



16831

CLASIFICACIÓN Y CULTIVO DE LAS CEPAS  
Y ELABORACIÓN DE LOS VINOS  
DE LA PROVINCIA DE TARRAGONA  
CON MIRAS A LA EXPORTACIÓN



MINISTERIO DE FOMENTO  
DIRECCIÓN GENERAL DE AGRICULTURA Y MONTES

---

---

SERVICIOS ESPECIALES DE ENOLOGÍA  
DE LA  
REGIÓN AGRONÓMICA DE CATALUÑA

CLASIFICACIÓN Y CULTIVO DE LAS CEPAS  
Y ELABORACIÓN DE LOS VINOS  
DE LA PROVINCIA DE TARRAGONA  
CON MIRAS A LA EXPORTACIÓN

PONENCIA DESARROLLADA EN LA  
ONCENA ASAMBLEA DE LA UNIÓN DE VITICULTORES DE CATALUÑA  
(TARRAGONA - ABRIL - 1922)

P O R

CLAUDIO OLIVERAS MASSÓ

Ingeniero Agrónomo

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



TALLERES GRÁFICOS DE EDUARDO NAVAS  
REUS : 1923



## ÍNDICE

	<u>Páginas</u>
CUATRO PALABRAS PRÉVIAS .. .. .	1
I. CONCLUSIÓN FUNDAMENTAL. — De las estadísticas de exportación de nuestros vinos se deduce, con toda evidencia, que la de los comunes es muy eventual no presentando nunca un carácter de seguridad si no más bien siguiendo una línea muy oscilante con tendencias a adquirir, de año en año, valores más bajos. Teniendo cada vez más difícil salida los vinos comunes, para dar mayor incremento y seguridad a nuestra exportación, la única solución consiste en organizar e intensificar la producción de vinos finos y especiales .. .. .	3
II CONCLUSIÓN. — LAS CUALIDADES DE LOS VINOS Y SU CARACTERÍSTICA DEPENDEN, EN PRIMER LUGAR, INTIMA Y ESENCIALMENTE, DE LAS CLASES DE VIDES DE QUE PROCEDEN. — a) En la provincia de Tarragona se cultivan hoy clases de vides capaces de producir, ya aislada, ya convenientemente asociadas, tipos de vino armónicos susceptibles de gran mejora y finura. — b) En las nuevas plantaciones convendrá emplear, de preferencia, los patrones americano-americanos que se adapten a las condiciones del terreno, no empleándose los franco-americanos más que con extremada prudencia.	

El patrón será conveniente escogerlo, a igualdad de las restantes circunstancias, de tal suerte, que asegure a la vinífera que sobre él haya de ingertarse, un poder vegetativo lo más análogo posible al que dicha vinífera tenga, al estado franco de pié, en las mismas condiciones de terreno y clima. — c) Sería muy conveniente emprender ensayos locales o comarcales encaminados a la introducción de viníferas susceptibles de proporcionar caldos con las máximas cualidades compatibles con el clima y terreno respectivos, así como ensayar mestizajes o hibridaciones entre algunas variedades, de cualidades contrapuestas, ya generalizadas . . . . .

15

- III CONCLUSIÓN. — CON UNAS MISMAS VIDES SE PUEDE PROCEDER DE UN MODO U OTRO Y EN UN TIEMPO U OTRO PARA VARIAR, ENTRE AMPLÍSIMOS LÍMITES, LA CARACTERÍSTICA DE LOS VINOS POR ELLAS PRODUCIDOS. — a) Todo cuanto influye en el poder vegetativo, es decir, en el vigor de las vides, influye en la cantidad y calidad del vino resultante. — b) Dicho vigor, a igualdad de las restantes condiciones constitucionales, climatológicas y agrológicas, está subordinado a las prácticas culturales y, especialmente, a la separación entre piés, abonados y podas verdes y en seco. — c) En tanto y cuanto los productos que se exporten sean vinos comunes o corrientes, las diversas operaciones culturales antes mencionadas podrán ser encaminadas a obtener económicamente la máxima producción o cantidad compatible con la composición de los vinos resultantes que, en este caso, convendrá tienda a obedecer las reglas analíticas que se apliquen en las diversas Naciones a que dichos vinos deben ser exportados. — d) Para la obtención de vinos finos y especiales, las diversas prácticas culturales deberán encaminarse a armonizar la calidad y la cantidad de suerte que, ésta última, no resulte en perjuicio de la primera ni del tipo de vino que haya de obtenerse.

37

- IV CONCLUSIÓN. — CON LAS MISMAS UVAS SE PUEDE PROCEDER DE UN MODO U OTRO Y EN UN TIEMPO U OTRO PARA VARIAR, ENTRE AMPLÍSIMOS LÍMITES, LA CARACTERÍSTICA DE LOS VINOS DE ELLAS RESULTANTES. — a) La Asamblea se ratifica en las conclusiones del tema segundo, referentes a la elaboración racional de vinos, de

la VI celebrada en Igualada el 9 de Abril de 1917. — b) Debe ser objeto de especialísimo cuidado todo cuanto se refiere a la elección del momento de la vendimia y la acidez de los mostos. — c) Es absolutamente indispensable poner en práctica cuanto sea preciso para lograr que las temperaturas de fermentación no excedan nunca de los límites racionales. — d) Es de toda conveniencia, especialmente para la exportación de los vinos de determinadas comarcas de la provincia de Tarragona, tener muy en cuenta todo lo referente a la fermentación malo-láctica favoreciéndola o, por el contrario, retrasándola y aún evitándola en lo posible según convenga. — e) A los vinos finos y especiales deberán prodigárseles los cuidados de crianza y complementarios o especiales que sus respectivos tipos requieran o exijan .. .. . 49

V CONCLUSIONES FINALES. — a) La provincia de Tarragona puede considerarse, enológicoamente, como verdaderamente privilegiada ya que en ella pueden obtenerse, y en parte ya se obtienen, los más diversos tipos de vinos susceptibles, la inmensa mayoría de ellos, de gran mejora y finura. — b) Conviene y puede tenderse hácia la sucesiva desaparición de los vinos comunes denominados de mezcla o *coupage*, substituyéndolos paulatinamente por vinos más finos y especiales de mayor y más seguro porvenir. — c) Respetable cantidad de vinos corrientes de la provincia de Tarragona, conviene sean, y producidos y elaborados con mayor esmero y cuidado pueden serlo, convertidos en vinos superiores susceptibles de aspirar, inclusive, a los honores de la botella. — d) Es de alta conveniencia que cada tipo de vino sea producido en la comarca más adecuada para ello. — e) Para la creación de marcas de vinos y el afianzamiento de las mismas, es de toda conveniencia la delimitación de comarcas vinícolas con lo cual se contribuiría a evitar que dichas marcas pudieran ser desacreditadas por imitaciones fraudulentas de las mismas hechas en el interior y en el exterior. — f) Para todo cuanto se refiere al perfeccionamiento de los métodos de elaboración de vinos así como a la obtención de los finos y especiales, los viti-vinicultores esperan poder contar con los estudios y

trabajos ya efectuados y que efectúen las Estaciones Enológicas, así como también con el auxilio e intensísima cooperación de los Servicios especiales de Enología, creados en la Región Agronómica de Cataluña por real orden de 7 de Julio último, cuyas enseñanzas integrales y eminentemente prácticas, a todo ello precisamente encaminadas, entienden pueden contribuir en alto grado a conseguir en el más breve plazo posible cuanto queda consignado en las anteriores conclusiones, y a este efecto, acuerdan solicitar que dichos Servicios especiales sean convenientemente dotados y puedan funcionar íntegra y debidamente a la mayor brevedad .. .. . 63

## CUATRO PALABRAS PRÉVIAS

*Inmerecidamente distinguidos por la benemérita Confederación Agrícola «Unión de Viticultores de Cataluña» para desarrollar, en su undécima Asamblea, una ponencia sobre la CLASIFICACIÓN Y CULTIVO DE LAS CEPAS Y ELABORACIÓN DE LOS VINOS DE LA PROVINCIA DE TARRAGONA CON MIRAS A LA EXPORTACIÓN, tuvimos el honor de hacerlo así, como también el de que las conclusiones que presentamos como consecuencia de nuestro modesto trabajo fuesen aprobadas por unanimidad. A raíz de dicha Asamblea recibimos ya numerosas peticiones de que publicásemos íntegramente dicha ponencia, que solo en extracto insertó la prensa diaria, y como posteriormente hemos continuado recibiendo peticiones análogas y en gran número, correspondemos hoy a todas ellas con la publicación solicitada, agradeciendo tanto más tales benévolas demandas cuanto juzgamos que nuestra modesta ponencia no es, ni con mucho, merecedora de ellas.*

## I

### CONCLUSIÓN FUNDAMENTAL

Dispensándonos un señalado honor que agradecemos tanto más cuanto verdaderamente no nos juzgamos acreedores a él, la benemérita *Unión de Viticultores de Cataluña*, se ha servido distinguirnos con la designación de ponente para uno de los dos temas que presenta a la deliberación de ésta su undécima Asamblea que ha correspondido celebrar este año en Tarragona. Mas el tema cuyo desarrollo se nos ha encomendado CLASIFICACIÓN Y CULTIVO DE LAS CEPAS Y ELABORACIÓN DE LOS VINOS DE LA PROVINCIA DE TARRAGONA CON MIRAS A LA EXPORTACIÓN, lo juzgamos de una importancia y una amplitud tan grandes que mucho tememos que defraudemos las esperanzas que puedan haberse puesto en las conclusiones que pudiéramos proponer para dar solución al problema con dicho tema planteado. Nos decidimos, no obstante, a aceptar tan para nosotros honrosa distinción, porque por el cargo que desempeñamos juzgamos que debemos siempre acudir a todas las demandas que, relacionadas con las cuestiones vino-vinícolas, se nos hagan y para atender las cuales hemos puesto siempre a contribución, a falta de otras condiciones de que carecemos, todas nuestras fuerzas, bien débiles por

cierto, y todos nuestros entusiasmos, buenos deseos y buena voluntad y nos decidimos, también, a aceptar, porque al presentar y razonar hoy nuestras conclusiones, hijas de los estudios que de la viticultura y de la vinicultura de esta provincia hemos realizado, de los resultados de los ensayos y experimentaciones por nosotros en la misma efectuados y de la práctica adquirida en los ya largos años que venimos ejerciendo nuestra misión en sus viñedos y en sus bodegas y habiendo elaborado en éstas miles y miles de hectolitros de vinos de diversas clases, e hijas también de los antecedentes y datos que hemos podido recopilar como resultado precisamente del ejercicio de nuestro cargo, al presentar y razonar, decimos, nuestras conclusiones, acertadas o equivocadas, las presentamos solamente para que sirvan de punto de discusión y, de ésta, con los datos y luces aportados por los asambleístas, viti-vinicultores todos, que podrán exponer cuanto sus profundos conocimientos y su acreditada práctica les dicte, puedan deducir las conclusiones definitivas que, de esta suerte, resultarán revestidas de toda la autoridad que esta importante Asamblea, constituida por tan ilustrados elementos, puede darles.

Por otra parte, el solo enumerado del tema que se nos ha encomendado revela las dificultades que presenta su completo desarrollo pues, si las ofrece ya el de cada una de las materias que abarca, que puede decirse son todas las que constituyen, técnicamente, la resolución del problema viti-vinicola de la provincia, se complica extraordinariamente por su amplitud que requeriría ir al detalle en cada comarca, en cada pueblo, en cada caso y ser objeto, en muchos de éstos, de la discusión de los resultados de estudios y ensayos exclusivamente locales. Para obviar estas dificultades hemos juzgado, creyendo con ello también haber interpretado los deseos (y escusando decir cuanto celebraríamos que así fuese) del dignísimo Comité Regional de la *Unión de Viticultores de Cataluña* que nos ha honrado con esta ponencia, que debíamos tratar la cuestión solamente en ge-



neral, en conjunto, procurando llegar a conclusiones que señalasen orientaciones y posibilidades con la seguridad de que, si lográsemos llegar a ellas en esta Asamblea, tendríamos ya mucho adelantado para ir, en lo sucesivo, profundizando, detallando y particularizando hasta llegar a la resolución total del problema con las innumerables facetas y puntos de vista que presenta.

Pero aun limitado el problema á su aspecto general y de conjunto, para llegar al señalamiento de las indicadas posibilidades y orientaciones, quedan, para su resolución, las dificultades que presentan por si mismas las diversas cuestiones y aspectos vitícolas y enológicos que nos han de ocupar, dificultades que hacen que no podamos menos de someter nuestro trabajo, que por otra parte hemos tenido que formular con los agobios de tiempo a que estamos constantemente sometidos por las múltiples y heterogéneas obligaciones anexas a nuestro cargo, a la benévola indulgencia del Comité Regional y de la Asamblea toda, indulgente benevolencia que abrigamos la seguridad de que nos será concedida pues es bien sabido que, cuanto mayor es la ilustración de los oyentes, más indulgente es en sus juicios. Así, pues, con esta confianza, que tanto nos anima y conforta, empezaremos nuestra tarea.

De la lectura del enunciado del tema que vamos a desarrollar, y estando el viñedo de la provincia de Tarragona casi completamente reconstituído, parece que deberíamos plantear nuestro problema preguntándonos que vinos podemos elaborar, con miras a su exportación, dados los vidueños con que contamos y las condiciones agrológicas y climatológicas en que vegetan. Pero encaminado el tema precisamente al aspecto de la exportación y teniendo los diversos mercados con que contamos actualmente y aquellos que pudieran serlo para nuestros vinos, sus características y exigencias especiales a las cuales, por lo menos de momento, no hay más remedio que atender, opinamos que debemos plantear dicho problema inversa-

mente, es decir, tratando de indagar que clases de vinos convendría que se elaboraran, para favorecer y aumentar su exportación, y deduciendo luego la posibilidad o imposibilidad, para nosotros, de su elaboración y, en todo caso, los diversos elementos con que contamos para ello de momento y los que pudiéramos implantar entre los que nos faltan.

Puede afirmarse que hoy el mercado de los vinos de la provincia de Tarragona es mundial, pues son exportados, en mayor o menor cantidad y ya sólo o convenientemente mezclados unos con otros o con los de otras regiones, a todos los países que consumen vino, no siendo raro esto ya que la inmensa variedad de clases, características, tipos y graduaciones que produce la provincia en sus diversas comarcas y, por si esto fuera poco, el aporte de vinos de la Mancha, Panadés, Aragón, Lérida, etc., que a los principales centros comerciales acuden en cantidades respetables, permiten la obtención de caldos que satisfagan los gustos de los mercados mas varios así como los de los más exigentes. Así pues, la privilegiada característica enológica de la provincia de Tarragona, que la hace apta para producir tan extensa heterogeneidad de vinos, le proporciona una situación comercial también privilegiada ya que son innegables las ventajas que supone poder servir a tan extensa pluralidad de mercados sobre las que ofrecería disponer de uno sólo o de un número muy contado o restringido de ellos. Claro está que no todas las comarcas de la provincia disfrutan, a lo menos por si solas, de este privilegio de mercado mundial sino que lo tienen más restringido, pero no han dejado de hacerse ensayos para aumentarles también su esfera de expansión y aun con los mismos excelentes vinos de la Conca de Barbará, que tienen sus mas importantes mercados en Suiza, Francia y Alemania, se han hecho, con satisfactorio éxito, ensayos para su exportación a Cuba y a la América del Sur.

La lástima es que la corriente de exportación vínica tarraconense,

se efectúa bajo la base *principal* de vinos corrientes o comunes pues aún cuando se elaboran en la provincia y en cantidades importantes clases y tipos selectos y vinos como son los Prioratos especiales, los Tarragona-Port, las Garnaches y Mistelas características, los Montaña, algunos tipos blancos y rosados, los Vermuts, etc., etc., así como vinos de tipos muy similares a los de otras regiones también enológica privilegiadas, la masa general de exportación queda constituida, en su mayor parte, por dichos vinos corrientes o comunes, y por los denominados de *coupage*, a pesar de que gran mayoría de ellos son susceptibles de llegar a constituir tipos característicos y aun especiales con los cuales podrían obtenerse seguramente marcas de vinos susceptibles de gran finura.

Y sucede que del exámen de las estadísticas de la exportación de nuestros vinos se deduce, con toda evidencia, que la de los comunes presenta un carácter de gran eventualidad siguiendo una línea quebrada con tendencias a adquirir, de año en año, valores más bajos y en estrecha relación con la mayor o menor producción que se alcance, no sólo en España, sino que también en los diversos países productores de vinos similares a los mencionados y en estrecha relación también con las necesidades que de ellas tengan las Naciones importadoras, así como con otros factores comerciales como son los cambios, las mayores o menores facilidades que ofrezcan sucesivamente los tratados internacionales, etc. etc. Y hay que tener en cuenta, por otra parte, que, a despecho de éstos últimos, no siempre son arancelarias las dificultades que se oponen a la exportación, a determinadas Naciones, de nuestros vinos corrientes o comunes sino que, cuando éstos no les convienen por cualquier motivo, no faltan otras dificultades que oponer a ellos y bien sabemos todos cuan importantes son las de orden químico con que tenemos que luchar por aplicar dichas Naciones, a nuestros vinos corrientes, determinadas reglas, relaciones y coeficientes analíticos a que un considerabilísimo

tanto por ciento de ellos, absolutamente genuinos y naturales, no obedecen, cosa nada extraordinaria ya que dichas relaciones y coeficientes han sido calculados para vinos de una característica, composición y condiciones muy diferentes a las de los nuestros y producidos por viñedos muy distintos ampelográfica, botánica y culturalmente y que vegetan en ambientes muy diferentes también, tanto en calor como en luminosidad y demás aspectos climatológicos, de los que producen los vinos tarraconenses. Y éste carácter de eventualidad que presenta la exportación de nuestros vinos comunes o corrientes resulta aún más inseguro para los considerados como de *coupage*, cuya masa es precisamente una de las que más pesan en importantes comarcas de esta provincia, y será seguramente cada vez más incierta aún, a medida que aumente en otros países, como Argelia, la producción de vinos que pueden substituirlos y a favor de los cuales es muy natural que sea mucho mayor el interés de Naciones que, como Francia, son las principales importadores de dichos caldos.

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

Y si no es posible contar para asegurar, y mucho menos para incrementar, la exportación de nuestros vinos, con los corrientes o comunes y de *coupage*, creemos que para alcanzar tales seguridades e incrementos contribuyendo con ello también, en gran parte, a la



resolución de las crisis vitícolas que venimos sufriendo cada vez con mayor gravedad, no queda otra solución más que la de intensificar, cada vez más, la producción de los vinos finos y especiales que ya venimos elaborando, ensayar la de otras clases igualmente especiales y afinar, al propio tiempo, la elaboración de los comunes hasta llegar a constituir con ellos tipos peculiares y característicos de carácter constante y de *calidad* aún con los que hoy elaboramos y exportamos en *cantidad*. Y de que ésto daría por resultado alcanzar el fin que perseguimos, tenemos un ejemplo, bien patente, en Italia que es la Nación que se encuentra en condiciones más análogas a la muestra, pues, es exportadora y solo importa, como nosotros y en cantidades relativamente poco importantes, vinos muy especiales y de renombre universal y resulta, efectivamente, que mientras en dicho país la exportación de vinos corrientes, en vagones-cubas o en barricas, viene representada, como en España, por una línea quebrada con marcadas oscilaciones y con tendencia constante a disminuir, la de vinos finos y especiales embotellados o en barricas, viene representada por una línea siempre ascendente con notable rapidez y aún, durante el período de la guerra mundial, si bien descendió algo la exportación de dichos vinos especiales y finos muchísimo más, absoluta y relativamente, descendió la de sus vinos corrientes a pesar de que éstos fueron muy solicitados, como los españoles, para las necesidades de los ejércitos. Y en la misma Italia, mientras la exportación de sus *Vermuts* adquiere cada vez más desarrollo, la de su tan acreditado *Marsala* va disminuyendo a medida que su elaboración, atendiendo solo a la ganancia inmediata, se ha ido descuidando, no salvándose del desastre, y con gran ventaja, más que la exportación en botellas que se hace con productos más costosos, si, pero también más finos. Pero no tenemos que ir a buscar fuera de nosotros los ejemplos demostrativos de lo que hemos afirmado pues, en esta misma provincia, los tenemos bien patentes. Así sucede con

nuestros célebres y delicadísimos *Rancios* que alcanzaron un bien merecido renombre universal en todos los mercados y cuya elaboración, lejos de aumentar, como aconsejaba el posible incremento de su exportación, se ha ido reduciendo cada vez más hasta el extremo de que hoy día son escasísimos a pesar de ser muy solicitados y alcanzar precios muy remuneradores como lo comprueba el dato que puedo indicar de que, no hace aún muchos días, han sido vendidas en la propiedad dos barricas de *Rancio* a 150 pesetas el hectólitro, el de que vinos del año 1920, enranciados por la insolación, han alcanzado últimamente, al cabo tan solo de un año y medio, 125 pesetas el hectólitro y el de que vinos rancios de esta clase con solo depurarlos convenientemente han sido vendidos, há poco, a casas de Burdeos al precio de cuatro pesetas el litro, manifestando allí que aceptarían cantidades respetables de tales vinos. Y es un dolor ver que se venden como vinos comunes o de *coupage*, a tanto el grado y con todas las contingencias, inseguridades y menosprecio que esto supone, caldos que podrían ser convertidos fácilmente en tales vinos *Rancios* finos y especiales. Extensísimos viñedos de importantes comarcas tarraconenses, como son el Priorato alto y bajo y buena parte del Campo de Tarragona (Montroig, Roda, etc.), productoras de mostos de elevada riqueza glucométrica capaces de producir vinos de 15 y mejor 16 ó 17 grados (pues, hay que tener en cuenta, que en el enranciamiento se suelen perder unos dos grados) son aptos para la obtención de esta clase de vinos.

Pero, aparte de la elaboración de éstos caldos especiales, así como la de otros que pudieran obtenerse poniendo a contribución las condiciones también especialísimas de varias de las comarcas tarraconenses, constituyendo caracteres poco menos que exclusivos de las mismas, contribuiría seguramente a que nuestros vinos alcanzasen renombre y fueran, por tanto, más solicitados para su exportación despojando a ésta, al propio tiempo, del carácter aleatorio que hoy

tiene, la substitución de nuestros vinos comunes y de *coupage*, que hoy constituyen como hemos dicho la masa general de los que obtenemos, de tipos variables e inciertos (ya que hoy resultan buenos, medianos o deficientes según las circunstancias y su calidad varía no sólo de año en año y de comarca en comarca, sino que también de localidad en localidad, de bodega en bodega, de casa en casa y, aún dentro de éstas, de recipiente en recipiente, y la mayor parte de los cuales se vende dentro del año cuando no han tenido tiempo todavía de desarrollar sus condiciones y finura) por otros más finos de tipo constante obteniendo, en cada comarca, alguno o algunos característicos de ellas, que de esta suerte serían conocidas y podrían acreditarse cosa que hoy no sucede. Y hay que tener en cuenta que estos vinos de tipo constante es lo que va buscando el consumidor y por no poseerlos muchas de nuestras comarcas, por lo antedicho, resulta que éstas no pueden alimentar directamente al gran consumo y el exportador encuentra también grandes dificultades para ello, pues, de mil vinos tiene que hacer uno que, por ser hijo de tantos, ha de ser forzosamente innominado o recibir un nombre impreciso lo cual se comprende ha de redundar en perjuicio de las comarcas productoras pues, de esta manera, no es posible que se den nunca a conocer ni ellas ni los vinos por las mismas producidas, como podrían serlo, seguramente, a poco que dichos vinos se especializaran y del mismo modo que alcanzaron, bien merecidamente por cierto, renombre universal aquellas comarcas que, aprovechándose de sus características peculiares, en sus caldos las reflejaron constituyendo tipos también peculiares y característicos.

Vemos pues, nosotros, la solución del problema de la intensificación y progreso de la corriente exportadora de los vinos de la provincia de Tarragona, despojándola, al propio tiempo, de su carácter aleatorio, en dar sucesivo y creciente desarrollo a la obtención de los indicados y renombrados vinos especiales que en ella se produ-

cen ya hoy, en procurar la elaboración de otros tipos también especiales que reflejasen igualmente las condiciones así mismo especialísimas y peculiarísimas de varias de sus comarcas y en el ir a la sucesiva y creciente transformación o substitución de la mayor cantidad posible de los vinos corrientes, comunes y de *coupage*, que constituyen hoy la masa general de los que se obtienen, por otros de tipos más constantes y más finos, y alcanzando incluso los honores de la botella, que podrían ser característicos también de varias de nuestras comarcas, para conseguir todo lo cual opinamos que tenemos ya hoy largo camino recorrido con la constitución, en buen número de nuestros pueblos, de los beneméritos Sindicatos de vitivinicultores y con el funcionamiento de sus magníficas Bodegas que constituyen un legítimo orgullo de los mismos. El paso principal está dado y sería una verdadera lástima que no se aprovechara para dar los que faltan.

Por tanto, y no hablando, por no encajar dentro del tema que se nos ha encomendado, del incremento en la obtención de uvas selectas para mesa ni de la elaboración de productos sin alcohol a base de los riquísimos y azucarados mostos tarraconenses, producciones ambas que creemos podrían contrarrestar, con creces, las bajas ocasionadas en nuestra exportación vínica por las *leyes secas* promulgadas en algunos países, uvas y productos sin alcohol que en gran escala y de inmejorables calidades son susceptibles de procurarnos nuestros viñedos, juzgamos que podemos sentar y proponer a esta ilustrada Asamblea, para examinar a continuación si lo que creemos *conviene* hacer *es o no posible* hacerlo, la siguiente conclusión que conceptuamos como fundamento para la resolución del problema que nos ocupa :

I. FUNDAMENTAL.—*De las estadísticas de exportación de nuestros vinos se deduce, con toda evidencia, que la de los comunes es muy even-*

*tual no presentando nunca un carácter de seguridad si no más bien siguiendo una línea muy oscilante con tendencias a adquirir, de año en año, valores más bajos. Teniendo cada vez más difícil salida los vinos comunes, para dar mayor incremento y seguridad a nuestra exportación, la única solución consiste en organizar e intensificar la producción de vinos finos y especiales.*

## II

### LAS CUALIDADES DE LOS VINOS Y SU CARACTERÍSTICA DEPENDEN, EN PRIMER LUGAR, ÍNTIMA Y ESENCIAL- MENTE, DE LAS CLASES DE VIDES DE QUE PROCEDEN

Puede sentarse como afirmación axiomática que, en cada comarca, las cualidades de los vinos que produzca y su característica (y aparte, claro está, de los cuidados prodigados y métodos seguidos en su elaboración) están, en primer lugar, íntima y esencialmente relacionadas con la clase y estado de las uvas de que procedan puesto que siendo, el vino, un *producto transformado*, su calidad ha de depender no sólo de la inteligencia que haya presidido su transformación y del utillaje empleado para la misma, sino que también de un modo especialísimo de la primera materia que lo haya producido de la misma manera que la bondad de un tejido de lana, por ejemplo, depende no sólo de que la maquinaria empleada para confeccionarlo sea mejor o peor, o más o menos perfeccionada, y de que hayan sido más o menos inteligentemente efectuadas las diversas operaciones, sino que también, en principal lugar, de la calidad de la primera materia, de la lana.

Pero, en vinificación, el problema es algo más complicado, pues,

si el fabricante de tejidos puede adquirir la primera materia que más le convenga, dados los objetivos que persiga y la clase de género que desee elaborar, todo desde luego relacionado con la parte económica, en la elaboración de vinos (aparte, claro está, del caso del comprador de uvas en el mismo o diferentes términos municipales o comarcas, que podrá adquirir las que más le convengan, pero que, en general y en cambio, tendrá que luchar con otros inconvenientes) en la inmensa mayoría de los casos, hay que vinificar las uvas que se tengan en el viñedo de que se disponga, sean de la clase que sean y estén en mejor o peor estado. Respecto a la clase claro está que habría podido escogerse al hacer la plantación pero ya sabemos que esta elección sólo es dado hacerla entre estrechos límites, pues está íntimamente ligada con la clase de terreno, el clima, las conveniencias de mercado, etc. etc., aparte de que en los viñedos ya plantados y en producción la elección no es ya posible, salvo replantación, y, por lo que respecta al estado de las uvas al tiempo de vendimiarlas, claro está que por el esmerado cultivo, por los cuidados minuciosos y oportunos para combatir las diversas enfermedades, etc. etc., podrá procurarse que sea el mejor y más sano compatible con las demás condiciones naturales, pero bien puede suceder (y todos sabemos con cuanta frecuencia sucede) que un descuido, una contingencia cualquiera, una desgracia, un pedrisco, por ejemplo, dan muchas veces por resultado no tener más solución que la de vinificar uvas cuyo estado de sanidad deja más o menos que desear. Pero, de todos modos, bien podemos decir que el conocido aforismo *la naturaleza hace la uva y el hombre hace el vino* es demasiado absoluto porque en la elaboración del vino intervienen, en alto grado, los factores naturales y *a la naturaleza no se la manda más que obediéndola*, pero, en cambio, al cuidado del viticultor y a su inteligencia compete, en gran parte, que las uvas lleguen perfectamente sanas y en las condiciones requeridas al momento de su vendimia.

Vemos, pues, que el problema de la vinificación consiste en *obtener*, en cada caso, *el vino que tenga, en el mayor grado posible, las mejores cualidades compatibles con las uvas de las vides que se hayan de emplear para su obtención*, pues, como puntualizaremos en las siguientes conclusiones, con *unas mismas vides* y con *unas mismas uvas* se puede proceder de un modo u otro y en un tiempo u otro para variar, *entre amplísimos límites*, la característica de los mostos y, por tanto, la de los vinos que de ellos se obtengan pudiendo afirmarse, conforme veremos, que el *que se hagan o no se hagan*, el *cómo se hagan* y el *cuándo se hagan* las diversas prácticas vitícolas, tiene forzosamente una importancia e influencia capitales en los resultados que obtenga el viti-vinicultor y lo mismo puede afirmarse respecto de las diversas prácticas enológicas.

En virtud de las anteriores consideraciones vemos que lo primero que tenemos que hacer para demostrar la posibilidad de conseguir lo que hemos sentado como conclusión primera y fundamental, es estudiar las clases de vides que constituyen los viñedos de esta provincia, reconstituídos como están ya casi todos ellos, y ver luego lo que conviene o puede hacerse en las nuevas plantaciones que tengan aún que emprenderse. Para ello nos valdremos, en parte, de un estudio detallado que, en 1915, hicimos y publicamos, bajo el título de *Datos para un avance acerca de la Viticultura de la provincia de Tarragona*, abarcando los siguientes puntos: Consideraciones generales.—I. Viña antigua: vides propias del país, blancas y tintas, que se cultivaron siempre formando masas de cultivo y las que se cultivaban en menor escala.—II. Invasión filoxérica: año en que se presentó y restos que quedan del antiguo viñedo.—III. Reconstitución del viñedo: cepas americanas principalmente plantadas y clases del país blancas y negras que sobre ellas se han ingertado principalmente y también en menor proporción.—IV. Los vinos: clase y grados medios antes y después de la invasión filoxérica: mercados.—V. Re-

súmen de clases de vid.—VI. Avance de clasificación y sinonimia. Todos los datos que acabamos de consignar los tomamos en todos y cada uno de los términos municipales de la provincia y los clasificamos o agrupamos, después, por comarcas vitícolas o naturales. Tenemos pues, sobre dichos diversos particulares, datos bastante completos a los cuales ahora, para cumplimentar este nuestro trabajo, acudiremos más de una vez.

En efecto, empezando por los patronos o porta-ingertos, resulta de dicho estudio que la base principal de la reconstitución ha sido, en la provincia, el *Rupestris Lot* tanto que, seguramente, fué la base de más del 90 % de los viñedos que se replantaron. Siguen luego en importancia, por lo que a cantidad se refiere, los híbridos americano-americanos de *Riparia* × *Rupestris* de los cuales hay viñedos con los números 3,306, 3,309, y 101-14, habiendo sido el 3,309 el más aceptado y siguiendo luego el 101-14, habiéndose plantado también, al principio, algunos viñedos con *Riparia Gloria* y *Rupestris Giraud*, varios de los cuales, (los que estaban bien adaptados) existen todavía, así como también algunos otros patronos que han sido o van siendo substituídos, del mismo modo que diversos viñedos de *Lot* y de *Riparia* × *Rupestris* que no dieron buen resultado principalmente por su defectuosa adaptación al terreno (ya que al principio de la reconstitución no se conocían todavía muy bien, o por lo menos no se hacía de ellas todo el caso necesario, las diversas y distintas exigencias que, referentes a las condiciones físicas del terreno y a la cantidad de caliza o carbonatos que éste contiene, presentan los diferentes porta-ingertos), por otros patronos mejor adaptados y presentando, al propio tiempo, una buena afinidad con nuestras vineras, habiéndose escogido, generalmente, patronos franco-americanos, es decir, con savia americana y savia francesa, de entre los cuales los que más se han propagado han sido el *Mourviedro* × *Rupestris 1202*, los *Aramon* × *Rupestris* números 1 y 9 y algo el *Chas-*

*selas* × *Berlandieri* 41-B, en los terrenos más dificultosos por su gran cantidad de caliza.

Podemos, pues, afirmar, que la masa general del viñedo de la provincia de Tarragona está ingerta en su mayor parte sobre *Rupestris* Lot, en relativamente importante parte sobre *Riparia* × *Rupestris* principalmente del número 3309 y en ciertas cantidades el *Mourviedro* × *Rupestris* 1202, los *Aramon* × *Rupestris* 1 y 9 y el *Chasselas* × *Berlandieri* 41-B así como algunos otros patrones, pero ya en cantidad tan poco importante que creemos permite, para simplificar, hacer caso omiso de ellos en un trabajo como éste dadas las condiciones generales que tiene que revestir. Estos diversos portainjertos, junto con otros de que luego hablaremos, los plantamos hace doce años al constituir el Campo de experimentaciones de la Escuela de Viticultura y Enología y Estación Enológica de Reus, en el cual existen parcelas de dichos distintos piés, ingertas cada una con las diversas y principales viníferas de la provincia, poseyendo, en consecuencia, datos acerca del modo de comportarse con ellas dichos patrones en esta zona. Pues bien, los estudios verificados durante el mencionado espacio de tiempo en dicho Campo de experimentaciones junto con los datos que hemos ido recogiendo en el resto de la provincia, nos permiten deducir, para ésta, lo siguiente :

El *Rupestris* Lot, que como hemos dicho es el patrón, con mucho, más generalizado y aún generalizado hasta la exageración por las circunstancias indicadas, lo juzgamos muy a propósito para los terrenos pobres pero penetrables a las raíces, con una dosis de caliza no superior a un 45 por 100 y secos porque, en estos suelos, la exuberante vegetación que caracteriza a este patron no ofrece, ni aún en los primeros años, los inconvenientes de abortar las flores, facilitar los ataques de las criptógamas, impedir la buena maduración y provocar la podredumbre de los racimos, efectos todos que creemos son de temer, en esta zona y con esta planta, en los terrenos muy

ricos y algo húmedos. Cuando se tenga plantado en estos terrenos fértiles deberán evitarse, en los primeros años, los abonos nitrogenados reservándolos para cuando, regularizada la vegetación, con la edad, no sean tan de temer los perniciosos efectos señalados. Digamos también que, de dichos estudios, resulta que el Lot no conviene, en esta zona, ingertarlo de *Garnacha* en los suelos bajos porque, en éstos, le comunica gran propensión al *court-nouè* o achaparramiento.

La *Riparia*  $\times$  *Rupestris* 3309 de Couderc resulta ser un porta-ingerto muy recomendable, en esta zona, para los terrenos profundos y fértiles, no excesivamente compactos ni calizos (hasta un 30 por 100) por presentar en ellos una muy notable producción, superior a la del Lot, por lo menos en los primeros años; por su hermosa vegetación ni pobre ni excesiva como conviene en dichos terrenos; por su resistencia al corrimiento o aborto de las flores y también al achaparramiento o *court-nouè*; por su normal afinidad con las principales viníferas de la región; por su gran resistencia a la filoxera y por su marcada tendencia a producir mostos francamente más azucarados que los demás porta-ingertos conservando, no obstante, una *acidez equilibrada* y ya veremos, más adelante, las ventajas que esto último supone.

Los *Aramón*  $\times$  *Rupestris* *Ganzin* números 1 y 9 se adaptan regularmente en esta zona. El segundo, aunque no hemos podido estudiarlo tan bien como el primero, (por ser muy reducidas las parcelas a él destinadas al principio habiéndose actualmente plantado ya nuevas parcelas más extensas) parece mucho más vigoroso y resistente a la sequía que éste, así como también más productivo. Hasta la fecha no hemos notado, en ninguno de los dos, indicios de depresión por ataques de la filoxera pero, uno y otro, y especialmente el número 9, tienen *marcada propensión* a deprimirse y achaparrarse sobre todo ingertados con *Esquitxagos* y *Garnacha*.

El *Mourviedro*  $\times$  *Rupestris 1202 de Couderc*, si bien de otras zonas tenemos noticias más lisonjeras, no nos ha demostrado, en dicho Campo, cualidades muy sobresalientes ni en vigor, ni en producción, ni en calidad de sus frutos, sufriendo, además, sus ingertos de achaparramiento con alguna facilidad no pudiendo garantizarse tampoco, en muchos casos, su resistencia filoxérica.

El *Chasselas*  $\times$  *Berlandieri 41-B, de Millardet* nos ha demostrado ser muy productivo en suelos poco calizos como el de este Campo de experimentaciones, pero, a pesar de ello, creemos debe aconsejarse su empleo más especialmente, y quizás únicamente, en los muy calizos, pues, por su arraigo un tanto irregular y su exceso de producción relativamente a su pobreza vegetativa en aquellos terrenos, y en esta zona, resulta un agotamiento prematuro de la planta lo cual añadido a la relativa pobreza de sus mostos en azúcar no lo hacen recomendable más que en situaciones donde, por el exceso de caliza, se haga indispensable.

Hecho el ligero resumen de los resultados de nuestro estudio acerca de los patrones que constituyen la base de la casi totalidad de los viñedos de esta provincia, digamos que, en dicho Campo, hemos estudiado también detalladamente otros dos, el *Bourrisquou*  $\times$  *Rupestris 93-5*, y el *Berlandieri*  $\times$  *Riparia 420-A*, pudiendo sentar, acerca de ellos, las siguientes deducciones:

El *Bourrisquou*  $\times$  *Rupestris 93-5 de Couderc*, lo conceptuaríamos como uno de los mejores porta-ingertos para esta zona por su notabilísima capacidad productiva y otras excelentes cualidades, pero no podemos aconsejarlo por haber notado en él marcada depresión filoxérica a los pocos años.

El *Berlandieri*  $\times$  *Riparia 420-A de Millardet* no es, en esta zona, de cualidades muy brillantes en sus primeros años, pero, pasados éstos, los espléndidos resultados obtenidos ya en los sucesivos, así como su aspecto y tendencia actuales, nos permiten asignarle un

gran valor y augurarle merecido prestigio en su edad madura distinguiéndole además, y de una manera muy especial, hasta la fecha, una envidiable resistencia al achaparramiento o *court-nouè*, cercana a la inmunidad, cualidad que conceptuamos de un gran valor, en esta zona, especialmente cuando se desea ingertar *Garnacha*, *Esquitragós* y aún *Macabeo* que, en casi todos los demás patrones, lo sufren con mucha mayor frecuencia.

Digamos, por último, que en esta provincia y según los datos que tenemos, la *Riparia Gloria* ha demostrado ser un muy excelente patrón en todos aquellos viñedos en que resultó bien adaptado, que no fueron muchos, pues sabida es la extraordinaria exigencia que bajo este punto de vista presenta este patrón al reclamar terrenos que, no excediendo del 10 por 100 de caliza, sean fértiles, ponderados y frescos.

Resulta, pues, que las deducciones que nos han permitido hacer nuestros trabajos en el mencionado Campo de experimentaciones, así como nuestro estudio de la viticultura de esta provincia de Tarragona, coinciden con las que se hicieron en la Asamblea Nacional de Viticultores celebrada en Logroño el año pasado de 1921 (a la que, por enfermedad, no nos fué posible asistir a pesar de haber tenido el honor de habérsenos encargado una ponencia en ella), hija de la de Pamplona de 1919, a la cual, honrados también con el cargo de *ponente* presentamos, para esta provincia, precisamente las conclusiones, que acabamos de indicar. De conformidad, pues, con las conclusiones, que fueron adoptadas, por unanimidad, en dicha Asamblea Nacional de Logroño y con los mencionados resultados alcanzados y estudios realizados por nosotros, podemos aconsejar que :

En la provincia de Tarragona la plantación de nuevos viñedos conviene hacerla empleando cada porta-ingerto en condiciones de su mejor adaptación y constituyendo la base : la *Riparia Gloria* en los

escasos suelos de las ideales condiciones que hemos dicho, la *Riparia*  $\times$  *Rupestris* 3309 y el *Rupestris* Lot en los terrenos y casos que han quedado mencionados y realizar la replantación de los suelos cuya cantidad de caliza no permita la adaptación de los anteriores, en vez de híbridos vinífera-americanos como el Mourviedro  $\times$  *Rupestris* 1202 y el Aramón  $\times$  *Rupestris* números 1 y 9, que presentan los graves inconvenientes que hemos indicado, y aún en vez del Chasselas  $\times$  *Berlandieri* 41 B (que, en todo caso, no deberá plantarse más que en los terrenos que verdaderamente se adapten a sus especiales condiciones y en que no sean de temer las contingencias antedichas), con híbridos americano-americanos de *Berlandieri*, propagando para ello, el *Berlandieri*  $\times$  *Riparia* 420 A, poco conocido todavía en la provincia y que a nosotros nos ha dado los muy excelentes resultados que hemos hecho constar e introduciendo nuevos tipos tales como el *Berlandieri*  $\times$  *Rupestris* Lot 99, y el *Berlandieri*  $\times$  *Rupestris* Martín, ambos de Richter, cuya constitución les proporciona amplia adaptación y excelentes cualidades que hacen pueda ser utilísima su experimentación comparativa, así como también la de alguno de los nuevos híbridos de Castel y el *Riparia*  $\times$  *Berlandieri* 161 - 49, de Coudere para las tierras frescas y muy calizas.

Digamos también que, en las nuevas plantaciones, conviene tener en cuenta que es causa de modificación en la calidad de los productos la substitución de un patrón débil por otro vigoroso o al revés, resultando también de los estudios realizados, y como haremos resaltar más en la conclusión siguiente que el mejor porta-ingerto es, en cada caso y a igualdad de las demás circunstancias, aquel que asegure a la vinífera de que haya de ingertarse análogo poder vegetativo que tendría, en iguales condiciones de terreno y clima, franco de pié. Algo de esto hemos indicado al tratar del Lot. Claro está que los viñedos ya plantados sobre piés vinífero-americanos y que actualmente presentan buen aspecto deberán conservarse, pero procu-

rando, con un esmerado cultivo, que no se modifiquen sus buenas condiciones evitando en ellos, en lo posible, todo aquello que pudiera ser causa o motivo de depresión

Y como quiera que, en éstos últimos años, se ha hablado mucho de híbridos *productos directos*, digamos que todo lo a esto referente, y antes de lanzarse a plantaciones en gran escala, conviene sea objeto de un estudio detenido en cada comarca no solamente bajo el punto de vista de sus afinidades o de su adaptación al suelo y al clima sino que, también, bajo el importantísimo de las clases y tipos de vinos, cuestión ésta mucho más digna de tener en cuenta cuando se trata de la exportación. Pero como la introducción de dichos híbridos en nuestro cultivo, podría dar por resultado abaratar éste, por lo que al tratamiento de las enfermedades criptogámicas se refiere, creemos de una gran utilidad que éstos ensayos se emprendan, cuánto antes mejor, en las diversas zonas.

Y tratado ya, en primer lugar, por juzgarlo fundamental en viticultura, lo referente a los porta-ingertos que constituyen la base de los viñedos de la provincia y a los que juzgamos convendría propagar e introducir y ensayar para las nuevas plantaciones, ocupémosnos ahora del importantísimo punto de las viníferas de que están o podrían ser ingertos dichos patrones.

De los *Datos para un avance acerca de la Viticultura de la provincia de Tarragona* que, como hemos dicho anteriormente, publicamos en 1915, se deduce la gran variedad de clases de cepas que constituyen los viñedos de esta provincia y que, de ellas, las más generalizadas o que existen en mayores cantidades son: entre las blancas (de hollejo blanco o verdoso) el *Macabeo*, el *Cartuixá*, *Xarel-lo* o *Pansal*, el *Esquitxagós* y el *Montonec* o *Parellada*, habiendo también *Escanyavella*, *Trobat*, *Picapoll*, *Subirats*, *Malvasía* y *Garnacha blancas*, *Moscatell*, *Pedro Gimenez* y otras muchas, pero ya en menores cantidades y, entre las tintas (de hollejo negro o morado) la *Carinyena* o

*Cruzilló*, la *Garnacha negra*, el *Sumoll*, el *Ulldellebre*, el *Morastell*, el *Mataró* o *Garrut*, habiendo también *Bobal*, *Picapoll*, *Trepat* y otras varias pero ya menos extendidas. De todas éstas viníferas tenemos en estudio, desde hace doce años, en el Campo de experimentaciones de la Escuela de Viticultura y Enología y Estación Enológica de Reus, e ingertas cada una de ellas en cada uno de los patrones que anteriormente hemos enumerado, las tres blancas y las tres tintas quizás más extendidas a saber: *Macabeo*, *Xarel-lo*, *Esquitxagós*, *Sumoll*, *Cariñena* y *Garnacha*, cuyo detallado estudio, así como el de sus mostos, en dicho plazo de tiempo, nos permite hacer las siguientes deducciones que, claro está, exponemos aquí solamente en sus líneas generales dado también el carácter general que tiene que revestir este trabajo.

El *Macabeo* es vinífera muy productiva en esta zona, dando vinos de gran finura, buena riqueza alcohólica y con un gusto especial o esencial muy agradable, sus patrones predilectos nos han resultado ser el *Riparia*  $\times$  *Rupestris* 3309 y el *Berlandieri*  $\times$  *Riparia* 420 A, no habiéndonos marchado tan bien con el *Rupestris* Lot. Juzgamos debe ingertarse, preferentemente, en los suelos algo pobres, ventilados y secos, pues, en los algo húmedos y ricos, la aglomeración de racimos, que son muy apiñados y de piel fina, suelen ocasionar su podredumbre accidente que, sobre todo si la *Cochylis* (Cuch del rahim) ayuda puede ocasionar, en esta variedad, grandes estragos.

El *Xarel-lo*, *Pansal* o *Cartuixá*, goza de una afinidad poco variable con los diversos patrones ensayados, con los cuales alcanza un gran desarrollo si bien su producción resulta más bien corta, es variedad de gran vigor y que se distingue por la sanidad de sus racimos bastante resistentes a la podredumbre. Sus mostos vinificados sólo producen, en esta zona, caldos de excelente finura pero no muy alcohólicos y vinificados mezclados con otras clases, como el *Macabeo*, proporcionan vinos a la vez finos y más ponderados. Por sus

cualidades encontradas creemos podría servir de gran elemento de hibridación, nosotros las hemos realizado y tenemos en estudio con el Macabeo.

El *Esquitxagós*, es, entre todas las viníferas que hemos ensayado, la más productiva pero, por esto mismo, presenta cierta tendencia al agotamiento razón por la cual juzgamos debe ingertarse, preferentemente, sobre patrones vigorosos como el Rupestris Lot. Su gran producción ocasiona también mostos más bien pobres en azúcar y acidez al mismo tiempo que aconseja vinificarlos, en lo posible, mezclados con los de otras variedades más ricas o de terrenos menos fértiles. Juzgamos también al *Esquitxagós* como un buen elemento de mestizaje y alguno de éstos tenemos en estudio.

El *Sumoll* nos ha resultado ser, en esta zona, una vinífera muy notable pues, con una producción muy regular y ponderada en cantidad, ofrece mostos finos y de un carácter tan valioso como el de ser, a la vez, muy azucarados y suficientemente ácidos cualidad ésta última cuya importancia tendremos que poner de relieve en las próximas conclusiones. Conviene tener en cuenta que sus racimos se *pasan* o pudren con alguna facilidad, lo cual nos inclina a indicarlo con preferencia para terrenos ventilados en los cuales, especialmente si no son muy ricos, dá muy excelentes caldos.

La *Carinyena* es, de entre las viníferas tintas por nosotros ensayadas en gran escala, la que se nos ha mostrado con mayor productividad. No es de las variedades de mostos más azucarados, pero, en cambio, se distinguen por su buena acidez, casi tan elevada como el *Sumoll*. Sus mostos, siendo también ricos en substancias astringentes, resultan excelentes para vinificarlos junto con los de otras viníferas de caracteres contrapuestos como la Garnacha negra cuya asociación es muy general en comarcas vitícolas muy importantes de la provincia. Su gran productividad requiere sea compensada con el aporte de elementos fertilizantes para evitar decaimientos. Su

mayor afinidad nos la ha demostrado con el Rupestris Lot y la Riparia  $\times$  Rupestris 3309.

La *Garnacha negra* proporciona muy excelentes mostos de gran riqueza gluométrica pero de acidez más bien pobre, carácter que generalmente se compensa, en la provincia, como hemos visto, con los mostos de Carinyena. Las flores de la Garnacha abortan o se corren (*bliman*) con gran frecuencia y facilidad siendo esto una de las causas que principalmente contribuyen a que su producción no sea muy grande. Su mejor afinidad la presenta con los híbridos americano-americanos Riparia  $\times$  Rupestris 3309 y Berlandieri  $\times$  Riparia 420 A, con los cuales no hemos notado, en ella, síntomas de decaimiento como con otros patrones.

Introdujimos también para su estudio en el Campo de experimentaciones, la vinífera tinta *Tempranillo* tan estimada en la Rioja, habiéndonos dado en él excelentes resultados produciendo mostos muy azucarados, suficientemente ácidos y de gran finura propios incluso para emplearlos como correctores o mejorantes de la calidad de otros caldos menos finos, menos ácidos y menos azucarados. Su producción es aquí más bien corta en parte por las avispas que comen mucho al principio, pues sus uvas maduran las primeras y se ceban en él de no vendimiarse pronto en cuyo caso, los racimos abandonados algún tiempo sobre la cepa, son muy resistentes a la podredumbre, pero pierden agua por evaporación concentrando sus jugos y disminuyendo más la cosecha si bien proporcionándola, entonces de mayor riqueza gluométrica. En dicho Campo, el patrón predilecto del Tempranillo ha resultado ser la Riparia  $\times$  Rupestris 3309.

Tales son las viníferas de las cuales tenemos hechos estudios detalladísimos (que figuran en las Memorias de la Escuela de Viticultura y Enología y Estación Enológica de Reus) a ellas y a sus mostos referentes y que no es posible puntualizar en un trabajo como éste por lo cual nos hemos limitado a exponer, de ello, el brevísi-

mo compendio que antecede. Dichas viníferas son precisamente, excepto el Tempranillo, las más entendidas por la provincia y aunque, hoy por hoy, no hay más remedio en ella que atenerse a lo ya plantado, por el sencillo resumen que hemos transcrito puede apreciarse que aún en el caso de que no se contase con más elementos con éstos sería posible hacer ya mucho tanto en cantidad como en calidad y hábida cuenta de lo que expondremos en la conclusión III. Tales Garnachas y Cariñenas son, efectivamente, las que han producido y producen los riquísimos vinos del Priorato que alcanzaron renombre universal; tales Sumoys son los que, en la parte del Panadés correspondiente a ésta provincia (al igual que los que producen en la parte que corresponde a la de Barcelona) y en buena parte de la Conca de Barbará y del Campo alto de Tarragona o comarca de Valls y también en otras zonas, producen vinos equilibrados y de muy excelentes finura y cualidades; tales Macabeos y Xarellos son los que dan lugar a vinos armónicos y ponderados susceptibles de alcanzar también gran finura como lo comprueba el hecho de que en la comarca del Noya, de la vecina provincia de Barcelona, son utilizados para la elaboración de sus excelentes espumosos que han alcanzado ya tan justa nombradía y, en esta misma provincia, fueron utilizados también con éxito para tal elaboración cuando en ella se implantó, hace ya años, la producción de dichos vinos especiales abandonada después por motivos diversos ajenos por completo a razones vitícolas y enológicas; tales viníferas son las que, solas o mezcladas entre sí o con otras también existentes, producen en la diversidad de zonas o comarcas de la provincia como son todo el Campo de Tarragona, Conca de Barbará, Castellánias, Priorato Alto y Bajo, Panadés, Ribera del Ebro, etc., toda una riquísima gama o variedad de caldos apreciados o buscados por alguna o algunas de sus cualidades distintivas, tanto en calidad como en cantidad, y que en otra ocasión nos permitió calificar a esta provincia



de verdadero mosaico y de verdaderamente privilegiada en cuanto a la diversidad de la composición y clase de sus vinos, desde las comarcas que los producen *naturalmente*, y en gran cantidad, de 15, 16 y más grados, hasta las productoras, también *naturalmente* y no en menor cantidad, de 11, 10 y menos grados de alcohol, con toda la gran diversidad de características, clases y tipos que ello supone, susceptibles todos ellos de bonificación y ponderación así como de alcanzar muy excelentes cualidades además de una gran finura.

Pero en la provincia de Tarragona hay aún más, mucho más, como hemos visto, y entre ello, además de las indicadas, otras viníferas muy apreciables también y aptas igualmente para producir excelentes caldos, ya solas ya convenientemente asociadas. De estas otras viníferas ya citamos antes las más generalizadas en nuestras comarcas de entre las cuales aquí, sin contar con las numerosas clases de uvas de mesa susceptibles de extender más y más su explotación en esta provincia, recordaremos únicamente, entre las tintas, el *Morastell* que proporciona mostos muy finos, tanto que vinificado en blanco se utiliza también en la citada comarca del Noya para la producción de excelentes espumosos, el *Mataró* y el *Bobal* muy entendidos igualmente sobre todo en la Conca de Barbará, en la cual, solos o junto con el Sumoy, Trepát, el Uldellebre y la Garnacha constituye sus características vinos rosados muy estimados en los mercados del centro de Europa y recordaremos también entre las viníferas blancas, el *Moscatell* de mostos azucarados y de gusto y aroma deliciosos tan aptos para la obtención de riquísimos vinos generosos pudiendo serlo también para la de espumosos que seguramente no desmerecerían de los tan acreditados de Asti obtenidos con tal vinífera; la fragante y delicadísima *Malvasía*; la característica *Parellada* o *Montonec* de la cual, aún empleada exclusivamente, hemos tenido ocasión de examinar vinos finísimos e incluso de muy excelente graduación alcohólica, especialmente en los viñedos debi-

damente cultivados y en los situados en ladera, y con cuyos mostos se obtienen también delicados espumosos en la indicada comarca del Noya, y el *Pedro Gimenez* introducida en algunos términos del Priorato, produciendo vinos de condiciones de finura correspondientes a su noble abolengo.

Vemos, pues, con cuanta razón hemos afirmado antes que, aún cuando los viñedos de esta provincia están en su mayor parte reconstituídos y por tanto no queda, en ellos, más remedio que atenerse a las diversas clases de viníferas que en los mismos existen, éstas constituyen ya por sí solas una base importantísima para poder conseguir los más variados y excelentes productos. Y como el modo de contribuir a alcanzar este resultado tiene que ser el objetivo de las siguientes conclusiones, creemos que podríamos dar ya por terminado lo que a ésta se refiere, pero, como pueden darse, todavía, casos de nuevas plantaciones o de replantaciones nos parece que debemos añadir aún algo relacionado con aquello que, a nuestro juicio, conviene tener en cuenta en estos casos y por lo que a la elección de viníferas se refiere (pues de lo relativo a la de porta-ingertos nos hemos ocupado ya anteriormente) y por más que, sobre ésto, tengamos que limitarnos a señalar orientaciones habida cuenta de que tal elección es un asunto sobre el cual no es posible generalizar sino que, en buena parte, debe ser consecuencia de estudios y ensayos locales, pues si bien, en cada zona, se sabe perfectamente cual es la clase de vid naturalmente más productiva entre las que en la misma figuran, cual es la que proporciona mostos más dulces, o más ácidos, o más ponderados, o los vinos más armónicos o más finos, etc., etc., no se sabe, a punto fijo; los resultados que podrán dar las clases nuevas que se crea convenga introducir fundándose en las cualidades que, en uno u otro sentido, den en otras zonas o regiones pues, aún cuando el principio que anteriormente hemos sentado como axiomático, de que las cualidades de los vinos y su característica

dependen, en primer lugar, íntima y esencialmente, de las clases de vides de que proceden, es consecuencia inmediata de que, cada clase de vid, constituye una *individualidad botánica* y por tanto tiene que imprimir, forzosa pero naturalmente, a sus frutos un *equilibrio característico* de la calidad de las uvas producidas y, en consecuencia, una cepa vulgar originará un vino ordinario aún plantada con o junto a los viñedos más reputados y una variedad selecta o noble conservará el equilibrio alcohol: acidez que la caracterice (1), aún cuando esté cultivada en condiciones desfavorables, con tal de que llegue a la madurez, de este principio evidente, decimos, no es posible deducir, en modo alguno, que dichas cepas nobles, plantadas fuera de los viñedos que les son característicos producirán vinos de igual valor pues, además del azúcar y la acidez, otros elementos igualmente muy importantes tales como el extracto, la materia colorante, el bouquet, etc., que contribuyen también, como es sabido, a la constitución de la calidad, dependen al propio tiempo de otros factores como son: el suelo, las razas de levaduras, los métodos de elaboración, etc. etc., y el conjunto de todo ello no es posible apreciarlo más que mediante los indicados estudios y ensayos por zonas.

Limitándonos pues, ya que otra cosa no es factible, a señalar algunas orientaciones que puedan contribuir a la resolución del problema en las ocasiones en que se presente, vemos ya, en primer lugar, que de lo que acabamos de indicar resulta por de pronto la conveniencia de introducir, en las nuevas plantaciones, viníferas de clases no ordinarias por lo menos en los casos en que se pretenda obtener algo de calidad. Pero, por otra parte, al tratar de constituir un nuevo viñedo, resulta muchas veces preciso considerar no tan sólo la calidad del mosto sino que también sea satisfactoria o conveniente la cantidad y aunque, claro está, que la relación entre ésta y

---

(1) Porchet.

la calidad puede modificarse, entre ciertos límites y con las mismas cepas, por las diversas condiciones y prácticas culturales y enológicas, conforme trataremos de poner en evidencia al discutir las siguientes conclusiones, resulta que dichos límites varían en extremo según las clases y por esto es, también, conveniente tener en cuenta esta modalidad al tratar de elegir las. Para ello es preciso no olvidar que la relación entre la cantidad y la calidad viene regulada, precisamente, por una ley fisiológica de la cual dependen las variaciones de la riqueza en acidez y en azúcar de las diversas viníferas, ya sean ordinarias o vulgares, ya sean finas o selectas, y de tal modo que, prácticamente, resulta que mientras los vinos ordinarios (y decimos *ordinarios* y no *defectuosos* que es otro concepto muy diferente) provienen de viníferas muy fructíferas, los vinos finos son obtenidos, generalmente, de variedades de producción más bien media o reducida (lo cual no excluye que de las vides fructíferas puedan también obtenerse caldos con la máxima finura *compatible* con la característica fisiológica que aquellas tengan) y de tal modo también que, prácticamente, resulta que a medida que aumenta la producción de las diversas variedades de viníferas disminuye la riqueza de su mosto en azúcar y que, por otra parte, son inversas las variaciones entre las cantidades de azúcar y acidez en las distintas viníferas, si bien algunas viníferas sean, a igualdad de riqueza en azúcar, naturalmente productoras de mostos más ácidos (como hemos indicado ya al hablar de los resultados que, en el Campo de experimentaciones, nos han dado algunas de las variedades ensayadas) resultando, pues, en definitiva, que así como el *variar* en *una misma* y *sóla* vinífera sus condiciones culturales de producción, varía igualmente la relación entre la cantidad y la calidad de los caldos obtenidos (según es bien sabido y haremos patente al discutir la próxima conclusión) del mismo modo varía dicha relación para las *diversas* viníferas comparativamente unas con otras aún cuando estén cultivadas en condiciones

*análogas* y, *a fortiori*, tiene que variar todavía más si se cultivan en condiciones diferentes todo lo cual, a nuestro juicio, patentiza bien claramente la necesidad de los ensayos locales o por zonas, que hemos indicado, antes de decidirse a plantaciones en gran escala de viníferas importadas. Nosotros hemos verificado estos ensayos pero claro está que, solamente, con la extensión que nos han permitido los medios de que hemos podido disponer y los resultados que nos ha sido dado deducir, con carácter de alguna seguridad, los hemos ido incluyendo en las Memorias de la Escuela de Viticultura y Enología y Estación Enológica de Reus. Tales estudios los venimos efectuando constando no sólo del análisis completo de los mostos y de los vinos procedentes de cada localidad o zona y obtenidos con diversas viníferas, ya de antiguo cultivo ya importadas, ya aisladas ya mezcladas en diversas proporciones, sino que también, para algunas localidades y viníferas, hemos podido ampliar este conocimiento de calidad al de la relación entre ésta y la cantidad, partiendo para ello de la base del peso medio de las uvas o, mejor dicho, del mosto producido por cepa y refiriendo a él la cuantía del peso, por ciento, del azúcar y de los ácidos en dicho mosto contenidos obteniendo de esta suerte los datos referentes a la producción media de *azúcar* y de *acidez por cepa* eminentemente reveladores de la relación entre la cantidad y calidad teniendo además nosotros recogidos otros datos para ampliar los anteriores a otros componentes de los mostos. De éstos estudios hemos podido dar y deducir términos medios precisos para diversas zonas de esta provincia y por lo que se refiere a las viníferas en ellas generalizadas y ellos nos han permitido sentar las deducciones que al hablar de dichas viníferas hemos hecho, más para algunas importadas nos es preciso todavía continuarlos antes de hacer afirmaciones definitivas pudiendo adelantar, no obstante, que los resultados alcanzados hasta la actualidad, nos permiten opinar que el *Tempranillo* entre las tintas y el *Pedro Gimenez*

entre las blancas, constituyen dos viníferas que convendría ensayar, en mayor escala que hemos podido hacerlo nosotros, en algunas zonas de esta provincia.

Vemos pues cuales son las orientaciones que conviene tener en cuenta para la introducción de nuevas viníferas, en el caso de que se juzgue conveniente, y partiendo no solo de la base del abolengo o condiciones de origen de cada una de ellas, sino que también de los resultados que se alcancen de la extensión o ejecución de los ensayos locales o por zonas referentes a su respectiva característica o relación entre la cantidad y calidad, que interese para alcanzar los mejores y mayores resultados económicos, hábida cuenta de los mercados de que se disponga o se pretenda disponer y de los propósitos que se persigan en cada caso. No debe olvidarse, por lo demás, el tener en cuenta la afinidad con el patrón, al plantar el cual ya debe haberse tenido presente, así como cuánto a la adaptación de éste se refiere y de conformidad con lo que ya indicamos anteriormente.

Recordemos, también, la utilidad que podría reportar el ensayo de hibridaciones o mestizajes entre algunas de las viníferas más propagadas en la provincia y de caracteres opuestos o encontrados (algunos de cuyos ensayos ya hemos dicho tenemos nosotros en vías de realización con alentadores resultados hasta la fecha) y recordemos, por último, que, especialmente en las zonas de esta provincia productoras de uvas de elevadísima riqueza glucométrica, reportaría seguramente considerable beneficio la explotación en gran escala de uvas especiales para mesa, aspecto vitícola al que juzgamos no se le ha dado en la provincia toda la importancia que se merece y afirmando, en fin, que a nuestro juicio, si bien en general la unidad absoluta no es recomendable, tampoco resulta serlo una gran profusión de clases o viníferas, creemos ya justificado deducir y proponer a esta ilustrada Asamblea la siguiente conclusión subdividida en tres partes o aspectos principales :

II. LAS CUALIDADES DE LOS VINOS Y SU CARACTERÍSTICA DEPENDEN, EN PRIMER LUGAR, ÍNTIMA Y ESENCIALMENTE, DE LAS CLASES DE VIDES DE QUE PROCEDEN.

a) *En la provincia de Tarragona se cultivan hoy clases de vides capaces de producir, ya aislada, ya convenientemente asociadas, tipos de vinos armónicos susceptibles de gran mejora y finura.*

b) *En las nuevas plantaciones convendrá emplear de preferencia los patrones américo-americanos que se adapten a las condiciones del terreno, no empleándose los franco-americanos más que con extremada prudencia. El patrón será conveniente escogerlo, a igualdad de las restantes circunstancias, de tal suerte, que asegure a la vinífera que sobre él haya de ingertarse, un poder vegetativo lo más análogo posible al que dicha vinífera tenga, al estado franco de pié, en las mismas condiciones de terreno y clima.*

c) *Sería muy conveniente emprender ensayos locales o comarcales encaminados a la introducción de viníferas susceptibles de proporcionar caldos con las máximas cualidades compatibles con el clima y terreno respectivos, así como ensayar mestizajes o hibridaciones entre algunas variedades, de cualidades contrapuestas, ya generalizadas en la provincia, y entre éstas y las nuevas que se introdujeran.*

### III

#### CON UNAS MISMAS VIDES SE PUEDE PROCEDER DE UN MODO U OTRO Y EN UN TIEMPO U OTRO PARA VARIAR, ENTRE AMPLÍSIMOS LÍMITES, LA CARACTERÍSTICA DE LOS VINOS POR ELLAS PRODUCIDOS

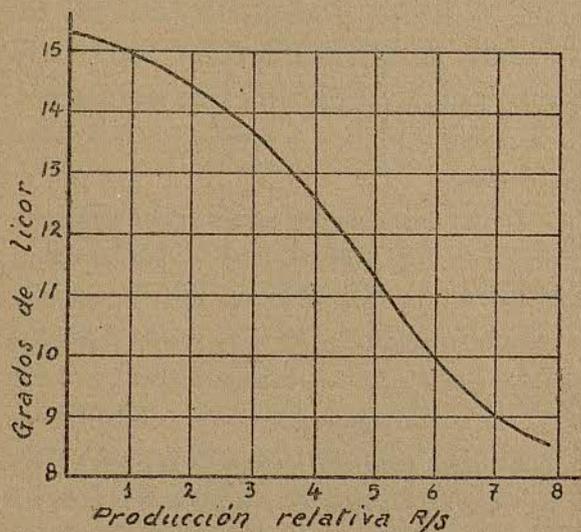
Patentizado ya, en la anterior conclusión, que las cualidades de los vinos y su característica dependen, en primer lugar, íntima y esencialmente, de las clases de vides de que proceden, debemos ahora, siguiendo el plan que nos hemos trazado, poner de relieve que dichas cualidades y característica pueden variar también, y entre amplísimos límites, con *unas mismas vides*, por medio de las prácticas culturales a que éstas sean sometidas patentizando, de esta suerte, que dichas variaciones están, en gran parte, a la mano del viticultor y demostrando que, como dijimos anteriormente, el conocido aforismo *la naturaleza hace la uva y el hombre hace el vino* es demasiado absoluto.

Desde luego que éste importante aspecto que vamos a considerar no necesita casi demostración, pues bien sabido es de todos los viticultores la influencia enorme que, sobre la cantidad y la calidad de los vinos producidos, tienen el abonado, los diversos sistemas de po-

da, la mayor o menor separación entre las cepas, etc. etc., pero, hasta que punto es posible efectuar todo ello, puede comprobarse especialmente y así lo hemos venido haciendo nosotros verificando, para las principales de nuestras viníferas, análogos ensayos que los efectuados por M. Ravaz y comunicados al Congreso Internacional de Viticultura de Angers. Estos ensayos se refieren a la comprobación del modo como varía la calidad de las uvas, y por tanto la del vino, al variar en unas mismas vides la cantidad producida. Siguiendo a M. Ravaz hemos considerado nosotros también no la *producción absoluta* de uvas (ya que de dos vides que hayan producido la una un kilo y la otra dos kilos de uvas puede suceder, y sucederá efectivamente si esta última es mucho más vigorosa que la primera, que el vino producido por dicha segunda sea mejor que el producido por dicha primera) sino su *producción relativa* establecida y calculada por medio de la relación existente entre el peso R de los racimos y el peso S de los sarmientos producidos por la cepa o cepas que se consideren, es decir, por medio de la relación R/S. Nosotros hemos efectuado estos ensayos, como hemos dicho, con las diversas viníferas del Campo de experimentaciones de la Estación Enológica de Reus, y algunos datos sobre el particular figuran en las Memorias correspondientes, pero de sus resultados solamente expondremos aquí, por bastar para nuestros propósitos, el correspondiente a una de dichas viníferas, el *Macabeo* por ejemplo y no hay que decir que, al exponerlos, hay que tener en cuenta que de haberse efectuado los ensayos correspondientes en condiciones diferentes de aquellas en que lo fueron, las cifras obtenidas habrían sido seguramente también diversas. Digamos, pues, que con el *Macabeo* obtuvimos, para los diversos valores de R/S, es decir, para las diversas cantidades relativas de producción de uvas, las siguientes calidades, expresadas en grados de licor o dulce de los mostos respectivos :

Producción relativa R / S	Grado de licor del mosto	Producción relativa R / S	Grado de licor del mosto
0,20	15,2	1,2	14,8
0,23	15,2	2,3	14,3
0,26	15,2	3,1	13,4
0,56	15,2	4,6	11,8
0,62	15,1	5,6	10,4
0,68	15,0	6,0	9,8

con cuyos resultados, para mayor claridad, podemos trazar la adjunta gráfica que nos permite establecer las siguientes deducciones



similares a las correspondientes de los indicados estudios de M. Ravaz. En primer lugar, y en las condiciones de nuestros ensayos, la calidad de las uvas de Macabeo tuvo un límite máximo representado por 15,2 grados de licor que no habríamos podido

rebasar, con igual vegetación, aún cuando hubiésemos disminuido más el número de racimos. En segundo lugar, vemos que al pasar el valor de la relación entre el peso de los racimos y el de los sarmientos desde 0,20 hasta 2,3, el descenso del grado de licor del mosto no alcanzó a un grado, es decir, que la calidad no desmereció

mucho de donde se deduce que, siempre en las condiciones en que efectuamos los ensayos, fué posible que el Macabeo produjera casi dos veces y media más de frutos que de sarmientos sin que la calidad resultase muy desmejorada. Y, en tercer lugar, para valores superiores a 2,3 de la relación entre el peso de los racimos y el de los sarmientos, el desmerecimiento de la calidad fué ya acentuada y cada vez más importante. Dichos resultados nos permiten también hacer otras dos deducciones, análogas a las que los suyos permitieron hacer a M. Ravaz, referentes a lo tentadoras que son las podas generosas y a la onerosa que resulta la calidad. Vemos en efecto que, en las condiciones de nuestros ensayos, para pasar de la calidad 14,3 a la 11,8, la producción relativa pasó de 2,3 a 4,6 de suerte que, doblando la cantidad de cosecha la calidad del mosto nos descendió sólo dos grados y medio (la cantidad es, pues, tentadora) o dicho de otro modo, para mejorar la calidad del mosto en dos grados y medio nos fué indispensable reducir la producción a la mitad (la calidad resulta, pues, onerosa).

Resultó por tanto de los anteriores ensayos, como de sus análogos, experimentalmente evidenciado con toda claridad lo que prácticamente es ya bien sabido, esto es, que cuanto mayor es la producción relativa tanto inferior resulta la calidad y de ellos puede deducirse también el principio sentado por M. Ravaz respecto a que, claro está que entre ciertos límites, «un grado determinado de calidad puede ser siempre alcanzado, pues basta para ello dejar a la cepa el peso o el número de racimos que correspondan» e indicados por ensayos análogos a los anteriores y verificados en las condiciones correspondientes.

Claro está que la calidad de los vinos no depende única y exclusivamente de la producción relativa, es decir de  $R/S$ , cosa por lo demás bien sabida y comprobada también por la práctica, pues el creerlo así como consecuencia de los anteriores ensayos, nos llevaría al ab-



surdo de afirmar que dicha calidad puede crecer indefinidamente cuando el crecimiento de los sarmientos se prolonga también indefinidamente y ya que, en este caso, el valor de  $S$ , denominador de la anterior relación, aumenta sin cesar, mientras que, como hace resaltar M. Ravaz en dicha comunicación, la experiencia demuestra que cuando las cepas vegetan más allá de cierta época (terrenos muy frescos, viñas muy jóvenes y muy abonadas, cepas muy vigorosas, etc.) no suelen dar productos de calidad muy selecta. Por esto, al sentar el anterior principio hemos señalado que podía considerarse *entre ciertos límites* variables, desde luego, con las diversas viníferas y con las diversas condiciones que presida su cultivo y podemos añadir ahora que, según M. Ravaz, los mejores productos parecen corresponder al caso en que los sarmientos dejan de crecer, sensiblemente, al principio del envero de los racimos. Y si, en lo que acabamos de indicar, hemos considerado tan sólo el factor *azúcar*, esto no quiere decir que el otro factor *acidez*, importantísimo también ya que junto con el primero constituye lo que pudiéramos llamar *armazón* del vino, contribuyendo por tanto, esencialmente, a la calidad de este, no sufra también grandes variaciones al cambiar la producción, más no se crea que este cambio de valor de la acidez de los mostos, y por tanto de los vinos, se realice de un modo rigurosa o proporcionalmente recíproco al cambio de valor del azúcar sino que, todos los ensayos realizados (y pueden examinarse los numerosos datos sobre el particular consignados en nuestras Memorias) comprueban que al disminuir el azúcar no aumenta la acidez en la misma proporción de suerte que, a medida que va aumentando la producción, va desmereciendo la calidad no sólo por ir disminuyendo el grado de licor, sino que también por no ir aumentando la acidez en análoga relación desequilibrándose, en consecuencia y cada vez más, los productos obtenidos.

De todo lo anterior se deduce claramente, a nuestro modo de ver,

que, para cada clase de vid, todo cuanto influye en el porte de la vegetación influye en la calidad del producto siendo, por tanto, *el vigor de la cepa el que, en definitiva, regula para ella la calidad del vino* y este principio es precisamente el que nos interesaba sentar para establecer nuestra conclusión ya que dicho vigor, aparte claro está de la naturaleza del suelo y clima y de la variedad, está en manos del hombre el variarlo entre amplios límites por medio de las diversas condiciones y prácticas culturales, como son el abonado, los sistemas de poda y las podas en verde (que modifican también las condiciones de insolación y bien manifiestamente se presenta esta circunstancia en el despampanado, que en tan algo grado contribuye a la cantidad y calidad de los productos), al área, densidad de plantación o separación entre cepas, etc., etc., sobre todo lo cual creemos que ya no sería indispensable insistir más si el tema que estamos desarrollando no se refiriera especialmente a la exportación de nuestros caldos. Pero como es así, debemos añadir algunas palabras, ya que es bien sabido que las diversas Naciones importadoras de nuestros caldos tienen determinadas y distintas exigencias respecto a la composición o característica de los mismos y, en caso de no obedecerlas, prohíben o ponen trabas, origen de enojosas y con frecuencia insuperables dificultades, a dicha importación pues declaran a dichos vinos como sospechosos, por lo menos, de manipulaciones fraudulentas de lo cual se deduce, como consecuencia inmediata, y a nuestro modo de ver, cuan recomendable es el procurar que los vinos corrientes u ordinarios destinados a la exportación, cumplieren cuanto más mejor, las exigencias que sobre el particular tengan las Naciones a que se destinan. Ahora bien, el conseguir este resultado, no es siempre posible por completo con los métodos de elaboración sino que es, a menudo, preciso tenerlo en cuenta también a partir de los métodos culturales. Así, en efecto y por ejemplo, podemos decir que, bajo el punto de vista que consideramos, uno de los

elementos que, en dichas Naciones, juega principal papel, para juzgar de la genuinidad y pureza de los vinos, es precisamente la cuantía de su acidez fija cuya deficiencia les induce a sospechar su aguado y, precisamente también, gran número de nuestros vinos, naturales y puros, se caracterizan, de un modo especialísimo por su relativa pobreza en ácidos lo cual, por lo demás, nada tiene de extraño ya que proceden de uvas sometidas a la acción de extraordinarias condiciones de luminosidad e insolación. Y téngase en cuenta que si bien esta pobreza *natural* de muchos de nuestros vinos puede remediarse, en parte, y sin recurrir a acidificaciones no consentidas en algunas de dichas Naciones (Suiza y Alemania que no toleran ni la adición de ácido tártrico ni la de ácido cítrico y Francia que solo tolera esta última, en los *vinos*, hasta la dosis máxima de 50 gramos por hectólitro) por los métodos de elaboración, según veremos en la conclusión siguiente, puede exacerbarse en cambio, dicha pobreza ácida natural, con las prácticas y métodos culturales según hemos visto anteriormente así como también, al ocuparnos de la conclusión segunda, hicimos resaltar la importancia de la plantación en nuestra provincia de vides productoras de mostos relativamente más ácidos.

Y para que se vea hasta que punto puede ser grave para nuestros vinos la indicada característica que muchos de ellos presentan naturalmente, exacerbada o no por los métodos culturales, diremos que en Suiza, que constituye hoy uno de nuestros principales mercados, hay entre los que han de juzgar dichos caldos cada vez mayor tendencia a considerar la rotura del equilibrio fisiológico del vino, ocasionada por dichos métodos o prácticas culturales encaminadas a obtener una mayor producción, como una especie de aguado realizado por medio de la misma cepa y constituyendo un *fraude fisiológico* con la complicidad del organismo productor (1), aguado que, dicen, es característico de varios tipos

---

(1) Porchet.

de vino de importación de bajo grado y que, añaden, debe ser considerado del mismo modo que la dilución efectuada en el vino una vez elaborado. Y de conformidad con este modo de pensar, se han hecho indicaciones acerca de la conveniencia de señalar, al revisarse las Ordenanzas relativas a los vinos y al acordarse nuevos tratados de comercio (y esto para todos los vinos corrientes de importación, aún para aquellos que tengan una designación precisa de origen) nuevos límites mínimos para sus diversos elementos constituyentes manifestando que, para la aceptación del principio del indicado fraude fisiológico en los vinos hay ya, en Suiza, el precedente de que la reglamentación de las sustancias alimenticias dispone que la leche es el producto obtenido sólo mediante el ordeño de vacas *racionalmente alimentadas* y que la miel obtenida *nutriendo* en verano a las abejas con *agua azucarada* se debe considerar como falsificada, manifestando que al tener para los vinos análogo punto de vista, no se trate en modo alguno de reglamentar la naturaleza, lo cual sería absurdo, sinó al hombre que fuerza a las vides a elaborar un producto que no daría sin su intervención. Tales restricciones, dicen, «habrían parecido supérfluas cuando se dejaba a la naturaleza obrar libremente pero hoy, que el hombre considera cada día más al animal y a la planta como organismos que deben transformar industrialmente las sustancias brutas en productos comerciales, no hay que sorprenderse de ver aparecer la necesidad de una reglamentación en la utilización de estas máquinas vivientes como se considera hoy a los animales domésticos y las plantas culturales». (1)

Vemos, pues, cuan dignas son de tener en cuenta, para la exportación de nuestros vinos corrientes, las modificaciones que en su característica pueden ejercer las prácticas culturales que, al aumentar exageradamente la cantidad, cambian la composición de dichos caldos deduciéndose, por tanto, de todo ello, la conveniencia de que

(1) Porchet.

para dicha exportación de vinos comunes se atemperen dichas prácticas culturales encaminándolas a obtener productos que, si bien en la mayor cantidad posible, obedezcan en su composición natural a las reglas y límites que tengan fijadas las Naciones a que deban exportarse, única manera de evitar las dificultades que antes hemos mencionado y, con ello, afianzar el crédito de nuestros vinos corrientes de exportación y aumentar, en consecuencia, la demanda de los vinos, ya que, respecto a este último punto de vista, podemos añadir que poseemos cartas de algunos de los principales químico-enólogos (y que como a tales dictaminan sobre nuestros vinos determinando si pueden o no ser admitidos) de una Nación que, como Suiza, constituye uno de los principales mercados de esta provincia, en las que nos dicen que aunque en la misma se produzcan *naturalmente* vinos cuya característica y composición no encaja dentro de los límites por sus ordenanzas fijadas, ellos, y con ellos el comercio lícito, no tienen el menor interés en que tales vinos sean importados y, refiriéndose a los casos en que se acidifiquen los caldos para que entren dentro de los límites exigidos, como quiera que en Suiza tal acidificación no es permitida, poseemos también copia de una carta del Secretario General de la Federación Suiza de Negociantes de Vinos, Químico cantonal al propio tiempo, remitida a nosotros por la Cámara Oficial de Comercio Española en Suiza, en la que se indica también que el comercio lícito de vinos suizos no tiene tampoco el menor interés en recibir dichos caldos de suerte que si, el comercio español, desea continuar exportando vinos al mercado suizo deberá velarse en España rigurosamente para que los vinos destinados a la exportación a Suiza no sean acidificados y, esto, naturalmente, empezando por el productor. De suerte que si los vinos para Suiza no pueden ser corregidos para procurar alcancen los límites que allí se exigen y que aquí, en tanto por ciento considerable, naturalmente no alcanzan, debido muchas veces a prácticas vitícolas y

enológicas equivocadas, no queda más recurso, si queremos conservar y mejorar dicho mercado que, sin perjuicio de lo que diremos en la próxima conclusión bajo el punto de vista enológico, se atienda ya, desde la parte cultural, a procurar la obtención de vinos equilibrados y no forzar la cantidad, para dicha exportación, hasta tal punto que ésta se haga imposible o muy difícil a causa de presentarse dicho desequilibrio.

Y algo, y mucho, análogo a lo que acabamos de decir para Suiza podríamos indicar para otras Naciones que constituyen más o menos importantes mercados para nuestros vinos.

Por lo demás, creemos que no es preciso añadir que para la obtención de vinos finos y especiales convendrá también velar, en las prácticas culturales, para que la cantidad se armonice con la calidad de modo que, la primera, no resulte en detrimento de esta última ni de la clase o tipo de vino que se pretende obtener.

Y creemos ya suficientemente razonada esta nuestra tercera conclusión que, subdividida en cuatro aspectos diferentes, tenemos el honor de someter a la consideración de esta ilustrada Asamblea :

III. CON UNAS MISMAS VIDES SE PUEDE PROCEDER DE UN MODO U OTRO Y EN UN TIEMPO U OTRO PARA VARIAR, ENTRE AMPLÍSIMOS LÍMITES, LA CARACTERÍSTICA DE LOS VINOS POR ELLAS PRODUCIDAS.

a) *Todo cuanto influye en el poder vegetativo, es decir, en el vigor de las vides, influye en la cantidad y calidad del vino resultante.*

b) *Dicho vigor, a igualdad de las restantes condiciones constitucionales, climatológicas y agrológicas, está subordinado a las prácticas culturales y especialmente, a la separación entre piés, abonados y podas verdes y en seco.*

c) *En tanto y cuanto los productos que se exporten sean vinos comunes o corrientes, las diversas operaciones culturales antes mencionadas podrán ser encaminadas a obtener económicamente la máxima produc-*

*ción o cantidad compatible con la composición de los vinos resultantes que, en este caso, convendrá tienda a obedecer las reglas analíticas que se apliquen en las diversas Naciones a que dichos vinos deben ser exportados.*

d) *Para la obtención de vinos finos y especiales, las diversas prácticas culturales deberán encaminarse a armonizar la calidad y la cantidad de suerte que ésta última no resulte en perjuicio de la primera ni del tipo de vino que haya de obtenerse.*

#### IV

### CON LAS MISMAS UVAS SE PUEDE PROCEDER DE UN MODO U OTRO Y EN UN TIEMPO U OTRO PARA VARIAR, ENTRE AMPLÍSIMOS LÍMITES, LA CARACTERÍSTICA DE LOS VINOS DE ELLAS RESULTANTES

En las anteriores conclusiones ha quedado sentado que si bien las cualidades de los vinos y su característica dependen, en primer lugar, íntima y esencialmente de las clases de vides de que proceden, resulta, no obstante, que con unas mismas vides, se puede proceder de un modo u otro y en un tiempo u otro para variar, entre amplísimos límites, la característica de los vinos por ellas producido. Demos ahora un paso más y comprobaremos que con unas mismas uvas, es decir, con los mismos racimos producidos por unas mismas cepas, puede hacerse variar, igualmente entre amplísimos límites, la característica y composición de los vinos de ellas resultantes.

La evidencia de esta afirmación es tan conocida que creemos no debemos esforzarnos mucho para ponerla en claro. Unos cuantos ejemplos serán para ello más que suficientes. Empezando por la vendimia de dichas uvas ¿que duda cabe que obtendremos vinos de característica muy diferente según la hagamos más o menos prema-

tura? Bien evidente es que si vendimiamos muy tempranamente, antes de la completa madurez, obtendremos vinos poco alcohólicos y ricos, en cambio, de acidez y que, a medida que vayamos retrasando la recolección alcanzaremos vinos que, si bien más y más alcohólicos, serán cada vez menos frescos y menos ácidos. Vemos pues que ya la vendimia, por si sólo, ejerce un resultado capital en la clase de vino que se obtenga y que, por lo tanto, para determinar el momento de verificarla es muy preciso tener en cuenta el tipo o la característica del vino que se trate o convenga elaborar.

¿Quién no sabe, por otra parte, la influencia decisiva que las prácticas de elaboración tienen en el modo como resulte el producto o vino elaborado? Pues, sin hablar de las prácticas enológicas encaminadas especialmente a la obtención de vinos bien constituidos y de fácil y buena conservación, no hay que esforzarse en demostrar cuan diferente será un vino según se haya derrasponado o no la vendimia, según haya fermentado o no en contacto con el orujo, según haya sido más o menos largo el tiempo que haya durado la maceración, según se haya o no mezclado el vino de prensa con el de yema, según se haya o no realizado la previa defecación del mosto, según se haya sufitado o no la vendimia, según el orujo virgen procedente de la elaboración de los vinos rosados se haya o no adicionado al orujo de los tintos para obtener vinos de doble o triple pasta u orujo, según se adelante más o menos el primer trasiego, según cual haya sido el método de fermentación, según hayan sido las temperaturas de ésta, según se hayan o no efectuado correcciones previas en el mosto, etc., etc., y con muchas etcéteras que son muestras bien patentes, y por lo demás bien sabidas, de la inmensa gama de tipos y clases de vinos que se puedan obtener, con unas mismas uvas, con sólo cambiar, a veces muy insignificamente y tan sólo en detalles, los métodos de elaboración.

Creemos que la evidencia de lo que acabamos de indicar sería su-

ficiente para dar por sentada la conclusión que nos ocupa pero refiriéndose, el tema que se nos ha encomendado y venimos desarrollando, a la exportación de los vinos de esta provincia de Tarragona, juzgamos preciso hacer todavía algunas indicaciones relacionadas, bajo este punto de vista, con las prácticas y métodos de elaboración de vinos corrientes o comunes para los cuales la Asamblea VI que esta benemérita *Unión de Viticultores de Cataluña* celebró en Igualada, en el mes de Abril de 1917, acordó ya unas conclusiones (1), en las cuales juzgamos debe ratificarse ésta, pues constituyen el compendio fundamental de la sana enología, y sobre algunas de las cuales creemos deber insistir por la importancia capital que pueden revestir cuando se trata de la exportación, esencialmente a determinadas Naciones, de dichos vinos comunes o corrientes.

(1) 1.ª La Asamblea declara como a más indispensables para la elaboración racional de los vinos en su primer año, las manipulaciones y cuidados siguientes:

*Grupo I — Cosecha :*

- a) Limpieza y desinfección de los recipientes y utensilios.
- b) Subordinación del momento de recolectar el ensayo de la madurez de la vendimia.
- c) Corrección de la acidez del mosto.

*Grupo II — Fermentación tumultuosa :*

- a) Asepsia de la vendimia por el gas sulfuroso.
- b) Vigilancia de las temperaturas provocadas por la fermentación.
- c) Primer trasiego al acabar la fermentación tumultuosa, por insuficiencia del azúcar que queda por transformar.

*Grupo III — Cuidados en el primer año :*

- a) Poner la Bodega en condiciones de limpieza, ventilación y temperatura.
- b) Segundo trasiego unos quince días antes de la brotación de las cepas.
- c) Tercer trasiego unos quince días antes de iniciarse el envero.
- d) Frecuente relleno de los envases, y
- e) Consulta a las Estaciones Enológicas al hallar el vino en frente de cualquier anomalía.

En efecto, ya hemos hecho resaltar en la conclusión anterior cuanto interesa que los mencionados vinos cumplimenten, cuanto más mejor, las prescripciones, reglas y relaciones entre sus diversos elementos, que para ellos se exijan en las naciones a que deben exportarse. Bajo este punto de vista ya hemos visto el papel preponderante que juega, en muchos de nuestros mercados, la cuantía de la acidez de los vinos ya que la natural pobreza, de muchos de nuestros caldos, en este elemento los hace sospechosos de aguado aun sin serlo resultando que, del mismo modo que hemos visto conviene procurar que los métodos y prácticas culturales no exageren dicha pobreza natural, convendrá que las prácticas y métodos de elaboración se encaminen a procurar para dichos vinos la acidez necesaria para evitarles dificultades en su exportación. Y hay que tener presente que una acidez prudencial es ya precisa, en buena práctica enológica, que exista inicialmente en el mosto pues es absolutamente indispensable para obtener muchos objetivos imprescindibles en una perfecta vinificación, como son: favorecer el desarrollo, trabajo y evolución de los fermentos que transforman el azúcar en alcohol, es decir, al mosto en vino; perjudicar la evolución y desarrollo de los microbios o fermentos capaces de producir alteraciones o enfermedades en los vinos; asegurar, en consecuencia, la buena fermentación del mosto y facilitar en extremo la sucesiva y buena conservación del vino resultante; proporcionar al vino un gusto más fresco, más franco, más frutoso y también contribuir en el vino a la formación sucesiva de su *nariz*. (*bouquet de los franceses*).

Ahora bien, es evidente que, aparte de lo que hemos indicado al hablar de las prácticas culturales, e independientemente de éstas, podría siempre conseguirse que la acidez de los mostos fuese la conveniente para alcanzar todos los objetivos mencionados, escogiendo para ello adecuadamente el momento de la vendimia que vendría señalado, con toda precisión, por el resultado de los análisis acidimé-

tricos de las uvas verificados sucesivamente a medida que éstas vayan madurando. Pero, además de la acidez, hay otra circunstancia que, respecto al momento de la vendimia, se ven hoy inclinados a tener muy en cuenta los viticultores de nuestras comarcas, pues, por afectar directamente a su bolsillo, reviste para ellos una gran importancia. Hoy día, en efecto, en la generalidad de dichas comarcas, la venta de los vinos se hace, en la inmensa mayoría de los casos, a un tanto el grado de alcohol teniéndose muy poco en cuenta, desgraciadamente, otras circunstancias (no podemos negar, no obstante, que algo va progresándose en este sentido, dándose ya la importancia que debe tener a la acidez volátil de los vinos ya que muy poca, todavía, a la fija y a otros elementos) que parece tienen derecho a formar parte del valor o precio de un vino, de suerte que de sus uvas sacará en general, cada uno, al cabo del año, tanto más dinero cuanto mayor sea el grado alcohólico del vino que con dichas uvas obtenga, es decir, que, en resumidas cuentas, *sacará tanto más dinero cuanto más maduras vendimie sus uvas*. Pero al hacerlo así, el viticultor, sin tener en cuenta la conveniencia de compensar de alguna otra manera la falta de acidez (que habrá ido disminuyendo paulatinamente a medida que la madurez avanzaba) necesaria, como hemos dicho, para una buena fermentación, así como para las buenas condiciones y buena conservación del vino resultante, se podría exponer a un desastre, especialmente en las comarcas calientes y también en las templadas, pudiendo decir, en este caso, como en tantos otros, *que la codicia había roto el saco* pues, para ir a buscar unas pesetas más conseguidas a costa de un grado alcohólico algo más elevado, o sea a costa de una mayor madurez de las uvas, podría resultar que *en vez de ganar estas pesetas de más no sólo no las ganara sino que, encima, perdiera algunas* por obtener de dichas uvas un vino mal fermentado y enfermo o un vino de difícil conservación que, cuando fuera a venderlo *no fuese propio más que para ir a la caldera a*

*purgar sus pecados de origen* pagando, una vez más, justos por pecadores.

Y si lo que acabamos de decir supone ya un gran inconveniente para los vinos aun cuando tengan que destinarse al consumo interior, suben de punto las dificultades cuando se trata de exportarlos pues, aun en los casos en que la pobreza en acidez, ocasionada por ir buscando un excesivo grado de madurez para alcanzar la máxima riqueza glucométrica, no originase los desastrosos resultados indicados y se lograra obtener vinos aceptables (que nunca lo serían tanto, seguramente, como los que se hubieren obtenido si la acidez hubiese sido más adecuada) podrá muy bien suceder, y sucede efectivamente muchas veces, que no alcanzasen la riqueza ácida exigida, repetimos, por las naciones que constituyen hoy nuestros principales mercados, lo cual no es de estrañar ya que, repetimos también, los mostos de muchas de nuestras comarcas tienen por una de sus principales características, la de ser pobres en ácidos aun sin forzar la producción de las cepas y aun sin forzar, ni mucho menos, la madurez de las uvas. Es, pues, más que conveniente, indispensable, que el viticultor procure conciliarlo todo obteniendo sus vinos corrientes, con el mayor grado alcohólico posible pero sin menoscabo de la acidez precisa para alcanzar los objetivos indicados, y como esta acidez la pierde al vendimiar sus uvas cuando alcanzan su máxima madurez industrial, no le cabe otra solución más que la de practicar la corrección del mosto suministrándole la acidez que le falte. Ahora bien, esta corrección, hay que tener en cuenta que, como ya hemos dicho, no es posible hacerla para los vinos destinados a algunas de las naciones importadoras de nuestros vinos, ni por medio del ácido tártrico ni del cítrico (y claro está que mucho menos con otros ácidos absolutamente prohibidos en las legislaciones enológicas de todo el mundo) puesto que no toleran tales adiciones, pero, el viticultor, tiene a la mano un medio para alcanzar el objetivo deseado mediante la utili-

zación o aprovechamiento del rebusco verde o agraz (*gutims, bagots, agrassots, racordells*, como se les denomina vulgarmente en las diferentes comarcas) o racimos incompletamente maduros que existen siempre en todos los viñedos y que en general, y bien equivocadamente, deja el viticultor abandonados en el viñedo para que se pudran o se los coman las cabras, sin tener en cuenta que tienen un gran valor y pueden proporcionar utilísimo servicio ya que constituyen verdaderos depósitos o almacenes de este mismo ácido tártrico que a precios elevados se vende en las droguerías y tan barato encontramos en las viñas y cuya adición, a la vendimia, en esta forma, conceptuamos irreprochable, pues nada puede alegar contra ella el más puritano ya que, dicho rebusco, al fin y al cabo, no es otra cosa más que uvas incompletamente maduras. Este procedimiento que nosotros hemos venido empleando siempre con éxito, en la vinificación de miles de hectólitros de mostos, vemos que permite alcanzar el *desideratum* antedicho de conciliarlo todo: máxima riqueza en azúcar y conveniente acidez para conseguir los objetivos comerciales y obtener al propio tiempo vinos ricos, armónicos y equilibrados que no encuentren dificultades en la exportación. Respecto a la cantidad de rebusco a emplear claro está que es variable ya que depende de la riqueza ácida de la vendimia y del mismo rebusco. Para determinar la es, pues, conveniente recurrir a los sencillos análisis acidimétricos que hoy saben ya verificar muchísimos de nuestros viticultores pero, por otra parte, podemos indicar que una cantidad de acidez determinada, aún cuando inicialmente parezca algo exagerada no debe preocupar pues, al pasar de mosto a vino se pierde ya buena parte de la acidez por varios motivos que no es preciso detallar y luego, en el mismo vino, la acción del frío y de determinadas acciones fisiológicas (y de algo de ellas hemos de hablar enseguida) van también disminuyendo sucesivamente su acidez. Lo que si conviene tener en cuenta, cuando la cantidad de rebusco a añadir sea considerable, es

el derrasparlo al objeto de evitar un exceso de astringencia que quizás pudiera comunicar.

Para la corrección de la acidez de los mostos hemos ensayado, alcanzando igualmente excelentes resultados, otro método también irreprochable consistente en la recolección, de una parte de la vendimia, antes del envero, secando luego y pulverizando estos racimos verdes.

De todo lo dicho se desprende con cuánta razón la mencionada Asamblea de Igualada adoptó la conclusión referente a la necesidad de la «subordinación del momento de recolectar al ensayo de la madurez de la vendimia» y si esta necesidad hemos visto que resulta patente en el caso de pretender sólo la elaboración de vinos corrientes o comunes, aunque no fuese más que para procurar obtenerlos con el mayor grado alcohólico posible merced a una recolección verificada a la máxima madurez de las uvas, se comprende sin esfuerzo que tal subordinación ha de ser forzosamente mayor cuando se trata de elaborar vinos de tipos especiales, pues del momento de la vendimia dependen las proporciones absolutas de azúcar y de acidez así como la relación entre ambas todo lo cual constituye una base importantísima influenciadora en alto grado de la característica definitiva de los vinos resultantes. Es pues muy conveniente, en todos los casos, practicar los ensayos glucométricos y acidimétricos indicadores de la marcha sucesiva de la riqueza en azúcar y en ácidos de las uvas con la ventaja de que estos ensayos, repetidos uno y otro año, permiten constituir, en breve tiempo, una guía importantísima y orientadora acerca del momento más oportuno para proceder a la recolección dado el tipo de vino que se desee o convenga elaborar, momento que será, sin perjuicio de efectuar, si precisara, una corrección análoga a la que hemos indicado anteriormente, aquel en que las uvas alcancen una composición, en azúcar y en ácidos, lo más próxima o análoga posible a la que presentaron en los años en

que se obtuvieron, en el viñedo correspondiente, los mejores vinos del tipo de que se trate. (1)

Y ya que del momento más oportuno para la vendimia nos estamos ocupando, añadamos que en el caso especial en que convenga producir un tipo de vino de un grado alcohólico determinado, la recolección deberá efectuarse cuando los ensayos que se hagan de la sucesiva y creciente riqueza en azúcar de las uvas del viñedo indiquen que es ya la necesaria y suficiente para transformarse, por su fermentación, en dicho grado alcohólico para lo cual se partirá de la base de que, cada litro de mosto, debe contener unos diez y siete gramos de azúcar por cada grado de alcohol con que se desea o convenga resulte el vino producido por la fermentación de dicho mosto, no siendo preciso que añadamos que el grado alcohólico máximo natural a que se puede aspirar está limitado por la cantidad máxima de azúcar que puedan producir las uvas de que se disponga y que, de todos modos, el grado alcohólico obtenido naturalmente no podrá ser nunca mayor de unos 17 grados y quizás algunas décimas más, que es lo máximo que permite el fenómeno de la fermentación de snerte que, si las uvas contenían mayor cantidad de azúcar que la necesaria para transformarse en dichos 17 grados (que es alrededor de unos 300 gramos por litro) los vinos resultantes serán abocados o dulces según fuese la riqueza glucométrica inicial del mosto y claro está que, para la producción de esta clase o tipo de vinos especiales, será preciso, en ocasiones y si otras circunstancias que se requieren lo permiten, vendimiar incluso en un estado de sobre madurez de las uvas o dejarlas pasar o secar convenientemente, una vez recolectadas, para que se reconcentren sus jugos como se hace para la obtención de los vinos de licor especiales que se elaboran en esta provincia de Tarragona en algunos viñedos del término de Vinebre.

---

(1) C. Oliveras: «La vendimia: cuando y como debe verificarse».—Folleto de la colección de «Catecismos del Agricultor y Ganadero» publicados por la Editorial «Calpe».—Madrid, 1922.

Pero no basta tener en cuenta que la acidez de la vendimia sea conveniente para alcanzar los objetivos que hemos señalado sino que es preciso además, especialmente para los vinos destinados a ser exportados a determinadas Naciones, tener presente otra circunstancia que es la de procurar que la acidez inicial se conserve tanto como se pueda ya que, disminuyendo con el tiempo, como hemos expresado, podría muy bien suceder, y sucede efectivamente a menudo, que un vino, apto para la exportación, bajo el punto de vista de su acidez, poco después de elaborado, resulte mas tarde inapto a causa de pérdidas en su acidez fija extremo que si bien para Francia pudiera, quizás, ser compensado por medio de la adición de ácido cítrico (que dicha Nación tolera efectuar *en los vinos* hasta la dosis de cincuenta gramos por hectólitro), no cabe tal recurso para otras Naciones, mercados también importantes de nuestros vinos, como Suiza y Alemania, que no toleran en modo alguno la adición de ninguna clase de ácidos. Más, esta pérdida sucesiva de acidez, puede reducirse notablemente teniendo en cuenta que, en buena parte, y entre otros motivos, es ocasionada por determinadas acciones fisiológicas.

Hoy día, en efecto, no se considera ya al vino como el resultado exclusivo de la fermentación alcohólica del mosto sino, más bien, como el resultado de dos fermentaciones: en primer lugar la alcohólica que transforma el azúcar en alcohol y, en segundo lugar, la fermentación malo-láctica que le sigue después, empezando a veces a desarrollarse ya paralelamente a la primera, en virtud de la cual se transforma el ácido málico que contiene el vino, en ácido láctico y la importancia de la cual se comprende perfectamente, pues es bien sabido que casi la mitad de la acidez de los mostos es debida al ácido málico que, al retrogradar en virtud de dicha fermentación, de cada cien partes de él resultan unas 35 a 40 de ácido láctico, de manera que la acidez debida al málico en el mosto disminuye en un 60 a 65 por ciento. Así es que si se pudiera detener, retrasar o dismi-

nuir la intensidad de la fermentación malo-láctica esto se tendría avanzado para conseguir que la acidez de los vinos se mantuviera lo más elevada posible a fin de poderse efectuar su exportación a los países de referencia.

Pues bien, este resultado, es decir, el retrasar la descomposición del ácido málico o el disminuir la intensidad de la misma, ya que no, quizás, detenerla por completo, pueda alcanzarse por el sulfitado de la vendimia, por el empleo de este gas sulfuroso en la fermentación de los mostos, haciendo que la temperatura de esta sea la conveniente y no rebase nunca los límites racionales, procurando sea baja la temperatura de la bodega, avanzando la época de los trasiegos y no descuidando éstos, usando repetida y metódicamente dosis moderadas de dicho gas sulfuroso durante el transcurso de la conservación, en una palabra, procurando que los vinos sean muy sanos elaborándolos y conservándolos racionalmente con arreglo a los preceptos de la moderna enología y claro está que, inversamente, en aquellos casos, extraordinariamente rarísimos en nuestras comarcas pero que conviene tener en cuenta por si en alguna ocasión se presentasen, en que la acidez fuese excesiva podrá convenir favorecer la indicada fermentación malo-láctica, lo cual podrá conseguirse restringiendo el empleo del gas sulfuroso, procurando mantener la bodega a buena temperatura, retrasando la época de los trasiegos, etcétera, etc.

Tenemos, pues, la convicción firmísima de que el problema de la exportación de nuestros vinos, incluso la de los corrientes, ordinarios o comunes, está cada vez más y cada día más, íntimamente relacionada, aparte de su necesariamente absoluta pureza y genuinidad, con el de su vinificación racional resultando, en consecuencia y creemos que con toda evidencia, demostrada la verdadera necesidad de elaborar bien aún en los casos en que se pretenda o convenga obtener cantidad y no calidad,

Claro está que, con lo dicho, no pretendemos, en modo alguno, dar parte de un cursillo de enología, ni sería la presente ocasión oportuna para ello y, de todos modos, el haber publicado unas instrucciones de vinificación racional (1) quizás nos relevaría de ello, pero si hemos juzgado oportuno hacer las anteriores observaciones por estar, como hemos visto, tan íntimamente relacionadas con el problema de la exportación de todos nuestros vinos y, del mismo modo, por su importancia capitalísima creemos muy conveniente recordar, de un modo muy especial, la absoluta necesidad de poner en práctica, en toda vinificación, los medios adecuados para lograr que las temperaturas de fermentación no excedan nunca de los límites racionales, punto también recomendado muy acertadamente por la mencionada Asamblea de Igualada y al cual nosotros concedemos una importancia tan capital que a él, exclusivamente, hemos dedicado últimamente una de nuestras publicaciones divulgadoras (2) en la que exponemos con todo detalle no sólo los desastres y pérdidas considerables y quizás insospechadas que ocasiona el olvido de asunto tan vital para el resultado de la vinificación, sino que también los medios adecuados para evitar por completo unos y otras, medios que nosotros hemos puesto en práctica, siempre con el más lisonjero éxito, vinificando miles y miles de hectólitros de mostos de diversas clases en ésta y en las otras provincias catalanas. Y téngase en cuenta que en la de Tarragona, productora, en muchas de sus comarcas, de mostos de elevada riqueza glucométrica, que tanta influencia tiene en la temperatura de fermentación, la vigilancia y gobierno de ésta alcanza quizás una importancia aún más esencial, sobre todo cuando se exalta dicha elevada riqueza natural retrasando la vendimia hasta la máxima madurez posible (con la subsiguiente disminu-

(1) C. Oliveras.—«Instrucciones prácticas para la vinificación».—Talleres gráficos de E. Navas.—Reus.—1918

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

ción de la acidez) persiguiendo el objetivo de alcanzar el mayor grado alcohólico que se pueda y resultando muchas veces que, por no gobernar debidamente dichas temperaturas, no sólo se deja perder o destruir, por fermentaciones anormales, el azúcar que habría de proporcionar dicho grado sino que, encima, se estropea lastimosamente la calidad del producto resultante, lo cual pone también de relieve la conveniencia de elaborar bien aún cuando se busque solo cantidad y las ventas hayan de verificarse a tanto el grado. Y tén-gase en cuenta, igualmente, la influencia que las temperaturas de fermentación tienen, según hemos dicho, en el proceso malo-láctico.

Y añadiendo, por último, que creemos no necesita demostración el que a los vinos especiales y finos, y aparte de lo que respecto el momento propicio de la vendimia para ellos hemos indicado, deberán aplicárseles los métodos de elaboración y de crianza o complementarios que sus respectivos tipos requieran y en cuyos detalles, claro está que no podemos entrar pues, como hemos dicho, no pretendemos dar, ni es éste momento oportuno para dar, un curso de enología general ni especial, esperamos haber razonado los siguientes cinco aspectos en que subdividimos la cuarta conclusión que tenemos el honor de someter a la consideración de esta competente Asamblea :

IV. CON LAS MISMAS UVAS SE PUEDE PROCEDER DE UN MODO U OTRO Y EN UN TIEMPO U OTRO PARA VARIAR, ENTRE AMPLÍSIMOS LÍMITES, LA CARACTERÍSTICA DE LOS VINOS DE ELLAS RESULTANTES.

a) *La Asamblea se ratifica en las conclusiones del tema segundo, referente a la elaboración racional de vinos, de la VI celebrada en Iguazú el 9 de Abril de 1917.*

b) *Debe ser objeto de especialísimo cuidado todo cuanto se refiere a la elección del momento de la vendimia y la acidez de los mostos.*

c) *Es absolutamente indispensable poner en práctica cuanto sea pre-*

*ciso para lograr que las temperaturas de fermentación no excedan nunca de los límites racionales.*

*d) Es de toda conveniencia, especialmente para la exportación de los vinos de determinadas comarcas de la provincia de Tarragona, tener muy en cuenta todo lo referente a la fermentación malo-láctica favoreciéndola, o, por el contrario, retrasándola y aun evitándola en lo posible, según convenga.*

*e) A los vinos finos y especiales deberán prodigárseles los cuidados de crianza y complementarios o especiales que sus respectivos tipos requieran o exijan.*

## CONCLUSIONES FINALES

Llegamos ya al final de nuestro modesto trabajo y creemos que poco nos queda que añadir para poder darlo por terminado, pues las conclusiones que hemos de presentar en último lugar son ya, unas, consecuencia inmediata de las anteriormente razonadas y, las restantes, se deducen también de ellas sin necesidad de grandes razonamientos.

Hemos sentado, en primer lugar y como premisa fundamental, la de que para dar una mayor seguridad a la exportación vinícola de la provincia de Tarragona, incrementándola al propio tiempo, en los mercados de que ya dispone así como abriéndole otros nuevos, la solución más adecuada, y quizás única, consiste en afinar nuestros tipos de vinos de mesa, en intensificar cada vez más la producción de los vinos especiales, es decir, de aquellos que reclaman normas también especiales en la recolección de las uvas o en su vinificación o cuidados sucesivos capaces de producir determinadas características en el vino, (tales como los licorosos, rancios, generosos, moscateles, garnachas, espumosos, ports, etc., etc.), los cuales se elaboran ya en mayor o menor escala en varias comarcas, en implantarla en las demás que reúnan condiciones para ello así como en estudiar y experimentar la producción de otros que pudieran satisfacer gustos o exigencias determinadas, como pudieran ser quizás, entros otros

y los citamos solamente como ejemplo, para las comarcas productoras de mostos de elevada riqueza glucométrica, los generosos espumantes y los mismos mostos, aromáticos o no, al natural, es decir sin alcohol alguno, muy propios para los países que tienen decretadas *leyes secas* (producción esta última que se ha iniciado ya con pleno éxito) y, para las comarcas productoras de vinos débiles, la preparación de tipos especialés ligeros, elaborados con uvas blancas, pobres en extracto y poco alcohólicos que resultarían diuréticos y que, del mismo modo que se fabrica y ofrece un pan especial para los diabéticos, podrían ofrecerse a los dispépsicos, artríticos y urémicos a los que hoy se les recomienda no beber vinos por creer les resultan fuertes, asaz alcohólicos, pesados e indigestos los tipos de ellos hoy más generalizados.

Por otra parte, hemos visto en el transcurso de las anteriores conclusiones, los magníficos elementos vitícolas con que cuenta hoy la provincia de Tarragona así como los que pudieran ensayarse e implantarse lo cual, unido a la gran variedad de condiciones climatológicas y agrológicas, verdaderamente soberbias todas ellas en grandes extensiones, que caracterizan a sus diversas comarcas hacen que, bajo el aspecto o punto de vista que analizamos, podamos calificar a dicha provincia de verdaderamente privilegiada como lo comprueba el que sea rica, cual ninguna, por lo que respecta a la inmensa variedad de clases y tipos distintos de vinos que en ella se obtienen (y que creemos susceptible de mayor aumento todavía) desde los de constitución más robusta, de mucho cuerpo y capa, riquísimos en substancias extractivas y colorantes, hasta los de constitución débil y pobre en sus diversos elementos, y desde los pobres en alcohol hasta los que presentan las más elevadísimas graduaciones glucométricas y alcohólicas naturales conocidas, con toda la riquísima y variada gama que tan amplísimos límites supone y consiente.

Y como también abrigamos la creencia de haber puesto de relieve,

en el transcurso de nuestras anteriores conclusiones, lo mucho y bueno que, bajo el punto de vista que hemos considerado como fundamental, puede hacerse y conseguirse, con los indicados excelentes elementos, ya culturalmente, ya con la oportuna y racional aplicación de los adelantos de la moderna enología, resulta que opinamos poder dar como demostrado el que la solución que, comercialmente y por lo que a la exportación se refiere, hemos dado como salvadora, es posible, vitícola y enológicamente, de ser llevada a la práctica en esta provincia viti-vinícola de Tarragona, especialísima quizás cual ninguna otra, la cual, por sus peculiares condiciones, las reúne para apelar a cualquiera de las dos maneras a que, sin excluirse la una a la otra, antes al contrario complementándose mutuamente, puede recurrirse para procurar y conseguir la mayor seguridad, al propio tiempo que un aumento considerable en la exportación de sus vinos, a saber: elaborarlos de conformidad con los gustos del consumidor o bien producirlos de tal suerte que éste los desee y solicite atraído por sus especiales características, Y fundamos esta nuestra firme creencia de que la provincia de Tarragona reúne, vitícola y enológicamente, condiciones para proceder al mismo tiempo de las dos maneras indicadas, porque las reúne no solo para poder elaborar, en cada una de sus variadas comarcas y como de hecho sucede ya en algunas de ellas, alguna o algunas clases de vinos finos y hasta especiales que pudieran ser de tipos constantes, tal como los desea y va buscando siempre el consumidor, bien característicos y aceptables, que se recomienden por sí mismos y por sí mismos sean solicitados en los mercados, sino que los reúne también, y quizás insuperables dada la riqueza extraordinaria que en clases y tipos de vinos ya posee y puede poseer, como hemos indicado, para, estudiando detenidamente las diversas exigencias y gustos de los mercados más diferentes, elaborarlos de suerte que satisfagan, hasta el menor detalle, tales gustos y exigencias.

Claro está que esto que acabamos de indicar ya se hace hoy y de tal modo que el mercado de esta provincia es ya múltiple, y puede decirse que mundial, según dijimos al principio de esta nuestra ponencia, con todas las ventajas que supone la pluralidad de mercados sobre las que supondría no poder servir más que a uno o a un número muy limitado de ellos. Pero todo esto creemos que podría ampliarse y extenderse mucho más, dándole al propio tiempo el carácter de seguridad y regularidad conveniente, poniendo a contribución tanto como se pudiera, que es mucho más de lo que se hace, todos los excelentes elementos y todas las privilegiadas cualidades y condiciones a que antes nos hemos venido refiriendo.

Existe pues posibilidad, en esta provincia, de asegurar, favorecer y aumentar su exportación vínica, contribuyendo ello además a paliar las crisis vitícolas que con tanta frecuencia como gravedad padecemos, mediante la sucesiva extensión e incremento de la producción de vinos especiales y finos, que encontrarían una más fácil y segura colocación en el exterior, en detrimento de la de aquellos que encuentran cada vez más dificultades de diverso origen o son cada vez menos solicitados fuera y que, por tanto, gravitan en el interior con intensidad creciente y envileciendo su precio. Y como la masa más importante de vinos de la provincia y que pesa más extraordinariamente en sus mercados está constituida por los corrientes de diversas clases y de sus distintas comarcas y por los vinos de *coupage*, tales son los vinos que creemos conviene ser transformados, como es posible mediante prácticas culturales y vinícolas adecuadas, los primeros en clases más finas de tipos constantes característicos de las diversas comarcas y, respecto de los segundos, opinamos que a pesar de que buena parte de la industria enológica de exportación debe fundarse en las mezclas o *coupages*, los vinos denominados de *coupage*, tal como hoy se entienden para la exportación y que son los más tentadores para que en ellos se verifiquen posibles ampliaciones

dentro y fuera, conviene se procure vayan disminuyendo en cantidad substituyéndolos también, en las comarcas que los producen, por otros finos y hasta especiales lo cual es igualmente posible por medio de las convenientes prácticas vitícolas y enológicas como lo comprueba, por ejemplo, lo que al razonar la primera conclusión hemos indicado respecto de los vinos *Rancios* que hay posibilidad de obtener, también, en muchos de los términos de dichas comarcas productoras de tales vinos de *coupage* los cuales, reducidos en cantidad a proporciones más racionales, podrían ser útiles para el consumo interior y también para la mejora de otros vinos, más necesitados, de otras comarcas.

Pero al llegar aquí y antes de pasar adelante creemos que, aunque pudiera quizás parecer digresiva, no holgará hagamos una observación referente a que, al hablar de afinar clases y tipos de vinos, no queremos nosotros decir que el progreso a realizar en vinificación, en esta provincia, tenga que consistir *forzosamente* en substituir por otros los métodos que en ella, ya de tiempo, se vengán empleando y aun cuando estos otros métodos vengán rodeados por la aureola de magníficos resultados dados, por ellos, en otras partes, de suerte que opinamos que el tratar de perfeccionar los resultados no supone siempre, ni mucho menos, cambiar los procedimientos de obtenerlos, y esto es tanto más así cuanto más característica sea la clase o tipo de que se trata, puesto que las modificaciones a la misma aportadas por el nuevo método podrían dar por resultado, sino quizás el de hacerlas desaparecer completamente, el de aminorar o cambiar las cualidades que constituyeran, precisamente sus especiales caracteres distintivos cuando lo que conviene, en todo caso, es conservarlos y aun quizás, acentuarlos. Tales cambios de método podrán ser, pues, muy dignos de ser ensayados, y convendrá lo sean comarcal y aun localmente, para intentar la formación de nuevos tipos adecuados a los gustos y exigencias de determinados mercados, experimentando

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

Hecha la anterior salvedad, que juzgamos no desprovista de importancia ni de fundamento, podemos resumir todo lo anterior diciendo que, de conformidad con la conclusión fundamental que hemos sentado, nuestro criterio, y como nuestro modesto y susceptible de ser equivocado por firme que sea, es el de que la sucesiva y creciente afinación de las clases de vinos ya existentes, la intensificación cada vez mayor de los actualmente ya muy acreditados y la implantación de la de todas aquellas, que no son pocas, que permiten las peculiarísimas condiciones de nuestras diversas comarcas, darían por resultado el obtener un conjunto de tipos constantes de vinos de pasto, mesa y especiales característicos de cada uno de ellas y susceptibles todos, dentro de su respectiva clase, mediante prácticas culturales y vinícolas adecuadas, de gran perfección y finura y muchos de los cuales (entre los que podemos incluir sin duda alguna no pocos de los que hoy se obtienen como comunes y que con su crianza tendrían tiempo de desarrollar todas las las excelentes cualidades de que seguramente son capaces) podrían llegar a merecer se les otorgase los honores de la botella, que no puede dudarse recibirían muy dignamente, con todo lo cual tenemos la profunda convicción de que se lograría desligar a la mesa general de nuestra expor-

tación del carácter de inseguridad que hoy día tiene y se conseguiría, al propio tiempo, extenderla e intensificarla cada vez más, así como también, ya que los tipos reunirían un carácter constante y se irían acreditando, por sí mismos, tal como fueren y, además, su característica y composición, justificativas de su genuinidad y pureza, podrían ser estudiados y perfectamente conocidos en los países importadores, se llegaría a evitar por completo las dificultades, muchas veces insuperables y siempre enojosas, que hoy día, hemos visto, encuentran crecido número de nuestros vinos corrientes por no encajar algunos de sus componentes, a pesar de ser naturales, dentro de los límites que para ellos tienen fijados algunas de las Naciones que constituyen hoy sus principales mercados.

Pero además, y por otra parte, creemos que no dejarían de obtenerse también otras ventajas de la producción de tipos de vinos finos y especiales, de entre las cuales no sería seguramente la menor la de que, quedando para los mercados interiores los vinos comunes, pero ya afinados también y de tipos igualmente constantes, alcanzarían sin duda más fácil salida y mucho mayor consumo, obteniendo a la vez precios más remuneradores, lo cual contribuiría a paliar las periódicas crisis vitícolas producidas principalmente por la variabilidad de las cosechas (y que bajo este punto de vista vendrían también paliadas, con la producción de dichos vinos, que facilitaría el poder guardar los productos exuberantes de los años de abundancia para venderlos en los de escasez) al propio tiempo que se lograría que las diversas comarcas, al acreditar más y más a sus vinos, se acreditaran más y más a sí mismas, alcanzando por tanto cada vez mayor renombre y profusión dichos vinos, cosa que hoy no puede suceder en el grado que convendría pues muchos de los vinos, en cuya composición entran varios de diversas clases y comarcas, tienen que ser forzosamente, como hemos dicho al principio de nuestro trabajo, o innominados o recibir un nombre impreciso de origen.

Pero para poder conseguir, bajo este punto de vista, todos los excelentes resultados a que puede aspirarse, creemos de toda precisión que cada tipo de vino sea producido en la comarca más adecuada para ello y hacer, luego, todo lo posible para que las marcas correspondientes a dichos tipos no pudieran ser desacreditadas por imitaciones fraudulentas realizadas en el interior o en el exterior, a cuyo efecto opinamos que es de conveniencia absoluta que, ningún tipo o marca de vino, pudiera recibir un nombre de origen que no correspondiera a la localidad o comarca en que se hubiera realmente producido, a cuyo efecto convendría se legislara en dicho sentido, al propio tiempo que, como lo ha hecho Francia con innegables y satisfactorios resultados, se delimitasen debidamente las comarcas vitícolas señalándose, con detalle, todas las localidades o términos que, en cada una de ellas, habrían de quedar comprendidas, previo un estudio detallado de sus diversas condiciones culturales y vinícolas y, todo esto, lo conceptuamos tanto más conveniente en esta provincia cuanto tan diferentes son las condiciones de sus diversas comarcas y tan diferentes también las características de los tipos de vinos que en ellas se producen y pueden producirse.

Y daríamos ya, aquí, por terminado este nuestro modesto y deshilvanado trabajo, pero creemos nos obliga a añadir todavía algunas palabras, aún a riesgo de abusar de la atención de la Asamblea, el hecho de estar íntimamente relacionadas las soluciones a que hemos llegado, y como ya lo hemos puesto de relieve al razonar alguna de ellas, con las cuestiones económicas y con la candente cuestión de cantidad y calidad. Respecto a estos particulares, y por más que las primeras no quedan incluidas dentro de los límites puramente vitícolas y enológicos del tema que se nos ha encomendado, podemos decir, en primer lugar, que nos hemos venido refiriendo solamente a la masa general de los vinos de exportación para asegurarla e incrementarla, y aunque, por lo demás, creemos firmemente que, el ex-

tender lo dicho a los vinos destinados al consumo interior, sólo beneficios reportaría bajo todos los puntos de vista, y algo de esto hemos ya insinuado anteriormente. Por otra parte, tanto la calidad como la cantidad, presentan sus ventajas y sus inconvenientes, pues si bien esta última, individualmente o en extensiones relativamente pequeñas, podría ser remuneradora, vendría esto desvirtuado al generalizarse, aumentando las dificultades actuales en el caso en que éstas fuesen producidas verdadera y exclusivamente por el exceso de producción, y, por lo que respecta a la calidad, si bien es igualmente remuneradora por sí misma y por contribuir a paliar dicho exceso necesita, en cambio, capital para ser desarrollada en toda su conveniente y debida amplitud. Pero, aparte de estas evidentes premisas de carácter general y a pesar de ellas, tenemos nosotros la sincera e íntima convicción de que, hoy por hoy, en esta provincia, son innumerables los casos en que, con sólo cuidar debidamente la elaboración, es posible aumentar la cantidad mejorando, al propio tiempo, mucho la calidad y esto sin contar con que nos cabe la evidencia de que precisamente lo que hoy *cuesta más caro* al viti-vinicultor es el *elaborar defectuosamente o mal* y ello lo tenemos demostrado en el folleto que anteriormente dijimos hemos publicado, acerca de *Los millones perdidos por los viti-vinicultores*. en el cual se ponen de relieve las considerables y quizás insospechadas pérdidas que acarrear las elaboraciones irracionales comprobándose que, aun cuando se trate tan sólo de obtener cantidad, es indispensable elaborar racionalmente para no perder dinero efectivo sin contar con el que puede suponer el descrédito ocasionado por los vinos mal elaborados. Y el elaborar mejor y más racionalmente de lo que hoy, en general, se elaboran los vinos corrientes y obtenerlos, en consecuencia, mucho más finos, más selectos y de mejor conservación, no es cosa que suponga un gasto mayor que el que hoy se invierte en elaborarlo menos bien o mal, pues, antes al contrario, con los mismos gastos,

pueden obtenerse vinos que serían mucho más retributivos a lo menos por el concepto de que en su elaboración no se habrían desvanecido, gastados en pura pérdida o *saboteados*, si se nos permite esta palabra, por la levadura o fermento alcohólico, determinados elementos que, como el alcohol, dan hoy, en estas comarcas, por su cuantía, precio o valor a los vinos corrientes o comunes.

Resulta, por tanto, que siendo lo más importante el vencer la inercia y empezar por algún lado, ya que el poner en práctica y por completo el conjunto de todo aquello a que en nuestras conclusiones hemos llegado no es cosa de un día sino que es preciso, y hasta más conveniente, proceder por etapas sucesivas, dicho comienzo puede iniciarse ya hoy, sin gasto alguno, con los mismos medios de que se dispone puesto que éstos, repetimos, permiten ya, con sólo la aplicación de los modernos conocimientos enológicos, la transformación de los vinos corrientes o comunes que, en general, se obtienen, en otros mucho más finos y de muchísimo mejores condiciones de presentación y conservación y bien lo tenemos así demostrado, y no quisiéramos que el decirlo pudiera ser tachado de inmodestia si no tan sólo como demostración de nuestras afirmaciones, con vinificaciones de mostos de las más diversas clases por nosotros efectuadas, en ésta y otras provincias catalanas, disponiendo únicamente muchas veces de los medios más modestos y, en no pocas ocasiones, defectuosísimos. Y empezando de esta manera, con los mismos medios y gastos que en la actualidad, pero obteniendo más ingresos, pues por lo menos se aumentarían en los correspondientes a las pérdidas que hoy día hemos visto existen y que no se producirían, lo demás podría irse implantando sucesiva, paulativa y aún económicamente dadas las privilegiadas características vitícolas y enológicas de esta provincia, pues, hasta muchos de los vinos especiales, podrían obtenerse en ella relativamente con pocos gastos siempre que, cada uno de ellos, se elaborara en la comarca o localidad más propicia para ello (lo cual

hemos visto anteriormente que era también muy aconsejable bajo otro punto de vista) pues no hay razón, por ejemplo, para obtener en algunas localidades, por medio de un largo asecamiento sobre esteras, el mismo producto que puede obtenerse mejor, más fácil y más económicamente, en otras con la sola ayuda del calor solar.

Así pues, en definitiva, el empezar por el mejoramiento de la calidad de nuestros vinos comunes obteniéndolos mejores y más finos, lo cual puede hacerse, ya hoy, con los mismos gastos y aún quizás disminuyéndolos, y el perseverar uno y otro día por este camino, y habida cuenta de lo mucho, bueno y justamente acreditado que hoy ya se produce en la provincia y de que el mercado de ésta es mundial, creemos que, en breves años, podría llegarse con éxito a la resolución total de su problema vinícola y ello no sólo bajo el aspecto exterior, sino que también por lo que al consumo interior se refiere, para conseguir cuyos resultados opinamos que se ha dado ya el principal paso, recorriendo merced a él largo camino, con la constitución de buen número de Sindicatos cuyas magníficas Bodegas, legítimo orgullo de los pueblos respectivos, podrían irse encaminando sucesivamente en el sentido que hemos deducido y no hay que añadir, ni de ello debemos ocuparnos por no encajar dentro del tema, que esto y todo lo demás podría conseguirse con muchísima más rapidez y mayor perfección, si tales beneméritos Sindicatos fuesen debidamente auxiliados como creemos merecen serlo por el esfuerzo por ellos realizado y se implantaran, de una vez, las tan soñadas como convenientes instituciones de crédito agrícola.

Y si el problema que nos ha ocupado es susceptible de encontrar tanto más rápida, más completa y más perfecta solución cuanto mayores facilidades encuentren y mayores auxilios reciban la Asociación y el Crédito agrícolas, tales perfección y rapidez tenemos el firme convencimiento de que están, también, íntima y esencialmente relacionadas con la profusión y extensión de la Enseñanza y Experi-

mentación viti-vinícola pues, si tal experimentación y enseñanza, son ya convenientísimas para llegar a perfeccionar las prácticas más corrientes, se comprende perfectamente que han de serlo más, muchísimo más, cuando se trata de llegar a producir tipos de vinos finos y especiales, procurando, al propio tiempo, la adopción de métodos que consientan las máximas calidad y cantidad con los menores gastos posibles. Para todo esto claro está que los viti-vinicultores deben y pueden contar con los estudios, ensayos y trabajos ya efectuados por las Estaciones Enológicas así como con los que, encaminados a tan primordiales fines, efectuen en lo sucesivo pero, además de esto, han sido creados ultimamente, en esta Región Agronómica de Cataluña, unos Servicios Especiales de Enología que abrigamos la seguridad de que pueden constituir, con su constante e intensísima cooperación, un poderoso auxilio para alcanzar en el más breve plazo posible cuanto hemos consignado en nuestras conclusiones, ya que uno de los principales objetivos de dichos Servicios es, precisamente, el de desarrollar las enseñanzas enológicas integrales y eminentemente prácticas a todo lo dicho encaminadas, llegando incluso a encargarse de la dirección inmediata de todas las operaciones de vinificación, (como lo han puesto ya en práctica en pueblos enteros de las más diversas comarcas de ésta y otras provincias catalanas) resultando, por tanto, convenientísimo que tales Servicios puedan funcionar íntegra y debidamente a la mayor brevedad, para que las mencionadas enseñanzas puedan extenderse y prodigarse cuánto sea posible, proporcionando los beneficiosísimos resultados que de ellas puedan esperarse si bien, para esto último, se habrá de tropezar con el inconveniente de haber sido designado para dirigir dichos Servicios precisamente el que en estos momentos tiene el honor de desarrollar esta ponencia y por más que, y con ello terminamos, pues tememos haber abusado ya en demasía de la atención de los benévolo asambleistas, en desempeñar tal dirección, que por su impor-

tancia y naturaleza, así como por la responsabilidad que supone, representa para nosotros una distinción y un honor que, sin falsa modestia, juzgamos no merecer, hemos de aportar ya que no los méritos de que carecemos, todas nuestras fuerzas y todos nuestros deseos y buena voluntad, con los grandes y sinceros entusiasmos que constantemente nos han animado para trabajar, sin descanso, en pro de los intereses de la viti-vinicultura. Así, pues, las conclusiones finales que tenemos el honor de someter a la consideración de esta ilustrada Asamblea, son las siguientes :

V. FINALES.

a) *La provincia de Tarragona puede considerarse, enológicoamente, como verdaderamente privilegiada ya que en ella pueden obtenerse, y en parte ya se obtienen, los más diversos tipos de vinos susceptibles, la inmensa mayoría de ellos, de gran mejora y finura.*

b) *Conviene y puede tenderse hácia la sucesiva desaparición de los vinos comunes denominados de mezcla o coupage, substituyéndolos paulatinamente por vinos más finos y especiales de mayor y más seguro porvenir.*

c) *Respetable cantidad de vinos corrientes de la provincia de Tarragona, conviene sean, y producidos y elaborados con mayor esmero y cuidado pueden serlo, convertidos en vinos superiores susceptibles de aspirar, inclusive, a los honores de la botella.*

d) *Es de alta conveniencia que cada tipo de vino sea producido en la comarca más adecuada para ello.*

e) *Para la creación de marcas de vino y el afianzamiento de las mismas, es de toda conveniencia la delimitación de comarcas vinícolas con lo cual se contribuiría a evitar que dichas marcas pudieran ser desacreditadas por imitaciones fraudulentas de las mismas hechas en el interior y en el exterior.*

f) *Para todo cuanto se refiere al perfeccionamiento de los métodos*

de elaboración de vinos así como a la obtención de los finos y especiales, los viti-vinicultores esperan poder contar con los estudios y trabajos ya efectuados y que efectúen las Estaciones Enológicas, así como también con el auxilio e intensísima cooperación de los Servicios Especiales de Enología, creados en la Región Agronómica de Cataluña por Real orden de 7 de Julio último, cuyas enseñanzas integrales y eminentemente prácticas, a todo ello precisamente encaminadas, entienden pueden contribuir en alto grado a conseguir en el más breve plazo posible cuanto queda consignado en las anteriores conclusiones y, a este efecto, acuerdan solicitar que dichos Servicios especiales sean convenientemente dotados y puedan funcionar íntegra y debidamente a la mayor brevedad.

Hitler ist unser Führer.

! Heil Hitler!