

SOCIEDAD MALAGUEÑA
DE
Ciencias Físicas
Y
Naturales.

Conferencia

La Crisis Vinícola

Don Francisco Rivera Valentín.

28 Noviembre 1901.



La Unión Nacional

Comité Central de la Unión Nacional

en la ciudad de Bogotá

Comité Central de la Unión Nacional

el 23 de Noviembre de 1943

La Crisis Vinicola

Trabajo leído por Don Francisco Rivera Valentin

en la seccion celebrada por

La Sociedad de Ciencias Fisicas y Naturales

el 28 de Noviembre de 1905.

2

Atrevimiento grande es el de levantar aquí una voz tan poco autorizada como la mía, cuando está lleno este salón de los gratos recuerdos de las brillantes y sabias doctrinas vertidas por hombres tan eminentes como Prolongo, Casado, Alvaros de Sivera (Antonio) Oruña, Linares, el Padre Fidel Fita y tantas otras varones ilustres como han desfilarado por esta tribuna, y cuando todavía resuenan los ecos de las escogidas frases y los profundos conceptos emitidos aquí, hace ocho días, por una de las personalidades de mayor valor científico de Heilaga, por uno de esos hombres que fiados en los grandes conocimientos adquiridos en una larga vida de constante estudio y ayudados por sus excepcionales talentos, se atreven a abordar los grandes problemas científicos y filosóficos y proponer soluciones para ellos; un hombre en fin de los prestigios y el estimamiento de Don Eduardo J. Navarro.

El atrevimiento mio tendrá acaso su disculpa, si

ademas de lo mucho que fis a nuestra benevolencia se tienen
en cuenta las consideraciones siguientes: Nuestra patria esta sin
do actualmente juzgada por los extranjeros, con mas sin razon
que justicia, de un modo que poco favorece a su esclareci-
do nombre y que viene a arrojarse manchas sobre la tersa
superficie de nuestro, otras veces tan respetado escudo, man-
chas que no dejan huellas porque la tersura y limpieza
de el las restituya; pero apesar de ello van creando una
atmosfera mas sana en derredor del agreste nombre
de Espana; atmosfera que no lograria destruir por com-
pleto el hermoso resplandor que en el imprimieron los
trabajos de Abenoces, Andres Bernaldo, Vazquez Palacios, Velasco,
Villanueva, Calderon y tantos otros; y que sigue cada dia
mas brillante con la fecunda labor de los bebederos, Cajal
Rodriguez Carracido, Garagorza, Rodriguez Mendez, Requena,
Vera, y tantos como hay se dedican al progreso y culti-
vo de las ciencias fisicas naturales, pero que seguramente

4

Las irán oscureciendo, en fuerza de condensarse, las turbulencias
miernas que constantemente pretenden echar la civilización
presente sobre nuestra atmósfera tan limpia y esplendorosa
hasta hace poco tiempo y contra las cuales hay que
luchar con toda energía y sin pérdida de momento,
antes que su condensación llegue al límite necesario para
determinar la asfisia de nuestro pueblo.

Por todas partes se oye el constante clamoreo de la necesidad de
poner término a nuestra situación actual; la palabra gene-
ración se ha hecho la de más uso entre las de nuestro
rico idioma, y tanto y tanto se repite que no parece sino
que en fuerza de repetirla queremos prestarle una
extraordinaria fuerza de impulsión para que traspase
se los límites de nuestras fronteras geográficas, y llegue
a oídos de otros pueblos, como si implica abochornadora
que pretenda obtener de fuera lo que no encuentra en
la propia casa.

5
¡ Ale! ¡ Señores! No creo que todo buen español debe estar ya
aterrado ante la insistente repetición de tan mala palabra
porque sea llegando el momento en que todos la repitamos,
pero solo para pedirla; y si todos la pedimos, no queda
rá quien la dé.

Claro es que está justificada la petición como expre-
sion fiel de que necesitamos modificar nuestro modo
actual de ser; pero para tener razón para pedirla con
derecho a los demás, es preciso que cada uno empiece dan-
do lo que tenga en provecho de la aspiración común.

Somos equivocados; crec la generalidad que la solu-
cion de todos los problemas está en manos de los poble-
res públicos y de ellos queremos esperar lo todo. Una
equivocación, los pueblos se regeneran por el trabajo y es
inútil pretender que sin el concurso individual el pro-
blema pueda resolverse.

La máquina social necesita para marchar ordena

6

damente, emplear fuerzas convenientemente dirigidas. El Estado, los Poderes Públicos, los elementos directores en una palabra, podran dirigir con mayor o menor acierto y con resultados mas o menos provechosos, las fuerzas que tengan a su disposicion; pero dichas fuerzas no pueden inventarse, porque como sabemos, las fuerzas no se crean sino que solo son susceptibles de transformarse en cuanto a su modalidad y direccion. Para conseguir ponerlas a su disposicion, es menester reunir un caudal suficiente de ellas y cuando las tengamos sera el momento de pensar si van bien o mal dirigidas por los Poderes Publicos. Para reunirlos, es preciso que todos contribuyamos con nuestra actividad acumulando asi una buena suma de ellas, que sera el verdadero Tesoro nacional, a cuyo robustecimiento debemos contribuir todos los españoles.

Otro error del que estamos poseidos desgraciadamen-

71

Es el creer que los problemas que hay que resolver para que España vuelva a ponerse a la cabeza de los pueblos cultos en el gran desfile del progreso corresponden exclusivamente al orden sociológico e impresionados por tan equivocada creencia, casi todas las aspiraciones se dirigen en dicho sentido y la mayor parte de los trabajos que se realizan llevan esa única dirección.

No, señores, hay que convencernos de que tal concepto es demasiado extraño; el problema de la regeneración necesita ciertamente de la solución de algunos factores del orden sociológico, pero seguramente que le son aun mas necesarias las soluciones del problema del orden científico y entre estos han de serlo de mejores resultados los que corresponden a la sección especial que nosotros cultuamos, es decir, a las ciencias físicas.

No, uno entre todos, el último entre vosotros, creyendo que ha llegado el momento de que cada uno facilite los elementos

8

de que disponga para contribuir a la obra comun, vengo aqui
esta noche a cumplir con mis deberes de buen español. Con
poco he de contribuir porque es bien escaso el caudal
de que dispongo; poco provechoso ha de ser mi trabajo
para los fines a que todos aspiramos; pero sea poco o mu-
cho su valor, sea poco fructifero o totalmente infructuo-
so, yo vengo a ofrecerle en cumplimiento de mi deber
y esta es la razon que me alienta y la que motiva el atrevi-
miento de ocupar esta tribuna. A vosotros toca suplir las
deficiencias de mi trabajo y dispensarme la benevolencia
que saben tener los amantes de la ciencia, benevolencia
de la que estoy seguro, por que si asi no fuera, no me
hubiera atrevido a molestar vuestra atencion apesar de
que, como he dicho antes, lo hago por entender que así
cumpla mis deberes como ciudadano español.

— La Crisis Vinicola —

Entre las riquezas agrícolas de España la producción de la vid ocupa lugar muy preferente, puesto que con el olivo, algunos cereales y la remolacha de azúcar, constituye en la actualidad el medio principal de este género de producciones.

Las uvas o frutas de la vid se destinan á tres usos distintos: 1º Al consumo directo como tales frutos, ya asustado fresco o bajo la forma de conservas por desecación, que se designan con el nombre de pasas.

2º Para la obtención de mostos fermentados que han de servir de primera materia para la fabricación de alcoholes y aguardientes.

3º A la obtención de vinos.

De dichas tres grupos de aplicaciones de la uva, la última es la que ofrece mayor importancia, tanto por lo estenso de ella, como por los grandes rendimientos que el beneficio

de tales productos origina.

Ademas, los vinos constituyen el artículo mas importante del comercio de exportacion de España, formando en union con los minerales metalicos y los aceites los principales elementos de nuestra patria dispone para abastecer a las necesidades del cambio con el extranjero.

Los vinos representan desde los tiempos antiguos la mas importante de las fuentes de nuestra riqueza nacional, importancia que bajo el punto de vista de los rendimientos efectivos para el comercio, alcanzó su mayor significacion, en los últimos veinte años y que apesar de haber comenzado a decaer, todavia en 1899 sostenia el primer lugar, puesto que apesar del bajo precio a que ya en ese año se vendian los vinos españoles, representaron sin embargo un valor de mas de 129 millones de pesetas los enviados al extranjero; y en 1900 cuando ya la terrible crisis que nos amenaza se habia iniciado de modo formal, todavia

nuestra exportación de vinos representaba un valor de más de cien millones de pesetas, en cuyo año los minerales de hierro exportados valieron a España 90 millones y el valor total de los aceites llevados a los mercados extranjeros no pasó de 25 millones de pesetas.

En el balance general del comercio de exportación de vinos, España figuró en primer lugar con gran ventaja sobre los demás países productores, lugar que conservó hasta 1899 en el que.

España	— exportó —	5.352,849	hectolitros
Argelia	— " —	3.794,687	"
Italia	— " —	2.393,212	"
Francia	— " —	1.774,862	"
Portugal	— " —	982,260	"
Austria Hungría	— " —	204,972	"
Chile	— " —	2,798	"
		<u>14.305,640</u>	hectolitros

Es decir que cerca de 14 y medio millones de hectolitros que

alcanzó a la cifra total de vinos que circularon en el comercio internacional en dicho año, a España correspondieron 5'350,000 ó sea el 39'42 por ciento del total.

Como se ve, el crédito de los vinos españoles era superior al de todas las producciones del mundo, puesto que además de ocupar el primer lugar según se deduce de las cifras expuestas es que nuestro país llegó a dicha exportación con una producción total que no alcanzó a los 19 millones de hectolitros ó sea dicho en números redondos que envió a los mercados extranjeros el 28 por 100 de su producción en tanto que Portugal solo llegó al 14 por 100 y Francia e Italia al 5 y medio y 9 por 100 respectivamente.

A partir del año 1899 la exportación de vinos españoles, empezó a decaer, con una rapidez verdaderamente aterradora, como puede verse en los datos siguientes:

- En 1899 la exportación fue de 4.991,188 hectolitros (cerca de 5 millones)
- En 1900 & & & & & 4.179,242 & (poco más de 4 millones)
- En 1901 & & & & & 2.395,971 & (menos de dos millones)

13
La cifra de la exportación en el año actual está deducida de los datos estadísticos de los nueve primeros meses.

Examinando con algún detenimiento las estadísticas, fácilmente se observa que la mayor parte de la referida baja se debe al notable decrecimiento de nuestra exportación de vinos a Francia.

En 1899 dicha exportación era de hectolitros 3'528,000

En 1900 *id id* bajo a 2'819,000

Y en 1901 escasamente llegará a 1'082,000

Pero dicha baja no se refiere en absoluto a los vinos comunes sino que también ha ocurrido y de modo importante, en los que hace relación a los vinos de Jerez, sus similares y los generosos, cuya exportación a Francia alcanzó en el año 1899 la cifra de 26,000 hectolitros y con vista de los resúmenes oficiales de los nueve primeros meses del año actual se deduce que no llegará a 5,000 hectolitros.

También hay que tener en cuenta que la baja en la exportación

14
al mercado francés no explica por completo la cifra total de la disminución que ha experimentado la exportación de nuestros vinos; quedando una diferencia de más de cien mil hectolitros.

El descenso en la exportación de nuestros vinos, amenaza de muerte la más importante de las fuentes de riqueza de España y nos obliga a que fijemos la atención en su estudio, indagando hasta donde sea posible la naturaleza y la permanencia de sus causas determinantes, para ver si hay a nuestro alcance medios para evitar su perjudicial influencia o para disminuir sus efectos cuando menos; y en todo caso para buscar medios o recursos que compensen sus fatales efectos y que sean posibles de llevar a la práctica como elementos necesarios para la defensa de los intereses de la patria.

Entre las causas que han determinado la crisis actual de nuestra riqueza vitícola, es una de las más importantes el descenso en la exportación de nuestros vinos como consecuencia de la disminución de los pedidos del mercado francés, como resultado

11

de la reimplantación de los viñedos en Francia y la importancia
de la concurrencia de las producciones de Argelia que en la actuali-
dad exporta cerca de 4 millones de hectolitros de los que, casi
la totalidad, mas de tres y medio, son consumidos en el refe-
rido mercado. Pero la perdida casi total del mercado fran-
ces para los vinos españoles, no tiene cumplida explica-
cion en las causas referidas; por que hay que tener pre-
sente que los vinos tintos españoles que formaban, por
decirlo así, el núcleo de nuestras importaciones en el,
llevaran una notable ventaja sobre los de Argelia en lo que
se refiere a su intensidad colorante que tanto se estima
en Francia, en donde los vinos del país, faltos en general
de color, necesitan ser mejorados por el procedimiento de
las mezclas. De otra parte, nuestros caldos ofrecen ademas
para dichos usos la ventaja de lo bajo de su precio, pues el
tipo medio de los vinos españoles es de pesetas 23'99 el
hectolitro, en tanto que los de Argelia se cotizan a pesetas

16
35'98 y cto, sin contar que en el promedio de precio de nuestros caldos, influye el muy elevado de nuestras exquisitas marcas de Jerez y de Málaga que se venden a 250 y mas pesetas el hectolitro.

Conviene ademas no perder de vista que la disminucion de los pedidos en Francia se refiere tambien a los vinos de Jerez y generosos; en lo cual no podemos aceptar como causa la concurrencia de Argelia, y que en cambio se les esta facilitando la produccion Italiana.

Vnase a lo dicho que la exportacion a los demas paises acusa una baja anual de mas de cien mil hectolitros, y esto nos llevaria a pensar en que deba haber otras causas que influyan en la disminucion total de nuestra exportacion ademas de las ya dichas o sean la reemplantacion de los viñedos en Francia y de la produccion de Argelia.

El notable credito, la fama universal que tuvieron los vinos Espanoles, debidos a sus excepcionales y estimables cualidades

17

determinaron que durante un largo periodo, España gozara de abastecimiento casi exclusivo de los mercados europeos y americanos. Su propia fama, fue sin duda, la causa de que se despertase la ambiciosa aspiración del fraude, que llevó a muchos fabricantes extranjeros a imitar nuestros tipos principales; imitaciones mas o menos imperfectas, pero que pudieron presentar la competencia a nuestros caldos. Con ellos surgió la equivocada idea de defender nuestros productos por el sistema de la baja en los precios, y pues- tos en este camino, nuestros criadores buscaron los medios de obtener productos con menores costos; y lo que es lógico, se fabricaron vinos que sin dejar de ser buenos y siempre mejores que los productos similares del extranjero, no conservaban sin embargo, las ricas y estimadas propiedades de los que determinaron la fama universal de la producción española.

Los adelantos de la ciencia vinícola, mas atendidos en Italia, en Portugal y en otros países productores, que lo son en nuestros,

han determinado un importante progreso en la mejora de los vi-
nos; y desgraciadamente, doloroso pero preciso es confesarlo, nues-
tros cosecheros y fabricantes aferrados a las antiguas y empiricas
practicas, no han mejorado, salvo honrosas excepciones, los pro-
cedimientos de la crianza. Ya en el año 1887 nuestro ilustre com-
pañero el Sr. Pequeno, uno de los hombres que mas se han dedicado en
España a los estudios enológicos, decía "triste es confesarlo, nuestros
vinos de partes, salvo raras y honrosas excepciones, se ele-
veran con verdadero disgusto, y tres años despues en 1900 el
ilustre Catedratico del Instituto Agrícola de Alfonso XII vuel-
ve sobre la materia y dice," sin negar que la viticultura na-
cional ha realizado grandes progresos, en la ultima deca-
da, no es menor cierto que aun estamos muy lejos de haber
alcanzado la deseada meta. Urge, continua diciendo, que desa-
parezcan para siempre esos caldos defectuosos, barlos grose-
ros, espesos, dulzainos, abocados y sin condiciones de conservacion.
En el ultimo resumen de la estadística del Comercio exterior

19
de España durante el año 1900 y primer semestre de 1901, publicado por la Dirección General de Aduanas, al hablar de la baja en la exportación de vinos, se lee "Fue la industria vinícola unos años de prosperidad que debió al cuidado de los gobiernos y a las pérdidas de las cosechas en Francia a causa de la filoxera, obtuvo falsas ganancias que no determinaron el ahorro ni la mejora de los cultivos de la uva, ni la cría de los vinos más que en pequeña parte, y cuando han venido los malos días, se deja morir sin lucha, impulsando todo su afán en sostener el monopolio de quemar el vino para hacer aguardiente con perjuicio de la industria azucarera y sin ventaja práctica para la vinícola.

Los progresos de la civilización han determinado mayor bienestar para el hombre y como consecuencia de ello algo a lo que pudiéramos llamar mayor delicadeza en los gustos y más finura en el paladar; lo cual, en lo que al consumo de vinos se refiere ha influido notablemente, exigiendo los consumidores pro

ductos mas en armonia con sus gustos, y que entre otras cosas, obliga a la permanencia y constancia de las propiedades de los caldos, que se dedican directamente al consumo.

La higiene, ciencia que tanto ha adelantado en los ultimos años, reconociendo el uso del vino; pero exige que este satisfaga a determinadas condiciones de pureza y de composicion quantitativa anatematizando al propio tiempo ejemplos de vinos elaborados con arreglo a ciertas practicas tan antiguas como viciales, que considera como bebidas anti-higienicas.

Las ciencias de investigacion dando los medios para comprobar la constitucion quimica de los vinos y para descubrir en ellos hasta las mas pequenas proporciones de materias extrañas a su composicion normal, permiten a toda persona esportar el poder rechazar fundadamente los vinos elaborados con arreglo a las repetidas practicas viciales.

De todo ello resulta, que el exquisito paladar de los consumi-

dosis, el refinamiento de los gustos, los consejos de la higiene y los progresos de la química, determinan la necesidad de las uvas, para que consigas lugar preferente en la intemperancia de los consumidores, estos elaborados con arreglo a las prescripciones de la ciencia enológica tan adelantada en los tiempos presentes.

Influye tambien por modo importante en la crisis vinica la que estudiamos, el escaso consumo que en España se ha de de nuestras propias caldos, en lo que ciertamente influye gran numero de causas de entre las cuales conviene fijarnos en las siguientes:

Una de ellas, es sin duda el incremento, tan grande como injustificado, que en estos últimos años ha tomado el consumo de la cerveza; bebida cuyas condiciones higienicas no es el momento de discutir, pero que como liquido estimulante, como alimento de ahorro y como sustancia de gusto agradable, no puede rivalizar, ni de lejos, ni de cerca, con los vinos Españoles.

22

Sola la depravación de los gustos y la propensión de nuestros con-
ciudadanos a aceptar, sin discusión las costumbres extranjeras
pueden explicar el uso de una bebida alcohólica que no repre-
senta otra cosa, que un medio barato que utilizan los frai-
ses en donde el vino escasea; para satisfacer la necesidad
de consumir bebidas alcohólicas de bajo precio.

Sin duda que contribuye también a lo escaso del consumo
nacional; lo muy extensas de las adulteraciones de los
vinos destinados al consumo. Punto es este sobre el que
debemos fijar nuestra atención, por que sus perjuicia-
les efectos entranan problemas un tanto complejos.
De un lado, la adulteración mas frecuente que consiste en
el aumento de la cantidad, por la adición de agua o por
la de esta y alcohol determina una mayor cantidad de
liquido a consumir en perjuicio del vino verdadero.
Estos productos no ofrecen los caracteres organolepticos que
tanto acreditan a nuestros caldos naturales; lo que deter-

23

mira el desagrado de los consumidores, que en lo sucesivo
o consumir menos, o buscar en los vinos extranjeros o en
la cerveza la satisfaccion de su necesidad y su deseo de
consumir bebidas alcoholicas. Si a ello se añade que
los vinos adulterados por procedimientos mas com-
plejos determinan frecuentemente alteraciones gas-
tricas; no producen el estímulo organico en la forma
debida y como consecuencia de la falta de las condi-
ciones higienicas de los productos naturales deter-
minan a la larga daños en la salud, encontrare-
mos la razon de las campañas emprendidas por
algunos higienistas y por gran parte del publico que
atribuyen al vino natural efectos perjudiciales que
solo son imputables a los vinos adulterados.

Otras de las causas que acaso influye en nuestra cri-
sis vinicola es el importe de los derechos de todas clases
que agnaran esta produccion ya en lo que se refiere a la

24

producción misma, ya a la cuantía de los derechos arancelarios o ya a los impuestos que dificultan su venta y consumo en el interior.

Otras causas influyen ciertamente en nuestra crisis vinícola. De ellas, algunas más pudiéramos anotar, lo cual no hacemos para no prolongar demasiado esta parte de nuestro trabajo, porque entiendo que sería totalmente baldió si a la par que la exposición de las causas no hiciera, aunque sea de un modo imperfecto la de algunos de los remedios que pueden ponerse en práctica para hacer frente a aquellas, disminuir en lo posible sus efectos y evitar la total ruina de la más importante fuente de riqueza española.

Entre los medios que se me ocurren solo he de someter a vuestra consideración aquellos que por su mayor importancia y por la posibilidad de realizarlos creo que serán de más pronto resultados.

Mejoramientos de los productos.

Empezaremos por hacer constar que el epigrafe de este artículo no significa que con él pretendamos lanzar sobre los vinos españoles el anatema de considerarlos de un modo absoluto como productos de mala calidad; si tal hicieramos, obraríamos con verdadera injusticia. En España se fabrican vinos de excelentes calidades que pueden competir ventajosamente con las de todos los países; pero esto no impide que aun puedan ser inferiores, y que los que por consecuencia de prácticas viciosas o de descuidos en la fabricación resultan hoy de clases poco estimadas, lleguen a la categoría de vinos superiores; como seguramente ocurrirá cuando nuestra industria vinícola, convencida de lo mucho que importa a la defensa de sus intereses, se deje llevar por los preceptos científicos, tan adelantados hoy, y por desgracia tan poco atendidos hasta ahora.

26

Urge plantear cuanto antes la fabricación de vinos sobre el criterio científico y con arreglo a los sabios consejos de la enología moderna, porque de este modo conseguiremos productos muy superiores a los que hoy tenemos; y que a la vez por sus excelentes propiedades reconquistarán para la viticultura española el primer lugar en el abastecimiento de los mercados extranjeros puedan servir con verdadero provecho para satisfacer nuestra aspiración de consumir productos delicados y agradables, y sean a la par un elemento económico para reconstituir las fuerzas de nuestras clases trabajadoras, tan necesitadas como justamente ansiosas de tener a su disposición vinos sanos y de gustos y aromas aceptables.

Conviene en primer lugar, para el objeto propuesto que se tenga con especial cuidado en las vendimias, procurando recoger por separado los frutos de los diferentes viñedos y fija la atención siempre en que el estado de

27

madurez de las uvas guarde relación con la naturaleza de los vinos que se han de fabricar.

La separación de los frutos de los diferentes vidueros es condición esencial para la obtención de buenos caldos, por que variando como varían, de unos a otros las respectivas proporciones de los principios útiles, es labor temeraria y de desastrosos resultados la de pretender la obtención de una misma clase de vinos, con uvas de procedencias distintas. Las esquisitas producidos que se obtienen con los mostos de las uvas de la variedad Pero Ximón de los montes de Málaga, producidos que llevaron e hicieron famoso el nombre de uva de la Capital en todos los mercados del mundo, no podrán conseguirse iguales, ni aun siquiera parecidos empleando como primera materia frutos de otros vidueros y parra, no es arriesgado decir, que tampoco lo igualarán en primera y entera los hechos con uvas.

26

Pero Limer cultuadas en distintas Lana.

27

Al hablar de las vendimias no podemos dejar sin indicacion la necesidad de evitar la alteracion de las uvas durante los transportes; es recomendar la mayor limpieza de los frutos y es remitirlos inmediatamente a las operaciones de despalillado, lavado y contraccion de los jugos. La obtencion de los mostos ha de hacerse en sitio o departamentos perfectamente acondicionados y preparados de manera que sea facil practicar en ellos las operaciones necesarias a fin de conservar, en todo momento, la mas exquisita limpieza, que lo mismo que la de las maquinas y todo el material que haya de emplearse, se practicaria diariamente; y en las instalaciones bien montadas se hara por medio del vapor de agua.

Los mostos de cada dia, aun siendo de composicion identica, debe tratarse por separado, por que de un dia

27

29

a otro los fenómenos de fermentación han empezado y la adición de un mosto acabado de obtener sobre todo que se encuentra ya en franca fermentación, de termina perturbaciones en la marcha regular de los fenómenos de la vinificación que seguramente perjudicarian las condiciones del producto que haya de obtenerse.

Inmediatamente después de obtenidos los mostos debe procederse a filtrarlos; operación que tiene por objeto separarles las materias extrañas, en su mayor parte de naturaleza terrosa, que llevan en suspensión y que proceden de las que permanecen adheridas a la superficie exterior de las uvas aun después de haberlas lavadas.

Las materias terrosas, si se dejan en el mosto, por su continuado contacto con el líquido en fermentación, contribuyen por modo notable, a embastear

las cualidades del vino, ya porque se produzcan sales
 solubles por la union de los compuestos quimicos defini-
 dos del vino con los principios minerales de las tierras
 o ya porque los principios organicos de estas, que
 al fin son tierras de labor, continuen dentro de la
 masa del vino el proceso de descomposicion a que
 vienen de antemano sometidas. Dicha filtracion
 cualquiera que sea el procedimiento y los aparatos que se
 empleen conviene que se realice de abajo arriba, porque
 en esta forma la propia densidad de las materias terrosas
 facilitan las operaciones.

Claro es, que al recomendar la filtracion de los mos-
 los nos referimos a los casos en que ha de hacerse la
 fermentacion llamada en blanco, es decir, cuando de la
 fabricacion se han de obtener vinos blancos y no estrin-
 gente o muy ricos en tanino.

Cuando se han de fabricar vinos tintos o cuando

21

31

por facilitar a los productos mayores proporciones de taninos, la fermentacion ha de verificarse estando el mosto en contacto con la casca, habria que eliminar, hasta donde sea posible las materias terrosas, por un detenido lavado de las uvas y de los pedunculos o pabillos que hagan de permanecer en las uvas de fermentacion.

El vinicultor debe cuidarse mucho de conocer con la exactitud posible la composicion del mosto de cada dia con el objeto de ver si aquella abastee a facilitar los elementos suficientes para integrar la constitucion del vino que se desea obtener y cuando asi no ocurra variar sus condiciones o mejor dicho su composicion cuantitativa cuyo fin podria conseguirlo adicionando mostos de uvas de igual variedad y del mismo dia pero de distinto grado de madurez o bien y este es lo mas practico bajo el punto de vista industrial hacer la concentracion de los caldos para poseerlos en condiciones abonadas.

32

De los distintos procedimientos industriales aconsejados solo puede aplicarse a los mostos el de concentracion al vacio por que el empleo de temperaturas elevadas para concentrar por ebullicion perjudica notablemente a las propiedades de los productos y por tanto no puede aceptarse. El grado de concentracion ha de ser suficiente para que el mosto pueda producir un vino que por si solo alcance la riqueza alcoholica conveniente a fin de que las operaciones de encabezado se limiten en su dia a la menor proporcion posible. Cuando se han de fabricar vinos dulces la concentracion de los mostos ha de ser tal que la proporcion de glucosa que contenga, abastezca a la produccion del alcohol necesario y quede ademas cantidad suficiente de aquella para que el vino conserve el grado dulce y deseado.

Con semejante modo de proceder se consigue un beneficio notable en favor de las propiedades de los caldos, evitando la adicion del alcohol que si

bien no perjudica por lo que a la riqueza del vino en dicho principio se refiere implica sin embargo una profunda perturbacion en la marcha regular de los fenomenos de la fermentacion el vino se mejora por que asi no faltaran en el los productos que son esenciales de su constitucion y que necesariamente le han de formar durante el proceso de aquella productos que como la glicerina y acido mecnico y los eters que en su dia han de facilitar el bouquet de cada tiempo, son tan necesarios como el alcohol en la composicion de los vinos.

Se evita tambien la adicion de sacararas y de mostos apagados por procedimientos quimicos, operaciones que perjudican la bondad de los productos; y cuenta que no hablamos de las adiciones de coqueamientos de higos y aun de otras frutas secas como las mismas bravas, por que son practicas tan groseras que nadie oseo que se atreva a realizar, apesar de lo que en contra ha afirmado hace poco, una publicacion estrangera.

Hay que prohibir en absoluto el empleo del yeso, por que sobre no abastecer a ninguna conveniencia de la crianza altera profundamente la constitucion de los vinos, quitandoles gran parte de sus atributos naturales, para introducir en su lugar proporciones variables de sulfato potasio que hacen disminuir la intensidad de los caldos.

Devia combatir a todo trana la viciosa practica del empleo del azufre, bajo las distintas formas en que se utiliza por que aparte de las modificaciones que su empleo determina en la constitucion de los vinos, hay que tener presente que la higiene prescribe en absoluto el empleo del acido sulfuroso, de los sulfitos y los bisulfitos, y que los mercados extranjeros, oponen con justificada razon serias dificultades para la admision de los vinos tratados por el azufre.

El azufrado de los tonels puede sustituirse convenientemente por el tratamiento de vapor de agua, procedimiento mucho mas eficaz y exento en absoluto

de inconveniencias. El empleo del anhídrido sulfúrico, como
ficaz para evitar las enfermedades de los vinos, debe
reemplazarse por una crianza bien dirigida que
dara por resultado la obtención de vinos sanos, que
sean como organismos robustos, poco aptos para
enfermar. Solo para proscribirlos en absoluto nombra
remos los innumerables específicos que bajo nombre
mas o menos prosperos, se ofrecen como medios segú
ros para la conservación de los vinos y que no son otra
cosa que disoluciones de sulfitos y de bisulfitos al
calinos o de ácido salicílico y de salicilatos. El empleo
del vino de azufre ya para prevenir las alteraciones
de los productos o ya para oponerse a la marcha
regular de la fermentación alcohólica, es también prac
tica sumamente perjudicial y de la que es necesario
prevenir para lograr el mejoramiento de nuestros vinos.

Otro punto, sobre el que conviene llamar la atención
de nuestros cosecheros y fabricantes es el que se refiere
a la clarificación de los vinos. El empleo de huevos,

de sangre, de huesos y de otros productos similares y de pro-
cedencia animal, como las gelatinas y colas perjudican
notablemente la bondad de los productos; por que
el contacto de tales compuestos de naturaleza albu-
minosa con los principios inmediatos que inte-
gran la composición del vino, no se crea que puede
de quedar reducido a un simple fenómeno de coa-
gulacion de la albumina, porque seguramente se
verifican reacciones, que aunque no estan bien in-
tendidas todavia, han de dar por resultado cambios
de algunos de los principios propios del vino y la
formacion de otros nuevos de mayor o menor solubili-
dad cuya presencia es al fin cosa extraña, que hace
desmerecer la estimacion de aquellos. Hay que abando-
nar tambien el empleo de tierras clarificantes; porque
aunque las lociones previas a que se les somete, las pri-
ven de los principios solubles en el agua, no por ello
se evitan los fenomenos quimicos que han de produ-
cirse al contacto de dichas tierras con los principios

35

37

inmediatos del vino, principalmente con los de fección adida, los cuales determinan cambios en la composición de aquel, que siempre se traducen por demerito en sus propiedades útiles y consiguientemente en su estimación.

Desechando como perjudiciales, los antiguos procedimientos de clarificación; la industria moderna solo debe emplear la filtración de los vinos que ofrece la doble ventaja, de que empleando materias filtrantes constitutivas especialmente de celulosa y de entre ellas la pasta de papel lavada, no hay peligro de introducir ningún principio nuevo en la masa de los vinos ni de quitarle, ni aun siquiera transformar la mas mínima porción de los que le son propios, y de que al mismo tiempo, con ella se facilita la aereación de los caldos, que como sabemos facilita la crianza y anticipa la vejez de los vinos.

Variando, con arreglo a los consejos apuntados, la crianza de los vinos conseguiremos un notable mejoramiento de sus propiedades llevándolos a tal grado que

no podran alcanzar en los otros paises productores, por que disponemos de primeras materias superiores a las que ellos puedan utilizar; lograremos una mayor estimacion para nuestros productos y contribuiremos por manera importante a la solucion de la crisis vinicola que tanto nos preocupa. =

Creacion y Mantenimientos de Tipos

Otro de los medios que deben ponerse en practica para conseguir la finalidad que pretendemos consiste en la creacion de tipos especiales de vinos y una vez creados, mantenerlos sin variaciones en su caracteristica ni en su composicion inmediata.

La viticultura española tiene entre sus productos verdaderos tipos de excepcional significacion y estimo, ya

en lo que se refiere al tinte y a la intensidad de la coloración, ya a la fuerza alcoholica, a la riqueza en azucar o a los mas exquisitos y delicados aromas. Estas cualidades salientes de nuestros vinos, deben servir de base para la creacion de tipos especiales, que no solo rivalicen ventajosamente con las producciones de otros paises si no que tomen para si la exclusiva del abastecimiento segun los gustos de los consumidores y segun tambien las aplicaciones industriales a que se destinan. Pero el establecimiento de dichos tipos no ha de obedecer exclusivamente a la exhibicion de la propiedad saliente por si sola, sino que es preciso que la composicion inmediata de vino responda tambien de un modo permanente como base segura para acreditar los productos.

Conseguir esto, es labor dificil y complicada, pero de resultados seguros; por lo que se impone la necesidad de fijar en ello la atencion.

Sea por ejemplo un vino tinto muy rico en color, productos muy buscados en el extranjero; pues

es preciso que al fabricar estos productos se cuide no solo de que siempre ofrezcan igual intensidad colorante sino que tambien presente constantemente iguales proporciones de alcohol, extracto, acidos total, glicerina, acido tartarico, bitartratos etc.; y esto que decimos de un vino rojo, hay que considerarlo tambien aplicado a los otros tipos que se puedan establecer dentro de las producciones de cada comarca.

No basta presentar excelentes vinos tintos de la Rioja o de la Mancha, superiores calidades de vinos blancos de Montilla, de Sanlucar de Barrameda o de Valdepeñas, es necesario que en cada comarca y aun en cada localidad se estudien los tipos de mayor estimacion, para poner todo empeño en producir siempre igual pero igualdad que alcance por completo a los caracteres organicos y organolepticos y a la composicion inmediata.

Ya decimos antes que el problema es dificil, pero ayudando la fabricacion de vinos con la aplicacion exacta y metódica de los conocimientos científicos actuales

99

H1

y haciendo tambien de modo racional y científico estudio de las propiedades de los mostos y de las circunstancias climatológicas de cada comarca. Llegaremos en plazo no lejano a conseguir la aspiracion que pretendemos que servirá seguramente para aumentar el deseo de consumir nuestros vinos y como consecuencia de ello el fomento de nuestra riqueza.

La constancia de los tipos o sea la permanencia de la composicion y de los caracteres de los vinos facilita notablemente sus aplicaciones. Asi los vinos para mezclas de los que tanto consumo nos hace el extranjero seran mucho mas apreciados si se fabrican siempre iguales, pues que asi facilitan mucho las operaciones a que se destinan, permitiendo en ellas formulas constantes, para conseguir de las mezclas productos tambien identicos cuyo credito se sostiene.

Los paladares acostumbrados al consumo de vinos perciben facilmente la menor diferencia de caracteres

o de comición, y cuando una marca especial ha llegado a acreditarse, estará muy expuesta a sufrir menoscabo en su fama, si de una a otra remera, el cosechero envía productos que no conserven la mas absoluta constancia de composición y caracteres.

Aun mas probablemente se evidencia lo conveniente de la conservación de los tipos, en los casos en los que se destinan a la fabricación o preparación de especialidades farmacéuticas. Es evidente que el fabricante de un vino medicinal pone singular cuidado en la preparación de sus productos y tiene necesidad de conservar los caracteres de él en lo cual cifra por modo importante, el crédito de su específico. Para conseguirlo estudia la formula mas conveniente, en armonía con los usos a que su vino se destina; elige el preparado medicinal mas recomendable para el caso y ordena sus preparaciones para que los productos conserven siempre iguales caracteres. Pero esto último no puede conseguirlo si no tiene a su disposición primeras materias de caracteres

41

H. S.

y composición constantes. Tiene necesidad de comprar un vino siempre igual y para satisfacerla eligirá los productos de aquellos cosecheros, que a la par que bondad intrínseca del producto, le garantizan la constancia de los tipos.

Ofrecer los vinos con certificado de composición

Contribuiría mucho al desarrollo de nuestros artificios de la consición de los vinos, no solo por lo que respecta a la garantía de su bondad y a la ausencia de materias extrañas; sino también para dar a conocer su composición inmediata, facilitando con ello la aplicación de los productos y ofreciendo la constancia de la composición de los vinos.

Si uno de los medios más usados en el extranjero para mejorar los vinos consiste en el procedimiento de las mezclas; claro es, que el fabricante que necesita

mjorar vinos pobres en extracto, escasos de tanino o bajos de acidez, buscara para conseguir su objeto, vinos naturales que sean bastante ricos en los respectivos principios inmediatos y nada tan facil para el, como tener a la vista los certificados de composicion de los vinos que le ofrezcan las distintas casas exportadoras. Facilitando la aplicacion de un producto se aumenta su credito y aparte de otras consideraciones, la apuntada seria suficiente para sostener la ventaja del procedimiento que aconsejamos.

No se nos objete que lo que proponemos supone gastos que harian subir el precio de las mercancías, por que a ello contestamos que si bien es cierto que hay el correctivo que necesita proveerse de un certificado de composicion tiene que pagar los derechos de analisis que le impone un laboratorio oficial o particular, el dia en que cada correctivo tenga montado en sus bodegas un laboratorio en ologico, que por cierto no exige grandes desembolsos; y al frente de aquellas, personal con la

ilustracion y los conocimientos suficientes para dirigir con
 tificadamente la crianza de los vinos, en mismo personal
 practicaria cuantos analisis y ensayos sean necesarios no
 solo para formular dichos certificados sino tambien para
 la ordenada crianza de los productos; y todo ello sin
 que el fabricante se imponga mayores desembolsos de
 los que hay invariable en el pago de los empiricos direc-
 tores de esta clase de negocios.

Ya que en adelante hablaremos no debemos dejar
 pasar la ocasion sin aconsejar a nuestros productores
 que se convengan de la absoluta necesidad que tienen
 dado el estado actual del comercio de vinos, de dirigir
 la crianza de estos con sujecion a los preceptos cien-
 tificos, poniendo al frente de sus bodegas un perso-
 nal tecnico con los conocimientos necesarios, cuyo per-
 sonal podran facilmente encontrarlo entre los ingenie-
 ros industriales, los licenciados en farmacia o los
 profesores mercantiles. Unos y otros tienen por sus
 titulos capacidad cientifica suficiente para el buen

444

116

desempeño de estas funciones y en caso necesario unos y otros
perfeccionaran sus conocimientos cuando estén aponci-
bidos de que sus servicios han de ser utilizados y remu-
nerados convenientemente.

Volviendo al asunto que tratamos debemos hacer
constar que las certificaciones cuyas conveniencias sostenimos
no es preciso que sean la expresión de análisis completo
de los vinos. En los casos generales bastará con expresar
la riqueza alcohólica, la densidad, las proporciones de
extracto, de azúcar, de glicerina, de acidez total y vola-
til y de bitartrato potásico seguida de la expresión certi-
ficada de que el vino es natural y fabricado con arreglo
a los procedimientos modernos. Con ello lograremos le-
vantar y sostener el crédito de nuestros productos favo-
reciendo el desarrollo de la viticultura española.

Perseguir las imitaciones.

Llamamos bajo este epígrafe a la conveniencia

de evitar el fraude que en el extranjero se comete con nuestros vinos por medio de la preparacion de productos mas o menos parecidos, porque el verbo perseguir es el que mejor expresa el procedimiento que debe seguirse contra los que así atacan los intereses de nuestra viticultura y que a la par contribuyen al descrédito de nuestros vinos.

Sin perjuicio de entablar las reclamaciones legales que procedan, lo cual es materia fuera de al campo de nuestros conocimientos, creemos que cuando la fabricacion esmerada de nuestros caldos le restituya las excelentes propiedades que ellos han de tener ya las arrechanzas del fraude se veran burladas pues lo que nunca podran llegar las casas extranjeras a obtener vinos de mas ligero parecido a los nuestros, por que les falta la primera materia, los ricos mostos de los viñedos que crecen bajo el amparo del clima español y que se nutren de un suelo que la naturaleza ya quiso hacer privativo de nosotros.

Si á lo dicho unimos las ventajas que habremos de sacar para nuestros productos con una extensa y activa propaganda, yo creo que lograremos tener á raya la inmoral codicia de los dichos fraudadores.

Disminucion de los gravámenes que pesan sobre la industria vinícola.

No hemos de ocuparnos de la defensa arancelaria de los vinos, por que es problema que á su vez integra otro mucho mas complejo y del que se vienen ocupando con singular atencion tanto el Gobierno como las Camaras de Comercio, las Asociaciones de vinicultores y todas las entidades interesadas en buscar soluciones en beneficio del comercio internacional.

Dijimos antes, que otra de las causas que influyen en la actual crisis de nuestra vinicultura es la escasez del consumo interior. Hay que procurar por todos los medios favorecer dicho consumo, cuyo

fin se lograra mejorando las cualidades de nuestros caldos; oponiéndose a las adulteraciones; propagando las ventajas del uso del vino natural; combatiendo el empleo de otras bebidas alcohólicas de calidad inferior, y sobre todo facilitando la adquisición de los vinos a cuyo fin convendría que desapareciera el impuesto de consumo sobre ellos.

No es este el lugar oportuno para discutir el arduo problema de la continuación, la disminución gradual o la supresión del impuesto de consumos en general, solo hemos de referirnos a el impuesto sobre el vino. Hay que tener presente que estos productos son artículos de primera necesidad y de los que con mas derechos merecen este calificativo, por que ademas de que su uso es altamente beneficioso para el sostenimiento de la vida individual o sea para la alimentación del hombre, es que los vinos, como hemos dicho antes representan la mas principal de las fuentes de riqueza de España y el mayor ornamento

desemvolvimiento y prosperidad de la industria que los prepara se deja sentir por modo eficaz en la prosperidad y la riqueza patria, es decir que los vinos deben ser considerados como artículo de primera necesidad para la vida nacional.

Hacer una activa propaganda tanto
en el interior como en el extranjero.

Es verdaderamente extraño que siendo España el país que produce los mejores vinos, y que mas exporta y obtiene en lo que se refiere a la cuantía total de la producción sean aquí tan escasos los periódicos y los trabajos científicos destinados a la propaganda de los intereses vinícolas. Extrañeza la dicha que sube de punto al considerar el número verdaderamente enorme de trabajos científicos que anualmente se publican en el extranjero sobre la materia y mas todavía al considerar el número y la extraordinaria publicación de publica

ciones periódicas que en todas las partes hay acerca del vino y su comercio.

Urge fomentar a todo trance el desarrollo de trabajos de esta naturaleza y que contribuyeran por modo importante al fomento de nuestra viticultura, ya divulgando entre nuestros cosecheros y fabricantes los adelantos científicos aplicables a la crianza y mejoramiento de los vinos, ya propagando las ventajas de su uso como bebida higiénica, ya haciendo conocer la naturaleza de las adulteraciones y los medios prácticos para evidenciarlas, ya para hacer que se conozcan en el extranjero el especial valor de nuestros productos ya oponiéndonos a la circulación de las imitaciones fraudulentas, ya para responder a en la forma debida a los injustos que contra nosotros se formulan o ya finalmente para decirlo de una vez, necesitamos libros y periódicos que dentro y fuera de España se dediquen a la defensa de nuestros intereses vitícolas.

Aunque quedan otros medios que llevar a la prac.

50

52

tica para defendernos de la crisis que nos preocupa como son por ejemplo la creacion de Sindicatos Regionales, el buscar nuevos mercados, el conceder primas de exportacion y premios a los perfeccionamientos de agricultura etc... pero la ampliacion del presente trabajo me obligaria a abusar mas de la benévola atencion de auditorio tan ilustrado como el que acude siempre a las reuniones de esta docta corporacion.

Solo me queda para concluir dar las gracias a la junta directiva por haberme dispensado el honor de ocupar esta tribuna, darosla tambien a vosotros mis queridos por haber venido a dar con vuestra presencia realce y significacion a este acto en el que si no habeis aprendido nada, habeis contribuido a aumentar mi entusiasmo para seguir trabajando siquiera sea con poco provecho, en la defensa de los intereses de mi patria. = He dicho =

Fin

57

