personalidad propia, como pueden ser Quero, la parte de San Clemente, La Roda y Tarazona de La Mancha, que se aproximan más a tintos que a claretos, y desde luego aquellos vinos que, cada vez con más frecuencia, se elaboran con esmero y exclusivamente Cencibel, como variedad tinta y un mosto blanco idóneo.

A pesar de lo dicho se ha elaborado el cuadro número seis, en el que figuran la procedencia y el tipo de suelo, ordenando el índice, relación alcohol/pH-2,5, de menor a mayor, y el cuadro número siete, en el que se ha ordenado, también de menor a mayor, la relación alcohol/extracto, de las que se pueden sacar claras conclusiones.

Comparando estos resultados con el examen organoléptico de los vinos aparece el primer grupo con una relación Alcohol – extracto a 100°C, de 8,05 y un sabor algo más soso y a "terruño", que en los del segundo grupo, que al disminuir algo el extracto, les identifica como más finos y equilibrados.

El grupo tercero, de más baja relación alcohol/pH-2,5 y menor relación alcohol – extracto, también se traduce en un sabor tirando a verde y cierto tono ácido, y por último el grupo cuarto de mayor pH y relación alcohol/extracto a 100°C, como el grupo segundo, también adquieren su personalidad propia, con ligero sabor a terruño, aunque más neutros.

CUADRO NUM. 3		
VINOS BLANCOS - Cosecha 1975/76		
Base Geológica: CUATERNARIO/PALEOGENO		
Tipo de Suelo: Conglomerados, Areniscos, Margas, Calizos, yesos/indiferenciado		
<u>Procedencia</u>	<u>Alcohol pH – 2,5</u>	<u>Alcohol Ex. 100° x 10</u>
El Toboso	13,70	8,30
Mota del Cuervo	11,53	8,32
Pedro Muñoz	13,05	8,36
Pedroñeras	13,41	9,06
Puente de Pedro Naharro	14,77	5,51

CUADRO NUM. 4		
VINOS BLANCOS - Cosecha 1975/76		
Base Geológica: CUATERNARIO/MIOCENO		
Tipo de Suelo: Cantos, Gravas, Arenas, Limos/Calizos		
<u>Procedencia</u>	<u>Alcohol pH – 2,5</u>	<u>Alcohol Ex. 100° x 10</u>
Villarrobledo	16,43	8,11
Tomelloso	14,56	8,68
Socuéllamos	15,98	8,09
Manzanares	16,76	7,55

CUADRO NUM. 5		
VINOS BLANCOS - Cosecha 1975/76		
Base Geológica: CUATERNARIO/CAMBRICO/MIOCENO		
Tipo de Suelo: Cantos, Arenas, Arcillas, Calizos		
<u>Procedencia</u>	<u>Alcohol pH – 2,5</u>	<u>Alcohol Ex. 100° x 10</u>
Mora	17,38	6,04
Los Yébenes	15,36	9,50

Como resumen de lo expuesto, y aun reconociendo estas pequeñas diferencias, estimo que no son lo suficientemente marcadas, para establecer unas zonas claramente delimitadas, atendiendo a la influencia que la formación geológica de las mismas puedan tener, y ello debido en parte a razones de otro tipo, algunas de las cuales mencionaremos en el siguiente punto.

3.2. Aspectos Socioeconómicos y estructurales.

Para concluir, analizaremos algunos aspectos, que no siendo puramente técnicos, tienen bajo mi punto de vista, una gran importancia, a la

hora de estudiar la Denominación de Origen "La Mancha" y sus posibles Comarcas dentro de ellas.

Lo primero que se dice de nuestra Denominación, incluso por personas de reconocidos conocimientos en el tema, es que La Mancha es un monstruo, que La Mancha es muy grande, como si no supieran casi todos los españoles y no pocos extranjeros, que empieza en Ocaña y termina en La Roda y Santa Cruz de Mudela, por las carreteras de Madrid-Alicante y Madrid-Cádiz, respectivamente.

Admitiendo lo que de positivo tiene desde el punto de vista psicológico, incluso de funcionamiento y control, una Denominación pequeña, la realidad es que en nuestra Zona, los fac-

CUADRO NUM. 6

VINOS TINTOS - Cosecha 1975/76

Procedencia	Base Geo.	Tipo Suelo	Alcohol	Alcohol x 10
			pH - 2,5	Ex. 100°
Villa de D. Fadr.	Mioceno	Cal. Arc. Yesos. Arenas	9,97	4,95
Herencia	Mioceno	Calizas	11,63	6,65
Horcajo de Stgo.	Mioceno	Cal. y Facies detríticas	12,30	7,11
El Toboso	Mioceno	Bong. Are. M. Ye. Fac. detrí	12,86	7,96
Torraiba Cva.	Mioceno	Cal. Margas y Arenas	13,18	6,50
Manzanares	C.P.	Der. Alu. Dilu. Rañas	13,47	6,54
Lillo	Mioceno	Can. Are. Arc. Calizas	13,55	6,96
Villacañas	Mioceno	Cal. Can. Are. Arc. Yesos	13,58	5,61
Puerto Lapice	Mioceno	Cal. Margas y Arenas	13,59	7,39
Herencia	Mioceno	Cal. Margas y Arenas	13,74	7,17
Camuñas	Mioceno	Cal. Arc. Yesos. Arenas	14,12	9,12
Villacañas	Mioceno	Cal. Arc. Yes. Are. Cantos	14,65	5,33
Quero	Mioceno	Cal. Facies Detríticas	15,08	7,50
Daimiel	Mioceno	Cal. Margas y Arenas	15,23	6,37
Puebla Almo.	Mioceno	Facies Cetríticas	15,25	6,79
Fuente P. Naharro	Mioceno	Facies Detri. y Calizas	15,84	4,90
Corral Almaguer	Mioceno	Calizas y Facies Detri.	15,89	5,86
Socuéllamos	Mioceno	Conglom. Are. Margas. Yesos	15,97	6,50
San Clemente	Mioceno	Conglom. Are. Margas. Yesos	16,22	7,12
Tomelloso	Mioceno	Cal. Margas y Arenas	16,81	6,32
La Roda	Mioceno	Cal. Margas y Arenas	18,45	6,52

CUADRO NUM. 7

VINOS TINTOS - Cosecha 1975/76

Procedencia	Base Geo.	Tipo Suelo	Alcohol	Alcohol x 10
			pH - 2,5	Ex. 100°
Puerto P. Naharro	Mioceno	Fac. Detríticas y Calizas	15,84	4,90
Villa D. Fadrique	Mioceno	Cal. Arc. Yesos. Arenas	9,97	4,95
Villacañas	Mioceno	Cal. Arc. Yesos. Are. Cantos	14,65	5,33
Villacañas	Mioceno	Cal. Can. Are. Arc. Yesos	13,58	5,61
Corral Almaguer	Mioceno	Calizas y Facies Detrit.	15,89	5,86
Tomelloso	Mioceno	Cal. Margas y Arenas	16,81	6,32
Daimiel	Mioceno	Cal. Margas y Arenas	15,23	6,37
Torraiba de Cva.	Mioceno	Cal. Margas y Arenas	13,18	6,50
Socuéllamos	Mioceno	Conglom. Are. Margas. Yesos	15,97	6,50
La Roda	Mioceno	Bal. Margas y Arenas	18,45	6,52
Manzanares	C-P.	Der. Alu. Dilu. Rañas	13,47	6,54
Herencia	Mioceno	Calizas	11,63	6,65
Puebla Almorad.	Mioceno	Facies Detríticas	15,25	6,79
Lillo	Mioceno	Can. Are. Arc. Calizas	13,55	6,96
Horcajo de Stgo.	Mioceno	Cal. y Facies Detríticas	12,30	7,11
San Clemente	Mioceno	Conglom. Are. Margas. Yesos	16,22	7,12
Herencia	Mioceno	Cal. Margas y Arenas	13,74	7,17
Puerto Lápicé	Mioceno	Cal. Margas y Arenas	13,59	7,39
Quero	Mioceno	Cal. y Facies Detríticas	15,08	7,50
El Toboso	Mioceno	Cong. Are. Mar. Ye. Fac. Detri	12,86	7,96
Camuñas	Mioceno	Bal. Arc. Yesos y Arenas	14,12	9,12

tores de producción expuestos al principio, tienen una homogeneidad que creo está fuera de discusión.

Otro aspecto importante de la cuestión lo constituyen la aparición de grandes Bodegas Cooperativas, que habiendo cumplido una positiva misión, han terminado con las características propias de las elaboraciones casi artesanas, y sobre todo con el comercio y la iniciativa privada. Por contra, han conseguido disminuir los

gastos de elaboración, manejan respectables volúmenes de vino, que son factibles de tipificar y mejorar, presentan su aspecto positivo. De otro lado el potencial económico que poseen, les situaría, con una gerencia y dirección técnica adecuadas, en una posición ventajosísima, de cara a la comercialización interior y exterior de vinos embotellados.

Lo que a nuestro juicio conviene tener presente a la hora de iniciar la

creación de subdenominaciones, es, entre otras, lo siguiente:

1.º En el concepto de producto amparado por una Denominación de Origen, aparece la denominación local o comarcal, identificado su nombre con el del propio producto, y de nada sirve esa distinción si el consumidor no conoce a ese producto por ese nombre, o no lo distingue del que se elabora en el pueblo de al lado.

2.º Si para hacerse acreedor a la subdenominación que abarque un pueblo o una comarca, el vino tiene que ser producido con uva de la misma comarca, será difícil delimitar la zona de producción, cuando todos sabemos el tráfico de uva que hay en nuestra vendimia, por el simple hecho de que la propiedad, no está siempre en el término municipal donde se habita y por tanto, se elabora.

3.º Para no poder cumplir con el fin principal de toda Denominación, que es el económico, o si para cumplirse no se está dentro del Reglamento, y para estarlo, es un Reglamento de manga ancha, no servirá para nada la subdenominación, o se estará fuera de la Ley, o en último extremo, se estarán dañando los intereses de terceras personas.

Conclusiones:

I. Estimo que la variedad de factores productivos de la uva y en definitiva del vino, de LA MANCHA, no son lo suficientemente marcadas, como para en base a esas diferencias establecer unas claras subzonas o comarcas, perfectamente delimitadas.

II. Que a la hora de estudiar la creación posible de una subzona, es aconsejable contemplar todos los sectores implicados, agricultores, elaboradores y embotelladores, a fin de crear una subdenominación que cumpla un fin económico, y no obedezca a pruritos locales o comarcales, que quieran tener su propia Denominación, sin más objetivos.

III. Personalmente creo que todos los componentes del Consejo Regulador de la Denominación de Origen LA MANCHA, estudiarían con detenimiento y objetividad cualquier petición en este sentido, pero es más lógico, más realista y más ético, hacer un pueblo, varios o una comarca, acreedora a una subdenominación que viceversa.

MONTILLA - MORILES

ACTUALIDAD Y PROBLEMÁTICA

Manuel SANTAOLALLA*



Características de la D.O.

La superficie inscrita en el Consejo Regulador oscila alrededor de las 18.000 has, con movimiento continuo de altas y bajas, viñas que se arrancan, otras que se dan de baja por los más remotos motivos o de alta por entrar en producción.

Se ha controlado, en colaboración con la Jefatura Provincial de Producción Vegetal, escrupulosamente, la calidad del suelo. Para ello cuenta el Consejo con un detalladísimo estudio edafológico de la Zona confeccionado por D. Isidro García del Barrio. Solo se han autorizado plantaciones en terrenos de primera calidad, albarizas, de cara a la obtención de mostos cualificados con altos contenidos en azúcares.

La producción media por hectárea en años normales podemos cifrarla en unos 8.000 kg de uva, que dan mostos con grado Bé entre 13 y 16, según lo avanzado de la recolección. Pueden extrañar estas cifras al lector que no conozca los rendimientos de nuestra principal y casi única, la Pedro Ximénez.

(*) Presidente del Consejo Regulador de Denominación de Origen Montilla-Moriles.

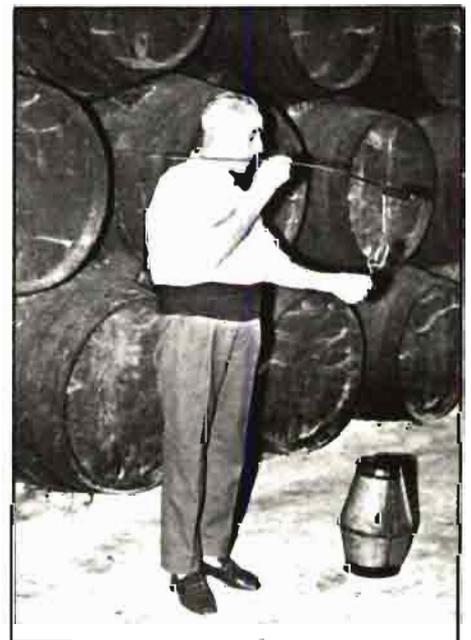
nez, uva blanca, casi transparente, de hollejo fino, redondeada y apretada en los racimos, delicada de manejar.

La realidad es que del volumen total de vino elaborado viene comercializándose el 40% con Denominación, es decir, embotellados o en otros envases. El resto se vende sin crianza, por grandes partidas, debido a la falta del número necesario de botas para que puedan seguir todos los vinos nuevos aptos "estudios superiores". Se quedan pues en vinos "potencialmente buenos" con las virtudes y defectos de todo lo joven y que, como nuestra juventud de hoy día, puede calificarse de "inmaduros".

Entre los vinos generosos, los de Montilla-Moriles tienen la peculiaridad de su alto grado alcohólico natural, siempre superior a los 14°, grado alcohólico que llega incluso a los 17, en años muy secos de vendimias templadas. La fermentación continua, utilizada normalmente por todos los elaboradores, con sus pequeñas adiciones diarias de mosto fresco, ayuda a la *Saccharomyces bética* (Marcilla) en transformaciones de azúcares en alcohol de este orden.

El mercado exterior

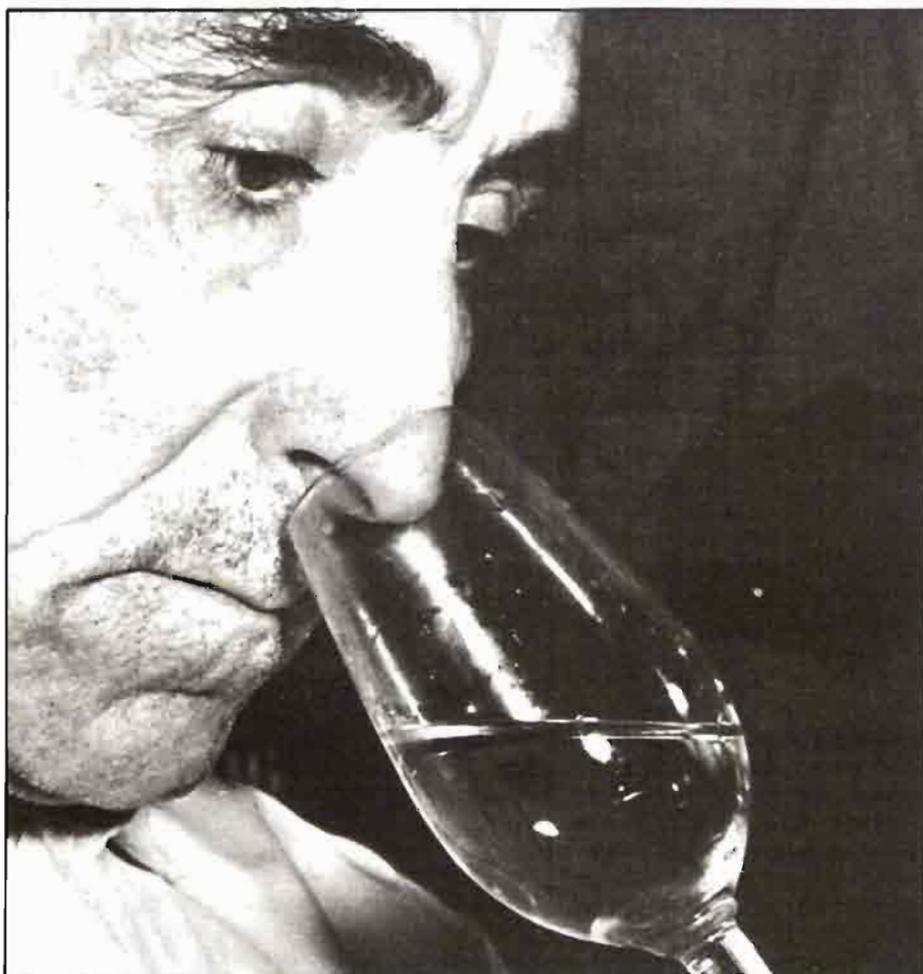
El comercio exterior sigue la línea ascendente en cuanto al volumen de embotellados que, en 1979 supusieron más del 62% del total. Tras



MERCADO EXTERIOR

RELACION DE LITROS GRANEL EMBOTELLADO Y FOB. PTS. INFORMADOS EN LICENCIAS DE EXPORTACION EN EL AÑO DE 1979

País	Granel	T. For.	Embotellado	T. Fob.	T. Litros	T. Fob.
Inglaterra	824.494	27.754.990	5.544.305	309.760.495	6.368.799	337.515.485
Holanda	2.138.500	67.318.089	519.339	24.809.924	2.657.839	92.128.013
Bélgica	340.935	13.438.384	14.850	1.130.758	355.785	14.569.142
Japón	206.782	14.524.718	4.284	289.555	211.066	14.814.273
Dinamarca	104.534	3.386.773	33.198	1.637.184	137.732	5.023.957
Alemania	27.748	1.292.904	56.890	4.309.021	84.638	5.601.925
Argentina	--	--	64.170	4.841.260	64.170	4.841.260
Suecia	100.000	2.628.949	--	--	100.000	2.628.949
Francia	--	--	62.970	3.192.151	62.970	3.192.151
Noruega	39.200	1.237.703	2.520	156.576	41.720	1.394.279
EE.UU.	--	--	26.019	2.205.827	26.019	2.205.827
Costa Rica	100	41.954	9.240	699.681	9.340	741.635
Rep. Dominicana	1.000	43.363	4.830	345.974	6.830	389.337
Andorra	560	--	4.080	--	4.640	--
Brasil	--	--	4.200	447.319	4.200	447.319
Checoslovaquia	--	--	5.231	450.365	5.231	450.365
Mejico	--	--	381	9.640	381	9.640
Guatemala	--	--	227	20.925	227	20.925
Colombia	--	--	290	27.688	290	27.688
TOTAL.....	3.783.853	131.667.827	6.357.024	354.334.343	10.140.877	486.002.170



un 1978 que fue punto de inflexión en el descenso de las exportaciones, cuya curva comenzaba en 1973 con quince millones de litros, el año pasado marcó una clara recuperación, sobrepasando los cien mil hectólitros, lo que sitúa a Montilla-Moriles, en relación con el resto de las Denominaciones de Origen, en el séptimo puesto exportador en litros, en el quinto en divisas y en el cuarto en volumen embotellado.

El mercado extranjero está repertido entre 19 países como puede verse en el cuadro adjunto.

La labor de apertura de mercados del Consejo está dando frutos con operaciones promisorias en países hispanoamericanos donde las cifras

van subiendo ininterrumpidamente.

En Europa los caminos son difíciles. El "Pleito de Londres", con otra Denominación de Origen andaluza, sobre el uso de los nombres Fino, Amontillado y Oloroso en el Reino Unido, ha sido y es un claro perjuicio para nuestro mercado en dicho país. Así y todo, en 1979 se vendieron allí más de seiscientos mil cajas. La realidad es que poco hizo la Administración por defendernos en esta "litis".

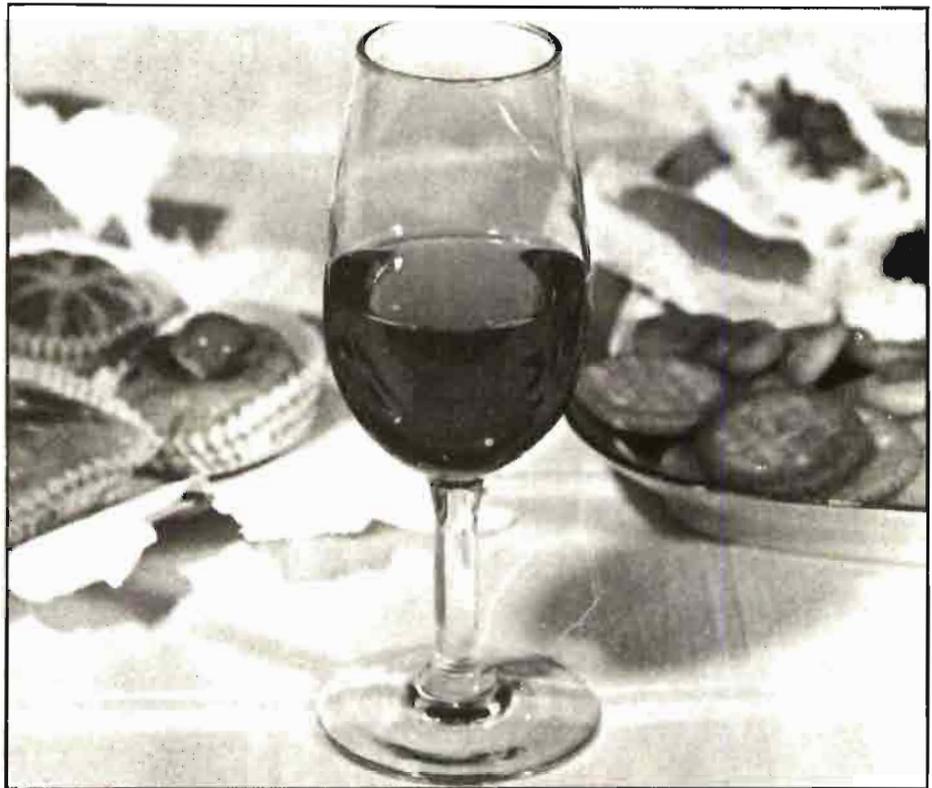
El asunto de Holanda

Y veremos lo que va a hacer ahora en Holanda donde se venden más de once millones de litros de vino con el nombre de Montilla-Moriles, cuando la realidad es que, de esta Zona, solo salen dos millones y pico. Esto es lamentable porque se están envasando en dicho país vinos pésimos, con 13° de alcohol que, falsamente, llevan nuestro nombre y que parecen proceder, fundamentalmente, de Chipre, Grecia e incluso de otras Zonas vitivinícolas españolas. El desprestigio y perjuicio que causa a esta Denominación de Origen ese mercado pirata es sabido ya por los Organismos competentes de los que esperamos más colaboración que en el famoso pleito citado.

Porque, llevamos años perseverando en la calidad de los vinos que se exportan a granel y embotellados para crear una imagen real de lo que es Montilla-Moriles. El Comité de Calificación del Consejo, formado por cuatro catadores, entre los que hay dos campeones nacionales de cata y un subcampeón es, y esas son las normas impuestas, enormemente rígido en su cometido. Rechazan cualquier muestra que no sea aprobada por todos y cada uno de los miembros del Comité a los que se les exigen edad y calidad mínima en los vinos, en cotas bastante altas. Y, no está bien que después de, lógicamente, tanto exigir al exportador, cualquier vino de cualquier procedencia pueda denominarse Montilla o Moriles en Holanda.

Un censo para las votaciones

Se trabaja, al mismo tiempo, en la preparación de las próximas elecciones a vocales, desarrollando lo preceptuado en el Real Decreto 2004/79 y normas complementarias.



La confección del censo de votantes en una Denominación con más de seis mil viticultores inscritos es problemática a la hora de distinguir a cooperativas y no asociados a cooperativas, ya que en el Registro de Viñas no se contempla tal circunstancia.

Tras un primer censo que no daba el volumen real que elaboran las Cooperativas, se acordó remitir fichas a las Cámaras Locales Agrarias, a las Cooperativas y a las Organizaciones Profesionales Agrarias para ser rellenas allí por los viticultores. Parece que esta medida no es del agrado de cierta Organización Profesional Agraria que está recomendando a sus afi-

liados no cumplimentar dichos impresos, aparte de solicitar amnistía fiscal, creación de una gestora, etc.

La realidad es que estas "recomendaciones" son las que efectivamente están retrasando las elecciones, porque es notorio que sin censo no se puede votar. Lo triste es, que esta labor inconsciente y destructora no beneficia a nadie y perjudica a todos. Indudablemente es problemática en nuestra Zona el exceso de producción sobre crianza, pero la uva de Montilla-Moriles, tiene por hoy una única finalidad, el hacer buen vino. Este producto es el que se comercia y mientras mejor sea y más caro se venda se estimulará la crianza, se implantarán más botas y mejor precio podrá tener la uva. Sin este proceso, difícilmente podrán revalorizarse los, por otra parte, justos deseos de los viticultores. ■



CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACION DE ORIGEN « NAVARRA »

Conde Oliveto, 2 - 2.º izqda. • Teléf. 21 69 35 • PAMPLONA

FIRMAS INSCRITAS EN EL REGISTRO DE EXPORTADORES

Armendáriz Alvarez, Pedro
Bodegas Camilo Castilla, S. A.
Bodegas Carricas, S. A.
Bodegas Corellanas, S. L.
Bodegas Irache, S. L.
Bodegas Villafranca
Cayo Simón, S. A.
Chivite Marco, Julián
Exportadores Vinicos, S. A.
H. Beaumont y Cía, S. A.
Savin, S. A.
Uguet de Resayre, Carmen
Vinicola Navarra, S. A.

Falces
Corella
Olite
Corella
Ayegui
Villafranca
Murchante
Cintruénigo
Corella
Puente la Reina
Sansol
Ablitas
Pamplona

MEDIDOR DE HUMEDAD HIGROPANT

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

ES UTILIZADO EN 52 PAISES
DEL MUNDO.
AMPLIAMENTE USADO POR
EL SENPA.

INDUSTRIAS ELECTRONICAS
ARGOS, S.A.

Cº Moncada, 70 - Tels. 3665558 - 3665562 - Valencia, 9

PORTATIL 100 %



A TRANSISTORES • FACIL DE USAR

NAVARRA

- MINIFUNDISMO
- UVAS TINTAS
- ALTO COOPERATIVISMO

Evolución de la demanda

Francisco TRAVER CAMPO*



Las zonas de producción

El cultivo de la vid y la subsiguiente elaboración de vinos en Navarra data de muy remotos tiempos, ocupando una amplia zona entre los Pirineos y el Ebro, que describe un amplio arco desde las últimas estribaciones de la Sierra de Urbasa pasando por la Cuenca de Pamplona hasta las laderas Sur de la Sierra de Leyre; al Norte de esta línea las condiciones climáticas y sobre todo pluviométricas no son adecuadas para la perfecta fructificación de la vid, de la cual, como curiosidad, solo quedan algunos vestigios en las zonas de Valcarlos y Aoiz.

Esta zona primitiva del cultivo de la vid ha ido reduciéndose por el Norte, descendiendo actualmente hacia el Sur unos veinte kilómetros, banda que constituye una zona marginal de cultivo que ha ido poco a poco abandonándose, ya que eran producciones que se dedicaban fundamentalmente al autoconsumo, y a partir de principios de este siglo y tras la invasión filoxérica y el avance industrial y de transportes, se ha reducido su área de cultivo económico a la que presenta en la actualidad, detallada en el mapa, que abarca también un amplio arco, desde Aras pasando por el Valle de Yerri, estribaciones Sur de El Perdón, hasta Liédena.

(*) Presidente del Consejo Regulador de la D.O. "Navarra".



Esta zona de cultivo está dividida en cinco subzonas que son: Baja Montaña, Valdizarbe, Tierra Estella, Ribera Alta y Ribera Baja (esta última en su casi totalidad en la ribera derecha del Ebro). Climatológicamente, las tres primeras están incluidas en la zona seca subhúmeda; las subcomarcas de Olite y Lerin, de la Ribera Alta, en la zona de transición; y la subcomarca de Marcilla, de la Ribera Alta, y toda la Ribera Baja, en la zona semiárida.

El viñedo

El cultivo de la vida en Navarra sufrió un grave contratiempo, al igual que en otras zonas vitícolas, con la invasión filoxérica a principios de este siglo, que destruyó la mayoría de las plantaciones con la consiguiente catástrofe económica en aquellas locali-

dades donde este cultivo era principal.

La labor de muchos técnicos e investigadores, entre los que se encuentran García de los Salmones y Marcilla, apoyados eficazmente por los Servicios Agrícolas de la Diputación Foral, consiguieron rehacer esta riqueza sobre nuevas bases, mediante la introducción de portainjertos híbridos americanos inmunes a la filoxera, de tal modo que en la segunda década del siglo se consideraba restaurado el viñedo en la mayoría de las zonas.

Esta expansión del viñedo alcanzó en el primer tercio del siglo hasta una superficie de unas cuarenta mil hectáreas, que posteriormente y por distintas circunstancias (abandono de zonas marginales y de escasa producción; aumento de superficie de dedicación industrial; realización de trabajos de concentración parcelaria; plantaciones de frutales, etc.) se ha reducido hasta la actual zona de Denominación de Origen "NAVARRA", de veinticinco mil hectáreas correspondientes a los seis municipios de la Denominación de Origen "Rioja", en la margen izquierda del Ebro, que son Viana, Mendavia, Sartaguda, Andosilla, San Adrián y Azagra y a los viñedos fuera de Denominación de la zona marginal.

La realización del Catastro Vitivinícola; actualmente en avanzada ejecución, nos permite señalar como características del viñedo navarro las

siguientes: Elevada parcelación que representa una superficie media por viña de 55 a y una extensión media de viña por propietario de 1 Ha 40 a, que arroja un promedio de 2,56 viñas por propietario y de 45.528 parcelas de viña, siendo el número de propietarios de viña o empresarios vitícolas de 17.769. Todo ello nos indica un acentuado *minifundio* vitícola y acusada *parcelación*, lo cual representa una grave dificultad para la necesaria mecanización de las labores del viñedo que demanda la necesidad de reducción de los costos de producción.

Las variedades

En cuando a *variedades* de viníferas, la distribución es la siguiente:

Tintas:

Garnacha	93,286%
Graciano	0,194%
Tempranillo	0,860%
Mazuela	0,168%
Otras	2,899%

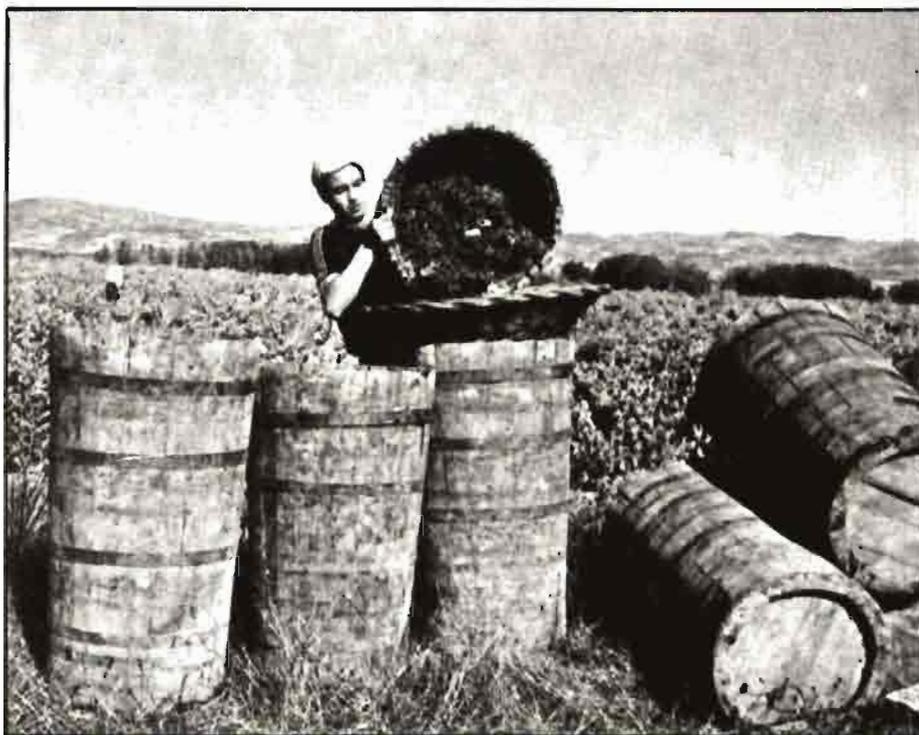
Blancas:

Viura	1,938%
Malvasía	0,084%
Moscatel	0,264%
Otras	0,307%

De ello se deduce un predominio casi absoluto de la *Garnacha* que, representando un 93% resulta excesivo para la buena producción de vinos de crianza equilibrados. Es de destacar el escaso porcentaje (2%) de variedades de uva blanca, que no basta para atender a la demanda, y también del estimado *Moscatel*, centrada su producción alrededor de Corella.

La industria

A partir de la materia prima de gran calidad obtenida por las excepcionales condiciones climáticas y de suelo de Navarra, se ha desarrollado una industria vinícola de cierta importancia, que si bien en un principio tuvo un carácter acusadamente minifundista, debido a que cada cosechero elaboraba con sus uvas su propio vino, ha sufrido gradualmente un proceso de transformación en dos direcciones: Por una parte, bodegas *industriales* de mayor capacidad que adquieren uva aparte de la de propia cosecha, y por otra, en mayor número debido al rápido desarrollo del sector coopera-



tivo a partir de la primera década de este siglo, para elaboración única de las uvas producidas por todos los socios, llegándose a contar prácticamente con una bodega *cooperativa* en cada uno de los principales pueblos productores, y reduciéndose correlativamente el número de elaboradores particulares cuyos costos de elaboración y tipificación del producto final les han ido marginando.

Este movimiento cooperativo, iniciado al entrar en producción las nuevas plantaciones después del ataque filoxérico, y la idiosincrasia propia del agricultor, partidario de tener en su propia localidad su bodega, unidos a los progresos técnicos en la elaboración, ha originado que para las necesidades actuales se cuente con un número quizá excesivo de bodegas cooperativas y con un cierto exceso de capacidad, que por otra parte salva problemas de almacenamiento en años excedentarios.

El número total de bodegas de elaboración es de 87 con la siguiente distribución:

Bodegas Cooperativas	54
Bodegas Particulares:	
Industriales	19
Individuales	14

La capacidad total de las bodegas asciende a 1.723.346 Hls. Dado que

una cosecha media oscila entre los 750.000 a 1.000.000 de Hls, demuestra el actual exceso de capacidad. Del total, 61.835 Hls, corresponden a bodegas de *crianza*, que se considera imprescindible aumentar, y 8.063 Hls a bodegas de *almacenamiento*. Aproximadamente el 85% de la elaboración de vinos corresponde al sector cooperativo, lo cual condiciona cualquier tipo de medidas que puedan tomarse para la mejora de las estructuras productivas.

De lo anteriormente expuesto, se deduce una íntima correlación entre el sector vitícola y vinícola a través de las estructuras cooperativas en el sector *elaboración*, que alcanza como se ha dicho el 85% de la producción. Sin embargo, en cuanto a las actividades de *crianza* y *embotellado*, éstas tienen lugar principalmente en el sector particular industrial, aunque ya hay intentos por parte de algunas cooperativas de ampliarse a actividades de crianza.

La ubicación de las industrias, como se decía anteriormente, viene determinada por la procedencia de la materia prima, uva, de tal forma que generalmente las uvas de procedencia local se elaboran en el propio término municipal, aunque muchas campañas, por necesidades de racionalizar la elaboración según el volumen de las mismas, se puede concentrar la

EVOLUCION DE LAS EXPORTACIONES

RESUMEN COMPARATIVO DE LAS EXPORTACIONES DE VINOS CON DENOMINACION DE ORIGEN "NAVARRA" REALIZADAS DESDE 1968 A 1979

AÑO	VINO AMPARADO (Hls.)			IMPORTE PESETAS		
	Granel	Embotellado	TOTAL	Granel	Embotellado	TOTAL
1968	1.969,00	119,00	2.088,00			
1969	41.812,55	2.834,61	44.647,16			
1970	52.013,64	3.463,78	55.477,42			
1971	49.116,77	5.915,69	51.032,46			
1972	45.615,90	7.377,57	52.993,47	31.425.310,00	14.241.156,00	45.666.466,00
1973	71.252,83	6.747,44	80.000,27	76.526.907,30	25.764.138,35	102.291.045,65
1974	116.900,85	15.306,40	132.207,25	128.751.030,41	40.034.436,91	168.785.467,32
1975	127.340,15	15.011,69	142.351,84	134.982.696,75	40.014.687,30	174.997.384,05
1976	120.337,92	14.042,39	134.380,31	135.873.533,72	44.879.010,95	180.752.544,67
1977	122.898,04	13.272,07	136.170,11	200.592.613,42	59.279.029,53	259.871.642,95
1978	81.458,82	11.917,70	95.373,52	220.229.937,00	70.438.380,00	290.668.317,00
1979	107.622,59	11.529,70	119.352,29	276.856.420,00	80.414.584,00	357.271.004,00

EXPORTACION POR CLASES DE VINO

DESGLASE DEL VOLUMEN DE LAS EXPORTACIONES POR CLASES DE VINOS (AÑO 1979)

PAISES	VINO TINTO (Lts.)			VINO ROSADO (Lts.)			VINO BLANCO (Lts.)		
	Granel	Embotellado	TOTAL	Granel	Embotellado	TOTAL	Granel	Embotell.	TOTAL
Alemania	284.425	79.916	364.341	59.500	8.680	68.180	63.700	12.577	76.277
Andorra	—	45.999	45.999	—	38.529	38.529	—	4.545	4.545
Argentina	—	18	18	—	—	—	—	—	—
Bélgica	269.000	164.445	433.445	—	25.402	25.402	—	504	504
Canadá	—	2.160	2.160	—	—	—	—	—	—
Dinamarca	193.447	7.875	201.322	—	2.319	2.319	29.000	6.030	35.030
Filipinas	—	1.566	1.566	—	108	108	—	99	99
Francia	2.377.570	9.526	2.387.096	209.640	3.175	212.815	—	—	—
Guinea Ecuatorial	—	6.000	6.000	—	6.000	6.000	—	—	—
Holanda	127.440	1.152	128.592	—	27	27	—	9	9
Inglaterra	—	80.970	80.970	—	19.230	19.230	—	82.410	82.410
Japón	—	3.168	3.168	—	360	360	—	1.035	1.035
México	—	117.738	117.738	—	5.481	5.481	—	1.818	1.818
Noruega	—	18	18	—	9.000	9.000	—	—	—
Nueva Caladonia	11.340	—	11.340	—	—	—	—	—	—
Suiza	5.403.165	5.625	5.408.790	1.752.772	2.700	1.755.472	—	1.800	1.800
Uruguay	—	6.453	6.453	—	5.634	5.634	—	2.790	2.790
U.S.A.	—	28.017	28.017	—	7.245	7.245	—	21.627	21.627
Provincias de ultramar	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Canarias	—	153.660	153.660	—	124.980	124.980	—	31.410	31.410
Ceuta	—	12.195	12.195	—	225	225	—	720	720
TOTALES	8.666.387	726.501	9.392.888	2.023.172	259.095	2.282.267	92.700	167.374	260.074
Porcentajes sobre total exportado:	72,61 %	6,09 %	78,70 %	16,95 %	2,17 %	19,12 %	0,78 %	1,40 %	2,18 %

producción de varias localidades en una sola de ellas. Por lo tanto, puede afirmarse en general que los desplazamientos de la materia prima no suelen serlo más que en pequeñas distancias, ya que por la relación de bodegas existentes, éstas están distribuidas por toda la zona de producción.

Hay que subrayar, sin embargo, como característica esencial de la industria vinícola que condiciona mu-

chas veces su normal desenvolvimiento, su carácter estacional, con unos días de intenso trabajo en la campaña de elaboración y una menor actividad el resto del año, con la consiguiente repercusión en los problemas de mano de obra, energía, transportes, etc.

El mercado

El consumo de los vinos de Deno-

minación de Origen "NAVARRA" es, en su doble vertiente, el mercado nacional y el exterior. El primero, de unas características relativamente estables y sometido a la influencia de las alternativas de producción de otras zonas, alcanza el 80% aproximadamente de la producción anual y tiene su destino primordial de consumo en la zona Norte de España, siendo los datos estadísticos de la pasada campaña 1979 los siguientes:

	Tinto lts.	Rosado lts.	Blanco lts.	TOTAL lts.
Embotellado	2.574.861	705.977	127.282	3.408.120
Granel:				
Navarra	6.112.919	4.023.967	25.941	10.162.827
Alto Ebro	3.895.989	1.706.432	22.710	5.625.131
Cantábrica	2.805.493	780.238	—	3.585.731
Otras Regiones	5.640.703	3.025.563	—	8.666.266
TOTAL	21.029.965	10.242.177	175.933	31.448.075

Es de notar especialmente la fortaleza de la demanda en la citada zona Norte de los vinos rosados o claretes, en progresiva ascensión.

En cuanto al mercado exterior, los resúmenes estadísticos señalan, abstracción hecha de las alternativas de las distintas cosechas o añadas, una línea progresiva tanto en graneles como en embotellados, pero sobre todo claramente en alza en cuanto al valor de las exportaciones, representando el embotellado aproximadamente un 10% del total, lo que indica uno de los esfuerzos primordiales a realizar, que debe ser el potenciar las exportaciones de embotellados con disminución gradual de los graneles.

Como orientación general de la demanda, se advierte un alza en la de claretes o rosados, y por otra parte, una cierta demanda de vinos blancos, de pequeña producción en la zona,

pero que exigencias de mercado y promoción de marcas imponen muchas veces.

Se observa también en cuanto a graduaciones que los vinos más solicitados son los de 12,50° a 13,5° y 14°, con baja de la demanda de los de graduaciones más elevadas, que viene

limitada por motivos de mercado o ajenos al mismo (arancelarios, tributarios, etc.). Estas conclusiones y experiencias debe ser recogidas por el sector productor vitícola para tratar de adecuar la producción, sin pérdida de las cualidades, a las exigencias del mercado consumidor.

Actualmente los vinos NAVARRA ocupan el 4º lugar en cuanto a exportaciones a la C.E.E. y la E.F.T.A. entre las 27 Denominaciones de Origen existentes en España.

Todo ello permite ver con optimismo el futuro de nuestros vinos en el mercado nacional e internacional, pero sin hacernos olvidar la necesidad de un permanente trabajo de perfeccionamiento tanto en elaboración y crianza como en comercialización de nuestros acreditados caldos. ■



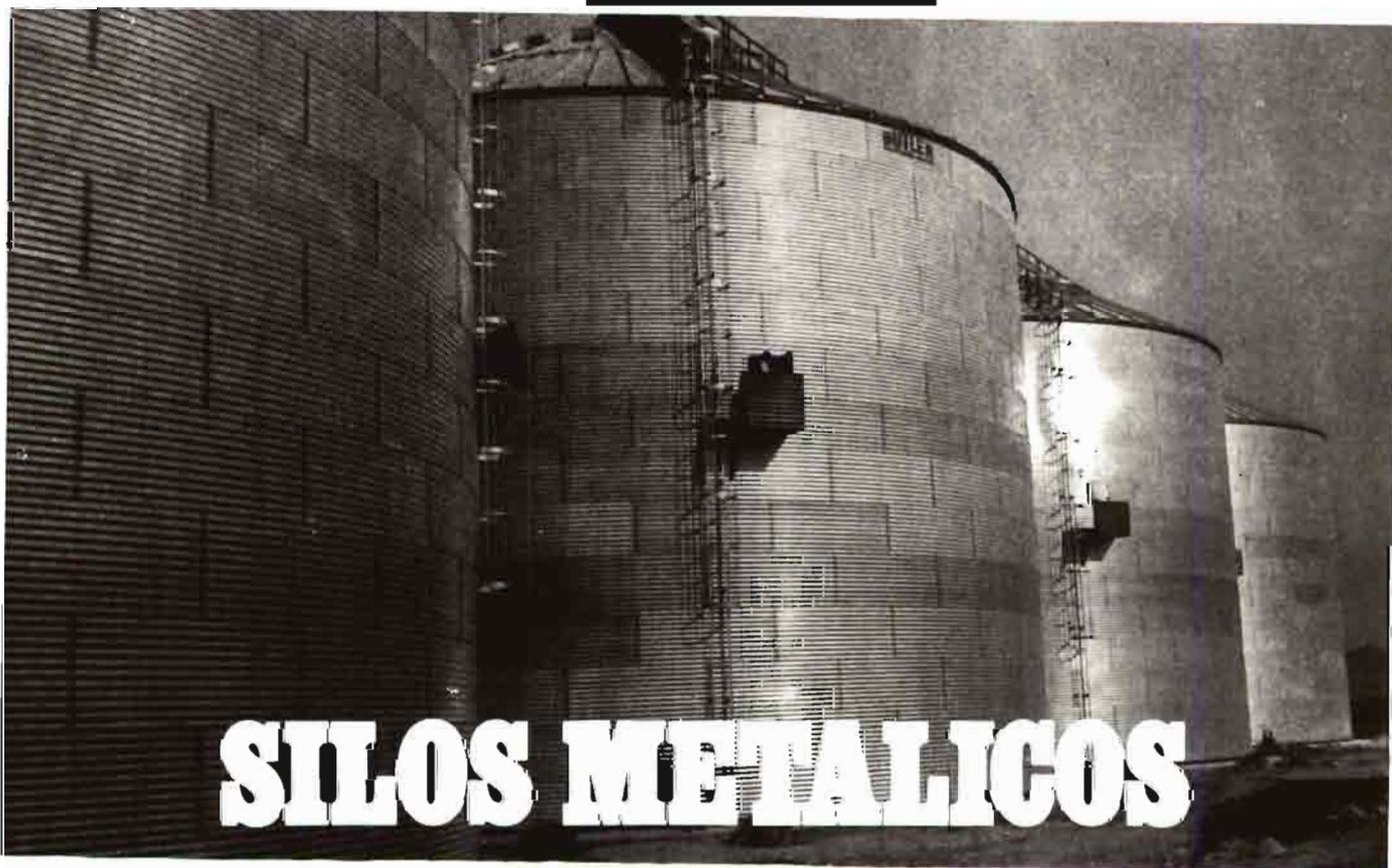
VALORACION DE LAS EXPORTACIONES

DETALLE POR PAISES DE DESTINO

PAISES	Cer-tif.	IMPORTE PESETAS						PRECIO MEDIO Ptas/LIT		
		Granel	%	Embotellado	%	TOTAL	%	Granel	Embot.	TOTAL
Alemania	55	15.875.136	5,73	8.960.947	11,14	24.836.083	6,95	38,94	88,57	48,81
Andorra	14	—	—	4.884.936	6,07	4.884.936	1,37	—	54,84	54,84
Argentina	1	—	—	1.200	0,00	1.200	0,00	—	66,67	66,67
Bélgica	31	7.953.595	2,87	10.683.162	13,29	18.636.757	5,22	29,57	56,12	40,57
Canadá	2	—	—	278.560	0,35	278.560	0,08	—	128,96	128,96
Dinamarca	16	6.004.089	2,17	835.092	1,04	6.839.181	1,91	26,99	51,47	28,65
Filipinas	2	—	—	121.123	0,15	121.123	0,03	—	68,31	68,31
Francia	89	64.820.435	23,42	922.320	1,15	65.742.755	18,40	25,05	72,62	25,29
Guinea Ecuatorial	1	—	—	708.000	0,88	708.000	0,20	—	59,00	59,00
Holanda	11	6.364.774	2,30	80.040	0,10	6.444.814	1,80	49,94	67,37	50,10
Inglaterra	24	—	—	13.113.495	16,31	13.113.495	3,67	—	71,81	71,81
Japón	3	—	—	430.545	0,53	430.545	0,12	—	94,35	94,35
México	17	—	—	15.295.108	19,02	15.295.108	4,28	—	122,32	122,32
Noruega	7	—	—	495.957	0,62	495.957	0,14	—	55,00	55,00
Nueva Caledonia	1	590.140	0,21	—	—	590.140	0,17	46,84	—	46,84
Suiza	304	175.248.251	63,30	814.700	1,01	176.062.951	49,28	24,49	80,46	24,57
Uruguay	3	—	—	753.392	0,94	753.392	0,21	—	50,64	50,64
U.S.A.	10	—	—	4.355.088	5,41	4.355.088	1,22	—	76,55	76,55
Provincias de ultramar										
Canarias	34	—	—	16.437.539	20,44	16.437.539	4,60	—	53,01	53,01
Ceuta	2	—	—	1.243.380	1,55	1.243.380	0,35	—	94,62	94,62
TOTALES	627	276.856.420	100	80.414.584	100	357.271.004	100	25,68	69,74	29,93
PROPORCION		77,49 %		22,51 %		100 %				

¡No es el momento de pararse!

**Avance con decisión.
Le acompañan
la experiencia y solidez
de PRADO**



SILOS METÁLICOS

Renovación continua: estar siempre al día, aplicando las técnicas más avanzadas... así ha sido la trayectoria de PRADO.

Por eso, hoy, PRADO continúa adelante con firmeza y seguridad para resolver cualquier necesidad de almacenamiento con sus silos metálicos.

De montaje directo, sin intervención de intermediarios; en materiales de primera; y asistencia post-venta completa, etc.

Esta ha sido la razón esencial para que cientos de clientes nos hayan dado su confianza.

¡No se quede atrás! Exijan lo que otros ya lo han hecho. PRADO, le ofrece la solución actual, adecuada a sus necesidades. Puede consultarnos sin compromiso.



PRADO

cerca de usted en:

Barcelona - Bilbao - Madrid - Sevilla
Valencia - Valladolid y Zaragoza.

S. M.
Agricultura

PRADO HNOS. y CIA. S. A.
Solicite información más amplia al
apartado 36161 Madrid

Nombre.....

Dirección.....

Teléfono.....

Población.....

Provincia.....



EL RIOJA...

EN LA ENCRUCIJADA

ACCIONES URGENTES:

- reestructuración de la producción
- modernización de bodegas
- calificación de los vinos
- promoción y comercialización



Angel JAIME Y BARO*

La vitivinicultura riojana se encuentra ante un período trascendental para su porvenir, dependiendo de las decisiones que se tomen su permanencia en el tiempo y el mantenimiento de sus tradicionales características de calidad.

Diversos aspectos deben ser abordados con urgencia en los próximos años pudiendo destacar entre ellos, en nuestra opinión, los siguientes:

Mejora de estructuras vitícolas

Los principales problemas de la viticultura riojana se derivan del pequeño tamaño de las parcelas y de la vejez de las plantaciones actualmente en producción.

El tamaño medio de las parcelas de viñedo, inferior a la media hectárea, dificulta extraordinariamente la mecanización de las labores e impide la adopción de nuevas técnicas de cultivo, incidiendo al alza en el coste de la producción.

Al mismo tiempo la edad de las viñas en producción, la gran mayoría de más de cuarenta años, origina bajos rendimientos por hectárea, lo que necesariamente encarece el precio del producto.

Si consideramos la vida útil del viñedo en 40 años y la extensión vitícola de Rioja, aproximadamente 40.000 hectáreas, deduciremos que para mantener un estado racional de producción sería necesario reponer 1.000 hectáreas por año, cantidad que estamos lejos de alcanzar.

(*) Dr. Ingeniero Agrónomo

Diversas causas, fundamentalmente los altos costos de producción que origina la actual estructura a la que antes nos referíamos, motivan el desánimo del agricultor por reponer sus viñedos al no alcanzar muchos años la remuneración mínima por su trabajo; detectándose una cierta tendencia en los últimos años, sobre todo en Rioja Alta, hacia cultivos como cereales y remolacha con garantía de precio de compra, en detrimento de la tradicional viticultura.

Existe un serio peligro de minimización del sector vitícola riojano que puede originar en el futuro problemas de aprovisionamiento a las bodegas, bien por falta de producto o por precios del mismo no competitivos.

Ante tal panorama algunas firmas comienzan a establecer sus propios viñedos, mientras que otras estudian las posibilidades de supervivencia de sus marcas fuera de la Denominación en el caso de que su permanencia se viera dificultada por los motivos anteriores.

Hace algunos años el Consejo Regulador advirtió del problema, indicando la ineludible necesidad de una decidida acción de mejora de estructuras y técnicas culturales, desgraciadamente fuera de sus posibilidades, que permitieran a la Rioja mantener su ya clásica posición vitícola.

Se propugnó la concentración parcelaria de los pueblos vitícolas, tendiendo a crear masas de viñedo en los términos con mayor vocación vitícola, que con parcelas de mayor superficie y posibilidades de realización de

prácticas de cultivo en común permitieran abaratar los costes de producción.

Esto facilitaría igualmente realizar las nuevas plantaciones con plantas seleccionadas tanto sanitaria como clonalmente, con el consiguiente aumento de producción dentro de los indispensables módulos de calidad.

Igualmente la conducción en espaldera, mejoradora de la mecanización, solicitada por algunos sectores, no permitida actualmente por los órganos rectores de la vitivinicultura riojana por considerar, entre otros argumentos, que perjudicaría, en la situación parcelaria actual, a las tradicionales explotaciones familiares, que deben ser preservadas, acelerando su decadencia frente a explotaciones industriales, lo que desequilibraría bruscamente el sector vinícola con las consiguientes repercusiones socioeconómicas, podría ser contemplada con otra óptica después de una mejora de estructuras de la viticultura familiar.

Somos conscientes de los problemas de todo tipo que la concentración del viñedo plantea, pero es necesario que tanto viticultor como Administración comprendan que es la única solución de supervivencia en el futuro.

El IRYDA ha realizado recientemente estudios concretos del problema en la Rioja, siendo urgente la dotación de los medios económicos necesarios para llevarlos adelante con la rapidez que el asunto demanda, si deseamos que en el año 2000 nuestro potencial vitícola se mantenga.

Actualización de tecnología vitícola

Aunque la Rioja puede considerarse una de las regiones vitivinícolas de nuestro país de más adelantada enología, aun pueden y deben mejorarse determinados procesos en beneficio de la calidad.

En efecto las bodegas llamadas corrientemente industriales, dotadas de mejor tecnología, solo alcanzan a elaborar una cuarta parte de la cosecha de Rioja, siendo la mayor cantidad elaborada por Cooperativas, la mitad del total, y por cosecheros particulares, la parte restante.

El nivel de equipamiento de estos dos últimos sectores no alcanza en muchos casos el nivel conveniente para el desarrollo de toda la calidad intrínseca de la materia prima aportada. Esto es especialmente notable en lo que se refiere a maquinaria de elaboración y de control de temperaturas durante la fermentación.

Si consideramos que la moderna enología se basa fundamentalmente en una adecuada elaboración y un correcto control del proceso fermentativo, como factores tecnológicos determinantes de la calidad del vino, comprenderemos la ineludible necesidad de actualizar estos procesos en las elaboraciones riojanas, muy especialmente en las destinadas a la producción de vinos que serán comercializados jóvenes.

Especialmente delicado es el caso de los cosecheros elaboradores, necesitados de una urgente asistencia técnica, que ya se ha empezado a prestar por la Estación Enológica, en colaboración con el SEA y el Consejo Regulador, en las dos últimas campañas, así como de ayudas económicas oficiales a estas industrias agrarias artesanas para mejorar sus instalaciones.

Es necesario también realizar constantes campañas de divulgación, que tan buenos resultados dieron en el pasado, para mantener actualizado el nivel de elementales conocimientos enológicos del pequeño elaborador, en beneficio de la calidad.

Perfeccionamiento del control

El perfeccionamiento de los controles de garantía de genuinidad, de los que los vinos de Rioja fueron pioneros, deberá continuarse en el futuro.

La implantación hace algunos años de las contraetiquetas numeradas obligatorias diferenciadoras de los vinos "sin crianza" y "con crianza" significó un primer paso en la clarificación del mercado del Rioja.

Siguiendo en esta línea, este año se ha dispuesto la obligatoriedad de dos nuevas contraetiquetas para los vinos de "reserva" y "gran reserva" que irán apareciendo poco a poco en el mercado, garantizando crianzas de 4 y 5 años como mínimo para cada una de estas categorías, siendo la primera Denominación que adopta voluntariamente este sistema de control.

La garantía de añada ofrecida ahora solamente por las diversas bodegas, será pronto, siguiendo las normas oficiales sobre vinos de calidad, controlada por el Consejo Regulador.

Además, paralelamente a los controles de comercialización, se prevé comenzar la calificación de las cosechas siguiendo un proceso paulatino que comenzará experimentalmente en la próxima vendimia por medio de la calificación, voluntaria para el productor, de los vinos con aptitud para crianza, basados fundamentalmente en criterios analíticos objetivos, obligándose las firmas en cada campaña a comprar en función de sus volúmenes de crianza y características de cosecha un porcentaje mínimo de estos vinos.

De esta forma se promocionará la calidad mediante su adecuado incentivo económico, y comenzaremos un camino que llevará en un futuro próximo a la calificación obligatoria de todos los vinos producidos, como ya en norma en las Denominaciones de Origen de otros países vitivinícolas.

El control de la cantidad producida, en espera de la prevista cartilla del viticultor, y en evitación de aumentos artificiales de cosecha, se ha mejorado sensiblemente mediante la actualización del Registro de Viñas de la Denominación y la decidida colaboración de las entidades sindicales agrarias en las Juntas Locales Vitivinícolas.

Es también destacable la colaboración de estos sindicatos en el control de las prácticas de cultivo contrarias al Reglamento de la Denominación.

Desarrollo de promoción y comercialización

La aparición de nuevas Denomina-

ciones de Origen y la protección oficial de los vinos de calidad de diversas zonas vitivinícolas, determinará una mayor competencia en el mercado que exigirá una mayor producción comercial para los de Rioja, que haga conocer sus peculiaridades únicas al consumidor y le motive para su adquisición.

Algunos esfuerzos aislados y meritorios se han realizado por Empresas y Organismos en este sentido, siendo apreciable la labor del Grupo de Exportadores de Vinos de Rioja en los últimos años pero es evidente la necesidad de acometer a todos los niveles una campaña conjunta y continuada de promoción genérica de los vinos de Rioja.

Los elevados gastos que dicha promoción entraña hacen interesante el coordinar y agrupar todos los esfuerzos, para evitar innecesarias duplicidades y obtener mayor rentabilidad de nuestras acciones. Para ello consideramos necesario la creación de una Oficina de Promoción de los vinos de Rioja que centralice su promoción comercial, tanto exterior como interior, y coordine las acciones a este respecto de los distintos interesados.

Dicha Oficina nos permitiría competir en mejores condiciones con otros vinos, nacionales y extranjeros, sobre todo en los momentos futuros de nuestra integración europea y por lo que puede representar para la comercialización de nuestros caldos la consideramos de sumo interés.

En el sector comercializador, perfectamente organizado a nivel de sociedades bodegueras, deben desarrollarse nuevas alternativas para Cooperativas y cosecheros. En el primer caso fomentando la venta directa de embotellados de su producción, y en el segundo impulsando las uniones de cosecheros artesanos, colaboración sin perder individualidades, que presentan excelentes perspectivas de porvenir.

De las acciones que se emprendan en los próximos años referentes a los grandes temas comentados en este trabajo, dependerá el futuro de los vinos de Rioja. Confiamos en que todos los sectores implicados sean capaces de afrontar con acierto sus responsabilidades en esta encrucijada de la historia vitivinícola riojana.

VALENCIA

- UNA IMPORTANTISIMA Y VARIADA PRODUCCION
- 89 COOPERATIVAS

Eduardo ARESTOY PERIS*

Características

Contrariamente a lo que algunos tópicos han difundido, la provincia de Valencia no es territorio completamente llano y fértil hasta la exhuberancia.

Todo el interior de la provincia es sumamente accidentado, con extensas serranías cubiertas de pinares, recogidos valles y altiplanicies, en donde se cultiva la vida de manera especialísima.

El cultivo de la vid es casi ancestral en las tierras valencianas. Los arqueólogos que han efectuado excavaciones en las estaciones prehistóricas de La Bastida de les Alcues (Mogente), en San Miguel (Liria), etc., han hallado vasijas de vino, prueba de que ya los iberos cultivaban los campos valencianos. Igual en las gloriosas ruinas de la inmortal Sagunto. Vicente Blasco Ibañez, el universal escritor valenciano, en su novela histórica "Sónica la Cortesana", nos habla de cómo en las tabernas de la antigua Zacinto, en los tiempos de su destrucción por las tropas cartaginesas de Anibal, se bebía el negro vino de Laurona y el rosado del agro San-guclino.

La provincia de Valencia presenta terrenos llanos a lo largo de las costas y en las cercanías de los ríos, pero es accidentado en la mayor parte del interior con alturas que llegan en las cumbres de la montañas hasta los 1.500 m, lo cual hace que existan climas de temperaturas suaves junto al mar, otros templados de altitud

(*) Dr. Ingeniero Agrónomo. Delegado Provincial del Ministerio de Agricultura en Valencia.



media (300 a 500 m) y otros fríos a más de 500 m

La lluvia representa alrededor de 425 a 450 mm anuales con desigual reparto, lo que hace que el cultivo del cereal sea escaso, mientras la vid, por su carácter arbustivo y rústico, permite obtener buenos rendimientos habiendo sido, por ello, la planta colonizadora por excelencia en Valencia.

Superficie dedicada al viñedo

La provincia de Valencia tiene una extensión de 1.076.300 Has, de las cuales se cultivan 457.800 Has y el viñedo ocupa 101.929 Has, lo cual representa el 21% de la superficie cultivada.

De la superficie total del viñedo se dedica a uva de vinificación 82.458

Has y a uva de mesa 19.471 Has lo que la coloca en el cuarto lugar de España en uva de vinificación y en el primero en uva de mesa.

Producción de vinos

Se puede considerar un promedio mínimo de 45 Qm/Ha de uva de vinificación, lo cual representa 3.710.000 Qm de uva y una producción vinícola de 2.600.000 HI.

Esta producción se puede desglosar de la siguiente manera:

Vinos tintos y rosados	1.700.000 HI
Vinos Blancos	700.000 HI
Mistelas	70.000 HI
Mostos	90.000 HI
Destilación	40.000 HI



Zonas vitivinícolas

Como ya hemos citado antes la vid es un cultivo muy importante en Valencia, pues el 61% de los 263 municipios valencianos cultivan la vid dentro de su término municipal.

La provincia de Valencia alberga dos denominaciones de Origen: "Valencia" y "Utiel-Requena", así como determinados parajes del término de Ayora pertenecen a la denominación de Origen "Almansa".

La Denominación de Origen "Utiel-Requena", ocupa una extensión de unas 50.000 Has, cuya característica principal es la uniformidad del cultivo, ya que se dedica casi un 95% de la superficie a la variedad tinta "Bobal", la cual es muy rústica y productiva y de la que se obtienen vinos rosados, tintos y doblespastas, de 10° a 12° de alcohol y 5,5 a 7 g/l de acidez total.

También existen extensiones de la variedad blanca Tardana o Planta Nova y se registra un incremento de la superficie de las variedades mejorantes Tempranillo y Garnacha.

La Denominación de Origen "Valencia" ocupa unas 30.000 Has de viñedo y se encuentra dividida en tres subzonas: Alto-Turia, Valentino y Clariano.

La subzona Alto-Turia, situada en el extremo N.O. de la provincia produce vinos blancos, a base de la variedad Merseguera, la cual debido a las condiciones ecológicas de la comarca produce vinos de gran calidad, muy frescos, finos y aromáticos de 10 a 11,5° de alcohol.

La subzona Valentino, situada en la parte central, es la más extensa y con

mayor gama de vinos. Las variedades cultivadas son: Merseguera, Moscatel, Pedro Ximénez y Planta de Pedralba, en blancas, y Garnacha y Tintorera en tintas.

La subzona produce vinos blancos de 11° a 13°, tintos de 11,5 a 13,5° y rancios y licorosos de 14° a 15°.

Son destacables los vinos blancos de Merseguera y Pedro Ximénez, los dulces de Moscatel y los de mezcla de Tintorera.

La subzona Clariano se sitúa en el S.O. de la provincia. Las variedades cultivadas son: Merseguera y Tortosí en blancas y Monastrell, Garnacha, Tintorera y Forcayt en tintas.

Los vinos producidos son: blancos de 11° a 13° y tintos y claretes de 12° a 13°.

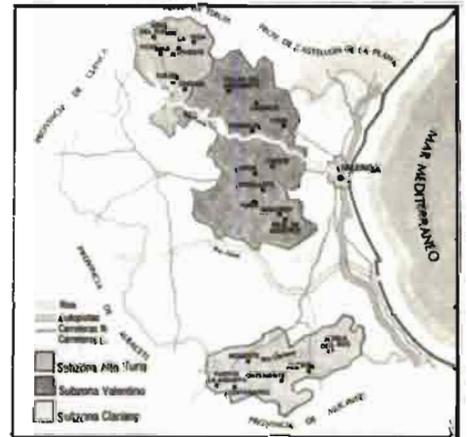
Merecen mención especial por su gran calidad los vinos tintos y claretes procedentes de la variedad "Monastrell".

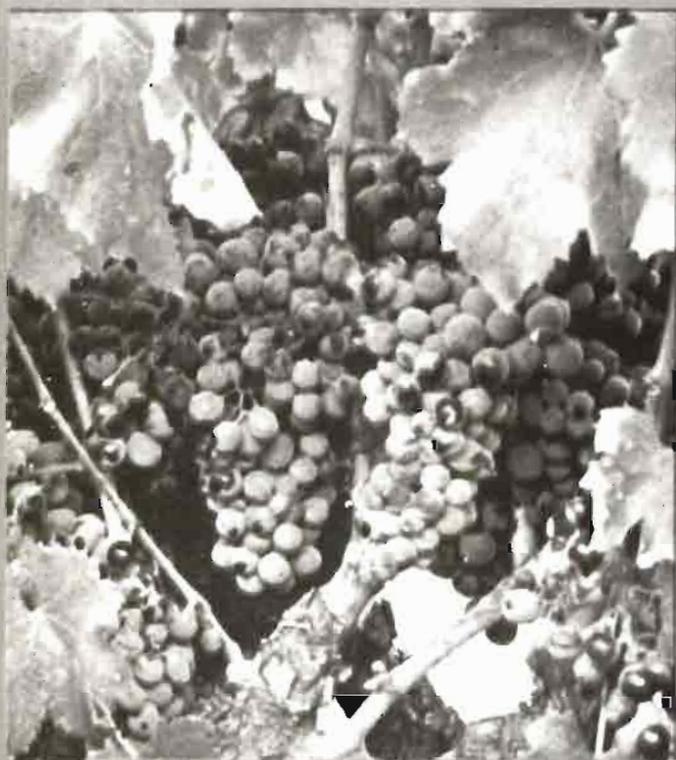
Bodegas existentes

En la provincia de Valencia existen un total de 319 bodegas de capacidad superior a los 100 Hl, destacando las 89 cooperativas vitivinícolas existentes en la provincia, siendo la más antigua la Cheste Vinícola creada en 1918.

Existen 18 plantas embotelladoras de vinos, de ellas 6 son en régimen cooperativo.

También se encuentran afincadas en el puerto de Valencia, que alimenta un importante comercio de exportación de vinos, un total de 9 firmas exportadoras.





Consejo Regulador
de la Denominación
de Origen
VALENCIA



ALTO TURIA
CLARIANO
VALENTINO



**VINOS
DE VALENCIA**



VINOS JOVENES

- UN CAMINO A SEGUIR
- LOS VINOS VARIETALES

Dra. C. LLAGUNO*

Este fue el título del XXXIII Congreso de los Enotécnicos italianos que se celebró en mayo de 1978. Las actas de este Congreso recogieron los trabajos de varios autores italianos, tales como Margheri, De Rosa, Amati y Spagnolli que desarrollaron diversos aspectos de la elaboración de vinos jóvenes.

Blancos

Tullio de Rosa lo define refiriéndose a blancos, como el vino que puede beberse ya en el mes de diciembre siguiente a la vendimia y que mantiene el derecho a esa denominación de vino joven hasta el comienzo de la siguiente primavera.

Son vinos de mesa, en los que tan importante resulta mantener el gusto afrutado de la uva de procedencia; vinos jóvenes en que aparecen exaltados los mejores caracteres sensoriales, el gusto y el olor y el color. El color pálido de los blancos que confirma su juventud y la cuidada elaboración que ha permitido conservarlo, con un uso racional del SO₂ (o del ácido ascórbico) un desfogado oportuno, la ausencia de aire en los recipientes, la protección incluso con gases inertes, durante el embotellado, todas las precauciones que evitan la oxidación del vino y por ello el oscurecimiento del color.

Recientemente, el premio de la AEI ha sido para un trabajo de Pallota y Cantarelli sobre el papel de las catequinas en el color de los vinos blancos y también en el olor.

Este problema del oscurecimiento no tiene tanta importancia en tintos, a los que protegen inicialmente de la oxidación los compuestos del grupo de los antocianos, que son los más fácilmente oxidables, pero cuya

transformación por efecto de la oxidación no comunica al vino esos gustos oxidados que tanto desmerecen en blancos. Aunque si haya cambios en el color de los tintos por efecto de la oxidación de los que ahora no vamos a ocuparnos.

Tintos

Porque la elaboración de tintos jóvenes de la que habló principalmente Margheri, comporta la separación de las dos operaciones tradicionales, maceración de hollejos y fermentación. Los ensayos de vinificación, que dicho autor realizó en una Cooperativa del Trentino en 1976 con uva Cabernet, comprenden:

- separar de la uva prensada y despalillada alrededor del 50% del mosto.
- tratar por el calor, en presencia de SO₂, las partes sólidas de la uva que quedan y que están empapadas con el 15-20% del mosto.
- fermentar el mosto (mosto yema + mosto calentado) en ausencia de ujos.

En la tabla I se comparan los datos analíticos de los vinos objetivos, de la misma variedad Cabernet, por la vinificación tradicional y la ensayada por Margheri.

En los vinos que efectuaron la vinificación tradicional la fermentación maloláctica se verificó solamente en parte, por eso presentan acidez total más alta y menos acidez volátil, mientras que con la técnica nueva se realizó completamente la fermentación maloláctica.

En cuanto al color, el vino obtenido con parte de mosto calentado tenía, 6 meses después de elaborado, un 10% más de antocianos totales y 10% menos de polifenoles polimerizables que el tradicional, según los datos presentados por Margheri. Después de un año siguió siendo menos coloreado el vino obtenido de forma tradicional, a pesar de las precipitaciones de materia colorante que se produjeron durante la conservación de ambos tipos de vino.

En el análisis sensorial el vino conseguido por la nueva técnica de vinificación que hemos descrito, se califica mejor que el tradicional por-

TABLA I

Datos analíticos del vino Cabernet 1976 (Según Margheri)

	VT	VC
Densidad a 20°C	0,99540	0,99445
Grado alcohólico	12° 25	12° 56
Azúcares reductores g/l	29,79	28,70
Extracto seco g/l	28,51	28,01
Cenizas g/l	2,77	2,94
Acidez total g/l	7,72	6,33
Acidez volátil g/l	0,60	0,78
SO ₂ total g/l	0,128	0,146
pH	3,60	3,70

VT, vinificación tradicional
VC, vinificación en caliente de los hollejos

(*) Profesor de Investigación del C.S.I.C.

que el color es más intenso, el gusto más agradable y armonioso y tiene más cuerpo y menos aspereza al paladar.

Al calentar los orujos se extrae el color con mayor rapidez que en el proceso tradicional de vinificación en tinto y esto hace que la comercialización de estos vinos pueda hacerse antes.

Rosados

Los vinos rosados son casi por definición vinos jóvenes. Es bien sabido que en Francia se los llama "vin d'une nuit" dado el breve tiempo de contacto con los orujos. Amati propone una vinificación en blanco de los uvas tintas excluyendo también el contacto con los orujos durante la fermentación, y usando el mosto yema queda un mosto poco coloreado.

Para obtener un rosado, con más color, se propone la misma técnica que excluye los orujos en la fase fermentativa, pero prensando juntas uvas blancas y tintas y dejando los hollejos en contacto un tiempo muy breve.

Los problemas de estabilidad de los vinos rosados son considerables, porque comparten el paso del rosado al amarillento anaranjado con pérdida simultánea de aromas, y si además se produce la fermentación maloláctica se pierde la vivacidad del color y la frescura del gusto.

Por ello, además de impedir las oxidaciones, se debe evitar la maloláctica en estos vinos rosados jóvenes. Estos rosados deben elaborarse con todas las precauciones que se aconsejan para los blancos de calidad.

Vinos varietales

Los ensayos en bodega se han hecho por Amati y col. con uvas Sangiovese, Barbera, Merlot y Lambrusco, porque una de las características de los vinos jóvenes ya sean blancos, tintos o rosados es que sean varietales, es decir que no se mezclen uvas de distintas variedades sino que se obtengan de una sola variedad para conseguir el gusto y el aroma que cada uva tiene.

Siguiendo la técnica propuesta de vinificar en blanco, los mostos de cada variedad de uva tinta, se han clarificado con bentonita (100 g/Hl) y



diferentes cantidades de carbón activo antes de comenzar la fermentación.

Los vinos obtenidos, blancos, se mezclan al final con un 10% de vino producido por vinificación clásica.

Según Amati esta decoloración y clarificación de los mostos elimina los antocianos y también las catequinas, por lo que la estabilidad está asegurada en lo que se refiere al color. Además se obtiene por la clasificación previa de los mostos un vino ligero, con aroma delicado y en el que no se da la maloláctica porque la clarificación ha arrastrado compuestos nitrogenados y las bacterias lácticas no se pueden desarrollar, además de que el pH era más bajo que en los elaborados de forma tradicional, aunque este hecho no se justifica por el autor.

En blancos se insiste por De Rosa en esta pobreza en materia colorante que asegura la estabilidad, aconsejando el uso de prensas horizontales que deben cargarse, aunque teniendo en cuenta el mayor gasto de mano de obra, con uvas enteras y como en todos los tipos de vinos jóvenes a que hemos hecho referencia más arriba, utilizar en la elaboración solo el mosto yema.

De manera particular todos los autores insisten en la dosificación del SO_2 en el estrujado porque debe ser el mínimo posible para inhibir las oxidaciones y nada más. Sobre todo en blancos el gusto puede ser alterado por cantidades excesivas de SO_2 y su adi-

ción durante la fermentación solo consigue aumentar el SO_2 libre necesaria para proteger al vino de oxidación o infecciones microbianas.

Otro dato importante es el estado de madurez de la uva. Sobre este concepto de madurez tecnológica haría falta dedicar un artículo completo ya que las ideas sobre la vendimia precoz en países cálidos, que se mantenían para conseguir mostos más ácidos, han sido refutado por los trabajos de Kourakou y col. que han mostrado cómo depende de las variedades de uva, el contenido en acidez del mosto y que deben elegirse estas variedades para que, a pesar del clima cálido y seco, se produzcan vinos con la suficiente acidez fija.

Este tema nos acerca al que, en definitiva, subyace en el tema de vinos jóvenes. Es decir, los vinos varietales son los que para desarrollar toda su riqueza de gusto y aroma probablemente necesiten ser degustados jóvenes.

De forma que, además de los vinos tradicionales a los cuales la mayor parte de los buenos bebedores van a seguir siendo fieles, se trata de atraer, con estos nuevos tipos de vinos jóvenes y vinos varietales, a otros nuevos consumidores de vino. Y el gusto de estos consumidores se dirige a vinos ligeros, afrutados y aromáticos, con poco alcohol, que se puedan beber fácilmente, incluso fuera de las comidas.

El ejemplo de un "antiguo" vino joven, el Beaujolais "primeur", ha

debido estimular esta corriente de la Enología mundial para aumentar el consumo de vino tratando de satisfacer el gusto del consumidor actual.

La Ciencia está en continua evolución, por ello, la Enología, a medida que se conocen más y mejor los procesos que, desde la uva al vino, intervienen en la elaboración, va evolucionando también, sin que sea válido aferrarse a procedimientos tradicionales sin otra razón que la tradición.

El vino debe ser un producto natural en el que la técnica sólo intervenga para desarrollar y mantener todas sus cualidades naturales, pero este criterio es el que más apoya la creación de estos nuevos tipos de vino de los que venimos hablando porque en ellos, los vinos jóvenes, el gusto y el olor de ésta o aquella variedad de uva se desarrollan y mantienen en toda su fragancia.

Conclusiones

En definitiva quien tiene la palabra es el consumidor y en Italia el consumo de vino ha aumentado en el interior y las exportaciones a U.S.A han superado incluso las de vinos franceses y parece que los vinos jóvenes han influido en todo ello.

Recientemente he hablado de iniciar en España la producción de vinos varietales (1). Desde entonces he podido degustar vinos varietales que ya se producían en algunas regiones, como Cataluña, y que han sido una grata sorpresa para mi paladar.

Hay que seleccionar las variedades de uva que se destinen a esta producción y esto hacerlo, no empíricamente, sino científicamente y abordar con la rapidez que sea aconsejable una remodelación del viñedo español. No podremos llegar, de momento, a lo que en Kaiserthul (Baviera) tuve ocasión de ver en mayo de 1979, para plantar en las nuevas terrazas construidas, las variedades más adecuadas al clima, al suelo y al gusto del consumidor. Es en ese sentido por donde conviene caminar para que los vinos españoles adquieran toda la calidad y toda la competitividad en el mercado exterior e interior que requiere la industria vitivinícola moderna.

(1) Conferencia inaugural del III Congreso Nacional de Química. Sevilla. Febrero 1980.

VINOS Y SALUD

I. MARECA CORTES*

Introducción

Sucedió en algún momento de la Historia que el hombre encontró bueno el fruto de la vid, porque le resultaba atractivo, agradable a la boca, y al ingerirlo, desvanecía su sed y su hambre. Después pensó, pensó mucho en el tiempo; cómo disponer de una producción conveniente; transformarlo en bebida; manera de conservarlo como tal fruto y en forma de líquido extraído. Como uva y zumo son perecederos, se llega espontáneamente a vino que ya ofrece estabilidad.

Y el vino también satisface al hombre. Uva y zumo se quedarán a nivel de un fruto, de una bebida vegetal más. El vino trasciende, se une al hombre en la Historia y en el Arte.

Se puede pasar algunas semanas sin comer, pero la supervivencia exige no privar al organismo de la ingestión de agua más allá de unos cinco días. La intolerancia definitiva a la falta de oxígeno en los seres que respiran es seguida por la del agua.

El hombre necesita beber, y el vino, en primer lugar, es una bebida.

Por otra parte, cuando se tiene sed o hambre, no se piensa, normalmente, en efectos fisiológicos o bioquímicos, sino que se atiende a lo que más apetece. La vista, la nariz y la boca piden y seleccionan bebida y comida.

El vino sirve a la sed, el vino agrada a los sentidos, y además produce bienestar después de ingerido. El vino bebido produce sensaciones energéticas y calmantes o excitadoras, según estados anímicos. Y tomado como bebida que acompaña a la comida, contribuye a que sean más agradables las sensaciones digestivas. En fin, satisface, de alguna manera a cuerpo y espíritu.

(*) Director de la Escuela y Museo de la Vid y del Vino. Madrid.

Y pienso que ahora es oportuno recordar que:

El vino es situación final estable de dos procesos biológicos. Un primero vegetal, cumplido en la vid, que necesita varios años para que se encuentre en producción normal y, la sucesión de estaciones en un determinado año, desde la brotación hasta la madurez de la uva. Después, la baya se rompe, levaduras y bacterias viven en este medio, se desarrollan, lo transforman, reduciendo su potencial energético para, sin anularlo, llegar a un producto con cierta estabilidad.

El vino es, cuando limpio y transparente, disolución y dispersión coloidal en agua de más de trescientas sustancias, minerales y orgánicas, sólidos, líquidos y gases; sobre cien de ellas son volátiles y olorosas. Los solutos se encuentran a concentraciones que van desde unos 100 g/l hasta trazas. Tiene una acidez notable, tamponada, aproximadamente, a pH 3, carácter reductor frente al oxígeno, y la presencia de etanol a un 10-15% en volumen. La acción fisiológica y organoléptica corresponde no solo a la presencia de determinado componente sino, principalmente, a su concentración, e interviene el resto de la composición y las características fisicoquímicas del medio.

El vino es producto de la Agricultura de países con clima templado y no húmedo, y suelo pobre; históricamente, propio de los países mediterráneos. Lleva consigo una problemática socio-económica fuerte que la vivimos en España año tras año.

Siendo el vino un producto de consumo humano, es importante tener ideas claras, lo que no siempre es fácil, sobre sus efectos al ingerirlo. En los momentos actuales, con fuerte incremento en el consumo de drogas muy diversas y del alcoholismo, conviene evitar, deshacer confusiónismo,

interesado a veces, y precisar hasta donde los conocimientos científicos actuales permiten llegar. Brevemente, se exponen, a continuación, las asociaciones que corresponden a componentes o grupos de ellos, en consideración separada, con efectos de interacción, a veces, y teniendo en cuenta concentraciones y circunstancias del medio.

Cata

El vino se bebe, fundamentalmente, porque agrada. Es, de forma habitual, bebida para acompañar a las comidas. De ordinario, según es la calidad de la comida, así se selecciona el vino, que es de distinto tipo para platos diferentes; así en una comida pueden consumirse varios vinos con señaladas diferencias. Las diferencias llega a que convenga para cada vino una temperatura determinada, más apropiada, de consumo.

Puede hablarse, por otra parte, de gustos diferentes por vinos distintos, según los países, las regiones, las formas de vida, sociales o profesionales, según criterios personales; también se manifiesta modas en el gusto de una mayoría de consumidores por un tipo más o menos definido, que suele adecuarse al género de vida del momento.

El vino agrada porque ha habido una información elaborada en ojo, nariz y boca, que transmitida al cerebro, es enjuiciada por éste. Cuando se pone atención en producir el informe, que puede describirse y terminar en un juicio, se ha realizado un análisis que se denomina cata. Han ocurrido unos efectos fisiológicos en los órganos de vista, olfato, gusto y tacto. Por cata se advierte las grandes diferencias entre los múltiples tipos de vinos, y también se aprecia el desagrado correspondiente a vinos defectuosos, de inferior origen, mal elaborados o conservados. Todo esto es fisiología y supone salud, porque se trata de contemplar o de elegir el vino que agrada, que produce bienestar en un correcto ejercicio de funciones, en definitiva.

Los gustos por los muy diversos tipos de vinos, el ritual de la cata, la apetencia, sin más, por sentir el agrado que produce la contemplación de un vino, la inclinación personal por un vino o unos vinos determinados, sitúa esta bebida lejos, muy lejos, de

los productos que se consumen con finalidad decidida de efecto síquico.

Componentes fisiológicamente activos

Pasado el control de los sentidos, y con la convicción de que se trata de una bebida agradable, buena, el vino se introduce en el organismo. En la cata se han apreciado cualidades, efectos de conjunto; los productos ingeridos, a partir del estómago, manifestarán sus propiedades en función de las de sus componentes.

El agua es base de la composición de los seres vivos; en un hombre adulto representa un 56% de su peso, que equivale a unos 42-43 litros, repartida en celular, intersticial y circulante, que se renueva constantemente, como los demás componentes, y cumple un doble cometido, plástico y de disolvente, para transporte de nutrientes y sustancias de desecho, y para medio de reacciones.

Bebida y comida reponen, diariamente, el agua eliminada. Supone 2,5-3 litros, repartida en partes iguales.

El vino, con un contenido superior al 85% en agua, de origen vegetal, cumple, satisfactoriamente, la necesidad de reposición acuosa en su condición de bebida. Agua de pureza bacteriológica y fisicoquímica; su pH 3, tamponado, elimina microbios patógenos y está próximo al pH 2 del estómago.

Para valorar las acciones de cada sustancia, han de considerarse los factores cualitativo y cuantitativo; el efecto de la concentración es, en todo caso, muy importante.

Al agua sigue en importancia de contenido el etanol. Su actividad ha de referirse, sin duda, a su presencia en un 10-15% en el vino, que se rebaja de manera ostensible si, como es normal, el vino se bebe acompañando a la comida.

El etanol, como prácticamente todos los componentes del vino, no experimenta digestión y pasa al intestino delgado; en esta zona de absorción de sustancias, muy pronto es transferido a la sangre. El etanol activa las secreciones de saliva y jugo gástrico, por esto se califica de aperitivo. Pero también produce sensación de plenitud en el estómago, reduciendo la impresión de hambre.

El etanol en el sistema circulatorio,

a pequeñas concentraciones, produce hipertensión, aceleración cardíaca, vasodilatación periférica, con la consiguiente elevación de temperatura superficial. Al aumentar la concentración, los efectos son contrarios, hipotensión, desaceleración, enfriamiento.

Muestra predilección por el sistema nervioso. En pequeña concentración estimula el cerebro, produce euforia, exaltación síquica, actúa de hipnótico sobre los centros inhibidores; a mayor presencia, la excitación nerviosa es más fuerte, y sigue abatimiento. Con muy altos contenidos es anestésico, desaparece la sensibilidad, se produce incoordinación motriz y sueño.

Si a reducida presencia de etanol se presenta como estimulante, incorporado en exceso, su toxicidad es notable. Parece que un 0,5 por mil en sangre es el umbral que separa efectos tan contrapuestos.

El etanol no se utiliza como material energético a nivel celular, ni de reserva. Un 5% del ingerido se elimina por aire expirado, orina y transpiración. El 95% es metabolizado en el hígado con características peculiares.

A baja concentración, en un individuo normal, el etanol se oxida a etanal, mediante el sistema enzimático alcohol-deshidrogenasa (ADH)-NAD. Este sistema no es adaptativo; el hígado dispone de un contenido limitado de ADH, que no aumenta con mayor presencia de etanol; además, NADH procedente de la reducción de NAD, ha de oxidarse, volver a su estado primitivo, y sucede, limitadamente, a nivel celular, con lo que también se reduce esta vía. El hígado dispone de dos vías metabólicas de emergencia, para niveles superiores de etanol en sangre; las dos lo transforman en etanal y las dos suponen deterioro del hígado, la de la xantina-oxidasa catalasa y la del meos, que sirve para la depuración de sustancias extrañas y es adaptativo, hasta para un 20% de etanol. Posteriormente, el hígado metaboliza el etanal, muy tóxico, mediante acetaldehído-deshidrogenasa y NAD, a acetato activo, que ya es material energético celular ordinario. Y vuelve a presentarse la limitación correspondiente a la necesidad de oxidación de NADH, que se realiza en la respiración de las células.

Un gramo de etanol oxidado libera 7 calorías. Las limitaciones citadas

producen un ritmo de metabolización en el hígado de 100 mg por hora y por kg de peso corporal, lo que da lugar a un máximo de aprovechamiento energético de 1.176 calorías en 24 horas para un peso de 70 kg, que sólo sirven para un metabolismo basal. En la misma línea reducida puede formarse algo de grasa.

La acidez de un vino es debida a varios aniones orgánicos que se encuentran, en parte, salificados. Su concentración total es de unos 100 meq/l, y expresada como ácido tartárico será 7,5 g/l; las 3/4 partes está en forma libre y 1/4, salificada. El anión tartrato es el menos débil, con pK_1 3,01 y pK_2 4,05, y el más abundante, su concentración en libre y salificado puede llegar a 5 g/l. Conocidas son las propiedades higiénicas, digestivas de las llamadas "sales de frutas", cuyo componente fundamental, en un 50% es ácido tartárico, parcialmente salificado.

Los compuestos polifenólicos, representados en mayor proporción por flavanoles, y además, antocianos en los vinos tintos, se encuentran entre 100 mg/l en los vinos blancos y hasta 5 g/l en los vinos tintos. Tiene propiedades fisicoquímicas de taninos una buena parte de ellos, y propiedades fisiológicas muy interesantes, más destacadas a mayores concentraciones. Se ha comprobado acción bactericida importante frente a microorganismos patógenos del aparato digestivo, bacilo de Eberth, salmonellas, colibacilo y staphylococos. Tienen propiedades de vitamina P, reforzando la resistencia de los capilares sanguíneos, con aplicación en los síndromes debidos a fragilidad capilar, como hematomas y equimosis espontáneas, varices, edemas de los miembros inferiores, hemorroides, accidentes hemorrágicos de la esfera oftálmica; de manera especial, presentan efecto antagónico al etanol, evitando la difusión sanguínea exagerada en los tejidos. También manifiestan notable acción antitóxica frente al etanol. Carecen de toxicidad, son de tolerancia perfecta y se dispersan rápidamente por el organismo. Son flocculantes, astringentes; lo que puede explicar su comportamiento fisiológico, y no convenir en alteraciones que reclaman fluidez.

El agua componente del organismo vivo contiene materia mineral y proteínas, principalmente; primera

consecuencia es que estos materiales establecen una presión osmótica cercana a 300 miliosmoles, que equivale a la correspondiente a una disolución de 9,45 gramos de NaCl en un litro de agua. La renovación del agua es permanente y también, los intercambios de todos los solutos y materia dispersa. El agua celular, que representa el 55% de la que tiene un hombre, abunda en potasio, 150 meq/l, y en biofosfato, 100 meq/l, y también destacan los contenidos en magnesio, 40 meq/l, y 20 meq/l de sulfato, y es pobre en sodio, cloruro y bicarbonato. Al contrario, el agua extracelular es rica en sodio, 142 meq/l, y en cloruros, 100 meq/l, y asimismo, es importante la presencia de bicarbonato, 25 meq/l; escasea en potasio, bifosfato y el resto de iones. Se detecta un importante y permanente paso de iones a través de las membranas celulares, de 50-135 Å de espesor, constituidas, principalmente, por fosfolípidos y proteínas. Hay intensa renovación, permanenciando constantes las concentraciones. El transporte es "activo" para sodio y potasio, necesita energía (bomba de sodio), producida en la respiración celular y transferida por ATP; así se mantienen sus fuertes diferencias dentro y fuera de las células. Sodio y potasio se intercambian entre sí. Otras transferencias son por difusión. El paso por membrana del agua que, en principio, es por difusión, se ve favorecido por la "bomba de sodio".

El vino tiene alrededor de 26 meq/l de potasio y unos 4 meq/l de sodio. El vino, por su contenido catiónico, facilita la hidratación celular, y es favorable a la composición en potasio y sodio de las células. También dispone el vino de metales pesados, imprescindibles a la vida, de acción enzimática, como hierro y cobre, a concentraciones mínimas.

Finalmente, en el vino hay pequeños contenidos de una variada gama de vitaminas hidrosolubles, del grupo B: Tiamina, riboflavina, ácido pantoténico, nicotinamida, piridoxina, biotina, mesoinositol y cobalamina.

Conclusión

Hay un apartado que tiene mucho interés pero, de propósito, no le dedico espacio particular, ni muchos me- nos he incluido en el correspondiente

a "componentes fisiológicamente activos"; interesa especialmente al técnico, pero no es específico del vino, esto debe subrayarse. Se trata de la presencia de sustancias de adición. Pueden ser estabilizadores microbianos, productos indicados por la técnica para una correcta elaboración, y contaminantes disueltos de los materiales de los aparatos, recipientes, conducciones y revestimientos, e impurezas de los productos técnicos. Para el vino exista una ley, 25/1970, de carácter agrícola, el "Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes", y su Reglamento, y un Decreto, 2.484/1967, el "Código Alimentario Español", que se refieren a esta materia y la limitan. No cabe duda que un vino puede resultar imponible por sustancias incorporadas, pero esto sucede con cualquier producto alimenticio, con el agua. La Administración vigila el cumplimiento de lo legislado.

Llegados aquí, quizás sea oportuno resumir, aclarar, rotundizar; porque algunos, todavía, pueden plantear: Pero, en fin de cuentas, ¿es bueno o es malo beber vino?

El agua, el ácido tartárico y sus sales, los flavanoles, la materia mineral, las vitaminas, el pH, son factores positivos. El etanol, si no se alcanza el nivel en sangre correspondiente al límite de la vía normal de metabolización en el hígado, es un estimulante y, positivo, por tanto, también. Ha de cuidarse el grado de efecto síquico, al margen de la salud, con incidencia en el comportamiento personal.

Por otra parte, el vino, como bebida, facilita la ingestión de los alimentos sólidos y favorece la digestión, desde predisponer el aparato digestivo mediante el buen estado de ánimo que produce su brillo, color y aroma en la copa. Además, la comida diluye concentraciones, reduce el paso a la sangre.

Nada tomado en exceso es bueno. Sólo un exceso de ingestión puede hacer malo al vino.

Para terminar. Un vaso de vino en la taberna. Descorchar, con ceremonia, servir, elevar la copa, mirar, oler, paladear un reserva en su justo punto de añejamiento. Los platos elegidos de una comida que van pasando con sorbos de vinos seleccionados. Veneniar jerez. Una copa de espumoso de cava. Y todo, junto a unos amigos. ¡Señor! si esto tiene algo de malo, ¿qué es lo bueno?

IX CONFERENCIA INTERNACIONAL DEL GIRASOL

ACTIVIDADES Y CONCLUSIONES

Francisco MONTERO LABERTI

El día 9 del mes de junio el Ilmo. Sr. Subsecretario del Ministerio de Agricultura español inauguró en el incomparable marco del Palacio de Congresos de Torremolinos (Málaga) la IX Conferencia Internacional del Girasol, organizada por el I.N.I.A. y a la que asistieron cerca de 600 congresistas de todos los países del mundo, donde se cultiva actualmente esta oleaginosa.

Las sesiones científicas se desarrollaron durante los días 9, 10 y 11, día en que el Secretario General del Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias declaró clausurada la Conferencia, para que los asistentes pudieran los días 12 y 13 girar una visita a la zona de cultivo de Andalucía Occidental, así como detenerse en las fincas donde el Departamento Nacional de Plantas Oleaginosas llevan a cabo sus experiencias. Con este viaje se intentaba que los visitantes extranjeros tuvieran un conocimiento real y a pie de campo, de la situación del girasol en España, tanto en el aspecto extensivo como en el de la investigación.

En la sesión inaugural se pronunciaron cuatro conferencias de las llamadas "magistrales" entre las que se pueden destacar, por tratarse de temas concretos relacionados con nuestro país, las tituladas "Evolución del cultivo de girasol en España" y "Algunos aspectos agroindustriales del desarrollo del girasol en España" a cargo de D. José Puerta Romero, (Subdirector General de la Producción Vegetal) y D. Jerónimo Cejudo (Semillas Pacífico, S.A.) en representación de la Asociación Nacional para el Fomento de las Oleaginosas y su Extracción.

En la primera de ellas, se ofreció una panorámica del girasol en España tratando de: las áreas actuales del cultivo, la evolución de superficies, rendimientos y producciones, las técnicas utilizadas y su incidencia económica y por último, las perspectivas que presenta.

Algunos de los puntos fundamentales, para dar una visión telegráfica de la conferencia, son los siguientes:

—La rápida expansión del girasol: en 15 años, ha pasado de 12.600 Ha en 1964 a 640.000 en el año 1979.

—La mayor parte se encuentra en Andalucía Occidental, Centro y Duero, so-



bre todo en secano, aunque existe una tendencia al aumento en regadío principalmente en segunda cosecha.

—Se ha constatado una evolución en las técnicas de cultivo, particularmente en lo referente a las siembras ya que se va extendiendo el uso de maquinaria de precisión, con un ahorro en la cantidad de Kg de semilla por Ha.

—El 85% de la superficie nacional está sembrada con variedades población (prácticamente Peredovik, en su totalidad), mientras que los híbridos van empleándose cada vez más (un 15% de la superficie total).

—Las operaciones que tienen una repercusión mayor en los costes directos son: la preparación del suelo (37%), recolección y transporte (24%) y el aclareo (16%).

—Entre las principales causas de su expansión, se pueden citar: la simplicidad de su cultivo, el insignificante capital circulante que necesita y los pocos problemas que plantea.

—Los problemas importantes en estos momentos, pueden resumirse en dos:

1. gran variabilidad de rendimientos, debidos a la falta de humedad en las fases importantes del ciclo.

2. necesidad de lograr variedades e híbridos, con mejor adaptación a las

condiciones de nuestras zonas, que aumenten los rendimientos unitarios (p. ejemplo: ciclos más cortos para la zona Duero y para la obtención de segundas cosechas en Andalucía).

El Sr. Cejudo en su conferencia sobre "Aspectos agroindustriales del desarrollo del girasol en España" puso de manifiesto que los puntos básicos del "milagro" del girasol han sido:

—La necesidad de producir y consumir otro tipo de aceites distintos al de oliva.

—Nuestro gran desarrollo ganadero que originó un vertiginoso crecimiento de las necesidades de harinas protéicas.

En estos dos pilares se fundamentó la gran industria extractora que hoy poseemos, cuya finalidad principal es molturar la soja de importación, pero a la que también conviene la materia prima nacional. Además de esto hay que señalar que las empresas extractoras, no sólo se dedican al proceso industrial en sí, sino que se han constituido en auténticas empresas de investigación, creadoras de tipos técnicos de asesoramiento e infraestructura de compra, almacenaje, secado, etc. Todo ello sin menoscabo de la actuación de la Administración.



Las tierras de España exigen "su neumático"

Es imposible standarizar la producción de neumáticos agrícolas a nivel mundial, porque no es lo mismo trabajar con un tractor sobre las amplias llanadas americanas, o la suave campiña inglesa, que sobre los duros, secos, desiguales y abrasivos campos de muchas regiones españolas.

Y es que, también en neumáticos agrícolas, "Spain is different..."

FIRESTONE, pionero y líder en el sector agrícola lo sabe muy bien. Y porque conoce en profundidad las características de la agricultura española, Firestone Hispania fabrica el neumático específico para las exigencias del campo español.



Firestone



También se refirió a las dificultades que el girasol ha encontrado y encuentra, señalando que el agua es un factor casi limitante por la escasez y la irregularidad en su distribución, por lo cual los genetistas no tendrán más remedio que iniciar un programa de resistencia a la sequía. Asimismo citó las altas temperaturas en polinización y el bajo grado de humedad en esta época, como otras características climáticas que no favorecen la obtención de elevados rendimientos.

SESIONES CIENTIFICAS

Las comunicaciones presentadas a la conferencia se dividieron en cuatro grandes temas: Mejora genética, Protección Vegetal, Agronomía y Procesamiento. A continuación trataré de resumir las líneas generales por donde se desarrolla la investigación actualmente en cada uno de los temas citados.

Mejora genética

—Utilización de distintas especies del género *Helianthus* para, por cruzamientos interespecíficos, mejorar el girasol cultivado (ejemplo: *H. argophyllus* para resistencia a sequía).

—Obtención de líneas con capacidad de autofecundación para lograr un mejor cuajado de las semillas.

—Estudio de la androesterilidad citoplásmica y sus efectos sobre la fertilidad y otros caracteres del fruto.

—Relaciones entre algunos genes de terminados y sus consiguientes caracteres específicos como: número de capítulos, número de achenios por capítulo, contenido en proteína, aceite y calidad de éste... etc.

—Obtención de genotipos resistentes a enfermedades como "mildiu", "Botrytis", "Sclerotinia"... , "Macrophomina Phaseoli"... etc.

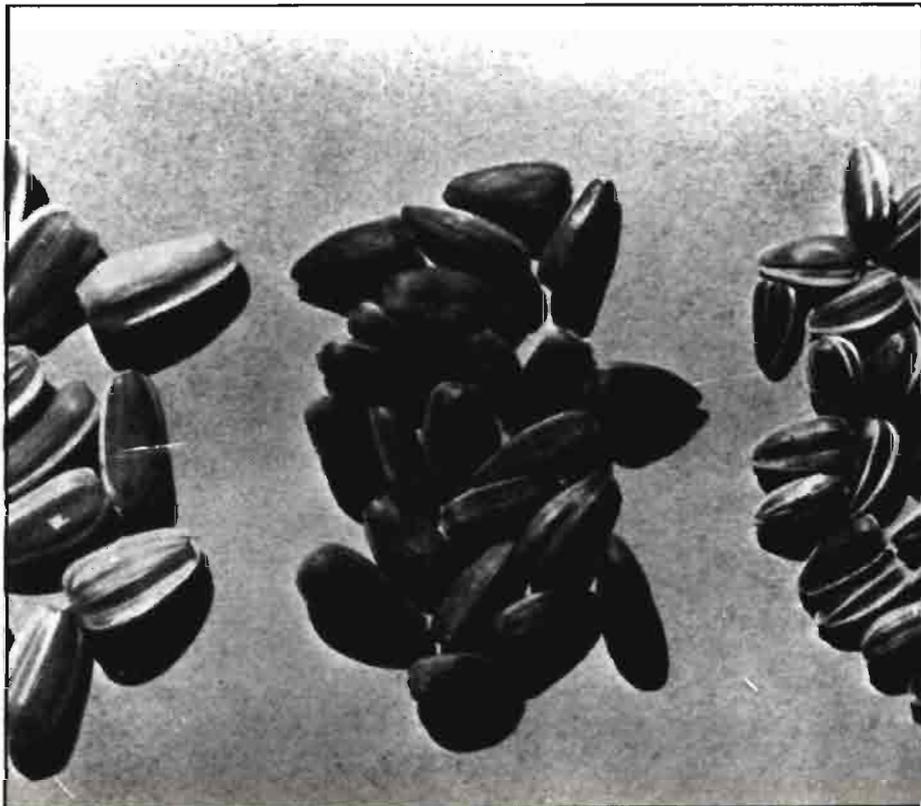
Protección Vegetal

—Control químico de enfermedades. En esta línea son de gran importancia las comunicaciones que hablaban de la eficacia de nuevos productos para el control del "mildiu" del girasol (*Phasmophara heliantii*).

—Estudios y métodos de lucha contra las nuevas razas de *Orobanche Cumana* y *Cernua*, parásitos del girasol detectados en varios países.

—Caracterización de diversas enfermedades fúngicas, bacterianas o víricas que han aparecido en algunas zonas específicas (Méjico, Argentina...).

—Efectos de prácticas culturales o condiciones ambientales sobre el grado de virulencia en el ataque de diferentes



enfermedades (*Pharma*, *Sclerotina*, *Rhizoctonia*, etc.).

Agronomía

—Productividad de variedades e híbridos. Análisis comparativo en diversos medios, condiciones ambientales y prácticas culturales.

—Respuesta del girasol a la sequía y efectos de distintos regímenes de riego.

—Adición de fertilizantes y respuesta de la planta al abonado. En este capítulo hay, como siempre, muchas opiniones; pero parece ser que, en general, no se observa una diferencia clara en los rendimientos al forzar las dosis de abonado. Únicamente con el N se han podido establecer comparaciones.

—Optimización de distintas técnicas culturales como: labores, fechas y dosis de siembra, densidad de plantas... etc.

—Utilización de productos desecantes con vistas a acelerar la maduración a fin de acortar el ciclo y recogerlo en condiciones favorables de bajo contenido en humedad.

Procesamiento

—Análisis de los diferentes procesos para la extracción de aceite. El método de extracción directa con disolvente fue objeto de una especial discusión.

—Influencia del procesamiento en los

diferentes componentes protéicos del girasol.

—Aplicación de nuevas técnicas a la industrialización de las semillas.

CONCLUSIONES

La conferencia constituyó un éxito apreciable no solo por la gran cantidad de asistentes, sino por el nivel científico de las comunicaciones presentadas. No se puede dejar de citar aquí a los investigadores españoles, que forman parte del Departamento Nacional de Plantas Oleaginosas por la perfecta organización y por la magnífica altura demostrada que mereció los más cálidos elogios, por parte de todos, incluso una felicitación expresa por parte del Presidente de la Asociación Internacional del Girasol.

También es importante destacar que visto el conjunto de las acciones que se están llevando a cabo en los restantes países del mundo, es indudable el progreso español, debido al esfuerzo conjunto del I.N.I.A. y a las entidades privadas que van avanzando en los conocimientos sobre los aspectos fundamentales del cultivo. A pesar de ello, los rendimientos unitarios alcanzados en nuestro país continúan por debajo de lo deseable. Volvemos a tropezar con aquello de que "España es diferente" por la gran dependencia de la climatología que caracteriza a la agricultura española. ■

UNA NUEVA EXPERIENCIA

ALIMENTACION DE CORDEROS CON GRANOS ENTEROS

Carlos Javier PORRAS TEJEIRO *

Antecedentes

Para confirmación de resultados (1), se ha repetido en el Centro de Capacitación y Experiencias Agrarias de Hinojosa del Duque (Córdoba) la experiencia de alimentación de corderos que se realizó en 1979 en el Centro análogo sito en Los Palacios (Sevilla).

En aquel entonces comparábamos el cebo de los corderos a base de grano entero de cebada más soja en con el realizado con un pienso molido tradicional. El fin era buscar una comodidad e incluso una economía para el ganadero, siempre que los resultados del cebo fueran semejantes con los dos métodos. Y en la experiencia de 1979 en Los Palacios no aparecieron diferencias estadísticas significativas entre los dos sistemas de alimentación.

Ahora repetimos la experiencia toman-do incluso más datos, para confirmar y completar aquel resultado.

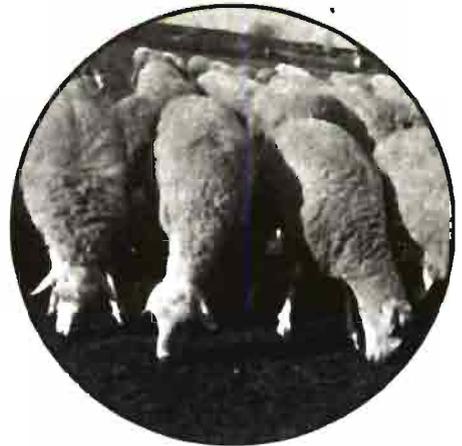
Material y método

Se hacen dos lotes totalmente homogéneos de corderos de raza Merina sometidos a idéntico tratamiento excepto el referente a la alimentación.

Al lote I se les facilita un pienso a base de un 80% de grano entero de cebada y un 20% de harina de soja. Además en un pesebre pequeño aparte disponen de un corrector (Pradial de Nanta). De todo ello consumían a voluntad.

El lote II recibía también a voluntad el siguiente pienso molido:

Desde el nacimiento hasta los 45 días (destete).	Desde los 45 días (destete) hasta el final
Maiz 45%	Maiz 20%
Cebada 14%	Cebada 57%
Salvado 10%	Harina soja 15%
Herina soja 23%	Harina alfalfa 5%
Leche spray 5%	Corrector 3%
Corrector 3%	Pradial de Nanta
Pradial de Nanta	



El peso de cada cordero se hizo conforme el animal alcanzaba los 90 días de edad.

Resultados

Lote I. - De los 115 corderos iniciales llegan al destete 112 (uno había muerto con tres días de edad, otro con 19 y otro con 27). A los 90 días llegan vivos 109 corderos. El peso en kilos de cada uno de estos 109 corderos es el siguiente:

31	29	25,5	19	22	30	26	24	27,5	22,5	26
31,5	27,5	28	24	25	22	20	18	23	22	31
23,5	22	25	28	29	28	25	18,5	19	25	27,5
25	23,5	17	21	33	28	35	29	26	23,5	24,5
28,5	28	25	28	30	19	26	30	27,5	27	26
26	27,5	26	27	22	24	27	28	20	19,5	33
27	30	30	38	25	24	33	25	29,5	27	20
31	24,5	24	19	20	24	25	25	30	19	23
30	28	23	17	25	20,5	26	26	20,5	20	16
27	26	25	27	25	27	19,5	32,5	23	29	

$x_1 = 25,427 \text{ Kg.};$
 $S_1^2 = 17,122$

* Ingeniero Superior del S.E.A. Con la colaboración de J.L. DOMINGUEZ CALVO, profesor de ganadería, y Juan GONZALEZ SANCHA, monitor de ganadería.



De la mezcla de grano entero de cebada (80%) más harina de soja (20%) consumieron 3.520 kg, y 109 kg del corrector. Esto es, en total, 3.629 kg, lo que supone un consumo de 33,329 kg por cada cordero en los 90 días.

Lote II. — De los 95 corderos iniciales llegan al destete 92 (1 había muerto con 1 día de edad, otro con 3 y otro con 24). A los 90 días llegan vivos los 92 corderos que se destetaron. El peso en kg de cada uno de estos 92 corderos es el siguiente:

Del pienso de iniciación (de nacimiento a 45 días) consumieron 507 kg y del pienso de remate 2.308 kg, esto es, un total de 2.815 kg. Ello supone un consumo de 30,59 kg por cada cordero en los 90 días.

Estudio estadístico

De los resultados de las pesadas antes expuestas obtenemos:

$$t = 1,27 < t_{0,05}$$

Luego no hay diferencia significativa entre las medias de los pesos de los dos lotes.

Resumen

Se repite y mejora una experiencia de alimentación de corderos hecha anteriormente, en 1979.

Dos lotes homogéneos de corderos Merinos reciben alimentación "ad libitum" desde que empieza a comer. El lote I tiene a su libre disposición un 80% de grano entero de cebada y un 20% de harina de soja, así como un corrector vitamínico-mineral en pequeño pesebre aparte. El lote II recibe una alimentación tradicional

GRANOS FRENTE A PIENSO MOLIDO

con pienso compuesto molido a su libre disposición.

Los corderos se pesaron conforme cumplan 90 días de edad. El lote I (109 corderos) dio una media de peso de 25,427 kg con $s^2_1 = 17,122$. El lote II (92 corderos) alcanzó una media de peso de 24,717 kg con $s^2_2 = 14,337$. El estudio estadístico no muestra diferencia significativa entre las medias antes citadas, tal como sucedió en la experiencia de 1979, cuyo resultado se intentaba confirmar.

Cada cordero del lote I consumió de media 33,29 kg de cebada + soja + corrector, mientras que cada cordero del lote II consumió de media 30,59 kg del total de pienso molido. Esto es, cada cordero del lote I consumió de media 2,70 kg más de alimento que cada cordero del lote II, en los 90 días.

19,5	29,5	26,5	32	26,5	27,5	31,5	18,5	25,5
20	28	17	21,5	21	24,5	21	30	21,5
24,5	20,5	25	23	26	24	25,5	26	28
18	23,5	24	27,5	28,5	31	25	27	27,5
23,5	23	24,5	28	30,5	29,5	26,5	21,5	23,5
21	22	20	22	27,5	24,5	27	25,5	22
29	36	21	27,5	26	22	22,5	25	26
18	25	26	30	21,5	19	30	25	17
19	24	26	20	22,5	26	23	25	21
23	23,5	32	29,5	22	23	22	25,5	23,5
23	26							

$\bar{x}_2 = 24,717 \text{ Kgs.}; \quad s^2_2 = 14,337$



**“AGRICULTURA”
LA REVISTA
“DE” Y “PARA”
EL CAMPO ESPAÑOL**

para muchos
agricultores,
sólo hay
una marca



DAVID BROWN



Es lógico. Cuando un agricultor conoce David Brown, ya no cambia de marca. Cuando un tractor David Brown ha sido fiel compañero durante años y años dando el máximo rendimiento y produciendo satisfacciones diariamente, cuando después de largos años es preciso renovarlo, para este agricultor ya sólo hay una marca: David Brown;



DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO:

FINANZAUTO Y SERVICIOS S.A.

09

CAUCES PARA CREDITOS Y BENEFICIOS FOMENTO DE LA INDUSTRIALIZACION AGRARIA

César HERRERO*

Objeto y antecedentes

Ante la existencia de cauces diferentes para acceder a créditos y otros beneficios para fomentar las industrias agrarias, se realiza este trabajo informativo que no pretende ser exhaustivo sino indicativo para aquellas personas o entidades que quieran acogerse a ellos, como medio del fomento de la industrialización agraria. La tramitación debe hacerse a través de los Organismos provinciales del Ministerio respectivo que, en los casos que se exponen, corresponden a las Delegaciones Provinciales del Ministerio de Agricultura y del Ministerio de Obras Públicas y Urbanismo para el caso de Grandes áreas, y únicamente para iniciar la tramitación de la concesión de crédito a través del Banco de Crédito Agrícola se puede hacer directamente enviando a la sede de este Organismo en c/ Alfonso XII, núm. 40, de Madrid-14, lo siguiente:

1°. Copia de la suscripción previa de la industria objeto de petición, o documentación que acredite el comienzo de dicha tramitación.

2°. Instancia dirigida al Banco solicitando el Crédito (existen modelos oficiales de la instancia, que proporciona el mismo Banco).

3°. Dos ejemplares del Proyecto objeto de la solicitud.

Los cauces actuales de acceso al crédito y beneficios para el fomento de la industrialización agraria se transcriben, a continuación, por orden de amplitud y aplicación.

A) Sectores Industriales Agrarios de Interés Preferente

A esta línea de crédito pueden acogerse todas las industrias agrarias cuyas actividades coincidan con los Sectores Industriales Agrarios de interés Preferente definidos en el Decreto 2.392/1972, de 18 de agosto. Los beneficios aplicables están definidos en el mencionado Decreto y sus cuantías máximas, se encuentran clasifi-

(*) Ingeniero Agrónomo. Asesor Técnico de Industrias Agrarias. M° de Agricultura.

ZONAS DE PREFERENTE LOCALIZACION INDUSTRIAL AGRARIA



cadas por Grupos en Orden Ministerial de Agricultura 5-III-1965 y son aplicables a los actualmente vigentes en las cuantías máximas que allí se especifica en los diferentes grupos.

El ámbito de aplicación es el más extenso por abarcar el territorio español para las industrias cuyas actividades coincidan con los sectores industriales agrarios de Interés Preferente. Si bien en las Zonas de actuación de Grandes Areas y en Zonas de Preferente Localización Industrial Agraria serán estos los caminos a seguir.

Se tramitan a través de las Jefaturas Provinciales de ICA del Ministerio de Agricultura, según se expresa en el mencionado Decreto, exigiéndose fundamentalmente:

- a) Inscripción previa.
- b) Presentar por duplicado ejemplar en la Jefatura Provincial de ICA:

- 1) Instancia dirigida al Excmo. Sr. Ministro de Agricultura especificando los beneficios que se solicitan.

- 2) Impreso Normalizado sobre indus-

trias de Interés Preferente debidamente cumplimentado.

- 3) Proyecto, Anteproyecto o Memoria valorada con Estudio Económico completo que defina la actividad y la rentabilidad de la industria que se pretenda instalar.

- 4) Justificante del desembolso y disponibilidades de la tercera parte de la inversión.

B) Grandes Areas de Expansión Industrial

A estas líneas de crédito y beneficios pueden acogerse todas las industrias agrarias de cualquier actividad que se instalen en los núcleos establecidos en el Decreto correspondiente y que cumplan las condiciones allí establecidas. Los beneficios a que pueden acogerse vienen definidos en el último concurso correspondiente a cada Gran Area de Expansión Industrial así como las exigencias para su solicitud, los concursos se establecen por Orden Ministerial del Ministerio de Obras Públicas y Urbanismo, que señalan la fecha tope de presentación de solicitudes.

Decretos y concursos a los que hay que atenerse para la concesión de beneficios

en las Grandes Areas Expansión Industrial definidas hasta ahora:

– De Andalucía (comprende todas las provincias andaluzas).

Definida por el Decreto 266/1976, de 30 de octubre, modificado por el Decreto 1117/1977, de 13 de mayo.

Beneficios: Están especificados en el III Concurso de beneficios, Orden Ministerial del M.O.P.U. de fecha 13 de febrero de 1979.

– De Galicia (comprende todas las provincias gallegas)

Definida por el Decreto 2414/1973, de 28 de septiembre, modificado por el Decreto 1837/1975, de 24 de julio.

Beneficios: Están especificados en el V Concurso de beneficios, Orden Ministerial del M.O.P.U. de fecha 13 de febrero de 1979.

– De Extremadura (comprende Cáceres y Badajoz).

Definida por el Decreto 3154/1978, de 29 de septiembre.

Beneficios: Están especificados en el Concurso de beneficios, Orden Ministerial del M.O.P.U. de fecha 1 de junio de 1979.

– De Castilla la Vieja y León (comprende las provincias de Castilla la Vieja y León).

Definida por el Decreto 2620/1979, de 11 de octubre.

Beneficios: Están especificados en el Concurso de Beneficios, Orden Ministerial del M.O.P.U. de fecha 1 de febrero de 1980.

Se tramitan a través de las oficinas de gerencia provinciales de Grandes Areas de Expansión Industrial dependientes del M.O.P.U., resolviéndose en la Subdirección General de Acción Territorial y Medio Ambiente dependiente de la Dirección General de Acción Territorial y Urbanismo.

La tramitación se especifica en la Orden Ministerial de Concurso de Beneficios, precisando fundamentalmente:

a) Inscripción previa de la industria en la Jefatura Provincial de ICA del Ministerio de Agricultura.

b) Presentar por quintuplicado ejemplar en las oficinas provinciales de gerencia de Grandes Areas:

1. Instancia dirigida al M.O.P.U., especificando los beneficios que se solicitan.

2. Impreso Normalizado cumplimentado.

3. Proyecto, Anteproyecto o Memoria valorada con estudio económico, que defina y cuantifique la instalación a realizar.

4. Justificación de disponer de la tercera parte de la inversión.

Finalmente al ser publicados los Concursos de Beneficios de Grandes Areas de



Expansión Industrial se extinguen automáticamente en sus áreas de actuación los regimenes de Zonas de Preferente Localización Industrial Agraria definidos principalmente en Decretos 2392/1972, de 18 de agosto y 634/1978, de 13 de enero, los regimenes de Sectores Industriales Agrarios de Interés Preferente definidos en el Decreto 2392/1972, de 18 de agosto, los de Polos de Desarrollo Industrial como el de Logroño, Decreto 240/1969, de 21 de febrero, etc. y coincidentes con las G.A. ahora definidas, como se dijo anteriormente.

C) Zonas de Preferente Localización Industrial

Son aquellas en las que se pretende un desarrollo integral de las mismas como consecuencia de su bajo nivel socio-económico o como consecuencia de las inversiones de infraestructura realizadas.

En su origen se clasificaban en genéricas y específicas pero hoy son en la práctica todas genéricas, y en aquellas que han pasado a Grandes Areas, al salir el primer Concurso de Beneficios han desaparecido automáticamente los beneficios de Zona, porque no deben coexistir dos líneas de crédito paralelas con la misma finalidad.

A estas líneas de crédito pueden acogerse todas las actividades industriales agrarias que se instalen en Zonas de Preferente Localización Industrial Agraria, incluyéndose en ellas todas las industrias, que cumplan las condiciones establecidas en el Decreto 2392/1972, de 18 de agosto, y 634/1978, de 13 de enero y los posteriores 3184/1978, de 1 de diciembre para Baleares, Decreto 2010/1979, de 13 de julio para el Valle de Ayora en Valencia, Decreto 2158/1979, de 20 de julio para la manipulación o semitransformación de

Los planos indican: Uno, las provincias sometidas a régimen de Zona de Preferente Localización Industrial Agraria y el otro a Grandes Areas. El resto de las provincias españolas Oviedo, Vascongadas, Navarra, Cataluña y Valencia, con la excepción del Valle de Ayora, pueden acogerse a los beneficios de Sectores Industriales de Interés Preferente si de estas industrias se tratara, en lo que a actividad se refiere.

productos agrícolas y Decreto 2613/1979, de 5 de octubre, para Canarias.

La tramitación se especifica en los Decretos de declaración de Zonas antes mencionados y los beneficios están en ellos especificados.

Los trámites fundamentales son los especificados para sectores y como allí se efectúan.

D) Polos de Desarrollo Industrial

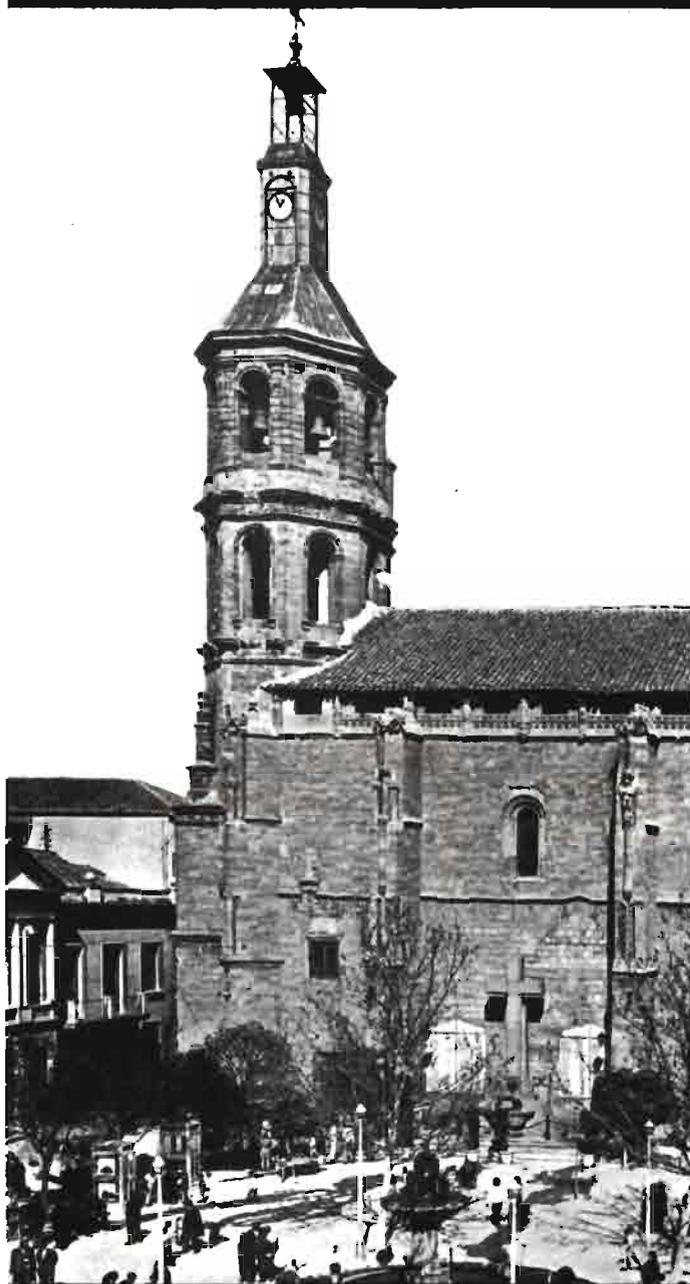
Otro trámite seguido para fomento de industrias agrarias localizables en ellos. En la actualidad con la aparición de las Grandes Areas han desaparecido prácticamente a excepción del de Oviedo.

E) A.P.A.S.

Todas las cooperativas, o formas asociativas de primer grado pueden agruparse entre sí, o con otras personas o entidades, para formar una cooperativa de segundo grado para la manipulación, transformación y comercialización de sus productos y pueden constituirse en APAS según Ley 29/1972, de 22 de julio, y acogerse a sus beneficios para las instalaciones industriales agrarias que monten para estos fines.

Constituido el APA los trámites de concesión de beneficios para estas industrias se hace a través de la Dirección General de

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



VALDEPEÑAS
CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACION DE ORIGEN

la Producción Agraria en las Jefaturas correspondientes de las Delegaciones Provinciales de Agricultura.

Los beneficios son equiparables a los de Zonas de Preferente Localización Industrial Agraria como se expresa en el artículo 5º de la mencionada ley.

F) En Zonas de Ordenación de explotaciones en que actúa el IRYDA

– Fomentando las industrias de transformación y comercialización de productos agrarios.

Los trámites previos a la iniciación de expedientes se harán a través de la Jefatura Provincial del IRYDA que formulará una propuesta de convocatoria de Concurso con arreglo a las condiciones especiales que exija la materia de actuación.

Las Zonas o Comarcas de actuación de IRYDA están decretadas por este Organismo y son muchas en la que actúa en la actualidad.

G) Directamente del Banco de Crédito Agrícola

En virtud del artículo 2º del Decreto-Ley 32 de 20 de julio de 1962, que crea el Banco de Crédito Agrícola, se dice en su apartado b) Concesión de "Préstamos a empresarios agrícolas, sean personas físicas o jurídicas"... dirigidos, a la instalación y perfeccionamiento de industrias agrícolas, forestales o ganaderas".

Mediante instancia dirigida al Director del Banco de Crédito Agrícola y Proyecto que defina la Industria a realizar se puede obtener crédito de hasta el 70% de su importe, a un interés autorizado, de un 11% en la actualidad y cuyo plazo de entrega y devolución se especifica en el contrato.

CUADRO DE BENEFICIOS MAXIMOS

BENEFICIOS	Sectores	Zonas de PLIA	G.A.
Expropiación forzosa	Si	Si	Si
Preferencia en la obtención de Crédito Oficial	70%	70%	70%
Cuota de licencia fiscal durante el período de instalación	95%	95%	95%
Impuesto General sobre transmisiones patrimoniales y actos jurídicos documentados	95%	95%	95%
Impuesto General sobre tráfico de empresas que grava a los bienes de equipo que no se fabriquen en España	95%	95%	95%
Derechos arancelarios	95%	95%	95%
Arbitrios o Tasas de Corporaciones	No	95%	95%
Subvención	No	20%	20%

La expropiación forzosa además de pedirla hay que justificarla y es el beneficio de más difícil concesión por su tramitación.

VINOS CON DENOMINACION DE ORIGEN

Consejos Regulares

D.O.	Dirección
Alella	Roberto Bassas, 24 - BARCELONA-28
Alicante	Pintor Aparicio, 17 - ALICANTE
Almansa	Plaza Rey Don Jaime I, 9. ALMANSA (Albacete)
Ampurdan-Costa Brava	Pza. Cataluña, 5. FIGUERAS (Gerona)
Campo de Borja	Ainzon (Zaragoza)
Cariñena	Vía Imperial, 3 - 4º A - ZARAGOZA
Condado de Huelva	Queipo de Llano, 8 - 1º. BOLLULLOS PAR DEL CONDADO (Huelva)
Vinos espumosos	Rambía Ntra. Señora, 25 - 2º VILAFRANCA DEL PENEDES (Barcelona)
Jerez-Xeres-Sherry; Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda	Cádiz
Jumilla	Av. Alvaro Domecq, s/n - JEREZ DE LA FRONTERA -
Málaga	Paseo de la Asunción, 24 - JUMILLA (Murcia)
La Mancha	Avda. Aurora, 47. MALAGA
	Estación de Viticultura y Enología. ALCAZAR DE SAN JUAN (Ciudad Real)
Mentrida	Nuncio Viejo, 6 - TOLEDO
Montilla-Moriles	Av. Generalísimo, 24 - CORDOBA
Navarra	Conde Oliveto, 2 - 2º - PAMPLONA (Navarra)
Penedés	Amalia Soler, 27 - VILAFRANCA DEL PENEDES (Barcelona)
Priorato	Pseo Sunyer s/n REUS (Tarragona)
Priorato	José Antonio, 2, bajo, RIBADAVIA (Orense)
Rioja	José Vigón, 51. LOGROÑO
Tarragona	Av. Cataluña s/n. TARRAGONA
Utiel-Requena	Pza. Valentín García Tena, 1. REQUENA (Valencia)
Valdeorras	Dr. Perez Lista - EL BARCO DE VALDEORRAS - (Orense)
Valdepeñas	Cervantes, 17 - VALDEPEÑAS (Ciudad Real)
Valencia	San Vicente, 83 - 1ª pl, 11ª - VALENCIA-7
Yecla	Cra. de Pinoso, 13 - YECLA (Murcia)
Rueda	Santuario, 14 - VALLADOLID

CURSILLOS SOBRE APLICACION DE NORMAS INTERNACIONALES PARA FRUTOS

Del 10 al 22 de noviembre de 1980 se celebrarán en Zaragoza dos cursillos relacionados, con la aplicación de las normas internacionales para frutos de pepita (manzana y pera), y para cítricos en estado fresco respectivamente. Cada curso tendrá una semana de duración.

Estos cursos están organizados por el Ministerio de Comercio y Turismo bajo el patrocinio de la O.C.D.E. dentro de los programas de enseñanza del Centro Internacional de Altos Estudios Agronómicos Mediterráneos. En esta ocasión en su Instituto Agronómico de Zaragoza.

Para inscripciones o cualquier otro tipo de información, deben dirigirse a la siguiente dirección:

INSTITUTO AGRONOMICO DE ZARAGOZA
Apartado, 202
ZARAGOZA

La dura aviación agrícola

EL TRACTOR AGRICOLA DEL CIELO

Homenaje a un modelo del 1964.

EL hombre, como ser sensible, se identifica con los objetos, animales, cosas que se acercan a su vivir diario, que le dan un servicio, que le avivan un recuerdo, que son el instrumento donde ganar el pan de cada día...

El animal doméstico, compañero de tantas horas solitarias, le da calor a las mismas. Así se explica la tristeza, el dolor, el vacío que deja la muerte del perro fiel, del noble caballo, del gato de luminosos ojos y suave tacto... Y no digamos, cuando los animales colaboran al trabajo, metiendo el hombro junto a nosotros, como

son los mulos de labor, o mejor dicho, cuando había yuntas para el arar de los campos y para el transporte de carga, por la dura piel de mi tierra... Los he visto tantos años en mi infancia, y mucho después, en trabajos, arando los eternos olivares, la encantada conversación con la yunta, animándolos a beber el agua fresca para reponer el esfuerzo del día, el pienso repartido día y noche... Yo vi el puro llanto campesino en la muerte de un mulo que le decían "Noble", que un invierno se lo llevó de una pulmonía... y el caso de otro mulo llamado "Montañés", que viejo y licenciado se le asignaba un subsidio de pienso y llamaban al mayoral buscándolo, para comer y beber y los cariñosos regañones de aquél, cuando pastando libre llegaba tarde a la cuadra...

El formidable avance tecnológico ha sustituido el mundo fantástico y vivo de los animales de labor por tractores, cosechadoras, aviones, etc.

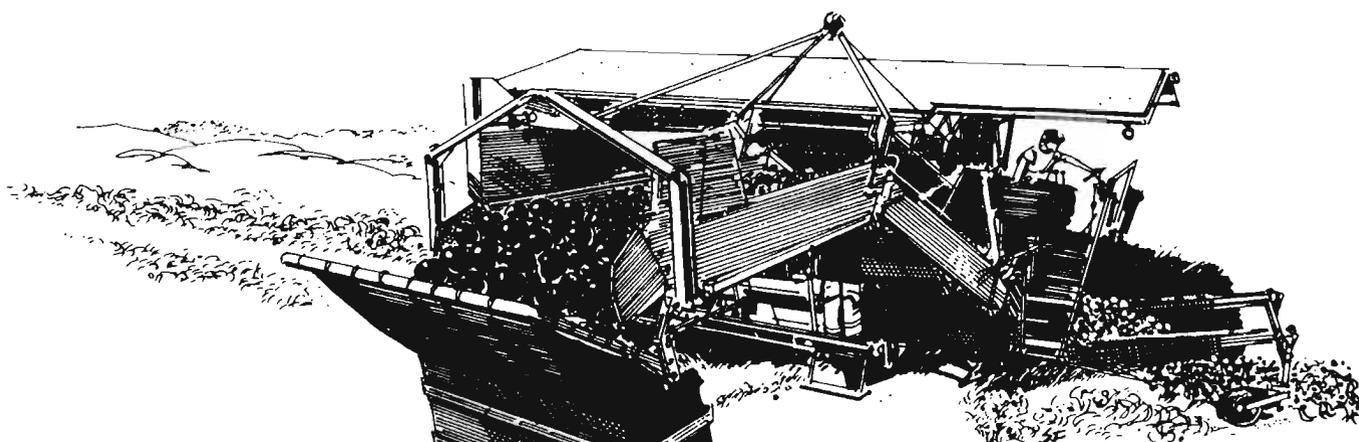
Pero el campesino, ese ser único y universal, ha empezado a amar las máquinas, a apreciar su esfuerzo, su simple y fría nobleza, a comprender su difícil complejo organismo mecánico, su poderoso y enorme impulso...

Yo los he visto cantar las viejas canciones del terruño, montados en esas fábricas de hacer las recolecciones que son las cosechadoras y encima de los tractores de ruedas y cadenas, en las faenas agrícolas.

Por ello quiero contar la historia del avión agrícola Piper-Pawne EC-AZF. Lo compró, con miles penas y desollándose los bolsillos, el piloto agrícola D. Sebastián Almagro Castellanos, con 500.000 pesetas de entrada, sin poder hacer el "Seguro de Casco" durante cinco años, por importarle 300.000 pesetas quince largos años de tomas y despegues, cargado en las difíciles pistas de urgencia en medio de los campos. Total unas 6.000 horas de vuelo con unos 35.000 aterrizajes. Miles de vuelos rasantes muchas veces en condiciones difíciles, en la calma del amanecer y en el morir del crepúsculo, con el frío, calor y la lluvia...

Un solo accidente sin importancia en toda su vida, al caer en una charca de poco fondo, y por la tarde después de ser sacado con un tractor hermano, de nuevo gozoso y fiel en el aire, con su piloto en la montura, como un jinete invencible al desánimo. En este invierno pasado he visto al EC-AZF volar en nuestras sierras, entre escarpadas montañas y serrallones, en el clarear del día y en la anochecida, montado por el joven piloto D. Francisco Higuera en vuelo animoso y joven, hacer una exhibición de bien volar, triscando por la altura como un recental del cielo, jugando el tipo en barrancos sin salida,

La cosechadora U.C.-Blackwelder recoge un promedio de tres hectáreas por día en España.



“El día que nos fue mejor, cosechamos 270 t de tomates en 14 horas (19.285 t/h) con nuestra nueva cosechadora de tomates U.C.-Blackwelder.” Un portavoz de Migjorn S.A., Barcelona, le está dando buenas razones para comprar una U.C.-Blackwelder cuando mecanice su cosecha de tomates.

Hay muchas más razones, pero todas ellas apuntan a un funcionamiento seguro en el campo cuando los tomates están maduros. Siguen a continuación algunos datos estadísticos al azar de la cosecha de Migjorn S.A. Son simplemente hechos de los que Ud. puede deducir sus propias conclusiones.

Rendimiento promedio: 1.780 t en 109 horas (16.3 t/h) · Mejor producción

en un día: 23 t/h en un turno de nueve horas; 26 t/h en 4.5-horas · Variedades—UC-82 y Cal J · Rendimiento promedio por ha —54.86 t en 35 ha · Un conductor y ocho mujeres seleccionando · Cuatro tractores con ochó cajones de 500 kg cada uno · Longitud de los surcos—350-700 metros · Una cosechadora U.C.-Blackwelder con equipo electrónico de separación E.S.M. *Ninguna hora perdida por avería.*

Usted también puede obtener rendimientos como éste dondequiera que esté... con una U.C.-Blackwelder. No deje pasar otra temporada. Póngase en contacto con el Sr. Bert E. Blackwelder ahora mismo. El le proporcionará cualquiera información técnica que necesite y le indicará el representante de ventas y servicios más cercano.

 **BLACKWELDERS**

101 Blackwelder Drive, Rio Vista, CA 94571, U.S.A. (707) 374-6441

sorteando con gracia el pino, el risco, el encuentro imprevisto, respondiendo animoso siempre con su poderoso corazón mecánico de 232 caballos, que sonaba redondo y armonioso como un órgano... Y desde allí a los campos de algodón que acariciaba con su suave tacto las ruedas, a los de girasol que amarillean de polen su cuerpo, o abonar los trigos calmando su hambre, o matar las malas hierbas esquiladoras, ladronas y parásitas de la siembra...

Para llegar a esta marca es fácil pensar, con qué maestría ha sido montado, con qué amor ha sido cuidado, qué buenos y expertos jinetes ha tenido, qué grandes y sabios mecánicos han cuidado con cariño y responsabilidad su complejo mecanismo... Resumen: Buena montura, buenos caballeros y buenos servidores...

Yo os pregunto: ¿Qué harías con una máquina como ésta? ¿Llevarla al cruel desguace acabando así su fabulosa historia o dejarla como aquel mulo de mi relato llamado "Montañés" como una gloria fiel, de un pasado asombroso en el mejor rincón de la casa, el taller, el hangar, en un museo único, donde sólo deben dormir los que han sabido ser grandes y ejemplares en sus vidas?

Si lo mejor del hombre es el espíritu, el mío me aconseja que al acabar su vida activa, pintado y repasado de todo, guardarlo como el monumento vivo de una historia ejemplar difícilmente repetible y enseñárselo a tanto avioncito sofisticado y débil, para que aprendan lo que es la reciedumbre del vuelo y el áspero aguante de la vida difícil...

José B. DE LA TORRE
Vocal provincial de
Las Cámaras Agrarias

EL PRECIO DE UNA OBRA MAESTRA

El día 13 de mayo de este año, en una subasta de obras de arte efectuada en la sala Christie, un cuadro de Vincent van Gogh, un paisaje, ha alcanzado la cifra de 395.000.000 de pesetas, el récord para este maestro. Y un Paul Cezanne llegó a valer en esta subasta 226.000.000 de pesetas.

Contaremos hoy a nuestros lectores algo de Van Gogh.

Se ha dicho de este maestro que murió sin haber vendido un solo cuadro. Realmente esto no es cierto, pero en cierto modo tampoco es falso, si por venta entendemos pagar por algo un precio que se acomode más o menos al objeto vendido.

Se sabe que Van Gogh solo vendió en su vida, en su corta vida — nació en 1853 y murió a consecuencia de un pistoletazo que se dio en el pecho el último domingo del mes de julio de 1890. Tenía 37 años y 4 meses y dejó tras de sí una obra de unos 880 cuadros y naturalmente muchos dibujos, pocos cuadros. En 1890 vendió por 400 francos de la época "Las viñas rojas" al comprador Ana Boch, con ocasión de una exposición colectiva. Esta venta fue la única seria, dado que, entonces era un pintor sin fama. El resto fueron, según testimonio de contemporáneos y de él mismo, que se sepa con certeza, dos retratos, del "père Tanguy" y de su mujer, 20 francos y 50 francos — Tres mil quinientas pesetas y diez mil pesetas —. "Père Tanguy" era vendedor de colores, lienzos, etc. En una ocasión, Eugene Blut — coleccionista — compró en la tienda de arte un cuadro a Van Gogh por 30 francos; 28 los pasó inmediatamente al generoso proveedor de colores y materiales, ya que se los debía.

El enfermero del manicomio de Saint Remy que cuidaba de él afirmó que Van Gogh vendía sus cuadros entre 10 y 15 francos. El mismo confesaba que había que vender barato a precio de coste; en caso contrario no habría compradores. Parece que a lo largo de su vida el abanico de precios estuvo entre 5 y 50 francos. Hoy sus cuadros están todos en un precio que se cuenta por decenas de millones de pesetas.

Tuvo Van Gogh una vida dura, azarosa; fue dependiente en una tienda de cuadros en La Haya, luego en Londres, amores frustrados, idas y venidas, profesor en una siniestra institución en Inglaterra, en la que enseñaría idiomas, que no conocía bien, a unos colegiales que pertenecían a la población obrera. No hace mucho hubo en televisión española un serial "Grandes relatos" que describía con gran propiedad este ambiente sórdido, de inhumana explotación. Fue predicador metodista, vendedor de libros, estudiante de Teología en el Seminario de Amsterdam donde su temperamento le impidió adaptarse al conformismo reinante en el centro. Estuvo en la áspera tierra minera del Borinage y de tumbo en tumbo llegó a Francia donde su hermano Theo descubrió la verdadera vocación de Van Gogh.

Este monstruo del Arte pintó a los campesinos, el campo, los trigales, los frutales, verdadero poeta épico de la naturaleza, de estilo o manera, aun con las evoluciones naturales de un artista genial, inimitable.

En 1883 pintó "Arbol azotado por el viento" y en 1885 pinta el quizás uno de los más famosos cuadros de esta época "Los comedores de patatas". Pero la gran fecha del Arte contemporáneo en cuanto a su entrada definitiva en la Historia del Arte se fija en febrero de 1886 cuando su hermano Theo le pone en contacto con

Monet, Degas, Sisley y Pissarro, hombre este último que desempeñó un papel capital en el impresionismo y esencial en la vida de Van Gogh, Cezanne y Gauguin.

Siguió los consejos de Pissarro y empezaron los ciclos de Van Gogh, luminosos de colores puros, vivos. Sus primeras obras eran sombrías, aunque él lo niega, pero a partir de su encuentro con los impresionistas vino la explosión de color, obras radiantes, obras maestras en las que está presente la potencia del genio. Trabajador infatigable con una producción abundante en la época de París pintó 200 cuadros en veinte meses. Sostenido moral y materialmente por su hermano Theo, fue avanzando, pintaba obras cada vez más equilibradas, aprendió a pintar las luces sin sombras, empleaba colores puros, radiantes, estallantes, pero equilibrados, con armonía.

Pero en Van Gogh no era todo luminoso como sus vibrantes telas, obras maestras del color; la obsesión de la muerte le atenaza y como si presintiera el fin pinta con ardor, exultante de energía; ardor y energía están ahí, reflejados en sus cuadros. Una vez más se cumple eso de que un cuadro es la naturaleza plasmada a través del temperamento del artista. Un cuadro que parece una fotografía no es arte, es habilidad manual del pseudopintor pero el temperamento artístico de éste o no existe o está muerto.

La vida de Van Gogh, luchador infatigable por su vocación, fue desequilibrada, dolorosa, dramática. Sintió que su vida era un fracaso y trató de defenderse por varios medios. El arte le elevó y gracias a él pudo sobrellevar sus hundimientos físicos y morales. Ahora bien, a pesar de sus estancias en manicomios, sus desequilibrios y neurosis, su obra no es la de un loco. El equilibrio, el orden, la armonía de sus cuadros desmienten rotundamente esa posible sospecha. Este artista que pudo haberse hundido para siempre muchas veces, era un hombre fuertemente disciplinado consigo mismo, trabajador ardiente y reflexivo. Su seguridad en la ejecución de la obra es excepcional.

Una obra de este hombre atormentado, que no conoció ni un ápice de gloria en vida, acaba de ser vendida en 395 millones de pesetas. No me parece caro después de haber visto hace no muchos días valorar en 2 millones de pesetas una obra infima de un artista (?) muy en boga.

Los impresionistas tuvieron muchos apuros económicos, vivían, con harta frecuencia en la miseria, no conocían lo que hoy se llama promoción de una mercancía. Claro que su obra no era ni es mercancía, es Arte.

En un próximo comentario les hablaré sobre el Impresionismo, época tan capital en la Historia del Arte como lo fue el Renacimiento.

ZADIC

REGULACION CAMPAÑA 1980/81 DE GRANOS DE GIRASOL, CARTAMO Y COLZA Y DE ACEITE DE GIRASOL

Real Decreto 1513/1980, de 18 de julio, por el que se regula la campaña 1980/81 de granos del girasol, cártamo y colza y de aceite de girasol.

Los criterios directrices de la normativa reguladora en las últimas campañas han sido el fomento de la expansión de las producciones de granos oleaginosos y la intensificación del aprovechamiento de nuestros recursos, a fin de reducir la dependencia del exterior de nuestro abastecimiento de aceites y harinas protéicas, con su gran repercusión en la balanza comercial.

La vigencia actual de dichos criterios hace aconsejable mantener para la campaña mil novecientos ochenta/ochenta y uno el sistema regulador, que ha demostrado su eficacia y que, al ser conocido por los sectores interesados, puede ser aplicado a favor de la experiencia adquirida.

PRECIO

1. Girasol, Cártamo, Colza

Para la campaña de comercialización mil novecientos ochenta/ochenta y uno, que comenzará el uno de agosto de mil novecientos ochenta y finalizará el treinta y uno de julio de mil novecientos ochenta y uno, regirán los siguientes precios de garantía contractual para los granos de girasol, cártamo y colza:

	Pts/Qm
Girasol	3.000
Cártamo	2.750
Colza	2.700

2. Aceite de girasol

En la campaña mil novecientos ochenta/mil novecientos ochenta y uno, el FORPPA adquirirá el aceite crudo de girasol de producción nacional que libremente le ofrezcan los extractores y que reúna las características de calidad que se establezcan, al precio de noventa pesetas/kilogramo, sobre centro de recepción.

En la campaña mil novecientos ochenta/mil novecientos ochenta y uno, el precio de cesión del aceite crudo de girasol adquirido por el FORPPA o por la CAT será de noventa y dos pesetas/kilogramo. En el caso de que se modifique el actual régimen de comercio, este precio será el precio base de entrada para la libre importación de aceite de girasol por las Empresas privadas.

REGULACION DE LA CAMPAÑA DE CARNES 1980/81

Real Decreto 1637/1980, de 31 de julio por el que se regula la campaña de carnes 1980/81.

Durante la pasada campaña de carnes mil novecientos setenta y nueve/ochenta, se han registrado ciertos fenómenos que es necesario aclarar.

La producción de carnes de vacuno se ha mantenido en los mismos niveles del año anterior, registrándose, por el contrario, un fuerte incremento en la producción de carne de porcino.

La demanda de carnes acusa una reducción respecto al vacuno, con un desplazamiento hacia el consumo de carnes económicamente más asequibles, no siendo previsible a corto plazo un cambio significativo de esta tendencia. Este fenómeno ha cobrado especial relieve como consecuencia de los precios registrados en la carne de vacuno durante el año mil novecientos setenta y ocho.

Durante el año mil novecientos setenta y nueve, el nivel del precio de referencia del ganado vacuno ha estado situado permanentemente por debajo del de intervención inferior y, como consecuencia de ello, se suspendieron en su día las entregas de carne congelada y se puso en marcha el régimen de compra en garantía de añojos por parte del FORPPA, de acuerdo con lo establecido en el Real Decreto regulador de la campaña pasada. Ello ha dado lugar a la formación de un "stock" de carne congelada que deberá ser reducido principalmente por vía de exportación.

Las actuales circunstancias económicas constituyen una realidad que necesariamente influye sobre la demanda de las carnes caras, condicionando inevitablemente el planteamiento no sólo de la política productiva, sino también la de su comercialización.

En relación a la producción de carne vacuno, debe tenderse a una reducción de costes de producción y a instaurar estructuras productivas y de comercialización que contemplen todo el ciclo.

Se hace necesario, por otra parte, y ante la situación difícil del momento actual, aplicar fórmulas que permitan mantener la producción de ganado vacuno de carne en España dentro de los límites que la propia demanda establezca.

Por lo que respecta a los procesos de comercialización de las carnes, es del mayor interés del Gobierno que durante la presente campaña se preste especial atención a la debida correlación entre precios en origen y precios en destino, así

como que se estimule el desarrollo del programa de reforma de las estructuras comerciales en cuanto a la mejora y racionalización de los circuitos distributivos y modalidades de comercialización del sector cárnico.

Para materializar dicho propósito se constituye en el Ministerio de Comercio y Turismo una Comisión que, previo estudio de la problemática de comercialización del sector, prepare, en el plazo más breve posible, un dictamen en el que se incluya la descripción de la situación actual, identificación dentro de la misma de los principales problemas y propuestas o alternativas de solución.

VACUNO

Para el ganado vacuno, los precios de garantía y de intervención inferior se referirán a la canal de añojo macho de categoría comercial segunda, mientras que el precio indicativo y de intervención superior corresponden a las canales de categoría primera. Para la definición de la categoría comercial se tendrá en cuenta cuanto dispone la Orden de Presidencia de dieciocho de septiembre de mil novecientos setenta y cinco.

Los niveles de precios de regulación, expresados en pesetas/kilogramo/canal, serán los siguientes:

Garantía (categoría segunda) doscientas veintinueve (desde entrada en vigor de la campaña hasta treinta y uno de agosto).

Garantía (categoría segunda) doscientas treinta (desde el día uno al treinta de septiembre).

Garantía (categoría segunda) doscientas treinta y una (desde el día uno al treinta y uno de octubre).

Garantía (categoría segunda) doscientas treinta y dos (desde el día uno al treinta de noviembre).

Garantía (categoría segunda) doscientas treinta y tres (desde el día uno de diciembre hasta el final de la campaña).

Intervención inferior (categoría segunda) doscientas cuarenta y nueve (para toda la campaña)

Indicativo (categoría primera) doscientas ochenta y seis (para toda la campaña).

Intervención superior (categoría primera) trescientas siete (para toda la campaña).

SIMPOSIO INTERNACIONAL SOBRE "ENERGIA E INDUSTRIAS AGRICOLAS Y ALIMENTARIAS"

Madrid, del 6 al 8 de octubre 1980.

Bajo el patrocinio del Ministerio de Agricultura español y organizado por la Comisión Internationale des Industries Agricoles et Alimentaires (C.I.I.A.) y la International Union of Food Science and Technology (I.U.Fo.S.T.), va a celebrarse en Madrid un Simposio Internacional sobre "Energía e Industrias Agrícolas y Alimentarias", cuyas sesiones de trabajo tendrán lugar los días 6, 7 y 8 de octubre de 1980 en el Princesa Plaza Hotel.

Programa científico:

1. Energía y Elección del Proceso Industrial.

- Concentración de líquidos
- Secado
- Conservación mediante el calor
- Conservación mediante el frío
- Operaciones diversas

2. Hacia una utilización más racional de la energía en las industrias agrícolas y alimentarias.

- Aspectos generales y gestión de la energía en las industrias.
- Fuentes de energía no convencionales
- Estudio energético de algunas cadenas industriales
- Acciones administrativas

3. Agroenergía.



INCOPORC-2 Salón Nacional de la Industria y Comercio del Porcino

Lérida, del 4 al 6 de noviembre 1980

Se va a celebrar en Lérida, en el Palacio de Cristal de la Feria Agrícola y Nacional Frutera de San Miguel, durante los días del 4 al 6 de noviembre de 1980, INCOPORC-2 "Salón Nacional de la Industria y Comercio del Porcino".

Durante los días de las Jornadas se programarán diversas visitas a instalaciones del ramo.

Programa:

- Protección del lechón desde el nacimiento a los 21 días.
- Procesos víricos y bacterianos del

lechón y su comportamiento inmunológico.

- Neumopatías del cerdo, patogénesis y profilaxis.
- Informe sobre la incidencia económica de los procesos neumónicos en España.
- Nuevos aspectos de la patología de origen alimentario.
- Puesta al día de la informática en su conexión ganadera.
- Problemas patológicos relacionados con el contenido en fósforo de la alimentación.
- Necesidades energéticas de los cerdos.
- Presente y futuro de la porcicultura.
- La porcicultura vista desde la Comunidad Económica Europea.
- Producción Porcina, perspectivas de futuro en España.
- La Porcicultura Catalana y su futuro.

III FERIA EXPOSICION REGIONAL

Semana Verde de Galicia 1980 Silleda, del 3 al 6 de octubre 1980

Se va a celebrar en Silleda, durante los días del 3 al 6 de octubre de 1980 la III "Feria Exposición Regional".

Sección ganadera:

- a) III Concurso Morfológico de Ganado Vacuno Frisón. Se prevé la participación de 500 cabezas de ganado.
- b) I Concurso Morfológico de Ganado Rubio Gallego. Participarán alrededor de 200 cabezas.
- c) Exposición-venta de ganado vacuno selecto.
- d) Exposición-venta de ganado porcino. Se cuenta ya con la participación de ganaderías selectas de Burgos, Reus (Tarragona), Noruega, etc. además de las muchas e importantes firmas de la región Gallega.
- e) Exposición caballar.
- f) I Concurso Nacional Canino de Trabajo. Constará del adiestramiento de los perros para las siguientes actividades: Caza, Pastoreo y Custodia.
- g) Exposiciones de otros animales. Avícola, ovino, etc.
- h) Subasta Ganado Diputación Provincial de Pontevedra. Frisón y Rubio Gallego.
- i) Escuela de Jueces Ganadero a cargo de la Asociación Nacional de Frisón Español (ANFE).

Exposiciones:

- a) Maquinaria Agrícola.
- b) Forestal. Además de las firmas comerciales que expongan sus productos y maquinaria forestal, se cuenta con la colaboración de ICONA, quien hará una amplia exposición a todos los niveles,

destacando el departamento que exhibirá todo el material para la extinción de incendios forestales.

- c) Stands cubiertos con exposición de productos agropecuarios.
- d) También con la colaboración del ICONA, se pretende hacer una manifestación piscícola.
- e) Departamento de Cultura: Exposición y manifestaciones culturales y artesanas.
- f) Stands de Ayuntamientos de la Zona Norte. Exposición de ganaderías y productos más representativos de cada zona.

Otros:

- a) I Concurso de Actividades Agropecuarias. Desarrollo de actividades competitivas agropecuarias entre las parroquias.

V SEMANA MUNDIAL DE LA INNOVACION "INOVA 81"

Paris, del 6 al 11 de abril 1981

Del 6 al 11 de abril se celebrará en el Palacio de Congresos de la Porte Maillot de Paris la V Semana Mundial de la Innovación - INOVA 81, organizada por el Ministerio de Industria.

Pero antes de que llegue la fecha de su inauguración, está previsto ya, igual que sucedió en INOVA 79, la presentación de otros INOVA regionales en varias importantes capitales francesas: Lille, Strasbourg, Lyon, Burdeos... Cada una de estas manifestaciones estará basada en un tema de interés para los públicos regionales e internacionales.

¿Qué es INOVA? Es un salón para vender y comprar tecnologías e innovaciones

Reúne todo cuanto el industrial necesita sobre: licencias de importación, patentes, investigación industrial, productos y tecnologías nuevas, concepción de productos, financiación nuevos contactos, creación de empresas, transferencias y tecnología, nuevas energías, solar, geotérmica, arenas y pizarras bituminosas, gasificación del carbón, economía de energía, biomasa... Temas todos ellos que interesan tanto a la industria pesada como a la ligera.

INOVA es también un contestador tecnológico ya que tiene acceso directo y gratuito a los grandes bancos de datos nacionales y extranjeros. Es el lugar y el salón más adecuado para conocer cómo será la industria del mañana.

¿Quién expone en INOVA?

Por parte de Francia:

- ...los grandes centros de investigación industrial, tales como la C.E.A. (Centro de Energía Atómica).
- ...los centros técnicos (cuero, madera).
- ...la gran industria, pero también la pequeña y mediana.
- ...las regiones.

Por parte del extranjero:
...los organismos y centros de investigación con patentes y licencias cesibles.

Para cualquier información, pueden dirigirse a:

INOVA
8, rue de la Michodière
75002 PARIS

RECUPERACION DE RECURSOS DE LOS RESIDUOS

Seminario en Soria los días 8 al 11 de octubre, 1980

Este Seminario está organizado bajo el patrocinio de las Direcciones Generales del Medio Ambiente del Ministerio de Obras Públicas y Urbanismo y de Tecnología y Seguridad Industrial del Ministerio de Industria y Energía, y su celebración está prevista en Soria durante los días 8 al 11 de octubre próximo.

Colaboran también en dicho Seminario los Ministerios de Agricultura y de Universidades e Investigación, así como el Gobierno Civil, Ayuntamiento y Diputación Provincial de Soria, la Delegación Provincial del Ministerio de Cultura y las Delegaciones Provinciales de los Departamentos mencionados.

Objetivos del Seminario

Los residuos han sido, en las últimas décadas, un tema de interés creciente debido a los problemas que plantea su eliminación y los recursos que se pierden con su desecho.

En estos años de iniciación a una concienciación general de la limitación de los recursos energéticos, los residuos ofrecen una serie de posibilidades muy dignas de tener en cuenta. Nos referimos a la recuperación de recursos a partir de los restos y residuos procedentes de gran número de actividades humanas.

Estos residuos contienen productos cuyo origen es función de la actividad que los genera, y son susceptibles de una recuperación más o menos completa, dependiente del desarrollo científico-tecnológico del sistema de aprovechamiento, siendo en la mayoría de los casos la recuperación y el reciclado actividades cada vez más viables, a medida que aumentan las necesidades y se encarecen los recursos.

En España se producen al año más de 200 millones de toneladas de residuos sólidos, con un aumento progresivo en relación a sus habitantes y las actividades que los generan. De forma aproximada, estos residuos se reparten en 58% agrarios; 27% mineros y metalúrgicos; 5% industriales; 4% domésticos, y en menor porcentaje, residuos neumáticos, aceites y otros varios.

Sobre esta temática se ha escrito mu-

cho y, en nuestra opinión, entendemos que existen soluciones adecuadas, aunque la realidad indica que no se adoptan en la medida suficiente.

Por todo ello, se ofrece a los interesados la oportunidad de estudiar parte de esos problemas, sobre todo los que están en vías de solución, y poder disponer de una perspectiva de futuro abierta y real de las posibilidades que plantea la recuperación de recursos a partir de los residuos.

II FERIA INTERNACIONAL DE FLORES Y PRODUCTOS HORTICOLAS. Copenhague

Se celebrará en Bella Center el próximo año una importante Feria Internacional dedicada a la Floricultura y Horticultura. La fecha es del 16 al 25 de octubre de 1981.

Esta feria se celebra cada 4 años y cuenta, al margen de la riqueza expositora, sobre todo en jardinería, con una serie de actividades profesionales y recreativas para los asistentes.

Información:
Bella Center, A/S
Center Boulevard, 5
DK-2300 Copenhague, S (Dinamarca)
Tel: 01-518811

III JORNADAS SOBRE PLANTAS AROMATICAS

Un nuevo sector productivo

Se han celebrado en Toledo durante los días 27 y 28 de mayo, las III Jornadas sobre plantas aromáticas, medicinales y condimentarias.

Estas jornadas, que se iniciaron hace tres años en Cuenca bajo el impulso de D. Pablo Quintanilla, año tras año se han ido afianzando hasta ser ya tradicionales y con un cierto ascendiente como lo demuestra el hecho irrefutable de que cada vez son más concurridas.

Es por otra parte lógico este fenómeno, ya que nos encontramos ante un campo nuevo, novísimo dentro de la agricultura. Hace tiempo la planta necesaria para la extracción de aceites esenciales se recogía de los montes, mediante una contrata; como se comprende la mano de obra necesaria era mucha. Cuando ésta escaseó y subió de precio se recurrió a extraer los aceites esenciales no naturales. Provenían básicamente del petróleo. Con la subida de los crudos y teniendo en cuenta la calidad que hoy exige el mercado, y que no siempre daban los aceites derivados del mercado, ha llegado el momento del cultivo de las plantas que anteriormente se recolectaban en estado, digamos, salvaje.

Así, pues, el cultivo de estas plantas está empezando. Y como todo lo que empieza lo está haciendo del brazo de unos cuantos pioneros. El sector está creciendo tan deprisa como anárquicamente. Y así mientras en pocos años se ha triplicado la superficie de *lavandin*, hasta el punto de haber llegado prácticamente al autoabastecimiento, de otros aceites y principios en general somos claramente deficitarios y hay por fin un tercer grupo del que prácticamente no se sabe nada.

Así pues, hay un nuevo sector productivo, que se debe organizar, saber qué es lo que quiere y a dónde va. Creo que estos pioneros deben hacer un examen de conciencia y agruparse para fijar posiciones, ellos mismos y frente a la industria, entre otras cosas para clasificar el mercado.

El buen camino se ha empezado como lo demuestra la comunicación que presentaron en las Jornadas los Ingenieros de Montes Fernando Saez y Ricardo Trujillo en la que mostraron resultados obtenidos con la red de fincas colaboradoras que ha organizado la Dirección General de la Producción Agraria.

Creo que el tema prioritario ahora es diversificar los cultivos y seguir por el camino iniciado, convencido que en unos años habremos llegado a buen fin y se habrá empujado al menos, el déficit de 4.000 millones de pesetas que tiene nuestra balanza en el comercio exterior en estas plantas.

Rafael GOMEZ MENDIZABAL



III CONGRESO INTERNACIONAL DE DERECHO ALIMENTARIO

Los próximos días 23 y 24 de octubre de 1980, se celebrará en Madrid, organizado por la Asociación Europea para el Derecho Alimentario (AEDA), el III Congreso Internacional de Derecho Alimentario, que abordará el tema general "La Responsabilidad penal y/o administrativa del productor, del importador y del distribuidor de productos alimenticios y alimentarios".

Este Congreso se incluye en la serie de actividades que, referidas al campo específico del Derecho Alimentario, viene organizando la AEDA.

—I Congreso Internacional de Derecho Alimentario, en Parma (Italia), sobre "Normas alimentarias internacionales y Derechos nacionales", 1975.

—II Congreso Internacional de Derecho Alimentario, en Bruselas (Bélgica), sobre "Reglamentación del etiquetado y de la publicidad de los productos alimenticios", 1978.

—Jornadas Internacionales sobre "organizaciones Internacionales y Protección de los Consumidores en el ámbito de la Alimentación". Estraburgo, 1978.

Para este III Congreso Internacional, que cuenta con la colaboración del Consejo Superior de Investigaciones Científicas de España y el patrocinio de la International Union Food Science Technology (IUFOST), se ha escogido, precisamente como tema de estudio "*La Responsabilidad penal y/o administrativa de productos, del importador y del distribuidor de productos alimenticios y alimentarios*", por su importancia e interés, especialmente teniendo en cuenta que en una reunión científica como ésta, a la que han de acudir especialistas en la materia de toda Europa, podrán alcanzarse importantes conclusiones tendentes a la armonización de conceptos y criterios tanto en el ámbito nacional como en el internacional. Consideramos que será el mejor foro de conocimiento y discusión de problemas que afectan tanto a la vida de la empresa como a la defensa del consumidor.

Los problemas de la responsabilidad civil, que se han considerado ya con más extensión en otros Congresos y Simposios jurídicos, sólo se abordarán en éste, de una jornada enunciativa, con el fin de situarlos en el contexto general del tema central del Congreso; al mismo tiempo es conveniente aclarar, que el término "productor de alimentos", que se ha incluido en su título, abarca, en este caso, no solo a los productores propiamente dichos (agricultores, ganaderos, etcétera), sino también a los fabricantes, manipuladores transformadores y envasadores. En idéntico sentido, el término "distribuidor de alimentos" se refiere tanto al mayorista como al minorista.

Nótese también que, aunque en las versiones francesa e inglesa, respectivamente, se emplean las expresiones *denrées alimentaires* y *food-stuffs*, en la traducción española, intencionadamente, se han hecho equivalentes a "*productos alimenticios y alimentarios*". Con ello se ha querido resaltar que en el seno de este congreso se pretende abordar y discutir no sólo los aspectos de la responsabilidad penal y/o administrativa referida a los alimentos, sino también a las materias primas con que se elaboran (ingredientes alimenticios y aditivos) y a los materiales con los que pueden estar en contacto (envases, etc.).

Secretaría del Congreso:
Dr. Carlos BARROS. AEDA.
c/ Sandoval, 12-1º, 5. Madrid-10
Telfs: 446 96 57 - 446 96 01.

Dotado con 1 millón de pesetas

PREMIO INVESTIGACION AGRICOLA-GANADERO BANCO DE SANTANDER

Dotado con 1.000.000 de pesetas, acaba de ser convocado el premio de Investigación Agrícola Ganadero Banco de Santander, al que sólo podrán optar ciudadanos españoles, y cuya finalidad es conceder el premio al trabajo que mejor contribuya a aportar soluciones prácticas y de inmediata aplicación a los problemas del campo tendentes a aumentar su productividad, mejorar las estructuras agropecuarias y el proceso de comercialización de sus productos, con la triple finalidad de mejorar el nivel de vida rural y de beneficiar al consumidor final, así como favorecer el desarrollo de cuantos ejercitan su labor empresarial o laboral en el agro.

La presenciación de trabajos será hasta el 28 de febrero de 1981, en el Departamento de Comunicación y Estudios del Banco de Santander, y el tema general será "Métodos y procedimientos para mejorar la productividad agropecuaria".



13ª CONFERENCIA INTERNACIONAL DE MECANIZACION AGRARIA

**8, 9 y 10 de abril de 1981 en el
marco de FIMA/81**

Organizada por la Asociación Nacional de Ingenieros Agrónomos, con la colaboración del Centro Regional de Investigación y Desarrollo Agrario del Ebro (CRIDA 03) y el Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos de la 4.ª Región.

TEMA GENERAL: "AGRICULTURA Y ENERGIA".

1.ª Ponencia: Generación de la energía en el medio rural.

2.ª Ponencia: Análisis energético.

2.1. de las máquinas y los sistemas.

2.2. de los cultivos y las explotaciones agrarias.

2.3. de las industrias agroalimentarias.

CONFERENCIA MAGISTRAL: "Panorama energético de la agricultura".

Idiomas oficiales: Español, Francés e Inglés. Traducción simultánea. Lugar: Salón de Actos de FIMA/81. Palacio Ferial. Zaragoza.

"VI JORNADAS DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS"

**Barcelona, 27 Y 28 octubre,
1980**

Organizadas por el Grupo Profesional de Química Orgánica y Farmacéutica de la Asociación de Químicos del Instituto Químico de Sarriá, en colaboración con la Agrupación Española de Plaguicidas, se celebrarán estas Jornadas en el Salón de Actos del Instituto Químico de Sarriá, en las cuales se expondrán las siguientes conferencias.

Pratique de la fumigation des denrées stockées.

Regulación del desarrollo en la planta. Interacción de factores endógenos y exógenos.

Tendencias actuales en la lucha contra las plagas de las plantas.

Medición y control de la contaminación ambiental en la fabricación de pesticidas.

El sector de plaguicidas desde el punto de vista del consumidor.

Obtención de plantas de agrios libres de virus por cultivo de tejidos *in vitro*.

Y los apartados habituales de:

Comunicaciones libres

Nuevos productos

Información de las Jornadas:

Asociación de Químicos del I.Q.S.

Dª Emma Fernández

c/ Instituto Químico de Sarriá, s/n

Barcelona-17. Tel: (93) 203.89.00 ext.

113



El viñedo, el clima y el suelo de Montilla-Moriles. Isidro García del Barrio, Francisco Sanz Carnero, Luis López Bellido. Servicio de Publicaciones del Ministerio de Agricultura; 164 pags. Madrid, 1980.

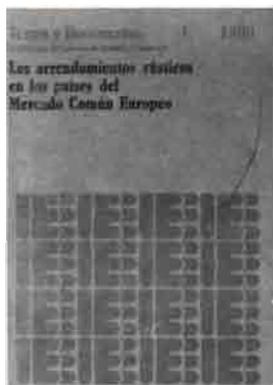
Las exigencias de los mercados cada vez obligan mas a la calidad y especialización de las producciones.

En este estudio se define la zona de producción de los vinos

de la denominación de origen Montilla-Moriles, sobre la base de un reconocimiento de los suelos de este viñedo.

El estudio de los suelos se complementa con unos capítulos referidos al clima y al cultivo en la zona.

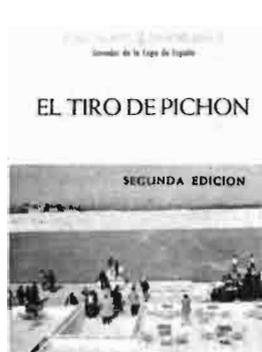
Este trabajo ya está sirviendo, según se comenta en el prólogo, para el control de las plantaciones y ayudará, sin duda, a la adopción de criterios objetivos para la localización del viñedo futuro, con el fin de producir los vinos que respondan a los tipos y características de esta denominación de origen.



Los Arrendamientos Rústicos en los países del Mercado Común. Presentación Agustín Luna Serrano. 178 páginas. Publicación del Instituto de Estudios Económicos. Madrid, 1980.

En los países del Mercado Común Europeo se advierte una cierta disparidad en el tratamiento legislativo de los arrendamientos rústicos, ya que al lado de aquéllos cuya legislación protege intensamente al

arrendatario (caso de Italia), la mayoría trata de equilibrar los intereses de las dos partes concurrentes en el contrato mediante una adaptación de esta antigua institución a las exigencias del presente. Mientras que en el primer caso el arrendamiento rústico, a causa de esta excesiva protección del arrendatario, ha desaparecido paulatina y virtualmente como forma de explotación de la tierra, en el segundo continúa configurándose como un instrumento válido de la política agraria europea de nuestro tiempo. Esta es la principal conclusión que se desprende del trabajo que acaba de publicar el Instituto de Estudios Económicos bajo el título "Los arrendamientos rústicos en los países del Mercado Común Europeo", del que es autor Agustín Luna Serrano, catedrático de Derecho Civil de la Universidad de Barcelona. En el momento actual, en el que las Cortes están debatiendo un proyecto de nueva Ley de arrendamientos rústicos, importa destacar la conveniencia de incorporar nuestro país a la corriente europea predominante que persigue adecuar el arrendamiento rústico a las necesidades de la agricultura moderna, haciendo posible que los agricultores que carecen de medios, especialmente los jóvenes, organicen su propia empresa.



El tiro de Pichón. Guzman Zamorano (22 x 16,5 cm), 289 págs. 2ª edic. Valencia, 1980.

Guzman Zamorano aporta con esta obra un documento de gran valor a la bibliografía cinegética, pues muchos de los temas que abarca son del mayor interés para el cazador, como lo son también, para el tirador de plato, que tanta semejanza guarda con el tirador de pichón.

Este libro que le dio justa fama entre los aficionados al deporte de la escopeta, está considerado como uno de los tratados más perfectos y completo que existen sobre el tema.

Esperamos que esta segunda edición, que ha sido ampliada y mejorada con respecto al texto anterior, tenga la misma acogida que la primera.



El olivo. R. Loussert y G. Brousse. Versión española. F. Montero Laberti y M.G. González Pérez, supervisado por Cristóbal de la Puerta. (23,5 x 16,5 cm), 533 págs. Mundi-Prensa. Madrid, 1980.

Este libro aporta una completa y detallada visión de la problemática del olivar y sus productos, con arreglo a los más recientes avances de las técnicas de cultivo, de transformación

de productos y de comercialización de los mismos.

La importancia del olivo dentro del área mediterránea ha promovido la necesidad de aunar esfuerzos entre naciones y especialistas. Dentro de este espíritu de colaboración internacional se ha traducido y adaptado al español este tratado, minuciosa labor de recopilación llevada a cabo por los autores franceses. Traducción realizada por dos especialistas españoles bajo la dirección del conocido experto y director de nuestra revista C. de la Puerta.

La obra recoge una selección de datos y de aportaciones al II Seminario Oleícola Internacional celebrado en Córdoba hace unos años.

PUBLICACIONES RECIBIDAS

Han tenido entrada en nuestra editorial, las siguientes publicaciones:

- Serie "Cuadernos CIPCA".
 - Evaluación económica del impacto ambiental. José López de Sebastian y Gómez de Agüero.
 - Impacto ambiental. J. Murvais Lamas y R. Fernández Alles.
 - Impacto ambiental de centrales nucleares. M^a Teresa Esteban Bolea.
 - Aguas subterráneas. Problemas generales de contaminación. J. Porras Martín y J.P. Thauvin.
 - La formación ambiental en América Latina.

ALFA

DIVISION AGRICOLA



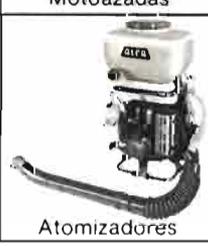
**dominio rentable
de la tierra**

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

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

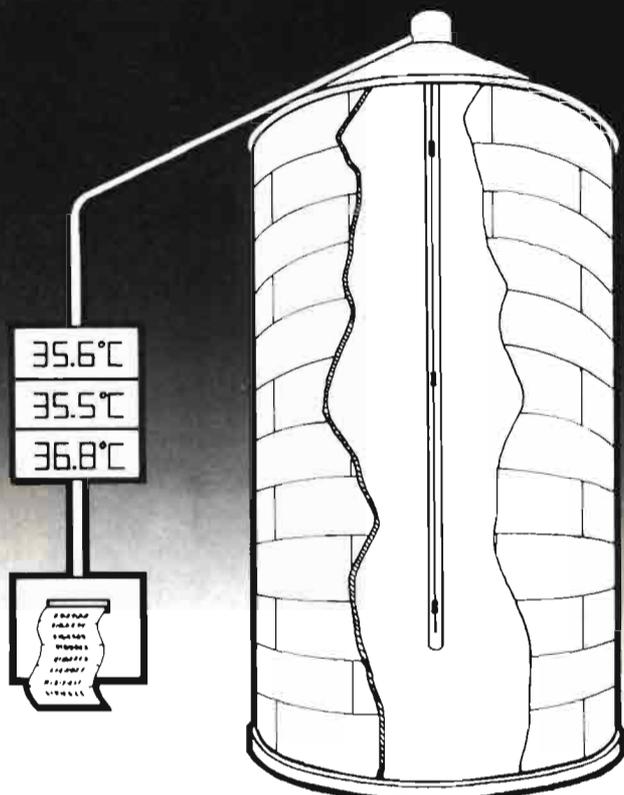


MOTOCAVADORAS

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

SILOS DE GRANOS

NUEVO SISTEMA AUTOMÁTICO "IMETH"
PARA CONTROL DE TEMPERATURAS.



Ventajas sobre los sistemas clásicos:

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

GARANTIZAMOS EL SERVICIO DE ASISTENCIA TECNICA POST-VENTA

ELECTROMEDICIONES
Kainos, S.a.
GOSSEN ESPANOLA HOSPITALET DE LLOBREGAT (Barcelona)
Carretera del Medio, 116 · Telef. 337 35 00 · Telex 51579

ANUNCIOS BREVES

EQUIPOS AGRICOLAS

"ESMOCA", CABINAS METALICAS PARA TRACTORES. Apartado 26. Teléfono 200. BINEFAR (Huesca).

CABINAS METALICAS PARA TRACTORES "JOMOCA". Lérida, 61 BINEFAR (Huesca).

MAQUINARIA AGRICOLA

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

Cosechadoras de algodón BEN PEARSON. Diversos modelos para riego y secano. Servicio de piezas de recambio y mantenimiento. BEN PEARSON IBERICA, S. A., General Gallegos, 1.—MADRID-16, y Pérez de Castro, 14. CORDOBA.

SEMILLAS

Forrajeras y pratenses, especialidad en alfalfa variedad Aragón y San Isidro. Pida información de pratenses subvencionadas por Jefaturas Agronómicas. 690 hectáreas cultivos propios ZULUETA. Teléfono 82 00 24. Apartado 22. TUDELA (Navarra).

RAMIRO ARNEDEO. Productor de semillas número 23. Especialidad semillas hortícolas. En vanguardia en el empleo de híbridos. Apartado 21. Teléfonos 13 23 46 y 13 12 50. Telegramas "Semillas", CALAHORRA (Logroño).

SEMILLAS DE HORTALIZAS. Forrajes. Pratenses y Flores. RAMON BATLLE VERNIS, S. A. Plaza Palacio, 3. Barcelona-3.

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

C. A. P. A. ofrece a usted las mejores variedades de "PATATA SIEMBRA CERTIFICADA", producida bajo el control del I. N. S. P. V. Apartado 50. Tel. 25 70 00 VITORIA.

URIBER, S. A. PRODUCTORA DE SEMILLAS número 10. Hortícolas, leguminosas, forrajeras y pratenses.

Predicadores, 10. Tel. 22 20 97. ZARAGOZA.

SERVICIO AGRICOLA COMERCIAL PICO. Productores de semillas de cereales, especialmente cebada de variedades de dos carreras, aptas para malterías. Comercialización de semillas nacionales y de importación de trigos, maíces, sorgos, hortícolas, forrajeras, pratenses, semillas de flores, bulbos de flores, patatas de siembra. Domicilio: Avda. Cataluña, 42. Teléfono 29 25 01. ZARAGOZA

VIVERISTAS

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

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

VIVEROS CATALUÑA. Árboles frutales, nuevas variedades en melocotoneros, nectarinas, almendros floración tardía y fresas. LERIDA y BALAGUER. Soliciten catálogos gratis.

VIVEROS J U A N SISO CASALS de árboles frutales y almendros de toda clase. San Jaime, 4. LA BORDETA (Lérida). Teléfono 20 19 98.

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

VARIOS

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

CERCADOS REQUES. Cercados de fincas. Todo tipo de alambradas. Instalaciones garantizadas. Montajes en todo el país. Plaza de los Descalzos, 4. Tel. 925-80 45 63. TALAVERA DE LA REINA (Toledo).

"AGROESTUDIO", Dirección de explotación agropecuarias. Estudios. Valoraciones. Proyectos. Rafael Salgado, 7. Madrid-16.

Se vende colección revista AGRICULTURA. 1952 a 1975 encuadernados y 1976 a 1979 sin encuadernar. Dirigirse a Carmelo Féliz, Avda. Pio Cela, 26. Veguellina de Orbigo. León.f

MOTOSIERRAS STIHL

La solución definitiva



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

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

C/. Zorrogoiti - Telfs. (94) 441 61 79 - 441 79 89
BILBAO-13



MUTUALIDAD GENERAL AGROPECUARIA SEGUROS GENERALES

Domicilio social: Echegaray 25 Telfno. 232 68 10 MADRID-14

RAMOS EN QUE OPERA :

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

DELEGACIONES

EN TODA ESPAÑA

Rubigan[®]

FUNGICIDA

LE DA MAS

CONTRA OIDIO,
OIDIOPSIS Y MOTEADO



LA TRANQUILIDAD RUBIGAN

DISTRIBUIDO POR:



GRIMA QUIMICA s.a.

Poligono Industrial Fuente del Jarro
Avda. Ciudad de Sevilla, 53. Tel. 132 19 00
PATERNA (Valencia)

Rubigan está registrado
con el número 13.861/84
Categoría A (AC)
Texto visado por el
Ministerio de Agricultura

ELANCO

ELANCO AGRICOLA, S. A.
APARTADO 585 Tel. 415 94 00
MADRID



Adelántese con Same.

Same confirma hoy día su posición de vanguardia -ADELÁNTESE CON SAME- quiere decir mantenerse al día con maquinaria de finca piloto.

**Adelántese con Same,
también con los modelos
de dos ruedas motrices.**

Con la misma fiabilidad de los cuatro ruedas motrices, los simple tracción Same son la respuesta al problema del cultivo y del terreno con una gran gama de modelos.



SAME

rica S.A.

gono Industrial
Alcobendas
Rafael, 7
Fuencarral-
obendas Km. 14
COBENDAS (Madrid)



**Adelántese con Same
con más velocidad.**

Una nueva ventaja: la velocidad máxima es aumentada a 30 km/h.

Esto significa ahorrar tiempo en el campo y en la carretera para obtener un mayor rendimiento y más productividad.