

Semana del vino
de la
RIBERA

1976

DG
COM

CONFERENCIAS PRONUNCIADAS EN LA HORRA (Burgos)

CON MOTIVO DE

SEMANA DEL VINO DE LA RIBERA

Organizada por el Comité Provincial de Agricultura y Comercialización Agrarias de la Delegación Provincial de Agricultura y Comercialización Agrarias de Burgos

Organizada por:

DELEGACION PROVINCIAL DE AGRICULTURA

Jefatura de Industrialización y Comercialización Agrarias

Publicaciones de la Excma. Diputación Provincial

Burgos

1976

+.989946

CONTENENCIAS PRONUNCIADAS EN LA HORRA (Burgos)

CON MOTIVO DE

SEMANA DEL VINO DE LA RIBERA

**Fotografías cedidas por la Unión Territorial
de Cooperativas del Campo de Burgos.**

Organizado por

DELEGACIÓN PROVINCIAL DE AGRICULTURA

de Burgos y Comarcas Agrícolas

Publicaciones de la Delegación Provincial
Depósito legal: BU - 433 - 1976

Burgos

SANTIAGO RODRÍGUEZ, S. A. - MOLINILLO, 18 - BURGOS

R-149052

Presentación

INDICE

	Págs.
PRESENTACION	5
EL VINO DE LA RIBERA Y SU CIRCUNSTANCIA (conferencia pronunciada el día 9 de Diciembre de 1975) por D. Pedro Felipe Calvo Esteban	7
ASPECTOS PRODUCTIVOS QUE CONDICIONAN LA CALIDAD DE LOS VINOS (conferencia pronunciada el día 10 de Diciembre de 1975) por D. Luis Gimeno de la Plaza	31
LA MECANIZACION DE LA ELABORACION DE VINOS (conferencia pronunciada el día 11 de Diciembre de 1975) por D. Antonio Larrea Redondo	49
EL VINO Y SU DENOMINACION DE ORIGEN (conferencia pronunciada el día 12 de Diciembre de 1975) por D. Antonio Gallego de Chaves y Escudero	63

Presentación

Las tierras burgalesas bañadas por el Duero, que conforman la comarca natural conocida como «La Ribera», con los núcleos de población de Aranda y Roa, como más importantes, constituyen la zona vinícola por excelencia de nuestra provincia. Las viñas —la vinífera más extendida es el **tinto del país**, por exigencias de la filoxera injertada sobre variados patrones americanos— primorosamente cuidadas por los hombres de la tierra, esos ribereños, que, durante siglos han considerado la uva como base de su economía agrícola, forman con los cereales un minifundista ajedrez verde y oro. Y sus vinos, sus conocidos claretos, han sido elaborados tradicionalmente en las profundas cuevas que horadan sus arcillosas colinas.

Hace veinticinco años los ribereños, en primer lugar los de La Horra, los socios de la Cooperativa «Santa Eulalia», entendieron que era preciso sustituir sus prenones de viga y sus rudimentarios lagares por modernas instalaciones de elaboración y conservación del vino. Y se unieron en esta fecunda labor que sirvió de ejemplo y guía a toda la comarca, en la que hoy florecen treinta modernas instalaciones que son legítimo orgullo de sus gentes.

Y como un homenaje, a estos pioneros en el quehacer cooperativo en La Horra, municipio que también en 1975, cumplía el 250 aniversario de su constitución como tal, fue programada una Semana del Vino de la Ribera, en la que se desarrolló el ciclo de conferencias que ahora son recogidas en esta publicación, merced a la generosa ayuda de la Diputación Provincial.

Pero ni los actos programados para toda una, fría en el aire y caliente en el ambiente, semana del mes de diciembre, ni esta publicación fueron ni son sólo un homenaje sino que quieren ser también un estímulo. Las realizaciones de estos veinticinco años no son una meta sino un principio; nuestra moderna sociedad exige artículos de consumo cada vez más selectos y en el vino, que nos refresca, nos estimula o complementa nuestras comidas, vienen incorporados no sólo el sudor del experto cultivador, sino la genética de la selección de las cepas, los avances de la mecanización y las técnicas más delicadas de la elaboración y conservación del vino. Y estas técnicas que avanzan con celeridad, exigen que viticultores y vinicultores atemperen a ellas sus pasos, con el deseo de que la calidad de los caldos producidos sirva para el reconocimiento de la Denominación de Origen Ribera, aspiración de la comarca y deseo de los hombres que en ella cultivan las viñas o laboran en el sector enológico.

FRANCISCO MONTOYA RAMOS

Jefe Provincial de la Jefatura de
Industrialización y Comercialización Agraria

EL VINO DE LA RIBERA Y SU CIRCUNSTANCIA

D. PEDRO FELIPE CALVO ESTEBAN

Poeta y Fiscal comarcal de Aranda de Duero

PROLOGO

Cumplir años, ¡Qué placer!
no lo querrá la mujer,
que pierde su lozanía,
pero el vino cada día
que consigue envejecer,
se afianza en su valer.

Veinticinco años, ¡friolera!
¡cuántos agostos y eneros!
ellos fueron los primeros,
aquí, en nuestra Ribera.

Sí, en efecto, distinguidas señoras y señores, estimados paisanos y amigos todos, hace veinticinco años, cumplidos ya por tanto, un cuarto de siglo, que unos horrenses entusiastas y decididos, rompiendo con moldes y costumbres viejas, llevados del amor a su trabajo y a su pueblo, se lanzaron a la aventura de erigir, por su cuenta y riesgo, esta Bodega, bajo la denominación de Comunidad de Productores Vinícolas y con el patrocinio celestial de nuestra excelsa Patrona, la Virgen y Mártir, Santa Eulalia de Barcelona.

En aquella ocasión solemne y trascendente para la vida local, cúpome la honra de hablar y no me equivoqué en lo que dije, augurándoles un futuro halagüeño y esperanzador, que ahora con satisfacción común estamos todos palpando.

Se marcaron, a ellos y a los demás, en esta nuestra bendita Ribera del Duero, un camino arduo, pero no imposible, que han recorrido, logrando una meta confortante y digna de elogio. Enhorabuena sincera y cumplida.

Hoy, nuevamente, a lo largo de este tiempo, no fácil en la labor y los logros, nos juntamos de nuevo, con un saludo a los presentes y un recuerdo para los idos, y otra vez me cabe el honor y el contento de dirigiros mi pobre palabra, con más emoción, si cabe, que entonces por el éxito y la vida conseguida, en el caminar apresurado de tantos años. Y agradezco la oportunidad, que tan amablemente se me brinda, por la Directiva y socios, de parte de los organizadores de los actos de estas Bodas de Plata, y trataré de deciros algo, que os sea grato y útil asimismo.

Para esto nada mejor, a mi modesto entender, que hablaros del vino y su circunstancia, ya que de la abundancia del corazón habla la boca y escribe la pluma. También la mía, naturalmente y sin duda.

El vino merece grandes atenciones y yo se las he prodigado en mi existencia, correspondiéndome él con salud y alegría, generosamente y en abundancia.

A vuestra benevolencia confío mis frases expositivas y laudatorias sobre el delicioso néctar de los Dioses, él mismo, Dios; el vino, que hace célebres a los hombres.

Si, como os pido, me escucháis, las oiréis. Ahí van y gracias anticipadas a todos vosotros.

EL VINO... ¡QUE RICO!

La sangre se hizo vino navegante,
y el vino se hizo sangre palpitante.

Ha finalizado la vendimia, faena alegre en nuestro campo, y la uva, convertida en mosto, tras el laboreo cuidado del lagar, cuece en los tinos de madera, barro o cemento. En ellos se convertirá en vino. Nada más y nada menos.

El vino es la bebida, después del agua, o mejor aparte de ella, más antigua, más noble y excelente, la más exaltada por escritores y poetas, trocada por el mismo Cristo en su preciosa y divina Sangre redentora.

Por eso beberlo a todas las horas y según las circunstancias, con la prudencia necesaria en todas las cosas de la vida, es singular placer y regalo para el paladar.

No sólo nosotros, sino a los demás hemos de aficionar se deleiten libándolo; recreándose y alimentándose con nuestros famosos caldos, de marca y comunes, nuestros vinos incomparables, para gozo de sus gargantas.

Hoy que pasan nuestras fronteras verdaderas riadas humanas de gentes de todos los continentes y diferentes razas, que pueblan el globo, enseñemos a estos millones de turistas, ansiosos de conocerlos, en los bares y en la mesa a degustar nuestros vinos; a que con ellos refresquen y con ellos acompañen su yantar, a que con ellos se animen en sus ratos de diversión y en lugares de esparcimiento, para ahuyentar la melancolía.

Poseemos vinos estupendos, que hemos de propagar y amar, con legítimo orgullo, haciendo que los otros los consuman, aunque estén acostumbrados a distintas bebidas, que dentro y fuera le hacen la competencia.

Porque al fin ganaremos la batalla en este frente, dadas las exquisitas y varias cualidades de nuestros vinos, del mismo vino común, delicioso y alimenticio, sano e inocuo. Por justo patriotismo, estimulemos con el ejemplo de manera especial, a los extranjeros, que nos visitan, a beber el confortante líquido que producen nuestras viñas, que se extienden por toda nuestra geografía, como exponente y símbolo de nuestra hidalga y reconocida hospitalidad, que tanto les atrae y admira.

Como buenos y conscientes anfitriones, ofrezcámosles, frente a bebidas exóticas y menos saludables por lo general, las inigualables ambrosías de nuestros caldos nacionales, el elixir de vida de nuestros vinos, de los que luego serán, sin duda, los mejores propagandistas en sus tierras de origen, porque el vino español es la auténtica bebida de la inspiración y de la amistad.

El vino, la bebida más vetusta y prócer del universo, fuente de salud y ventura... ¡Qué rico!

EL VINO Y SUS EFECTOS

Hay vinos para los ojos, vinos para las manos,
vinos para el corazón y vinos para el olfato.

El vino, ese líquido embriagador de nuestra Ribera del Duero, y que con su misterioso influjo alegra el corazón del hombre, es excelso símbolo de la raza y hemos de ofrecerle a los demás como muestra y compendio de nuestra hospitalidad y cortesía.

Aquí todos sabemos escanciar el vino con amor y gracia, lo que supone que tenemos el espíritu pronto a la dulce sonrisa y al tierno encanto de la amistad verdadera.

Por suerte cada vez se bebe más y la bebida, en toda su pureza, que es el vino, goza de más adeptos entre los entendidos, por lo que nuestros sabrosos caldos están de enhorabuena.

Conviene por ello metodizar su uso. Vinos por la mañana, al despertar; vino de aperitivo, a la hora de comer; para la tarde y para la noche. Cada uno a su hora; dulces, secos y semisecos. Vino para el niño, que lo toma a cucharaditas; para la mujer, que acaba de ser madre; para el anciano y para el enfermo, a fin de fortalecerlo; vino para el joven, al que alegra y da vigor. Vino a todas las horas, para todas las edades, en todos los climas y en las más diversas circunstancias.

Bebiendo vino con la moderación, que en todo se exige, cada día se vive contento y en perfecta salud, alargándose así la vida, por el gozo del cuerpo y sobre todo del corazón y del espíritu.

El vino expulsa todos los temores y aumenta la esperanza; suprime la preocupación y excita la alegría, como el aceite la llama.

A mí me duele, decía Marañón, que sean los médicos los que regatean estos privilegios del vino, porque nosotros sabemos mejor que nadie que no es justo regatearlos.

ORIGEN Y PROPIEDADES DEL VINO

El vino justo el cuerpo entona,
el mucho daña y atontona.

En una de mis recientes estancias en Santander, la bella Capital de la Montaña, balcón y mar de Castilla, en una de mis habituales rondas ciudadanas, en uno de sus muchos y bien cuidados bares, en una de sus paredes, con curiosos dibujos, leí por casualidad lo siguiente: «Satanás indujo a Noé a plantar la primera viña. Luego el Espíritu del Mal degolló un león y un cerdo y con la mezcla de la sangre de ambos regó la tierra que el Patriarca había roturado. Por eso, el que bebe el producto de la vid mesuradamente se siente ligero, alegre y retozón, como un cervatillo; quien liba bastante se siente fuerte y bravo como un león, y el que se excede se revuelca en el fango como un cerdo».

Así es y, después del tiempo y de haber pensado algo sobre esta curiosa leyenda del bar santanderino, creo yo que efectivamente responde en un todo a la verdad.

Bebido el vino con la moderación y el tino, que debe presidir todas las humanas acciones, es fuente de vida y de bienestar, y nada cabe temer, pero el exceso aquí, y en todo, es perjudicial y degrada la dignidad del hombre que tal hace.

La alegría que su consumo proporciona, es consecuencia natural de sus componentes y esa cierta fortaleza y hasta bravura, que da a quienes lo toman debidamente.

Por eso Noé es digno de alabanza, al tener la feliz ocurrencia —no juzgamos que por inspiración diabólica, sino divina— y en esto discrepamos de lo leído, y de ello quiero hacerme ahora eco y vocero.

VINO ESPAÑOL

Es España una gran viña
en su rugosa campiña.

A lo largo y a lo ancho del territorio nacional, que, al decir de nuestro Rey Sabio, es todo campo rico y abundoso, aparece y resalta, junto a las tierras de pan llevar, la verde esmeralda de los viñedos de cepas ubérrimas, que se engalanan con prietos y jugosos racimos, que estallan en el lagar en burbujeante mosto, que en las panzas de las cubas se hace vino sabroso.

Nuestra Patria es hoy en el mundo el tercer país productor de vinos, detrás de Italia y de Francia, según se deduce de las más recientes estadísticas de la Oficina Internacional de la Viña y del Vino, que hemos visto; dedicando al cultivo de la vid una extensión de un millón seiscientas mil hectáreas, hasta el punto que podemos decir que no existe provincia española, en la que no existan vides, siendo su cultivo el tercero en importancia, después de los cereales, con siete millones, y del olivo, con dos y medio.

Por lo que hace a la cantidad, España figura con una producción de treinta millones de hectolitros, precedida por las naciones dichas y por el mismo orden; y, en cuanto a calidad, ocupa asimismo un significado lugar de privilegio y es inigualable, y quizás sean su aceptación y categoría internacionales no superadas por país alguno, alcanzando el primero por la pureza y diversidad de sus cualidades, en el común y especialmente en los de marca, constituyendo todos un honor y un regalo en los buenos establecimientos de bebidas y en las mesas bien servidas de todo el orbe conocido.

De todo lo que venimos diciendo se puede inferir, sin ninguna duda, lo que significa en el conjunto de la economía patria el vino, el delicioso vino español, que llega a todas las partes por la exportación, cuyo índice máximo se consiguió en 1969, con un valor global exportado de mil millones de pesetas.

Más, dentro de nuestras fronteras, y nos referimos ahora al vino común singularmente, no se bebe por los españoles, por cada uno de nosotros, lo que debería beberse, en los justos límites; setenta litros al año por ca-

beza es poco beber. Fuera se bebe más, y sin llegar a embriagarse, cosa nunca aconsejable, incluso por los argelinos, musulmanes, que además han incrementado en mucho y rápidamente sus exportaciones en los últimos años.

Para no caer en excedentes antieconómicos y no malograr la enorme riqueza que supone y representa el vino español, tengamos a honra y gala beberlo.

BEBER VINO...

Haz que estallen las uvas en las manos,
y su dulce licor todos bebamos.

No es la primera vez que hablo sobre el vino, ni será la última, si Dios, como se lo pido y espero, me da salud y tiempo.

Para gozar de la primera me serviré en gran parte del vino, que es salutífero y elixir de vida, y el segundo lo sacaré para tal fin de donde pueda, acompañándolo, en soledad o en compañía, de un vaso de buen vino, del exquisito vino de España, del que en el otoño entró en forma y figura de mosto chispeante, desde las bodegas a las que llegó en racimos prietos y lustrosos de uvas, que reventaron y se desangraron, a las cubas antiguas o a los modernos tinos.

Siempre fue el vino fuente de inspiración y productor de ensueños, milagrero y virtuoso en todas las ocasiones, y es conveniente y hasta necesario beberlo, con la debida moderación, que en todos los casos y situaciones de la vida se impone y debe presidirlas.

He leído alguna vez que son muchos los motivos para apurar un vaso de buen vino, y, si la memoria no me es ahora infiel, recuerdo cinco muy señalados y singulares, como son la venida de un amigo ausente, la sed acuciante del momento presente y la prevención de la futura, la intrínseca bondad del vino o cualquiera otra, que surja en determinada circunstancia, lo que equivale a decir que beber vino es imprescindible para los hombres en los días de su existencia sobre nuestro planeta.

Hay que beber vino, a la comida y fuera de ella, distinto en cada momento, de la mañana a la noche, en la alegría, para aumentarla, en la tristeza, para combatirla, cuando se está bien y cuando no se está tanto, porque siempre es remedio adecuado a la situación, en que podamos encontrarnos.

Beber vino es casi un deber en esta Patria nuestra, que de norte a sur, de este a oeste, es toda ella, abundoso viñedo, cubierto de verdes pámpanos, que se enojan de uvas, que ofrecen generosas la sangre de su entraña, que es el sin igual vino español, que lleva por doquier la alegría y el calor del sol rutilante de nuestro claro cielo azul.

El zumo natural de la vid, el jugo de las uvas, que forman los prietos racimos, el vino, constituye una de las bebidas más antiguas y discutidas de la humanidad, desde Noé hasta nuestros días.

Su principal componente, el alcohol, ha dado y sigue dando ocasión para mantener las más encontradas opiniones por lo que hace a su consumo; que como el de todas las cosas, con la debida moderación, no cabe duda que es bueno, y hasta necesario y conveniente para la salud de los humanos, debido a las sustancias que en el vino natural, sin mixtificaciones extrañas, se encuentran y él lleva.

No cabe duda, y en ello todos convienen, que el vino conseguido por la normal fermentación de uvas maduras, recogidas en la alegre época y faena de la vendimia, tras el laboreo del lagar, forma y es una bebida estimulante y energética, que excita el apetito y estimula la asimilación de los alimentos, que comunica calorías, que entonan y tonifican el cuerpo, el humano organismo.

En el vino tinto especialmente se ha descubierto que existe una bien definida acción antibiótica, y se realizan experimentos, a fin de conseguir del mismo el correspondiente principio que la produce.

A la mejor digestión de la comida contribuye el vino, sin excesos siempre desaconsejables, desde la boca, produciendo y causando agradable sensación en nuestro paladar, hasta el estómago, al que ayuda a digerir lo en él ingerido, y el intestino, facilitando la absorción, quedando de este modo y merced al vino, verificado perfectamente el proceso digestivo de los alimentos, que son indispensables para el sostenimiento de la vida.

Y este efecto totalmente beneficioso del vino, en su calidad de bebida principal y de uso corriente y moderado en la comida, se colma y se afianza por su singular actividad de carácter biológico, ya que actúa, acelerándola, sobre la circulación sanguínea, y aviva la respiración, siendo por otra parte tónico y reconstituyente.

Para conservar y mantener la salud, tesoro inigualable, bebamos debidamente vino, la bebida más antigua y usada por el hombre.

EL VINO Y LA MUJER

Para cantar el amor, es el vino lo mejor,
y, cual vino brillante en la botella,
es la mirada suave de una bella.

El vino y la mujer... La mujer y el vino... De las dos maneras y sin ninguna prelación y preferencia podría intitularse este artículo.

¡Viva el vino y las mujeres! Así reza la copla y también es cierto que podrían invertirse las palabras. Y cierto también que ese anhelo de vida para uno y otras está universalmente compartido y de manera especial en

nuestra Patria, donde el primero es abundante y sabroso, y las segundas todas son hermosas.

El es vehículo de amistad y ellas simbolizan el amor, y una y otro son motores, sostenes y acompañantes de la humana existencia en esta tierra que es morada de sufrimiento, mezclado con pequeñas alegrías.

Por eso alegra el comprobar que desde algún tiempo a esta parte, a la hora de la tertulia, en la libación, las mujeres, la mujer española pide en la barra del bar, sin menoscabo de su bien acreditada feminidad, un vaso de vino, del común, del «peleón», diciendo con la mayor naturalidad del mundo, en voz bien perceptible: «camarero, a mí un vino».

Y, en sus manos, el vaso cobra un singular encanto, y sus labios, al beberlo, se enrojecen más aún, y se enciende su rostro y brillan con un fulgor nuevo sus ojos grandes, con negro de azabache, por lo regular.

Al vino, que es la bebida más barata y más inofensiva, le hacen competencia otras, algunas extrañas; pero la mujer sabe que beber vino es hacer un bien a la economía nacional, además de un extraordinario placer, y lo solicita y consume en tascas y cafeterías, con sus amigas o mientras sonríe a su amado, animando su conversación entre sorbo y sorbo de este vino que ayuda a la amistad y conserva y acrecienta el amor, que son las dos ruedas, que mueven el universo mundo, desde sus comienzos.

ELOGIO DEL VINO

Hay vino para las penas,
vinos para los mil casos
de amor, de olvido, de sueños,
de tristezas y de llantos.

Rompiendo una nueva lanza en favor del consumo de vino español, que para nosotros ha de ser principalmente el de nuestra feraz Ribera del Duero, rico y sabroso, tinto o clarete, vamos a destacar ahora algunas de sus virtudes y ventajas para los que habitualmente lo consumen en la comida o a la hora alegre del chateo cotidiano, propicio para el descanso del trabajo y para rendir culto a la amistad y al diálogo ameno.

El vino, como bebida, es sano y nutritivo; y no atrofia el hígado, como por algunos se dice, siendo mejor que un medicamento, pues un litro de vino representa además setecientas calorías y contiene todas y cada una de las sustancias que vigorizan el cuerpo, en dosis equilibradas, constituyendo por tanto el consumo de vino un gran enriquecimiento de todo el organismo humano, particularmente del hígado y de los músculos, y proporcionando también una poderosa exaltación del sentido genético y un fuerte estímulo del sistema nervioso.

El vino actúa asimismo sobre lo psíquico, enciende la fantasía, hace lúcida la memoria y aviva la inteligencia. Por eso, alguien dejó escrito:

¡Oh fina copa, encendida
por el líquido que encierras!
¡Cuánto es tesoro en la vida
qué bien tu cristal aumenta!

El vino, por otra parte, da elocuencia, empuja a la benevolencia, a la asociación, al perdón, a la amistad. Por eso son los países vinícolas los que en todo momento se hallan a la cabeza como protagonistas de los más altos episodios en la Historia.

El vino alivia los dolores, destruye la melancolía, concilia el sueño y da euforia, con lo que la existencia transcurre leve y tranquila.

No ha existido, en el orbe, soñador, desde Horacio a Cervantes, que no haya cantado con auténtico entusiasmo a este maravilloso elixir de la alegría y de la vida, que es el vino.

El mismo Cristo convirtió el agua en vino, como regalo a los esposos de Caná, y lo eligió, con exquisita preferencia, para convertirlo en su Sangre en el más alto Sacramento de nuestra Fe. El vino, fruto de la vid y del trabajo del hombre, es Sangre del Señor por el misterio de la Transustanciación.

LA GASTRONOMIA Y LOS VINOS

Comer sin vino es miseria o desatino,
y darle al yantar conviene
el vino, que bien le viene.

La salud es un tesoro, sin duda el mayor, que posee el hombre y a ella contribuye de manera especial y preponderante lo que éste come y bebe, siendo por tanto los alimentos y la bebida vehículos directos e inmediatos del bienestar corporal, de la buena marcha y funcionamiento de nuestro complicado organismo, que fácilmente quiebra y se descompone.

Por ello es indispensable darle en comida y bebida lo mejor y dentro de lo posible y siempre al menos lo que pueda beneficiarle, nunca perjudicarle y causarle daño, que en ocasiones se hace irreparable.

Pero, para conseguir esto, hemos de echar mano de los suministradores, de los vendedores de las cosas de comer y de beber, de los que las producen o solamente las expenden.

¿Y en qué condiciones llegan a nosotros? ¿Son las que pedimos y deseamos, las que realmente pagamos con nuestro dinero?

Por desgracia, y no culpamos a nadie directa y personalmente, reconociendo como norma general la honradez de los comerciantes, a veces y en estos momentos, lo que se nos da no es en verdad lo debido, por estar adulterado y mezclado con sustancias extrañas, de inferior calidad, con lo que aquellos obtienen un mayor beneficio, que no es el legítimo y justo.

Se impone por lo mismo la oportuna vigilancia de los que están obligados por razón de su cargo, a fin de que esto no suceda, y, si ocurre, deben ellos castigar con la dureza precisa a los infractores, a los que juegan con la salud y el dinero del prójimo, que hoy cuesta tanto ganar.

Y, si esto es así, como lo es, a nadie se le oculta la importancia que la gastronomía, el arte del bien comer, concede a los vinos, por ser ellos más que un complemento de la comida, el principal protagonista de la misma.

Su finalidad no es la de calmar la sed, y, además de esa importante misión tiene otras cualidades que le hacen aconsejable y hasta insustituible en el diario yantar, como la de ayudar la digestión y resaltar los diferentes sabores de los manjares, por lo que no se puede concebir una comida sin la compañía del vino adecuado a cada plato, según se trate de sopas, carnes o pescados, y también en los variados postres.

Es indispensable pues que alimentos y vinos sean de buena calidad, pero no debe olvidarse que no hay gastronomía posible y aceptable sin el concurso de buenos caldos.

BEBAMOS Y PROPAGUEMOS NUESTROS VINOS

Da de beber al sediento,
vino, que le dé contento.

Nuestro Rey Sabio, el gran Alfonso X, escribió: «Entre todas las tierras del mundo España ha extremanza de Abundamiento... y es como el paraíso de Dios... alegre por sus vinos».

Efectivamente, nuestra Patria, España, es el país de los buenos vinos. Nuestros caldos son dignos de la mesa mejor servida y del paladar más exigente y exquisito.

Forman nuestros vinos una diversa y extensa gama de variedades y de sabores y no hay otro suelo en el orbe entero que produzca otros que superen y ni aún igualen su excelencia.

De levante a poniente, de septentrión al mediodía, todas nuestras regiones traen al acervo nacional la inmensa riqueza y la fina maravilla de sus vinos, que son gloria universal de la Nación que los produce.

Y todos nosotros, los españoles, debemos contribuir a honrar y exaltar a nuestra Patria, bebiendo nuestros vinos y haciendo que los de afuera los

consuman también hasta conseguir que España sea tan conocida y celebrada en todas las partes por sus excelentes caldos, como lo es por su sol luminoso, que madurando las uvas de sus abundantes viñas, se encierra en ellas y llena su rollizo vientre con ese jugo delicioso, que anima y vivifica, alegrando el alma.

El potencial económico de nuestra vinicultura nacional es enorme y superior al de cualquiera otra nación, y todos hemos de aspirar a hacerlo consoladora y tangible realidad.

Para lograrlo, debemos consumir dentro y fuera de nuestras fronteras, vino español, común y de marca, que los tenemos muy acreditados, como lo demuestra la justa estima, que de muchos de ellos se tiene en el extranjero, donde son degustados abundantemente y con gran placer.

Los ciudadanos de otros países piden con orgullo siempre sus vinos, si los tienen, y en cambio los españoles, por cortesía mal entendida hacia los demás, por natural timidez o por demasiado «snobismo», pedimos marcas extrañas, cuando lo pertinente es consumir las nuestras, haciéndonos así sus panegiristas, hasta alcanzar que nuestros incomparables caldos se exhiban embotellados en todas las estanterías de los establecimientos de bebidas y en las cartas de vinos de todos los hoteles figuren con honor y destacados.

En estos momentos en que verdaderas riadas humanas llegan hasta nosotros de todas partes del globo, enseñemos a esos millones de turistas ansiosos de conocernos a degustar nuestros vinos, a que con ellos se recreen, acompañando su yantar; a que con ellos apaguen su sed, en su caminar; a que con ellos se animen en sus ratos y lugares de diversión y esparcimiento.

Hagamos que, como nosotros, acompañen en su dicho al poeta:

Si es o no invención moderna,
vive Dios que no lo sé,
pero delicada fue
la invención de la taberna.

Porque allí llevo sediento,
pido vino de lo nuevo
mídenlo, dánmelo, bebo,
págolo y voyme contento.

Para su placer y por auténtico y justo patriotismo, estimulémosles, en una palabra, con el ejemplo, principalmente, a beber a todas horas y en cualquier circunstancia el exquisito líquido que producen nuestras viñas, que inundan toda nuestra geografía, como acertado símbolo de nuestra inmensa fuerza racial y de nuestra hidalga hospitalidad, que tanto les atrae y admira.

EL VINO DE LA RIBERA DEL DUERO

Vino de la Ribera
tinto y clarete.
Para matar tus penas
bebe un sorbete.

En cierta ocasión no muy lejana por cierto, leímos en un periódico de la Capital de la Provincia, en un bien cortado artículo, como todos los suyos, de Rafael García Serrano, que en un Hotel de Burgos no pudo conseguir beber el buen vino de la tierra, el vino de Aranda, decía él concretamente, sin duda por ese signo y rango capitalino, que la Villa tiene, respecto a la Ribera del Duero, que se alegra con la libación de sus caldos de merecida fama, de su clarete incomparable, sin que desmerezcan sus recios tintos.

A nosotros, hijos modestos de este bendito suelo de soberbia altura, a pesar de su infinita llanura, siempre nos ha causado sorpresa y tristeza también que en la Cabeza de Castilla, ni en las casas de comidas, ni en los establecimientos de bebidas, por lo general y sólo por excepción, se beba este vino nuestro, de tan sabroso gusto y que llega a tierras muy lejanas, de Galicia a Levante, de Cataluña a Andalucía, en la Península, asomándose al exterior, con dignidad y hasta con orgullo, de lo que somos testigos felices.

Si de las cubas antiguas, de fuerte roble, salía burbujeante y fresquito, recreando el gatzate, hoy con las modernas Bodegas, dotadas de la más actualizada técnica, puede servirse a los consumidores provinciales, y a los que no lo son, sin menoscabo de su propio sabor y esencia, a su gusto, dentro del tipo y características de sus peculiares preferencias.

RUTAS DEL VINO EN LA RIBERA DEL DUERO BURGALESA

Visitad en verano o primavera
las bodegas que pueblan la Ribera.

La feraz y bella Ribera del Duero, en el confín sur de la Provincia de Burgos se está vistiendo y engalanando con los abundosos pámpanos verdeantes de sus incomparables y fecundas viñas, que son y constituyen rica y preciosa gala de sus campos fertilizados por el famoso y celebrado río.

Los prietos y jugosos racimos aparecerán luego en las cepas añosas y retorcidas; y de sus uvas en madurez, saltará burbujeante el sangrante mosto, para colmar los tinos de las modernas Bodegas, y alegrará las mesas del yantar y las barras de los bares.

Pero los sabrosos caldos de esta Ribera duriense, su proceso de elaboración y de conservación, no son lo suficientemente conocidos y admirados tampoco aquí.

Por eso insistimos ahora y pedimos que por los señores Presidentes de las diversas Cooperativas vinícolas existentes en ella, por los Jefes de las Hermandades de Labradores y Ganaderos locales y por los Organismos provinciales competentes, se organicen excursiones y viajes, dentro y fuera de la Provincia, entre los agricultores y los que no ostentan esta condición, entre los estudiantes y hasta con los niños de las escuelas y colegios, con la feliz finalidad de darles a conocer a todos esta gran riqueza de la zona, que baña el padre Duero, su exquisito vino, con sus peculiaridades varias y singulares.

Las rutas del vino, que propugnamos hoy una vez más, serían un verdadero acierto y un extraordinario atractivo en los viajes de tipo social o turístico, porque mostrarían a propios y extraños su suelo, sus bellezas y también sus monumentos y su Historia, y les encandilarían el cuerpo y el espíritu con el excelente sabor del néctar delicioso de sus viñas, que esmaltan de verdor valles y laderas, formando un tapiz encantador, al mezclarse primorosamente con los rubios trigales de espigas llenas y doradas.

El invierno está pisando sus suaves talones a la primavera y este sería el momento propicio para programar e iniciar los periplos en torno a la zona productora de vino de la Ribera del Duero burgalesa, que daría como apetecido resultado, un mayor consumo de aquel.

EL VINO DE NUESTRO PUEBLO

Mi vino de La Horra, noble vino,
tenerte siempre quiero en mi camino.

La extensión total en superficie de nuestro término municipal es de 3.003 hectáreas de las que están dedicadas a viñedo 748.

La plantación de las viñas, más comúnmente denominadas aquí majuelos, se hace con esmero, así como las labores subsiguientes de abonado, poda, arado, y otras necesarias para su mejor cultivo.

La recolección de la uva madura, del fruto de las vides en sazón atraía antaño a cientos de vendimiadores forasteros, que animaban la villa, llevándose después para su elaboración a los lagares, hoy desaparecidos —por haber sido sustituidos por las dos modernas bodegas existentes en la actualidad—, y con aquellos también se fueron los pisadores, los arromanadores, los tiradores, con sus cencerras al cinto, y posteriormente los boteros y sacadores del vino de las cubas de roble para su venta a los compradores, que venían de lejos.

Por viejos de la localidad se me dijo más de una vez que en tiempos no tan remotos la cosecha alcanzó las 300.000 cántaras, con datos de esto en el Archivo de Simancas, según ellos me aseguraron y que no he podido verificar hasta el presente.

Luego vino la filoxera y hubo que arrancar las cepas dañadas por la enfermedad y reponerlas con vides americanas, estableciéndose a tal fin un vivero, que dio durante bastante tiempo trabajo a muchos vecinos, especialmente a mujeres.

Las viejas bodegas se han abandonado y sobre el verde césped del «Cogollo» ya no se ven hogueras, más que en contadas ocasiones, para asar la carne de las meriendas, que daba su rico y excitante olor a distancia a todo el que pasaba por la carretera en el pueblo.

En los libros parroquiales existen datos de cosechas, de precios de la cántara de vino y de pago de diezmos por el cosechado en nuestras viñas, que visten nuestros campos de esmeralda, del pago de multas a unos serranos sorprendidos con uvas en sus serones y de vino consumido en el clásico refresco de entonces por cofrades o con ocasión de alguna fiesta local.

Los tiempos han cambiado y tampoco existen las alcoholeras donde se quemaba el orujo.

Los modos y los usos han variado también, pero el vino sigue aquí siendo, a pesar de los pesares —a los que hay que poner urgente remedio, y ésta podría ser una buena ocasión, por el cultivo masivo de la vid en nuestros campos—, el medio de vida característico y más importante de los habitantes de nuestra villa, que dedican sus mejores afanes con los medios más modernos al cultivo de sus viñas, que son su más rico ornamento.

Hoy hay menos terreno dedicado al viñedo, pues han sido arrancadas aproximadamente unas 80.000 cepas en los últimos años y por ello la cosecha es menor que antes. Mas nuestro vino es ahora, como siempre, bueno y exquisito.

EL VINO EN LOS LIBROS

En buenos libros del vino se habla
tal se merece su alta prosapia.

Si algún día, que deseamos no lejano, las buenas gentes de este país nuestro, no tienen absorbido todo su tiempo libre por las lecturas de las crónicas del fútbol, entonces se darán cumplida cuenta de que el vino, que es alegría y salud del alma y del cuerpo y que hace que un día sin él sea eterno, ha tenido siempre un justo y debido puesto en los libros de los autores más famosos en todo el mundo.

En la Sagrada Biblia, el libro de los libros, hasta 36 veces, si la memoria no me es infiel, se habla del vino. Los Profetas de Israel, que no desconocían donde les apretaba el zapato, en un emocionado saludo al vino, exclamaban jubilosos: «Acaba de nacer aquel, que ha de consolarnos en nuestro trabajo», refiriéndose al sabroso jugo de la vid.

Del vino se dice allí que alegra el corazón del hombre y que, bebido por los de amargo ánimo, se olvidan de su necesidad y de su miseria no se acuerdan más.

Se narra también que en unas bodas en Caná de Galilea se convirtió el agua en vino y de excelente calidad, y vemos cómo Cristo lo transformó en su Sangre redentora, en el Sacramento de la Eucaristía.

Pasando a los libros profanos, nos encontramos con que a Homero, Virgilio, Horacio y Anacreonte, entre otros, la boca se les hace agua, y valga la paradoja, al hablar de la vendimia y del vino animador de su fecunda inspiración, como la de tantos otros escritores, poetas y artistas.

Gonzalo de Berceo, cuando nacía el castellano, nos dice que se deleitaba ante «un vaso de bon vino», y el Arcipreste de Hita, Baltasar de Alcázar, Cervantes y tantos y tantos, nacionales y extranjeros, afirman sin rubor y categóricamente que hay que renunciar en el beber con moderación a todo brebaje sin vigor y entregarse al vino, que es una bebida higiénica por excelencia, considerando grave culpa de los médicos el condenar el uso del vino, que, administrado razonablemente, es bueno y altamente recomendable, por constituir el elixir mágico que buscaban afanosamente los caballeros de los cuentos de hadas, y bebido con medida, jamás ha sido causa de daño alguno, por lo que, siendo así, «vivamos para beber, pues para beber vivimos».

EL VINO EN LAS LEYES

La Ley es seria si habla del vino,
es que él sin duda de ello es muy digno.

El vino es también un problema administrativo y legal, regulado por el legislador en cada país por leyes, decretos, órdenes y disposiciones varias, a veces minuciosamente y con todo detalle especificadas.

Nuestra Nación no podía en esto constituir una excepción a la regla común y, como en aquellos, en cada época y circunstancia, han proliferado las normas sobre plantación de vides, elaboración y comercialización de vino y alcoholes, fraudes, etc., formando una legislación minuciosa y diversificada en el orden civil y administrativo. El Estatuto de la viña, del vino y del alcohol es entre nosotros la principal de estas disposiciones.

También en el aspecto laboral y en el terreno penal y administrativo, como asimismo en el Código de Circulación y ordenanzas locales, la norma-

tiva acerca del vino en esos campos diferenciados es variada y abundante en extremo, con penas y agravantes para los infractores de las mismas.

Los pueblos antiguos, asiáticos y árabes, con Egipto, que emplearon alcohol en sus ritos sagrados y en la cocina, donde los chinos son tan refinados y utilizaban métodos tan sofisticados, abundan las disposiciones para su acertado uso, así como para su empleo mezclado a las uñas de tigre y a la cenizas de araña machacada con almendras y también mezcladas con alcanfor, en la curación de determinadas dolencias y enfermedades, como en diversas heridas, hemorragias de nariz y resfriados, por lo que puede considerárselos como los geniales inventores del «jarro» con el que se atizaba el catarro.

EL VINO EN LA ANECDOTA

El vino es fuente de inspiración
que él ande en chistes es de cajón.

Literatos, médicos, artistas, legisladores, reyes y plebeyos, los hombres en general, han tenido a veces ocurrencias y dichos felices, que andan en boca de todos, y varios que están consignados por escrito, relacionados todos con el vino, que es muy virtuoso y escala de ensueños y que bebiéndolo con mesura hace que el diablo no nos encuentre ociosos.

Recordando algunas de las primeras y espigando entre los segundos, voy ahora a traer a colación unas y otros, que más me han impresionado o servido de gozo.

Cierta buena señora trataba de convencer a su esposo para que no bebiese más. Le decía seriecita: ¿No ves cómo viven los peces? ¡Y sólo beben agua!, pero él respondió muy acertadamente: ¡Y tú mujer mía! ¿Conoces algo más triste que la cara de los peces?

El Papa León XIII daba en una de sus cartas a un supuesto amigo atinadas normas para vivir en buena salud y llegar a viejo (él vivió 93 años en pleno vigor de cuerpo y alma) y en una decía: «Bebe siempre del vino más puro que puedas, porque el verdadero vino anima y fortalece».

Una joven tenía una cita en un establecimiento de bebidas con su amado y, como siempre y todas las mujeres, llegó tarde y le dijo: «Querido, ¿hace mucho que me esperas?». «Bastante, alrededor de dos litros», le contestó él alegre y sonriente.

En una ocasión decía un trabajador: «No sé cómo solucionar mi caso: No puedo trabajar, si no bebo. Pero si bebo, no puedo trabajar». Definitivo.

Un gran político solía decir a menudo: «El que bebe vino vive siempre más años que el médico que se lo prohíbe».

Pedro II de Aragón afirmaba que las cuatro cosas que más apreciaba eran: amigos viejos para conversar, libros viejos para aprender, leña vieja para calentarse y vino viejo para beber.

Un maño en la defensa de Zaragoza fue herido de un balazo. María Agustina, una de tantas heroínas, le ofreció un vaso de vino, porque tenía sed, que bebió ávidamente, y mientras bebía otro, que le dio, al pedírselo él, ella disparó su fusil y un francés cayó redondo en las avanzadas.

Cierto bebedor de vino solía beber teniendo un vaso en cada mano y ora lo hacía de uno, ora de otro, y a quien le preguntaba por qué bebía de tal manera, le respondía: «¿Para qué tenemos sino dos manos?».

Y vaya como penúltima ésta. Un obispo decía en una plática, al inaugurar una feria de la viña y del vino: «Me complace el encontrarme entre un grupo de hombres, que se proponen difundir por todo el orbe el hábito de beber razonablemente vino, que destila alegría y salud». Este es nuestro caso, en estos actos conmemorativos y hago mía la frase del prelado.

Y como colofón y punto final, esta frase genial de nuestro rey Alfonso XIII: «Lo mejor en España, el pueblo y el vino del pueblo». Ahí queda eso.

EL VINO EN EL REFRANERO

Los refranes sobre el vino
son muestra de ingenio fino.

En el refranero español, que es un venero inagotable de filosofía popular, un rico arsenal de experimentada sabiduría, una cantera abundosa de dichos plenos de jugoso contenido, proliferan los referidos a ese líquido al que algunos

tienen por néctar divino
y al que otros llaman vino
porque nos vino del cielo.

Efectivamente, son innumerables los refranes españoles, en que el tema es el delicioso jugo de la vid, que desde Noé sigue alegrando e iluminando al género humano.

El vino ha llevado también gozo al refranero, con su encendido color. Y de esa infinita colección de dichos populares, serios y festivos, que son nuestros refranes, referidos al vino, los hay entre ellos, para todos los gustos y situaciones, para cualquier momento y circunstancias de la existencia.

Si hablamos de sinceridad, nos viene a la memoria dos muy ciertos: «Donde el vino entra, la verdad sale» y «Más descubren tres cuartillos de vino que diez años de amigo».

En relación con el amor y la amistad, conviene citar, entre mil los que dicen: «Quien tiene vino, tiene vecino». «Vino y amores, los viejos son los mejores».

La salud y el vino andan juntos y parejos en varios de aquellos, como en los siguientes: «El vino alegra el ojo, limpia el diente y sana el vientre». «Bebe cada día vino añejo y te relucirá el pellejo».

Cual norma de vida y de higiene alimenticia y gástrica, recordaremos los que dicen: «Come por vivir y bebe por comer». «El hombre y el horno por la boca se calientan: el uno con el vino, y el otro con la leña».

Y en este breve espiguelo por el refranero español de pensamientos referentes al vino, terminaremos con un par, muestra fina y concluyente de observación y sagacidad penetrante. Son estos: «Bota sin vino, olla sin tocin» y «Cada cuba huele al vino que tiene».

EPILOGO

Lo que habéis oído quería deciros, y dicho queda, o mejor lo que pretendía leeros, como os había prometido, leído está.

Si os gustó y os sirve, me sentiré complacido. De lo contrario, perdonad, os lo ruego.

Pero eso sí, seguid con vuestra devoción al vino, porque beberlo no es ningún desatino, y de manera especial al de la tierra, al nuestro, que es señor y por ello le habéis dado un nombre señor y de alcurnia: Conde de Siruela.

Habla la Historia de que en la boda de Bonifacio II durante tres meses el vino que se bebía, era sacado de un pozo, hecho a tal fin, con un cuño de plata, colgando de una cadena de oro, y que, con ocasión de la visita del Emperador Federico a Alfonso de Nápoles, el vino del banquete caía de una fuente maravillosa, de pedrería.

El vino merece estas distinciones y honores y vosotros se las habéis prodigado, en vuestra bodega.

Nuevamente mi felicitación cordial y entusiasta a los que lo habéis hecho con amor y a los que han colaborado y se han sumado al singular acontecimiento, que nos reúne.

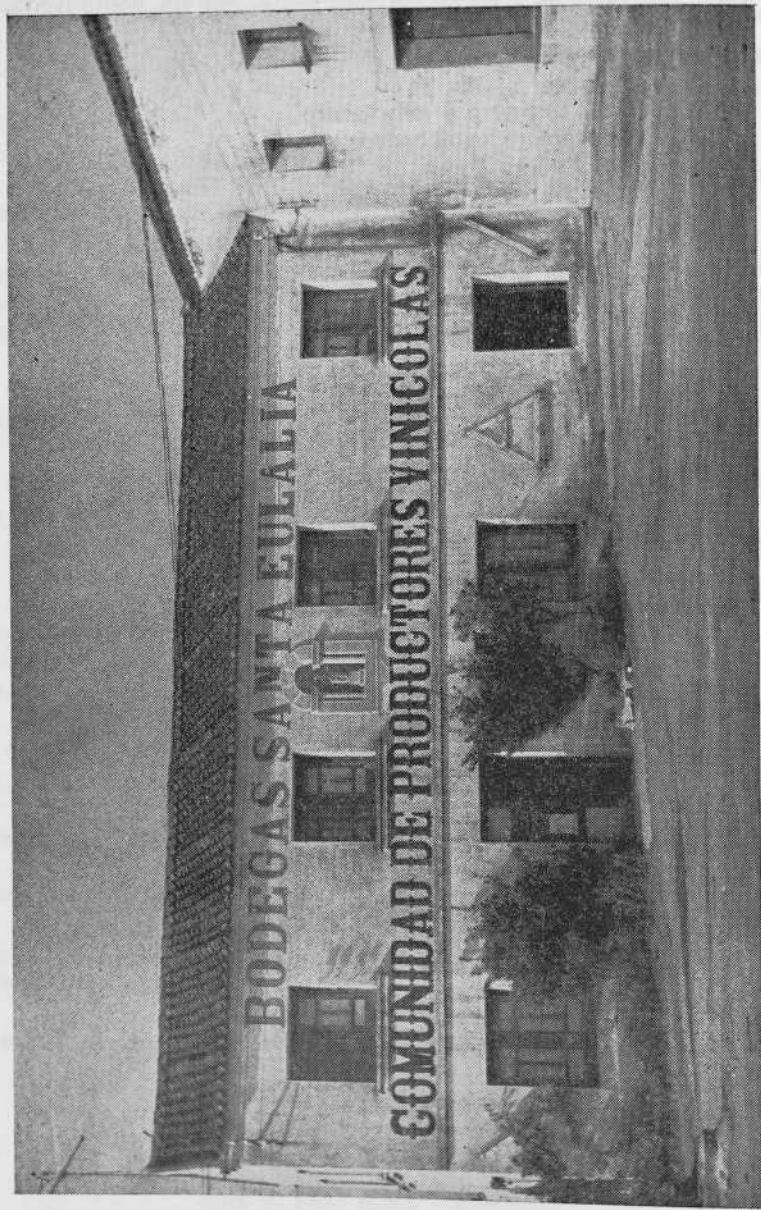
Y voy a terminar, como lo hice hace veinticinco años, confiado en el previsto progreso, que vuestra acción suponía para nuestra Villa.

Bodega «Sta. Eulalia»
hito avanzado
en el ancho camino
de su Historia,
guía su paso noble y esforzado,
¡Adelante, a la cumbre de su gloria!

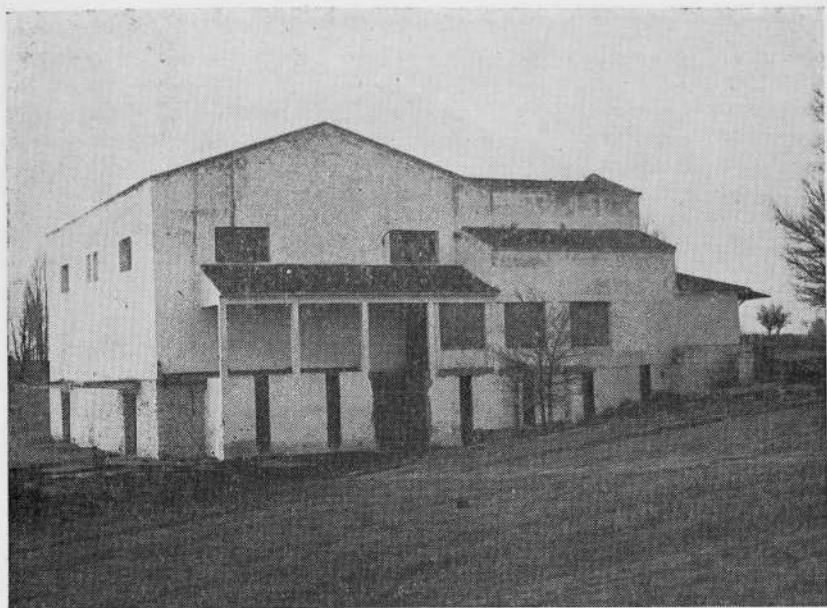
La cumbre, la cima, la estáis tocando con este nuevo paso y espero y anhelo firmemente que, en esta nueva singladura, logréis definitivamente alcanzarla.

Hasta ese momento os digo:

Que, con gozo y con decoro,
conmemore esta bodega
sus futuras Bodas de Oro.
A todos os emplazamos,
como es justo,
(nadie lo duda y lo niega)
pero, si alguno faltamos
tendremos un gran disgusto.



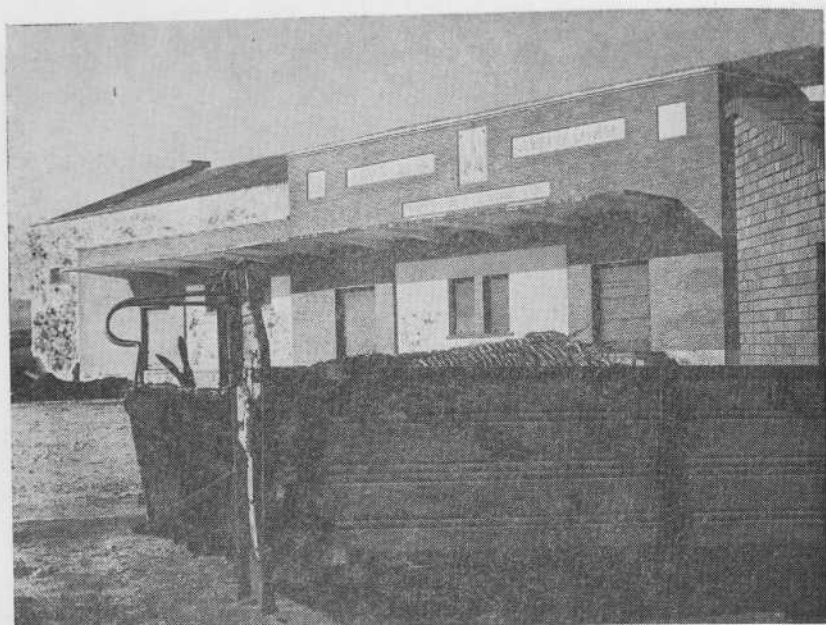
Comunidad de Productores Vinícolas «Santa Eulalia». — La Horra.



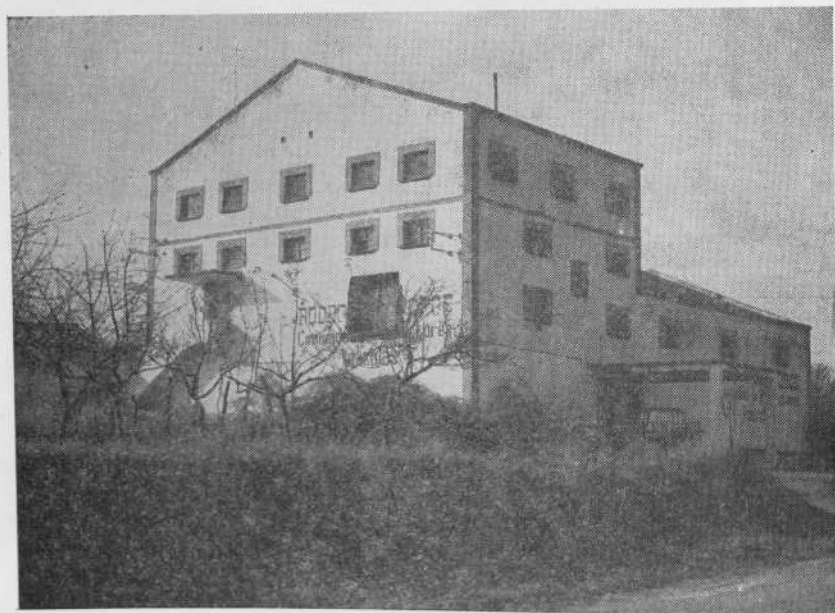
Cooperativa «San Andrés». — Zazuar.



Cooperativa «Nuestra Señora de Tamarón». — Santa Cruz de la Salceda.



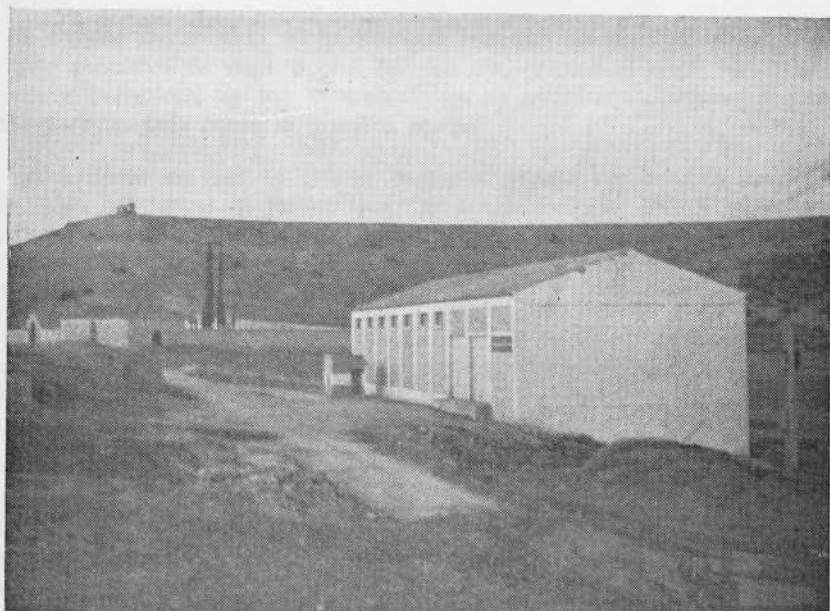
Cooperativa «Nuestra Señora de la Vega». — Roa de Duero.



Comunidad de Productores Vinícolas «San Jorge». — Sotillo de la Ribera.



Cooperativa «Santísima Trinidad». — Fuentespina.



Grupo Sindical de Colonización n.º 4.104 «Ntra. Sra. de la Asunción». — Quemada.

ASPECTOS PRODUCTIVOS QUE CONDICIONAN LA CALIDAD DE LOS VINOS

DON LUIS GIMENO DE LA PLAZA

Dtor. Ingeniero Agrónomo. Director Escuela
Capacitación Agraria del S. E. A. de
TOMELLOSO (Ciudad Real)

La calidad de un vino, si en tiempos pasados se pudo considerar como un bien privativo de unos pocos, hoy en día, gracias al nivel de vida, y a la mayor capacidad de los consumidores en apreciarla, ésta es indispensable para un país como el nuestro porque:

1. A pesar de ser el primer país del mundo en Has. de viña plantada, sólo ocupamos el tercer lugar en producción de vino y esto es debido principalmente a que las condiciones climáticas, que determinan la cantidad, con respecto a otros muchos países nos son adversas, y contra esto nada podemos hacer.

2. Algunos de los factores adversos, para producir más Kg./Ha., suelos más pobres, menor pluviometría, cambios bruscos de temperatura, etcétera podemos aprovecharlos única y exclusivamente si somos capaces de conseguir mayor CALIDAD.

3. Pero, no podemos olvidar que la Vitivinicultura es una Actividad Empresarial, y esta será viable o no, si la renta per cápita se aproxima a la de otras actividades agrícolas o a las de otros sectores económicos y para ello tenemos el **deber** de buscar y ensayar todas las soluciones viables para conseguir aquel fin.

Con este preámbulo, paso a exponerles algunos aspectos que a mi juicio condicionan la calidad de los vinos y que pueden hacer viable la Empresa Vitivinícola.

El factor calidad, en vinificación, está íntimamente ligado a las cualidades de la materia prima. Las características de un vino, el conjunto de propiedades que constituyen un tipo, dependen íntimamente de las cepas que lo producen.

Por perfecta que hagamos una elaboración, si hemos partido de una uva no adecuada o en malas condiciones de madurez, jamás podremos obtener un buen vino. El encepamiento, clima, suelo y sistema de cultivo, ligados entre sí, determinan la **Calidad** y el **Tipo**.

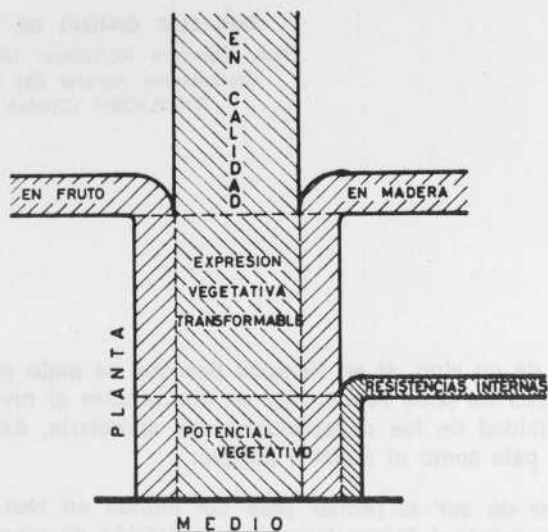


Gráfico n.º 1. — Posibilidades de producción.

Las «grandes añadas», en que la calidad es excepcional, se debe a que la composición del mosto es equilibrada, por un encepamiento con equilibrio vegetativo ideal, en situaciones muy favorables sometido a un clima adecuado, y en ausencia de todo género de enfermedades.

Por otra parte, en un mismo medio, castas distintas, aún dando un mismo tipo de vino, producen calidades muy diferentes. De cultivar Airen en la Mancha a poner Jaén, (práctica por desgracia cada día más extendida), los resultados son por completo diferentes.

El solo término calidad, en el fondo, no dice nada; hemos de pensar su valor estableciendo una unidad para su medida.

Cada medio vitícola imprime a la planta un conjunto de posibilidades de producción, que se transforman en:

- 1.º Resistencias internas (propias de cada variedad).
- 2.º Madera (vegetación).
- 3.º Fruto (cosecha).
- 4.º Calidad.

La primera, podríamos decir, son las necesidades de sostenimiento y una vez cubiertas éstas por la planta, las sobrantes, la planta, ayudada por nosotros, las consume en las tres restantes (madera + fruto + calidad).

A la suma de las cuatro la llamaremos Potencial Vegetativo.

A la suma de las tres últimas, Expresión Vegetativa.

¿Qué cosas nos van a influir en dar más o menos calidad a un vino?

Las que provengan de la planta, las que lo hagan del medio y las debidas a su elaboración.

De la planta: portainjerto, variedad de vinífera, índice de agotamiento, disposición foliar, podas y conducción de la cepa (formación y verde).

Del medio: clima, suelo, marco de plantación, laboreo y abonado, período de maduración y vendimia.

De la elaboración: transporte, estrujado, escurrido, prensado, desfangados, fermentación, descubes y trasiegos, tipificación, envejecimiento, embotellado, expedición y comercialización.

Veamos cómo influyen cada uno de estos factores en la calidad.

LA PLANTA

Portainjerto.—Para obtener calidad huiremos de los portainjertos excesivamente potentes, eligiendo aquellos vigorosos entre los medianos (que se adapten a nuestro suelo para evitarnos la clorosis) ya que tampoco se puede caer en los demasiados pequeños de la expresión vegetativa, impropios de la producción.

El concepto vigor está íntimamente relacionado con la afinidad, determinando ésta junto con las viníferas que nos van a servir de púa, las cualidades de vegetación, fructificación y madurez que se obtendrán en la cepa injertada.

Como regla general, se admite que los portainjertos muy vigorosos retrasan en el injerto la madurez de los frutos y «frutean» más irregularmente que los de vigor medio en que la madurez de los racimos suele ser temprana.

Los organismos dependientes del Ministerio de Agricultura tienen técnicos competentes que pueden aclarar cualquier duda a este respecto.

Variedad de vinífera.—Es una de las más influyentes en la calidad y la elección no siempre es fácil, pero en la mayoría de los casos esta selección se ha realizado, y, en cada Región están determinadas ya las variedades más aptas; caso de no ser así, al ser el problema muy complejo, corresponde hacer los ensayos a Centros Oficiales para orientar cual o cuales son las más idóneas para cada zona. En lo que respecta al vino, la variedad ideal es aquella en la que su mosto tiene una constitución equilibrada y apropiada a la clase de vino que se desea obtener, buena riqueza en azúcar, energía ácida (pH); conveniente coloración cuando se busca ésta; robustez, traducida más tarde en cuerpo del vino; armonía (vinos redondos); distinción.

Es excepcional que una sola variedad de uva, dé lugar a un tipo valioso de vino, sin embargo en España la **Garnacha**, variedad tinta (sinónimos: Cariñena, Alicante, Tinto Aragonés, Tinto Madrid) los puede dar.

Lo general es que en la elaboración se combinen diferentes variedades, armonizando sus cualidades o incluso, enmascarando sus defectos; en Rioja sus mejores vinos tintos se consiguen con Tempranillo (Tinto fino, Cencibel) y porcentajes menores de Graciano, Mazuela (Crujillan) y Malvasia Riojana (Blancarroja, Rajal, Tobia, Alarije) todas tintas, a excepción de la última que es blanca.

Índice de agotamiento.—Con este nombre definió L. Ravaz la relación entre fructificación (cosecha) y la vegetación (madera). Prácticamente como el cociente entre el peso del fruto y el peso de la madera.

Como decir vegetación es igual a productos elaborados por las hojas, el índice de agotamiento nos indica el contenido relativo de los mismos en la uva y, por consiguiente:

Cuando el índice crece, la calidad disminuye, y recíprocamente.

Disposición foliar.—La calidad de la uva es función directa de la superficie foliar y del coeficiente de utilización por la misma de la integral heliotérmica.

Pero estos elementos tampoco son independientes: a medida que aumenta la superficie foliar, disminuye su coeficiente de utilización, ya que las hojas no reciben por igual la energía solar, se sombreaman unas a otras y, además, cuanto más vigorosa es la planta sus órganos verdes tienen menor actividad fotosintética unitaria.

J. Branás, G. Bernan y L. Levadoux, después de realizar en la Escuela Nacional de Agricultura de Montpellier experiencias sobre un conjunto de cepas semejantes presentando cada uno la misma expresión vegetativa, es decir, idéntico conjunto de posibilidades de producción para la cepa, variando la carga de poda y, como consecuencia, el peso de madera y superficie foliar, llegaron a la conclusión de que un aumento de super-

ficie verde entrañaba una disminución de la calidad, precisamente debido a los dos factores negativos siguientes: sombreado relativo de las hojas y la disminución de la duración del tiempo de maduración.

Prosiguiendo estos estudios, relacionaron la calidad con el rendimiento en fruto, la expresión vegetativa y el potencial vegetativo, llegando a las siguientes conclusiones:

1.º Para cada potencial vegetativo un aumento de rendimiento (cosecha) produce un incremento de calidad hasta un máximo, pasado el cual decrece.

2.º A una misma calidad pueden corresponder dos equilibrios vegetativos diferentes.

3.º El máximo de calidad es tanto más elevado cuanto la expresión vegetativa (potencial vegetativo) es más débil.

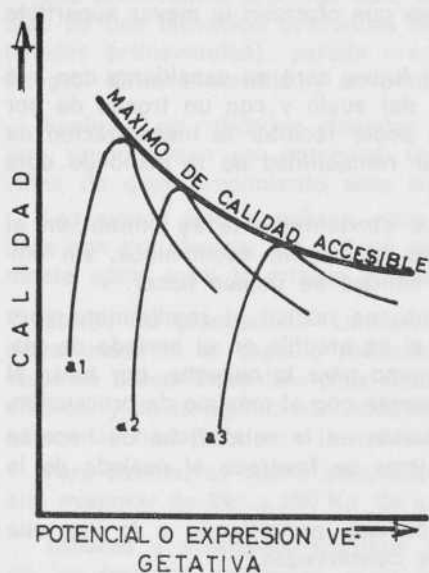


Gráfico n.º 2.
Relación calidad/potencial vegetativo.

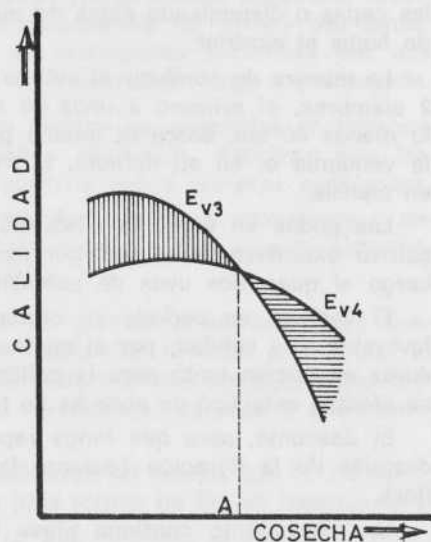


Gráfico n.º 3.
Relación calidad/cosecha.

Situando como abcisa la expresión vegetativa (potencial vegetativo), y trazando las curvas de variación de rendimientos constantes (cosecha) vemos:

La calidad se eleva, alcanza un máximo y después disminuye, siendo la cosecha constante y aumentando regularmente la expresión vegetativa.

Es evidente que la calidad no se puede obtener con cepas vigorosas y así lo sabemos por la práctica.

Podríamos resumir:

1.º El máximo de calidad es tanto más elevado cuanto la expresión vegetativa (potencial vegetativo) es más débil.

2.º En general, la calidad aumenta cuando la expresión vegetativa (potencial vegetativo) disminuye.

Podas y conducción de la cepa (de formación y en verde).—Las podas cortas dan lugar a un índice de agotamiento mucho menor que las largas, y son especialmente útiles para la obtención de calidad dentro del potencial vegetativo de cada variedad.

Las uvas de calidad excepcional sólo se pueden obtener alambrando las cepas o disponiendo éstas de manera que ofrezcan la mayor superficie de hojas al exterior.

La manera de conducir el viñedo del futuro será en espalderas con 1 ó 2 alambres, el primero a unos 80 cm. del suelo y con un tronco de por lo menos 40 cm. sobre el mismo para poder facilitar la mecanización de la vendimia o, en su defecto, la mayor rentabilidad de la mano de obra en aquélla.

Las podas en verde son labores que corrientemente se omiten en el cultivo extensivo de la vid, por motivos puramente económicos, sin embargo si queremos uvas de excelente calidad se debían hacer.

El deshoje en período de crecimiento es nocivo al rendimiento pero favorable a la calidad; por el contrario si se efectúa en el período de madurez es nocivo tanto para la calidad como para la cosecha, por tanto si se efectúa este tipo de poda ha de realizarse con el máximo de precaución.

El despunte, para que tenga repercusión en la calidad, ha de hacerse después de la floración (durante la misma se favorece el cuajado de la flor).

Un pinzamiento continuo eleva la calidad, permitiendo a la vez una iluminación perfecta de todas las hojas conservadas.

A medida que los despuntes son más tardíos deben ser menos enérgicos, ya que no conviene de ninguna manera disminuir exageradamente la superficie foliar. Ocho o diez hojas por encima del último racimo, cuando se realiza entre cuajado y envero, es lo aconsejable.

Desnietado.—Sus efectos son análogos al despunte, determinando, como aquél, una paralización, temporal y parcial de las actividades vegetativas al suspender el crecimiento terminal de las ramillas.

Es muy útil en cepas de poda corta, sobre todo si la vegetación es exuberante, el clima húmedo y la variedad propensa al corrimiento del fruto.

EL MEDIO

Clima — Suelo — Marco de plantación — Laboreo y abonado — Período de maduración y vendimia.

Clima.— El clima de una región nos da las directrices de conjunto para apreciar sus posibilidades vitícolas.

Solamente en las regiones con posibilidades heliotérmicas elevadas se pueden obtener frutos de calidad.

Aquellas zonas de clima templado, de escasa o media nubosidad, más bien secos, de verano largo y de invierno no muy rígoroso, son las más apropiadas.

Las condiciones precisas son: brotación relativamente temprana, resultado de una elevación prematura de la temperatura (si no hay que temer heladas primaverales), parada precoz de crecimiento provocada por una integral térmica elevada, y un período de maduración largo y prolongado.

Suelo.— Las calidades elevadas sólo pueden ser obtenidas en terrenos que proporcionen un potencial vegetativo moderado, mientras que las viñas de gran rendimiento sólo son posibles sobre terrenos excelentes.

Los suelos áridos, pobres, poco profundos, sueltos y cascajosos o calizos son los ideales; los calizos producen vinos de gran cuerpo, especialmente aptos para la crianza y añejamiento.

Marco de plantación.— La densidad de plantación actúa en dos sentidos: modifica el espacio radicular utilizable por la cepa y, también, el volumen aéreo disponible para cada una. Tenemos que conjugar estos dos efectos, y de la equilibrada elección de los mismos depende el que obtenemos un beneficio para la calidad.

Para obtener el marco adecuado tendremos en cuenta que la vid necesita evaporar de 280 a 300 Kg. de agua para formar un Kg. de materia seca.

Laboreo y abonado.— Estamos en lo que respecta al laboreo en uno de los factores limitantes, pues para que la mecanización sea rentable, son imprescindibles unos requisitos que si no se cumplen la hacen imposible desde un punto económico.

Veamos algunos datos.

La calidad elevada se opone a que se adopten prácticas que tengan por consecuencia el aumento excesivo de la capacidad vegetativa.

Teniendo en cuenta que Castilla la Vieja es, dentro de las provincias vitivinícolas, la de menor índice de mecanización 10 h./ha., Rioja 20 h./ha.,

Castilla la Nueva 20 h./ha., Levante 30 h./ha., Galicia 40 h./ha., Cataluña 50 h./ha., y Andalucía Occidental 60 h./ha., y siendo las producciones y la mano de obra necesaria:

Castilla la Vieja	4.000 Kg./ha. con 127 h./ha. de mano de obra.
Rioja	3.700 Kg./ha. con 135 h./ha. de mano de obra.
Castilla la Nueva	4.400 Kg./ha. con 170 h./ha. de mano de obra.
Levante	4.500 Kg./ha. con 170 h./ha. de mano de obra.
Galicia	10.000 Kg./ha. con 324 h./ha. de mano de obra.
Cataluña	15.000 Kg./ha. con 300 h./ha. de mano de obra.
Andalucía Occid.	11.500 Kg./ha. con 530 h./ha. de mano de obra.

Llegaremos a las siguientes conclusiones:

1.º Sabemos que el coste de implantación y cultivo varía de 1 a 4 según empleemos o no la mecanización. Si suponemos que en Cataluña la mecanización es la máxima (cosa que aún no se ha conseguido), tendremos que los costes de las labores serían:

$$\begin{array}{l} \text{Castilla la Vieja } 1 \times 10 + 4 \times 40 = 170 \\ \text{Cataluña } 1 \times 50 \qquad \qquad \qquad = 50 \end{array} \left\{ \begin{array}{l} 3/4 \text{ veces más caras} \\ \text{las labores.} \end{array} \right.$$

2.º La productividad de la mano de obra teniendo en cuenta las horas totales de mano de obra y la producción por Ha. serán:

$$\begin{array}{l} \text{Castilla la Vieja} \qquad \qquad 4.000/127 = 3,1 \text{ kg. de uva/hora de trabajo.} \\ \text{Cataluña} \qquad \qquad \qquad 15.000/300 = 5 \text{ kg. de uva/hora de trabajo.} \end{array}$$

Por lo que respecta al segundo punto es muy difícil competir pero con respecto al primero, aún siendo difícil, es más factible de conseguir una reducción de las diferencias actuales.

Indicaremos a título de ejemplo algunas de las condiciones mínimas a tener en cuenta para este aumento del índice de mecanización:

$$\text{Marcos de plantación} \left\{ \begin{array}{l} 2,50 \times 2,50 \\ 3 \quad \times 2,50 \\ 3 \quad \times 2 \\ 3 \quad \times 1,50 \end{array} \right.$$

Plantaciones en formas apoyadas, en 1 ó 2 alambres, que faciliten el paso en todo tiempo por las calles libres de sarmientos de los medios mecánicos, tanto para labores como tratamientos, y hagan la vendimia manual más productiva e incluso cuando estén totalmente conseguidas las cosechadoras de uvas, permitan a éstas el trabajo.

Período de maduración y vendimia.— Definimos como período de maduración, el intervalo de tiempo que transcurre desde la parada de crecimiento hasta la recolección. Infiuye ELEVANDO LA CALIDAD cuando aquél AUMENTA.

La parada de crecimiento vegetativo está íntimamente ligada al vigor de la planta, así las cepas vigorosas precisarán más días que las débiles para alcanzar la parada vegetativa.

La fecha de la vendimia, a pesar del riesgo que se corre en retrasarla, debe ser tal que el período de maduración sea total pues al final de éste es cuando tiene lugar la formación de los elementos de bondad.

La fecha de la vendimia será inversa al vigor de la planta.

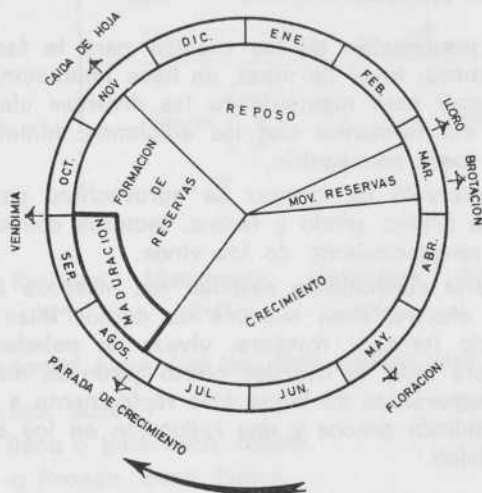


Gráfico n.º 4. — Ciclo vegetativo de la vid.

LA ELABORACION

Transporte. — Estrujado. — Ecurrido. — Prensado. — Mezclas de mosto. — Desfangado. — Preparación para la fermentación. — Fermentación. — Descubes y Trasiegos. — Tipificación. — Envejecimiento. — Embotellado. — Expedición y Comercialización.

Transporte.— Si queremos un vino de calidad, no nos basta sólo con tratar de conseguir la variedad de uva más apta, y vendimiarla en las condiciones óptimas de maduración; para el tipo de vino deseado, es preciso procurar en el transporte, que no se nos mostee, y que la temperatura con que nos entre en Bodega sea la más baja posible; con ello evitaremos

mos su oxidación, y la elevación de temperaturas en la fermentación a niveles peligrosos para esta, 36 °C.

Estrujado. — Ecurrido. — Prensado. — Para la obtención de vinos de calidad procuraremos que el estrujado-escurrido-prensado sean lo suficientemente enérgicos, como para que el mosto de yema, sea lo más elevado dentro de cada una de las variedades que utilizamos, pero evitaremos por todos los medios producir desgarros en raspón, hollejos y pepitas. Con el fin de evitar los enturbiamientos posteriores, sería aconsejable hacer una clasificación de mostos y elaborar por separado los mostos de yema.

Si queremos vinos blancos y tintos finos será imprescindible un desrasponado previo al estrujado.

Desfangados y preparación de los mostos para la fermentación.— Si queremos vinos blancos, finos de mesa, se hace imprescindible el desfangado procurando hacer este manteniendo las diversas clases de mostos de 24 a 36 horas sin fermentar con las adiciones mínimas posibles de anhídrido sulfuroso para conseguirlo.

Durante este intervalo de tiempo se aprovechará para tipificar los mostos en cuanto a acidez, grado y tanino, factores esenciales para posterior evolución y envejecimiento de los vinos.

Sin embargo, sería conveniente estudiar los métodos artesanos de la zona que por sus efectos sean capaces de darnos unas características de perfume afrutado intenso: frescura, viveza de paladar, suavidad, redondez, etc., y, sobre todo, si nos dan cierto grado de madurez, que nos permitiera abrigar esperanzas de llegar más rápidamente a su edad adulta, tolerando un embotellado precoz y una reducción en los elevados costos del añejamiento clásico.

Fermentación.— Puede que una fermentación bien realizada, sin sobrepasar los 25 °C, sea tan influyente en la calidad de un vino como la cepa, clima y maduración, así que es imprescindible procurar conseguir esto mediante un control continuo de la misma. Por lo menos se debe controlar dos veces al día y, si hay peligro de sobrepasar la temperatura de 25 °C, tener los métodos convenientes para poder refrigerar, bien sea en cámaras climatizadas o con refrigerante clásico (si tenemos mucha agua), teniendo en cuenta que vamos a necesitar por lo menos igual volumen de ésta, que el de mosto a refrigerar. Al circular el mosto en tubos de acero inoxidable o en cobre esmaltado y no tener ningún contacto con el aire, no tendremos evaporación de alcohol ni pérdida de aromas.

Los mejores tipos de fermentación serán el supercuatro y el continuo.

Descubes y trasiegos.— Deben ser, tanto en blanco como en tinto, muy tempranos, con el fin de preservar al vino del contacto de las heces.

Tipificación.—Según una encuesta realizada y publicada por el Consejo Interprovincial de la Mancha las preferencias de los consumidores son:

CUALIDADES DEL VINO	PREFERENCIAS (%)			
	Color	Tinto	Blanco	Clarete o Rosado
	48	30	14	8
Sabor	Seco	Semi-seco	Dulce	Indiferentes
	51	22	20	7
Grado	Suaves $\left\{ \begin{array}{l} 11^{\circ} \\ a \\ 13^{\circ} \end{array} \right.$		Fuertes $\left\{ \begin{array}{l} 14^{\circ} \\ a \\ 17^{\circ} \end{array} \right.$	
	72		28	

Procedencia:

Andaluces	Riojanos	Manchegos	Catalanes	Aragoneses	Indifer.
21%	20%	21%	8%	4%	26%

De donde podemos sacar que los tipos ideales para el consumidor son:

- 1.º Tinto, Seco, Suave.
- 2.º Blanco, Seco o Semi-seco, Suave.
- 3.º Clarete o Rosado, Seco, Suave.

Creo que con estos tipos y con un 26% de consumidores indiferentes el mercado de los vinos de la Ribera no puede tener problemas si sobre todo se les puede amparar con una denominación de origen.

Envejecimiento.—Es uno de los condicionantes de calidad que más pesan en los vinos finos de mesa, de abolengo, y tendremos que distinguir dos casos.

1.º Que el envejecimiento en madera sea una práctica antigua en la zona que a través de los tiempos tiene creado un tipo de vino definido con una demanda. En este caso debemos ser fieles a la tradición de esta práctica y continuarla con toda su pureza si económicamente es viable.

2.º Que se empiece en este momento el envejecimiento; en este caso debemos ensayar entre las dos tendencias actuales:

A) La más nueva, que ve en la pureza y en el encanto de los aromas primarios del fruto, los criterios de la calidad de los vinos, y trata de exaltarlos. En este caso, basta un tiempo en madera escaso e incluso se puede ensayar con el acero inoxidable.

B) La más antigua, prefiere los vinos muy evolucionados, que sólo el envejecimiento en madera es capaz de realizar; estos vinos resultan a veces muy influenciados por el contacto con el roble.

Embotellado.— En los últimos años se ha producido un incremento en la venta de vinos embotellados.

El consumidor exige actualmente que incluso los vinos de poca calidad (botella de 6 estrellas de 1 litro de capacidad) presenten ciertas condiciones que a diferencia de tiempos pasados, considera imprescindibles. Concretamente, el vino debe ser fresco y no debe perder ninguna de sus propiedades, fenómeno muy frecuente en los vinos de barril ya empezados, pues, al sacarlo del barril, suele ocurrir que estos adquieran «sabor aéreo», «sabor de azufre» o «sabor a moho».

Cabe afirmar que el embotellado de los vinos realizado según procedimientos modernos, permite conservar la calidad y el frescor característicos de los mismos, incluso a lo largo de la época de almacenamiento del vino.

El vino presenta ciertas modificaciones cualitativas al ser embotellado, cualquiera que sea el sistema de llenado por el cual se hubiera regido el proceso de envasado. Estas modificaciones dependen, mayormente, de la cantidad de oxígeno absorbido por el vino, que suele oscilar entre 0,5 a 8 mg./l. de oxígeno. La elección del procedimiento de envasado adecuado para cada vino en particular ha de realizarse teniendo en cuenta la cantidad de oxígeno que aquel es capaz de soportar; lo que queda en un segundo plano, por no tener excesiva importancia, es el hecho de embotellarlo en frío o en caliente.

Expedición y Comercialización.— Por lo que respecta a este factor las medidas más urgentes las podríamos resumir en:

1.º Averiguar los tipos de vinos ideales para el consumidor de pasto y fino de mesa (con envejecimiento).

2.º Ver en la Ribera cuantos de estos existen.

3.º Programar entre técnicos y prácticos los ensayos que sean precisos realizar para acercarse lo más posible al tipo de vino ideal, partiendo de los nuestros bien elaborados.

4.º Ensayar diversas mezclas.

5.º Concursos entre bodegas.

6.º Concursos de degustación.

7.º Tipificar y poner precio a cada calidad controlando la cantidad de vino en campaña por cada tipo que se va a poner a la venta.

8.º Almacenamiento suficiente de cada tipo para atender a las necesidades previsibles del mismo.

9.º Campaña de publicidad. — Carteles en carretera. — Prensa. — Revistas. — Concursos. — Ferias.

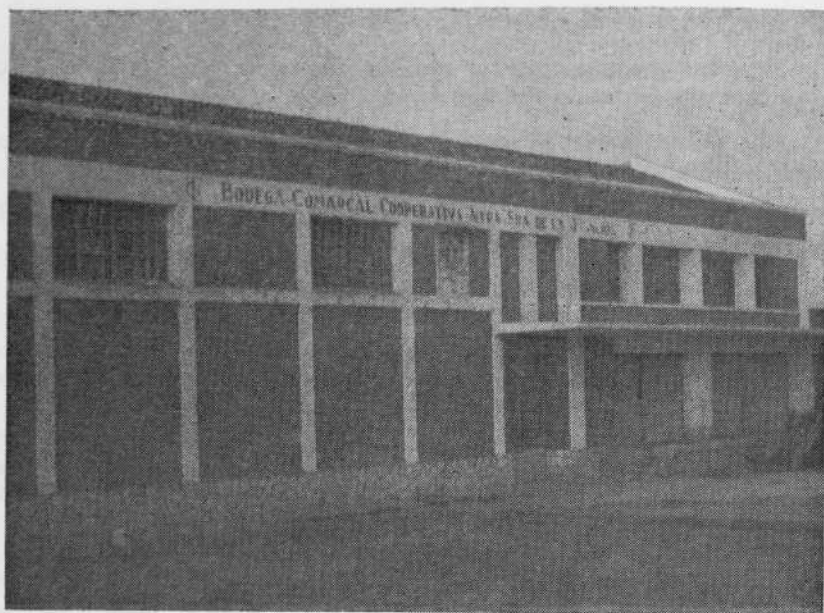
10. Estudiar envases (botellas, garrafas, etc.), tapones, etiquetas y cápsulas, elementos todos esenciales en la presentación de un vino.

Como se ve, todo esto es imposible que lo haga una sola Bodega por lo que esta promoción debe hacerse conjuntamente por todas las bodegas de la zona.

CONCLUSION.— He querido apuntar ante Vds. algunos de los aspectos productivos, unos referentes a la vid y otros a la elaboración que condicionan la calidad de un vino.

Entre los primeros cabe destacar todos los elementos que contribuyen a un potencial vegetativo equilibrado con las variedades de portainjertos y viníferas, podas y labores culturales, que hacen posible, junto a las condiciones climáticas, integral heliotérmica, pluviometría, y los debidos al suelo, marco de plantación, período de maduración y vendimia, obtener la uva en las mejores condiciones y poder sacar el máximo de calidad.

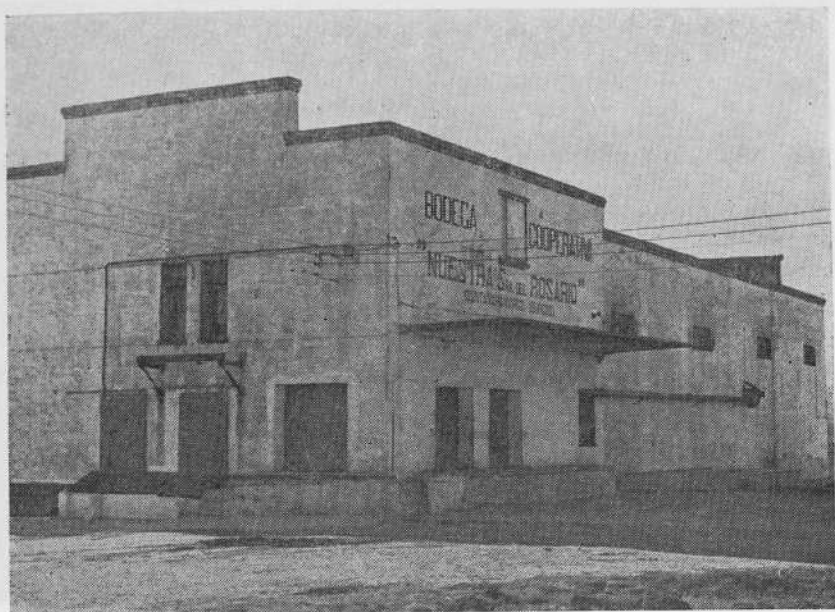
Por lo que afecta a la elaboración, cabe destacar la importancia que para la calidad del vino tienen: el proceso elegido (estrujado, escurrido, prensado, clasificación de los mostos) así como, sobre todo, la fermentación, procurando que esta se efectúe a la menor temperatura posible y por último, que nos demos cuenta que estamos ante una actividad empresarial y que debemos preocuparnos tanto en obtener el vino de mejor calidad, y conservarla, como ponerla al alcance de los demás. En esta última parte el agricultor está menos preparado, pero si quiere vivir de su actividad no tiene más remedio que capacitarse en estos temas de tipificación, envejecimiento, embotellado y comercialización. Ya se ha pasado el tiempo en que era válido el refrán de que el «buen paño en el arca se vende». Es preciso copiar de los demás sectores económicos y tener espíritu empresarial para lanzar nuestros productos a precios rentables para el agricultor.



Cooperativa «Nuestra Señora de la Asunción». — Baños de Valdearados.



Cooperativa «La Milagrosa». — Milagros.



Bodega Cooperativa «Nuestra Señora del Rosario». — Quintanamánvirgo.



Cooperativa «Nuestra Señora de Basardilla». — Olmedillo de Roa.



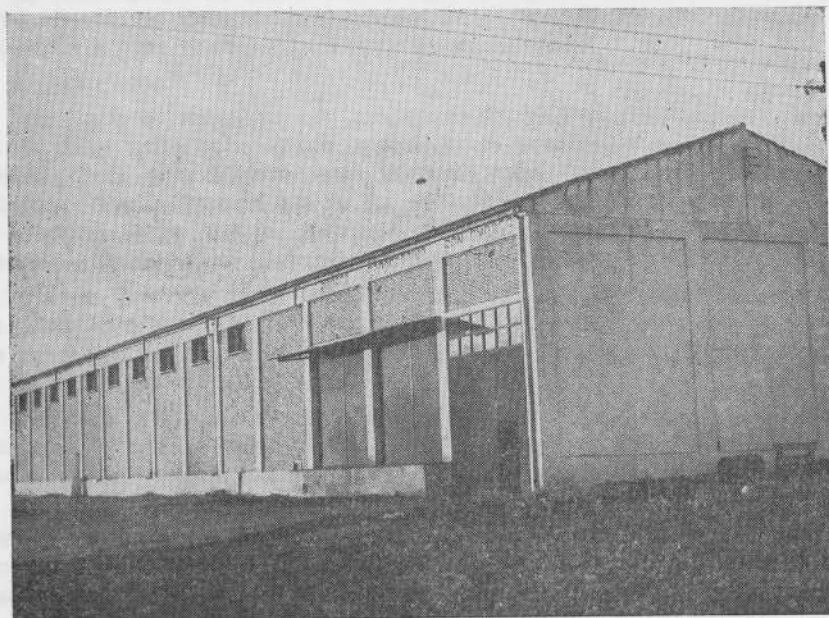
Cooperativa «Nuestra Señora de Nava». — Fuentelcésped.



Cooperativa «San Mamés». — Fuentecén.



Cooperativa «Nuestra Señora de la Asunción». — La Horra.



Comunidad de Productores Vinícolas «San Roque». — Hontoria de Valdearados.

LA MECANIZACION DE LA ELABORACION DE VINOS

D. ANTONIO LARREA REDONDO

Dtor. Ingeniero Agrónomo.
Asesor técnico del I. N. I. A.

La elaboración de vinos parece que siempre se ha llevado de igual modo hasta los tiempos que corremos, en los cuales han entrado las máquinas en las bodegas, como en todas partes.

No es cierto.

Por historias antiguas, por grabados, se ha comprobado cómo hacían el vino los antiguos egipcios, metiendo el racimo en «unas a modo de bolsas», amarradas a unos palos, por donde dos hombres las cogían y las retorcían. Del mismo modo se ha conservado noticia de cómo se hacía el vino en otros pueblos antiguos, Grecia y Roma, con grandes tinajas de barro, añadiendo al vino unos ingredientes que hoy día no nos gustarían.

Por eso hay que decir, con más exactitud, que la elaboración de vinos va cambiando con los tiempos, mejorando, la mayor parte de las veces, de modo que de unas épocas a otras los cosecheros no se reconocerían en el modo de trabajar.

Hay que tener en cuenta, además, que las operaciones de vinificación que nos han ido llegando de los antepasados, están perfectamente pensadas, y los técnicos de hoy no podemos ponerlas reparos.

La orientación de las plantas en los viñedos, para que se saque el máximo rendimiento de la luz y el calor del sol; las fechas de vendimia, que, aunque se indica un santo por orientación: «Para el Pilar». «Para Santa Teresa», es que por esas fechas la uva suele tener ya suficiente

madurez; el estrujar la uva sin romper las pepitas, pues la grasa que contienen las mismas suele dar mal sabor al vino; la adición de yeso a los vinos, que es una desinfección parecida a la actual adición de metabisulfito; los bazuqueos, que dan aire a las levaduras que hacen el vino, y logran que termine mejor la fermentación; el conservar el vino en cuevas, único medio en tiempos, de que estuviera siempre sin agitación y con una temperatura fresca, que retardara las invasiones de microbios; y más cosas, normalmente bien pensadas, y que llegaban a que, con los medios de un simple agricultor, se obtuvieran, en general, buenos vinos.

Hay que reconocer que la elaboración de vinos que realizaban los abuelos, viene de siglos atrás, y en el fondo es muy parecida a la de la Edad Media. La corta de uva con la pequeña hoz o la tijera; el transporte a la bodega en comportas cargadas en carros; el echar la uva entera en el lagar de vendimia, donde fermentaba y se pisaba a pie; el enviar el vino a terminar de hacerse y a conservarse en las bodegas subterráneas, y así sucesivamente.

Aún se pueden recordar en esta región de la Ribera del Duero, las profundas cuevas, a las cuales se bajaba por unas empinadísimas escaleras, los estrechos y oscuros pasillos, en los cuales las cubas parecían ocuparlo todo, dejando muy poco paso a las personas, que debían estar medio habituadas a la oscuridad, para manejarse a la luz de velas.

¿Por qué comenzaron los cambios?

Aunque no se puede hablar concretamente de la Ribera del Duero, sino del conjunto de los países vinícolas, lo cierto es que la primera y principal causa de los cambios que se van llevando a cabo en la elaboración de vinos, y que se llevarán en adelante, cada vez con más fuerza, es la escasez de mano de obra.

El campesino va suministrando hombres a la industria, como obreros; a los servicios, como estudiantes que llegan más o menos lejos, quedándose tras una mesa como oficinistas, o subiendo hasta ser jefes de empresa, abogados, ingenieros, médicos, farmacéuticos. Entonces cada vez hay menos hombres en el campo, y los que hay, viendo la comodidad del trabajo de muchas industrias, quieren también que el trabajo sea más cómodo.

Una segunda causa tampoco se puede desdeñar. La enología ha adelantado mucho, y la cantidad de vino que antes había que enviar a las fábricas de alcoholes, en estos tiempos, mejor elaborada, se acumula en las bodegas a la espera de la venta; entonces hay que tener unos cuidados de conservación de los vinos almacenados, que en tiempo de los antepasados puede decirse que no existían.

Y, tampoco hay que olvidar que las facilidades de las comunicaciones hacen que los vinos se puedan llevar cada vez más lejos, a países distantes, y haya que tener con ellos unos cuidados especiales para evitar

su pérdida durante los viajes, con cambios de sol a sombra, de calor a frío, de quietud a traqueteo.

Siempre he tenido curiosidad por saber cómo llegaban a Francia los vinos que salían de las localidades de la Ribera del Duero en bocoyes cargados en grandes galeras, que seguían días y días las carreteras españolas y francesas, desde las orillas del Duero hasta su destino. Y supongo, porque hay que suponerlo, que los vinos eran robustos, y los antepasados sabían cuidarlos, a pesar de no tener los recursos de hoy en día.

Tenemos, pues, una serie de causas que hace, que han hecho que, lentamente al principio, más aceleradamente cada vez, vayan apareciendo máquinas que suplan la falta de mano de obra, o contribuyan a una mejor conservación de los vinos y estabilización de los mismos.

Y la época en la que nos encontramos es la de choque de la artesanía tradicional con la industrialización moderna de las bodegas que cada vez tienen más máquinas y más automatizadas.

Por ello, en España nos encontramos, desde este punto de vista, con tres tipos de bodegas, que vamos a ver en estos momentos.

Bodegas sin mecanizar. Todavía hay muchas en España, pertenecientes a pequeños viticultores. No trituran la uva, sino la echan entera, no emplean bombas de vendimia, sino el peso del vino al pasar de un piso a otro, no filtran, por falta de condiciones de las viejas cuevas. ¿Quiere esto decir que hacen mal vino? Todo lo contrario; la falta de maquinaria no tiene que ver nada con la falta de limpieza, con la falta de orden, con los cuidados lentos, constantes del vino elaborado. En realidad, los vinos de artesanía son los mejores; lo malo es que también, con frecuencia, son los peores, por falta de cuidado de alguna cuba de difícil acceso, por no poder vigilar la fermentación al estar la bodega invadida de carbónico, al no tener medios de trasegar a tiempo. Pero si la uva ha sido buena y no ha habido accidentes, lo cierto es que los vinos de artesanía son tan buenos como los mejores del mundo, en la mayor parte de las bodegas de los países vinícolas.

¿Cuántas bodegas sin mecanizar hay en España? Muchas. No hay a mano estadísticas en este momento, pero hay que reconocer que un porcentaje muy grande del vino que se elabora en España es de elaboración artesana.

Bodegas con la mecanización incompleta. Son las bodegas cooperativas, muchas bodegas de propietarios que han podido introducir mejoras en su propiedad y muchas de las que se podría calificar de mediana empresa; mediana por el capital social, que no es muy grande, no por la calidad de sus vinos, que puede ser, y de hecho es, en la mayor parte de las ocasiones, muy bueno.

En estas bodegas el transporte de la uva a la bodega suele ser el de siempre, en carro, remolque o camión, cargado de recipientes de 100 a 130 kilos; en muchas se ha ido introduciendo la carga a granel, y, entonces, el carro, remolque o camión lleva un plástico o lona, sobre el que se echa la uva tal como se coge en la viña. Desde luego este segundo procedimiento es más práctico, más rápido y exige menos jornales de descarga, pero hay que reconocer que la uva llega a la bodega mucho más aplastada, más hecha mosto, y si el tiempo del transporte es largo, por estar las uvas alejadas de la misma, lo cual es caso frecuente en las cooperativas, puede llegar la uva llena de mosquitos, e incluso, en tiempo cálido, con inicio de fermentación.

La entrada de la uva a la bodega suele tener dos fases, la pesada y la trituración. En cuanto a la pesada, se va haciendo habitual la báscula-puente, que pesa el vehículo completo a la entrada, y vacío a la salida, con lo que el peso será la diferencia. En estos últimos tiempos, las plataformas sobre las que tiene que subir el vehículo, son basculantes, con lo cual, al terminar la pesada, la uva se vuelca directamente sobre las tolvas de recepción. También hay muchas bodegas que tienen lo que podríamos llamar —en estos tiempos en que se vive tan deprisa— sistema antiguo: una plataforma a la que se descargan las comportas llenas de uva, y desde las mismas se van volcando de una en una en básculas dotadas de vagoneta basculante, que las vierte a los tornillos sin fin. En suma, que existen sistemas de pesada por comportas y sistemas de pesada de vehículos completos, con recipientes o a granel.

La trituración, en estas bodegas que tienen sus instalaciones con más de diez años, o, al estilo de hace más de diez años, se hace mediante trituradoras, que pueden ser de rodillo o centrifugas, y estas verticales u horizontales. La uva va por tornillos sin fin a la tolva de la máquina, cae en la misma y es triturada, y, después una bomba de vendimia, la coge y por tubería la lleva a los depósitos de fermentación. El raspón suele ser expulsado por la máquina trituradora, retirándolo a mano, o, bien expulsado al exterior por medio de un ventilador, unido a una tubería.

El raspón no se aprovecha, con cierto asombro de los técnicos extranjeros, que dicen que en otros sitios se da una utilidad a todo.

La fermentación se hace en depósitos de cemento, en las bodegas que se están describiendo. Estos depósitos, de tamaño normalizado, suelen barnizarse en su interior con ácido tártrico.

Es interesante recordar que, en gran parte de los edificios de bodega, las naves de depósitos tienen una estructura análoga; son naves rectangulares, con los depósitos de cemento orientados en sentido de la longitud mayor, dispuestos en filas separadas por uno o varios pasillos. La parte superior de los depósitos es practicable, y puentes de hormigón unen las filas de depósitos, sin necesidad de tener que bajar de una fila

a la otra. Las bocas de entrada de uva están en la parte superior y las de salida de orujos en los pasillos, a poca altura del suelo.

Más de una vez, depósitos llenos de uva, en mayor cantidad de la que debían haber tenido, han derramado mosto alrededor de las bocas, dando un espectáculo, al reventar las gruesas burbujas de gas, entre la masa derramada.

La salida del vino fermentado no puede ser más fácil: basta abrir las llaves o canillas de la parte baja de los depósitos para que el vino caiga a un recipiente del que la bomba le recogerá y llevará a su destino.

Queda el asunto orujo. Y hay que reconocer que, sin haber una mecanización excesiva, se pueden adoptar varias soluciones. La saca del orujo a mano, y su transporte a una prensa hidráulica es una solución casi abandonada por la mano de obra que es necesaria. La saca del orujo directamente a una prensa horizontal, movable, que luego realiza la prensada, echando el orujo agotado a un tornillo sinfín o noria que lo saca de la bodega. Y entre estas soluciones, algunas intermedias: prensas continuas en vez de horizontales simples; baterías de varias prensas horizontales, movidas desde un cuadro de mandos; y algunas otras.

Y, aparte de unas bombas de vino, y algún filtro de placas de amianto, o de los más pequeños en tierras, la mecanización de muchas bodegas en España ha terminado.

Modernamente se suele hacer una especie de principio de comercialización, instalando en el sitio que se puede la embotelladora más pequeña que sea posible encontrar en el mercado, a fin de vender lo que buenamente se puede, en forma de vino embotellado.

En suma, las bodegas de tamaño medio suelen tener plataformas de descarga de uva, trituradora, bombas de vendimia, y prensas. Con ello suele sacarse un vino bastante bueno, y se pueden tener los suficientes cuidados de control para que no haya accidentes y los vinos salgan sanos y sin enfermedades.

Bodegas completamente mecanizadas. Las bodegas modernas, totalmente mecanizadas, ni siquiera tienen forma de bodegas, o no las recuerdan. Edificios enormes, dispuestos o no en pabellones; naves grandísimas, y una serie de maquinaria de todo tipo, que hacen que, la elaboración y cuidados del vino sean casi irreconocibles. Es digno de mención que en este año 1975, al pasar ante una gran bodega en construcción, cuyos pabellones, por detrás, remataban en algo redondo (posiblemente un depósito de vino cilíndrico), se comentó que parecía el ábside de una iglesia, y que entonces parece que aquello, más que bodega, de momento se asemejaba a un templo en construcción.

Y dentro de estas bodegas un despliegue inmenso de maquinaria. Porque se busca, en lo posible, eliminar la mano de obra en todo. Y el or-

gullo de una de estas grandes bodegas es poder decir que, con media docena de hombres, mueve tantos millones de litros.

Las diferencias comienzan en la entrada de uva que suele tener una compleja máquina de recepción, a la que se descargan unas cestas de plástico de unos 20 Kg. de capacidad de uva; la máquina comienza por una cinta sinfín, que coge las cestas, las lleva sobre la tolva, allí se invierten y vuelcan la uva, y siguen adelante, hacia unos chorros de agua, que las lavan y las entregan a un remolque, para que puedan usarse otra vez en la vendimia.

El motivo de tener esas cestas, es para que la uva llegue entera a las bodegas, donde a veces interesa que no presente ninguna rotura.

La trituración cambia muchas veces. Un complejo triturador distinto para la uva entrando blanca y la uva que se recibe tinta. El complejo triturador de la uva blanca suele ser una máquina múltiple gigantesca, compuesta de triturador, escurridor, semiprensa escurridora, y prensa continua; por un lado —digámoslo así—, sale el mosto limpio, y por el otro es evacuado el orujo. El complejo triturador de la uva tinta suele ser el habitual, el conocido desde hace años.

Otras veces la cosa se complica más, porque se montan instalaciones completas que emplean la uva entera y la calientan, y esto es la termovinificación, o hacen algún otro tipo de instalación como la maceración carbónica, un procedimiento novísimo de elaboración, que en el fondo, es el mismo de los labradores de todos los tiempos.

Uva entera, o uva triturada; pasta de vendimia o mosto escurrido suele ir a las grandes naves de elaboración, donde los depósitos son, al menos de 50.000 lts., de hierro vitrificado, esmaltado o pintado con resinas sintéticas. Estos depósitos tienen una forma cilíndrica, apuntada por abajo, para que sean «autovaciantes». La verdad es que no se vacían solos totalmente, necesitan ayuda mayor o menor. De todos modos este año 1975 se enorgullecía el técnico de una empresa, porque se había vaciado un depósito de estos en un plazo de doce minutos, sin llegar al cuarto de hora.

Después de fermentar el vino, hay que acumularlo, conservarlo, y aquí entra el dinero que invierten estas empresas de automatización lo más completa posible. Hay depósitos de conservación de cien mil litros, de medio millón de litros y de un millón de litros. A aire libre o bajo cubierta, con dosificador de sulfuroso o sin él. Lo cierto es que nada tiene de particular, sobre todo los años de crisis, que una bodega tenga almacenados cinco, diez, quince millones de litros en espera de la comercialización.

Las salas de comercialización son gigantescas. Y la cantidad de maquinaria que contienen es variadísima. Lo más completo en materia de automatismo, es el complejo en el cual, los camiones dejan los paquetes

de botellas, que para entenderse llaman palets, porque los transporta una carretilla, en la misma puerta de la sala de expedición, las carretillas, del suelo o de la cama del camión, los llevan al interior de la nave, donde una máquina eléctrica, coge las botellas por paquetes de 25 o más, y las deja en la cinta transportadora de las máquinas lavadoras, las cuales después las envía a la cinta transportadora del complejo de comercialización.

Este complejo, suele ser muy amplio, constando muchas veces de aire caliente para secar la botella por fuera, llenadora, encorchadora, capsuladora, máquina de poner la etiqueta, la de la contraetiqueta, la del collarín, y, en ocasiones, la de una capucha que rodea todo el cuello de la botella. Las máquinas pueden ser de la misma marca o de distintas marcas, compradas sueltas, y montadas luego en serie por técnicos constructores-montadores.

Muchas veces este complejo, que prepara la botella, tiene al lado el complejo que prepara la caja de cartón, empalma con el primero, recibe las botellas en la caja de cartón, una serie de máquinas dotadas de auténticos brazos, dobla las tapas, las pone una precinta de papel y las envía a donde se «paletizan», para que las carretillas las lleven a los camiones.

Y no para aquí la mecanización.

Porque entre el almacenamiento y el embotellado puede y debe intercalarse la estabilización. La estabilización por frío es obligatoria —por ley— en las bodegas nuevas, y es una sala más o menos grande donde hay un generador de frío, y unos grandes depósitos donde se tiene el vino frío siete u ocho días. Es el tiempo normal para que depositen los cristales que, de no ser así, depositarían en las botellas, y desagradarían al público de hoy día. El todo se completa con filtros.

Para terminar de estabilizar el vino, existen, en muchas bodegas otras grandes instalaciones: las de calor. Un generador de calor, que mantiene el vino a 60°, 80° o más grados, durante un tiempo relacionado con la temperatura de la instalación. El objeto es eliminar del vino microbios vivos, para evitar que en el vino embotellado trabajen enturbiándolo o dejando unos depósitos, no cristales, que el público exigente tampoco desea en las botellas.

Como puede verse, en las bodegas totalmente mecanizadas, está casi todo automatizado. Entrega de uva, preparación de la fermentación, fermentación, conservación, tratamientos físicos, sala de comercialización.

Y todavía se ven más máquinas, ya que para manejar toda la cantidad de uva que suele trabajarse en una gran bodega hace falta el complemento de los lanzadores de raspón, de las baterías de prensas, de los transportadores de orujo, de los transportadores de botellas —en caso de vino suelen ser carretillas—, de cartón de cajas, almacenes de etiquetas, etc.

Sin contar que ya estas bodegas, además de unas oficinas con máquinas eléctricas de escribir, electrónicas de calcular, e incluso algún cerebro electrónico, que tiene en sus «memorias» acumuladas las existencias y los servicios a la clientela, suelen tener un gran laboratorio, lleno de aparatos electrónicos: medidor de pH, de color, analizador de microbios, de metales, y demás cosas modernas; todo ello, servido por media docena de personas vestidas de guardapolvo o bata blanca, que hace parezcan los internos de una clínica.

Y estas son las tres clases de bodegas existentes hoy: las muy artesanas, las de mecanización normalizada y las de alta mecanización.

Como en muchas cosas de esta vida, se plantea enseguida el deseo de ir pasando de una fase a otra, y esto nos obliga a recapitular una serie de consideraciones de carácter técnico, práctico y económico.

¿Cómo se mecaniza bien una bodega?

Hay que pensar en los metales, formas y tamaños de las máquinas.

Conforme ha ido pasando el tiempo, han ido cambiando los metales de que están hechas las máquinas. El primer metal que entró en las bodegas fue el hierro, formando los cilindros de las trituradoras, los ejes de las prensas, y la mayor parte de la estructura de las máquinas; el hierro tuvo su baja de apreciación por el hecho de que, por mucho que se cuidara la fabricación de las máquinas, por mucha limpieza que reinara en los trabajos de la bodega, algo de hierro enriquecía el vino, y aumentaba en el mismo el peligro de una quiebra oxidásico-férrica y, sobre todo férrica pura. Después fue entrando en las bodegas el bronce, más o menos enriquecido, el cobre, y, hoy día, el acero inoxidable.

Con ello se va buscando que el metal sea lo más inatacable posible por el vino, y se quiere tener la seguridad de que ningún sabor extraño pasará de las máquinas a los vinos, rebajando su calidad.

El tamaño de la máquina ha ido cambiando en las bodegas. Es natural. Las bodegas hoy día son muy grandes, y no son raras las de diez, quince y veinte millones de litros de capacidad y las máquinas tienen que ser adecuadas, dentro de lo posible. Para este tipo de bodegas no se puede emplear una embotelladora de 1.500 botellas hora, sino de quince o veinte mil botellas hora.

En cuanto a la forma de las máquinas va variando mucho con el tiempo; no hay más que recordar las trituradoras de rodillos, pequeñitas, montadas sobre ruedas, que corrían encima de los depósitos, y se estacionaban en la boca del depósito que había que llenar, a las que sucedieron las grandes trituradoras de rodillos, con bombas de vendimia, para ser sustituidas prontamente por las centrifugadoras, horizontales o verticales.

Entonces, ante tantos metales, tamaños y formas, ¿Qué es lo aconsejable?

Y aquí entran los consejos técnicos, prácticos y económicos de que se hablaba.

Los metales y materiales complementarios de las máquinas han de ser de calidad, inatacables por el vino. El motivo no es solamente de presentación del mismo, de que no tenga quiebra férrica, o se enturbie, sino de que no adquiera ningún producto nocivo para la salud, como es algún cancerígeno, pues sabido es que últimamente se ha atribuido a algunos plásticos el ceder sustancias cancerígenas a los productos alimenticios.

Las máquinas han de ser acabadas, sin partes rugosas, ángulos raros, o esquirlas metálicas en las cuales pueda quedar detenido vino, que luego irá depositando, y será una fuente de contaminación.

La limpieza de las máquinas ha de ser fácil por despiece sencillo, o por lavado en contracorriente de agua, como tienen ahora, cada vez con más frecuencia los filtros.

El tamaño de las máquinas ha de ser —y esta es la parte práctica—, adecuada a la capacidad de la bodega. Una de las cosas de que hay que huir es de la ostentación, y no se ha de comprar una máquina de embotellar, por ejemplo, que en una semana haga el trabajo de un mes, y la bodega dé una sensación de crisis, por tener la mayor parte de las máquinas paradas, y el personal mano sobre mano.

Claro es que no hay tampoco que calcular la bodega tan apretadamente que a la primera ampliación o al primer año de cosecha buena, las máquinas sean inadecuadas. Al hablar de tamaño de máquinas adecuado a la bodega, se entiende que se trata de una planificación de la bodega teniendo en cuenta no la cosecha media sino la máxima y las posibles e inmediatas ampliaciones.

Y queda el consejo económico: si se ha de mecanizar una bodega hay que hacer números. Muchos números. Porque la mecanización ahorra jornales, pero en cambio supone una inversión de dinero que ha de amortizarse en cinco o siete años. Y la instalación de máquinas supone bastantes millones. Entonces hay que pensar si la nómina de algunos trabajadores, no resultará menos gravosa, en ciertas bodegas, que unos gastos de intereses de préstamo o de amortización de varios millones de pesetas.

Entonces, y como resumen, nos encontramos con la necesidad de mecanización, pero con la necesidad de mecanizar:

Con máquinas de metales que no sean atacables, complementadas con plásticos que tampoco sean atacables, y no presten ningún sabor.

Máquinas que sean de marcha suave, sin golpes, sin aireaciones, y que sean de formas perfectamente terminadas, para que no se quede el vino detenido en ningún sitio.

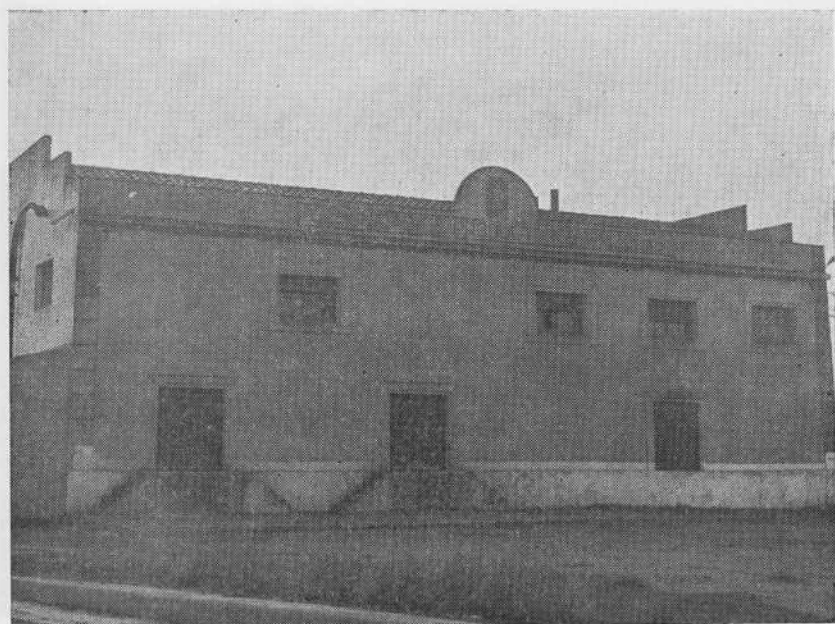
Máquinas que respondan a las necesidades de la bodega, en tal forma que no pequen de exageradamente grandes, ni tan pequeñas que no completen el trabajo.

Máquinas que no graven a la bodega, sino supongan un real ahorro de gastos anuales, sopesando la disminución de la mano de obra con el consiguiente alivio de gastos de jornales, con el aumento de amortizaciones, plazos de maquinarias o intereses de préstamos. Para ello, antes de hacer una compra cualquiera, ha de hacerse un estudio económico en debida forma.

Y estos son, en grandes rasgos, los avances de la mecanización de las bodegas en los últimos años, y los consejos que pueden darse en este asunto.



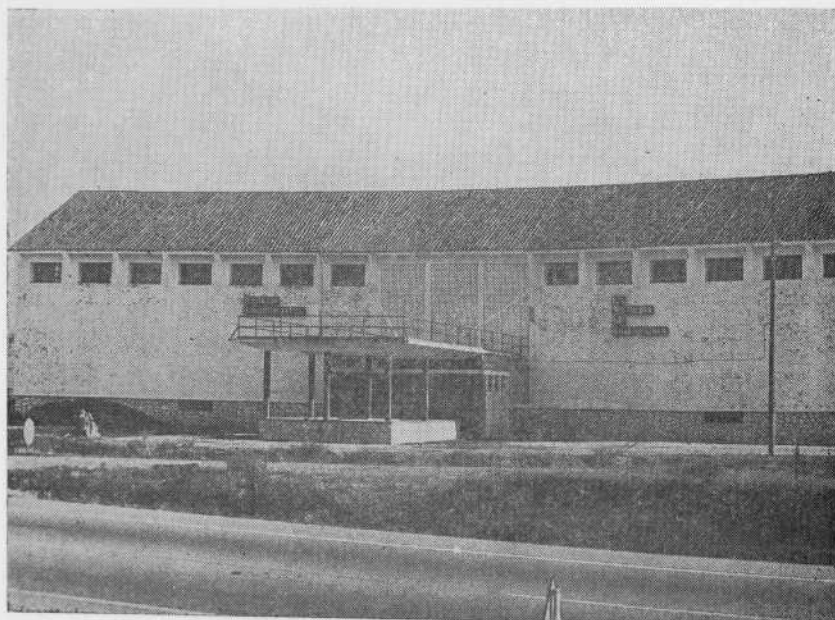
Cooperativa «San Pedro Regalado». — La Aguilera.



Comunidad de Productores Vinícolas «San Antolín». — Nava de Roa.



Cooperativa «Virgen de las Viñas». — Aranda de Duero.



Cooperativa «La Asunción de Nuestra Señora». — Gumiel de Hizán.



Cooperativa «Nuestra Señora de la Vega». — San Juan del Monte.



Cooperativa «San Blas». — Boada de Roa.



Grupo Sindical de Colonización «Sta. María la Mayor». — Gumiel del Mercado.



Cooperativa «San Roque de la Encina». — Castrillo de la Vega.

EL VINO Y SU DENOMINACION DE ORIGEN

D. ANTONIO GALLEGO DE CHAVES Y ESCUDERO

Dtor. Ingeniero Agrónomo del Instituto
Nacional de Denominaciones de origen

El vino es uno de los productos agrarios cuyas cualidades y caracteres diferenciales dependen, más directamente, del medio natural en donde se produce, se elabora y se cría.

Independientemente de las exigencias de carácter general que debe cumplir el medio, para que prospere el cultivo de la vid, existen una serie de factores que determinan la futura personalidad del vino. Sin pretender hacer un estudio exhaustivo del tema, las características de un vino pueden deberse principalmente: al suelo, al clima, a las variedades de vinífera, formas de cultivo, tipo de elaboración y envejecimiento o crianza, en el caso de que no sean vinos del año.

Aunque sea brevemente, creemos interesante extendernos en cada uno de estos factores.

Respecto al suelo, todos sabemos que hay terrenos con una decidida vocación vitícola, pero hay que tener en cuenta que no se trata de obtener solamente una gran cantidad de kilos de uva, sino que debemos tender, principalmente, a obtener la producción adecuada a la calidad óptima del vino que tratamos de producir. Por lo tanto, pueden no ser los más adecuados los suelos fértiles y que den una mayor producción, y generalmente así ocurre.

El clima es otro de los factores naturales que influye más directamente en la calidad del futuro vino, y sin ningún género de duda, es el

factor dominante en la magnitud de la producción anual de un determinado viñedo. Cada año, la cantidad de lluvia y su reparto a lo largo de él, las variaciones térmicas, las horas de insolación, los días de helada, así como la fecha de la primera y de la última, las tormentas, etc., influyen, de una forma decisiva, en la cantidad y calidad de la uva producida. Por tanto, el clima es la causa determinante de que la cosecha sea grande, mediana o corta y, sobre todo, determina la calidad de esa cosecha, e influye directamente en el mayor o menor valor de los vinos de determinados años.

La variedad de vinífera es factor determinante en la producción del vino, pues puede variar el tipo de vino, ya sea blanco o tinto, y dentro de cada uno de estos tipos hay viníferas que en una zona determinada les imprimen una mayor calidad. Diferentes variedades cultivadas en un mismo suelo presentan enormes oscilaciones, en cuanto a su rendimiento en kilos, factor que queda reflejado en la calidad del vino obtenido de ellas. En la mayor parte de los países vitícolas las variedades de viníferas están clasificadas en autorizadas y preferentes, para cada zona, siendo las últimas aquellas de las que se obtienen productos de mayor calidad.

Las prácticas de cultivo influyen no solamente sobre la producción sino que tienen una decisiva influencia en la naturaleza del producto que vamos a obtener. El marco de plantación, las diferentes formas de poda, número y clase de labores, diferentes dosis de abonado, riegos, época de la vendimia, etc., pueden hacer que una viña de origen a vinos de óptima calidad, se entienda dentro de su categoría, o solo producir vinos bastos, de poca graduación, sin aroma y sin ningún carácter. Estas prácticas de cultivo son medios que están en las manos del viticultor y por tanto necesitan de un ordenamiento, ya que mal empleadas pueden producir el desprestigio de los vinos de toda la zona, con el consiguiente envilecimiento de precios, perdiéndose en poco tiempo toda una labor de años, y de difícilísima recuperación. Por tanto, insistimos, que es fundamental regular estas prácticas, con objeto de mantener las características y calidades de los vinos de una zona determinada. No obstante, qué duda cabe que conviene autorizar la aplicación de nuevas prácticas culturales, tratamientos o labores, que constituyan un avance en la técnica vitícola y que se compruebe que mejoran, o por lo menos no afecten desfavorablemente, a la calidad de la uva o del vino producido.

Las prácticas que se siguen en la elaboración de un vino condicionan definitivamente el producto que vamos a obtener. Los diferentes tipos de elaboración de vinos blancos, vinos tintos, con casca, con o sin despalillado previo, época del descube, tratamientos efectuados, trasiegos, controles de temperatura, etc., indudablemente conducen a la obtención de productos diferentes. Hay que tener en cuenta que los defectos que se manifiestan en el vino, debidos a una mala elaboración, son de corrección difícil, por no decir imposible.

La cuestión de los tratamientos que pueden efectuarse dentro del proceso de elaboración es conflictiva y difícil de resolver, pues las opiniones difieren de un país a otro. Partiendo de la premisa de que el vino debe ser un producto natural que resulta de la fermentación de la uva fresca o del mosto, es necesario admitir que pueden efectuarse aquellos tratamientos necesarios para corregir defectos o para elaboración de vinos especiales. Las prácticas pueden ser tratamientos físicos, químicos o biológicos y las Leyes de cada país determinan las admitidas y prohibidas, pero como hemos indicado más arriba, éstas no son coincidentes en las diferentes legislaciones. Así tenemos, por ejemplo, que la Comunidad Económica Europea permite elevar la graduación alcohólica por adición de azúcar, y en otros países, en cambio, este vino así producido quedaría descalificado para el consumo por haberse realizado un tratamiento prohibido como es el azucarado o chaptalización.

En cuanto al envejecimiento o crianza, en los vinos en que se realiza, puede darles a éstos unas características que los mejoren notablemente, pero también hay que tener en cuenta que este proceso debe conducirse con la técnica necesaria, pues también es posible que haga aparecer defectos que en su origen no poseía el vino. Los diferentes tipos de crianza también condicionan el futuro del vino, ya sea tanto por su duración, como por los diferentes tipos de envases empleados en ella. No es lo mismo un envejecimiento en grandes depósitos que en otros de capacidad más reducida y naturalmente la materia de que están contruidos estos envases es fundamental, pues no se parece un envejecimiento en envases de barro a otro realizado en envases de cemento y no digamos ya a la crianza en barricas de madera de reducido volumen, de unos 225 a 500 litros.

Todos estos motivos hacen que el vino producido en determinadas comarcas posea caracteres peculiares que le distinguen de otros vinos de zonas próximas.

Por esta causa nuestros vinos son frecuentemente conocidos por el nombre del lugar de procedencia, llegando a borrarse el sentido geográfico de éste para convertirse en un verdadero nombre propio, tal es el caso de Jerez, Rioja, Priorato, Montilla, etc.

La calidad y personalidad del vino son causas determinantes de la preferencia del consumidor y del prestigio del producto en el mercado nacional y extranjero. Cuando un vino alcanza esta fama y prestigio es necesario reglamentarlo, a fin de conservar y fomentar su calidad y defender los intereses, tanto del productor como del consumidor.

De esta manera natural surge el concepto de Denominación de Origen.

En el año 1970 se promulgó la Ley del Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, que junto con su Reglamento, que se publicó en el año 1972, es el ordenamiento legal de nuestros vinos y en ella se crea

el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen, organismo autónomo, dependiente del Ministerio de Agricultura. En este Instituto se integran los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen.

El mencionado Estatuto define la Denominación de Origen como el nombre geográfico de la región, comarca, lugar, o localidad, empleado para designar un producto procedente de la vid, del vino o los alcoholes, de la respectiva zona, que tenga calidad y caracteres diferenciales debidos principalmente al medio natural y a su elaboración y crianza. Asimismo señala que se entiende que un nombre geográfico es empleado para designar un producto de su procedencia, cuando alcanza, con carácter permanente, una amplia difusión en el mercado nacional o, al menos, un notable prestigio a escala regional, o bien haya desarrollado mercado en el exterior.

El Estatuto prevé que el I.N.D.O., previa autorización del Gobierno, podrá extender el régimen de protección de las Denominaciones de Origen a otros productos distintos de la uva y del vino, y en estos momentos el Instituto, por una Orden Ministerial de fecha 20 de Diciembre de 1974 está autorizado para intervenir en quesos, jamones y aceites. El Instituto ya ha hecho uso de esta autorización y está trabajando en estos sectores.

La Denominación de Origen no es una mera indicación de procedencia pues ésta señala únicamente el lugar de elaboración si se trata de un producto industrial o la zona de producción si se trata de un producto agrario. Si bien es cierto que cuando una indicación de procedencia alcanza cierto prestigio es debido al grado de perfección de esta fase productiva, o a ciertas condiciones naturales, en el caso de productos naturales, sin embargo, en sí, la indicación de procedencia no implica más requisitos que la certidumbre sobre el origen del producto.

Por el contrario, la Denominación de Origen es un concepto más restringido, pues no sólo delimita geográficamente la procedencia del producto, sino que éste presenta determinadas características, función precisamente de las condiciones naturales de aquella zona y de los métodos de producción o elaboración. Es decir, el producto no solamente procede de un área geográfica determinada y de unas variedades de planta tradicionales, sino que también es el resultado de la aplicación de unos sistemas de producción, de elaboración y crianza que le confieren sus caracteres definitivos. Por ello, los vinos amparados por una misma Denominación de Origen han de tener unos rasgos comunes que los identifiquen como miembros de una misma familia, y recíprocamente sus condiciones organolépticas y sus caracteres analíticos constituyen una base suficiente para que el exportador, e incluso el consumidor consciente, puedan clasificarlos perfectamente bajo la Denominación a que pertenecen.

La Denominación de Origen de un producto nace o se difunde de forma natural o espontánea, desde el momento en que es conocido bajo el nom-

bre geográfico del lugar de donde procede. Una vez que la Denominación existe y se ha acreditado debido a la calidad del producto, entonces, es cuando llega el momento de estudiar la conveniencia de su protección. Un vino se abre camino en el mercado nacional o en el extranjero, gracias a una integración de esfuerzos que comprende tanto a los viticultores como a elaboradores y criadores, catadores y técnicos comerciantes y exportadores, lo que lleva implícito también unos considerables intereses legítimos de carácter social y económico, y cuando esto se ha conseguido se hace necesario buscar el sistema legal que proteja a los vinos genuinos contra la competencia desleal que frenaría su normal desarrollo. Pero esta defensa no es solamente frente al exterior de la zona de producción, sino que también es preciso velar para que los propios productores no se dejen guiar exclusivamente por unas metas económicas a corto plazo, con olvido de la calidad del producto que a la larga conduciría a un desprestigio del mismo.

El reconocimiento de una Denominación de Origen lleva consigo la exclusividad de empleo a aquellas personas y productos que se ajusten al Reglamento de la Denominación, con lo cual se evitan los graves perjuicios económicos que éstos sufrirían por la concurrencia ilícita y competencia de precios de otros productos que tratasen de desviar la demanda de los auténticos.

El elaborador sabe que únicamente tienen derecho al uso de la Denominación los vinos que cumplan todos los requisitos establecidos, con lo cual se evita la competencia de productos de otra procedencia, que pudieran ser comercializados con el mismo nombre y que tal vez pudiesen llegar al mercado en condiciones de precio competitivo, debido a una diferente forma de elaboración. De esta forma, además se aseguran las posibilidades de desarrollo de una zona vitícola, ya que de otra manera no se producirían inversiones importantes en bodegas o esfuerzos para la comercialización de los vinos, sin contar con unas garantías de empleo ordenado de la Denominación.

Desde el punto de vista de la calidad, en el Reglamento de cada Denominación se estipulan todos aquellos factores que pueden afectarla y se establece el mínimo de condiciones que deben cumplir todos los elaboradores; de esta forma, se deshace la posible tentación de prescindir de alguno de estos requisitos. Como la calidad del vino comienza a forjarse en la misma cepa que proporciona la materia prima inapreciable, es preciso también que en el Reglamento se contengan normas relativas a las variedades de vid utilizables y a los sistemas de cultivo. Por consiguiente, la Denominación de Origen supone un fomento y control de la calidad.

Aunque cada Reglamento contiene una serie de limitaciones para el viticultor (variedades determinadas, rendimientos máximos por Ha., prácticas de cultivo) y para el elaborador (existencias mínimas en período de crianza, características analíticas de los vinos, etc.) son todas indis-

pensables para llevar a cabo conjuntamente una política de prestigio y desarrollo comercial de los vinos.

Finalmente, el consumidor encuentra en la Denominación de Origen el mantenimiento de unos caracteres comunes que justifican que todos los vinos protegidos gocen de un apellido único, aunque dentro de ella, entre las diferentes marcas, existan determinadas diferencias que determinen su preferencia.

Los viticultores y elaboradores de vino que pretendan el reconocimiento y reglamentación de una Denominación de Origen deberán solicitarlo del Ministerio de Agricultura, a través del I.N.D.O. Esta petición deberá canalizarse a través de la Organización Sindical o de la Delegación de Agricultura. El Instituto, previos los estudios del producto, de su zona de producción, de la elaboración y del mercado, propone al Ministerio de Agricultura su concesión y si éste lo estima conveniente designa un Consejo Regulador con carácter provisional, encargado de formular el Proyecto de Reglamento particular de la Denominación.

En la actualidad existen en España treinta y una Denominaciones de Origen, de las cuales veintiocho son de vino.

En Galicia, Valdeorras, Ribero y Valle de Monterrey (esta última con carácter provisional), hacia el Este tenemos las de Rioja, Navarra y Carriñena. En Cataluña, Ampurdán-Costa Brava (de reciente creación), Alella, Penedés, Tarragona, Priorato y en régimen provisional las de Conca de Barará y Ganesa Terra Alta. En el Centro, Mancha Valdepeñas y Métrida; y en el Centro-Este, Utiel-Requena, Manchuela, Almansa, Jumilla, Yecla, Alicante, Valencia y Cheste. Finalmente, en el Sur, tenemos Montilla, Moriles, Málaga, Condado de Huelva y Jerez-Manzanilla.

Como indicamos anteriormente el Instituto ha comenzado a trabajar en productos diferentes del vino y ya se ha conseguido en el año actual el reconocimiento provisional de las Denominaciones de Origen de «Que-so del Roncal», en Navarra, aceite de «Borjas Blancas», en la comarca del mismo nombre de la provincia de Lérida, y «Jamón de Jabugo» en la Sierra de Aracena de la provincia de Huelva.

Independientemente de estas Denominaciones de Origen ya consolidadas y con reconocimiento provisional, existen numerosas peticiones de Denominaciones de Origen, tanto de vinos como de otros productos, en las que el Instituto trabaja actualmente.

A continuación vamos a hacer un estudio, aunque sea rápido, de un Reglamento de una Denominación de Origen y su Consejo Regulador, pues creemos que de esta manera se aclararán bastante los conceptos anteriormente expuestos.

En la actualidad el I.N.D.O. está procediendo a la revisión de los Reglamentos vigentes de las Denominaciones de Origen para adaptarlos al Estatuto del Vino. Todos ellos tienen una estructura común, pues se ha con-

siderado que de esta forma se simplifica la labor para las personas que tengan que estudiarlos o interpretarlos, tanto en España como en el extranjero.

Los actuales Reglamentos constan de nueve capítulos a los cuales vamos a referirnos a continuación.

El primero de ellos lleva por título «GENERALIDADES» y en su Artículo 1.º se especifica cuales son los vinos amparados por la Denominación de Origen.

La protección que otorga la Denominación de Origen se extiende al nombre de la propia Denominación y a los de la comarca, términos municipales, localidades y pagos que componen su zona de producción y de crianza. Se declara expresamente la prohibición de utilizar estos nombres en otros vinos ajenos a los protegidos, incluso aunque vayan acompañados de expresiones y signos como, por ejemplo, «tipo», «estilo», etc.

En el artículo final de este capítulo se determina claramente cual es la función del Consejo Regulador, que consistirá en la vigilancia del cumplimiento del Reglamento, así como del fomento y control de la calidad de los vinos amparados por la Denominación.

El capítulo II trata de la Producción y comienza por enumerar cuales son los términos municipales que incluyen la Zona de Producción y precisa que ésta estará constituida por aquellos terrenos ubicados en dichos términos que el Consejo Regulador considere aptos para la producción de uva de las variedades que se indican más adelante, y con la calidad necesaria para producir vinos de las características específicas de los protegidos por la Denominación.

En otro artículo se señalan las variedades autorizadas para la Denominación y se dice claramente que los vinos protegidos se elaboran exclusivamente con uvas de estas variedades. De dichas variedades se señalan como principales aquéllas que tengan mayor interés para la Denominación y se encomienda al Consejo el fomento de nuevas plantaciones con dichas variedades principales.

Más adelante se indican las prácticas de cultivo, marco de plantación y densidad de ésta, así como la forma de poda.

La producción máxima por Ha. queda determinada para las diferentes variedades autorizadas. Se considera que esta producción máxima tiene una importancia fundamental en la calidad futura del vino, por lo cual se rechaza la totalidad de la uva producida en parcelas que hayan rebasado los límites autorizados.

En el capítulo dedicado a la Elaboración sobresale como dato más importante los litros de mosto obtenidos como máximo por cada 100 kilos de vendimia, por lo cual no se admiten los procedimientos de extracción que produzcan presiones encaminadas a superar este límite.

De las características y procedimientos de la Crianza de los vinos, en el caso que ésta exista en la Denominación, se ocupa el siguiente capítulo, en el que igualmente se determina la zona de crianza que, obligatoriamente, debe estar incluida dentro de la zona de producción, aunque no necesariamente debe tener la extensión de ésta, pudiendo ser más restringida. En este capítulo se dan las normas de la duración de envejecimiento y crianza de los vinos, así como se describen los tipos de los envases autorizados para ello.

Las Características de los Vinos amparados por la Denominación vienen determinadas en el siguiente capítulo, en el cual se describen los vinos, así como sus características analíticas, organolépticas y enológicas.

Un nuevo capítulo se dedica a los Registros que debe llevar el Consejo. Estos Registros son los siguientes:

Registro de Viñas; Registro de Bodegas de Elaboración; Registro de Bodegas de Almacenamiento; Registro de Bodegas de Crianza y Registro de Exportadores.

En el Registro de Viñas se inscribirán todas aquellas situadas en la zona de producción, cuya uva sea destinada a la elaboración de vinos protegidos.

En el Registro de Bodegas de Elaboración se inscribirán todas aquellas situadas en la zona de producción, en las que se vinifique uva procedente de viñas inscritas y cuyos vinos producidos pueden optar a la Denominación de Origen.

Un nuevo capítulo trata de los Derechos y Obligaciones.

En cuanto a los derechos, el primer artículo dice: «Sólo las personas naturales o jurídicas que tengan inscritos en el Registro de Viñas de la Denominación de Origen sus viñedos o instalaciones podrán producir uva con destino a la elaboración de vinos amparados o elaborar o criar vinos que hayan de ser protegidos por la misma». Igualmente se recoge el precepto de que sólo puede aplicarse la Denominación de Origen a los vinos procedentes de bodegas inscritas en el Registro correspondiente que hayan sido producidos y elaborados conforme a las normas exigidas por este Reglamento y que reúnan las condiciones enológicas y organolépticas que deben caracterizarlos.

Un nuevo artículo expresa claramente que el derecho al uso de la Denominación de Origen en propaganda, publicidad, documentación o etiquetas es exclusivo de las firmas inscritas en los Registros correspondientes.

Para empezar con las obligaciones se determina que por el mero hecho de la inscripción en los Registros correspondientes, las personas naturales o jurídicas inscritas quedan obligadas al cumplimiento de las disposiciones de este Reglamento y de los acuerdos que, dentro de sus competencias,

dicten el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen y el Consejo Regulador, así como a satisfacer las exacciones que les correspondan.

Más adelante se señala, para evitar posibles fraudes, que en los terrenos ocupados por las viñas inscritas y en sus construcciones anejas no podrá entrar ni haber existencias de uva, mosto o vino sin derecho a la Denominación. Igualmente en las bodegas inscritas no podrá introducirse más que uva procedente de viñas inscritas y mosto o vino procedente de otras bodegas inscritas.

Posteriormente se regula el empleo del nombre de la Denominación en etiquetas y se exige que éstas, antes de ponerse en circulación, deben de ser autorizadas por el Consejo y se denegará la aprobación de aquéllas que por cualquier causa puedan dar lugar a confusión en el consumidor. En estas etiquetas el nombre de la Denominación de Origen deberá figurar, obligatoriamente, de forma destacada. Asimismo el Consejo expedirá las precintas de garantía, etiquetas o contraetiquetas numeradas de que deben ir provistos los envases de los vinos para su expedición. Se exige que este medio de control deberá ser colocado en la propia bodega, de acuerdo con las normas que determina el Consejo Regulador y siempre en forma que no permita una segunda utilización.

Un nuevo artículo determina que el embotellado de vinos amparados por la Denominación en territorio nacional deberá ser realizado exclusivamente en las bodegas inscritas autorizadas por el Consejo Regulador, perdiendo el vino en otro caso el derecho al uso de la Denominación. Los envases que se utilicen por las firmas inscritas deberán ser aprobados por el Consejo Regulador, para evitar aquellos que perjudiquen a la calidad o al prestigio del vino.

Los titulares de viñas y bodegas inscritas vendrán obligados a presentar las declaraciones tanto de cosecha, como de movimiento de mosto y vino, que permita, en todo momento, el control exacto de las existencias en poder de cada persona inscrita y, asimismo, controlar su procedencia.

Termina este capítulo refiriéndose a la posible descalificación de productos y determina que toda uva, mosto o vino que, por cualquier causa, presente defectos, alteraciones sensibles o que en su producción se hayan incumplido los preceptos de este Reglamento, o los requisitos de elaboración señalados por la legislación vigente, será descalificado por el Consejo Regulador, lo que llevará consigo la pérdida de la Denominación de Origen, o del derecho a la misma, en caso de productos no definitivamente elaborados. Naturalmente, se considerará descalificado cualquier producto obtenido de la mezcla con otro que previamente lo hubiera sido.

El siguiente capítulo se ocupa de los Consejos Reguladores y comienza definiéndoles: «El Consejo Regulador es un organismo integrado en el I.N.D.O. como órgano desconcentrado del mismo, con atribuciones

decisorias en cuantas funciones se le encomienden en este Reglamento». Su ámbito de competencia estará determinado:

En lo territorial: por la respectiva zona de producción y crianza.

En razón de los productos: por los protegidos por la Denominación, en cualquiera de sus fases de producción, elaboración, crianza, circulación y comercialización.

En razón de las personas: por las inscritas en los diferentes Registros.

Es misión principal del Consejo Regulador la de aplicar los preceptos de este Reglamento y velar por su cumplimiento.

El Consejo Regulador está constituido de la siguiente manera:

Un Presidente, designado por el Ministerio de Agricultura y que se elegirá de la terna propuesta por el Consejo Regulador. Un Vicepresidente, en representación del Ministerio de Comercio y designado por éste. Hasta un máximo de 5 Vocales en representación del sector vitícola, elegidos entre los viticultores inscritos en el Registro de Viñas. De igual forma el sector vinícola estará representado por un número idéntico de Vocales que el sector vitícola, que serán elegidos entre los inscritos en los Registros de bodegas y de exportadores. Finalmente dos Vocales, designados por el Ministerio de Agricultura con especiales conocimientos sobre viticultura y enología.

Artículo importante de este capítulo es el que establece la creación del Comité de Calificación de los vinos, que estará formado por tres expertos y un delegado del Presidente del Consejo, y que tendrá como cometido informar sobre la calidad de los vinos que sean destinados al mercado, tanto nacional como extranjero. El Presidente del Consejo, a la vista de los informes del Comité, resolverá lo que proceda y, en su caso, la descalificación del vino, en la forma ya anteriormente comentada.

Para el cumplimiento de sus fines el Consejo Regulador contará con el personal necesario, con arreglo a las plantillas aprobadas por el I.N.D.O., que figurarán dotadas en el Presupuesto propio del Consejo.

El Consejo tendrá un Secretario designado por el propio Consejo, a propuesta del Presidente, del que directamente dependerá y que tendrá como cometidos específicos los siguientes:

Preparar los trabajos del Consejo y tramitar la ejecución de sus acuerdos.

Asistir a las sesiones con voz, pero sin voto, cursar las convocatorias, levantar las actas y custodiar los libros y documentos del Consejo.

Los asuntos relativos al régimen interior del Organismo, tanto de personal como administrativos.

Las funciones que se le encomienden por el Presidente relacionadas con la preparación e instrumentación de los asuntos de la competencia del Consejo.

Para las funciones técnicas que tiene encomendadas, el Consejo contará con los servicios técnicos necesarios, la dirección de los cuales recaerá en técnico competente.

Para los servicios de control y vigilancia contará con Veedores propios. Estos Veedores serán designados por el Consejo Regulador y habilitados por el Servicio de Defensa contra Fraudes, Ensayos y Análisis Agrícolas, en solicitud tramitada a través del I.N.D.O., con las siguientes atribuciones inspectoras:

Sobre los viñedos ubicados en la zona de producción.

Sobre las bodegas situadas en las zonas de producción y crianza.

Sobre la uva y vinos en las zonas de producción y crianza.

Sobre los vinos protegidos en todo el territorio nacional.

A continuación se ocupa de la financiación de las obligaciones del Consejo, que se efectuará con los siguientes recursos:

1.º Con el producto de las exacciones parafiscales, que se fijan en el Estatuto del vino y que son las siguientes:

Exacción anual sobre las plantaciones inscritas en el Registro, con un tipo máximo del 1%.

Exacción sobre los productos amparados, con un tipo máximo de 1,5% en cuanto al vino vendido.

Exacción por derechos de expedición de certificados de origen, visado de facturas y venta de precintas, o contraetiquetas, en una cuantía máxima de 100 ptas. por cada certificado o factura y el doble de su precio de coste por cada precinta o contraetiqueta.

2.º Las subvenciones, legados y donativos que reciba.

3.º Las cantidades que pudieran percibirse en concepto de indemnizaciones por daños y perjuicios ocasionados al Consejo o a los intereses que representa.

4.º Los bienes que constituyan su patrimonio y los productos y ventas del mismo.

En el capítulo IX y último del Reglamento se trata de las infracciones, sanciones y procedimiento.

Todas las actuaciones que sea preciso desarrollar en materia de expedientes sancionadores se atemperarán a las normas de este Reglamento, al Estatuto del Vino y a la vigente Ley de Procedimiento Administrativo.

Las actas de inspección se levantarán por triplicado y serán suscritas por el Veedor y el dueño o representante de la finca, establecimiento o

almacén, o encargado de la custodia de la mercancía, en poder del cual quedará una copia del acta. Ambos firmantes podrán consignar en el acta cuantos datos o manifestaciones consideren convenientes para la estimación de los hechos que se consignan en la misma, así como de cuantas incidencias ocurran en el acto de la inspección o levantamiento del acta. Las circunstancias que el Veedor consigne en el acta se considerarán hechos probados, salvo que por la otra parte se demuestre lo contrario. Si el interesado en la inspección se negara a firmar el acta lo hará constar así el Veedor, procurando la firma del algún agente de la autoridad o testigos.

En el caso de que se estime conveniente por el Veedor o por el dueño de la mercancía o representante de la misma, se tomarán muestras del producto objeto de la inspección. Cada muestra se tomará al menos por triplicado y en cantidad suficiente para el examen y análisis de la misma, y se precintará y etiquetará, quedando una en poder del dueño o representante citado.

Cuando el Veedor que levante el acta lo estime necesario, podrá disponer que la mercancía quede retenida, hasta que por el Instructor del expediente se disponga lo pertinente, dentro del plazo de 45 días hábiles a partir de la fecha de levantamiento del acta de inspección.

Las mercancías retenidas se considerarán como mercancías en depósito, no pudiendo por tanto ser trasladadas, manipuladas, ofrecidas en venta o vendidas. En el caso que se estime procedente podrán ser precintadas.

La incoación e instrucción de los expedientes sancionadores corresponderá al Consejo Regulador, cuando el infractor esté inscrito en alguno de sus Registros; en los demás casos, el Consejo Regulador lo pondrá en conocimiento del I.N.D.O.

Una vez instruido el expediente, se establecerá la audiencia de la Organización Sindical, a través del Delegado Provincial de Sindicatos de la provincia en que radique el Organismo que lo instruyó.

La resolución de los expedientes incoados por el Consejo Regulador corresponderá al propio Consejo, cuando la sanción no exceda de 50.000 pesetas. Si excediera, elevará su propuesta al I.N.D.O.

Las sanciones se clasifican en dos grandes apartados, el primero, cuando éstas sean sometidas por personas no inscritas en los Registros del Consejo Regulador y el otro cuando los infractores estén inscritos en dichos Registros. Estas últimas infracciones se clasifican a su vez en faltas administrativas, infracciones a lo establecido en el Reglamento sobre producción y elaboración de los productos amparados, e infracciones por uso indebido de la Denominación o por acto que pueda causarle perjuicio o desprestigio.

Las infracciones a lo dispuesto en este Reglamento y a los acuerdos del Consejo Regulador serán sancionadas con apercibimiento, multa, decomiso de la mercancía, suspensión temporal del uso de la Denominación o baja en el Registro o Registros de la misma, según sea la gravedad de la infracción cometida y según se especifique en los artículos de este capítulo. La sanción máxima puede llegar a ser, además de la baja definitiva en los Registros de la Denominación, una multa del doble del valor de la mercancía afectada y su decomiso.

En el caso de reincidencia o cuando los productos estén destinados a la exportación, las multas señaladas en este Reglamento sufrirán una elevación de un 50%.

Finaliza el Reglamento con una serie de Disposiciones Transitorias que dictan las normas convenientes a fin de lograr la adaptación del régimen actual de funcionamiento a lo establecido en él, determinando así mismo la fecha tope para realizarla. Igualmente da normas y plazos para la renovación del Consejo Provincial.

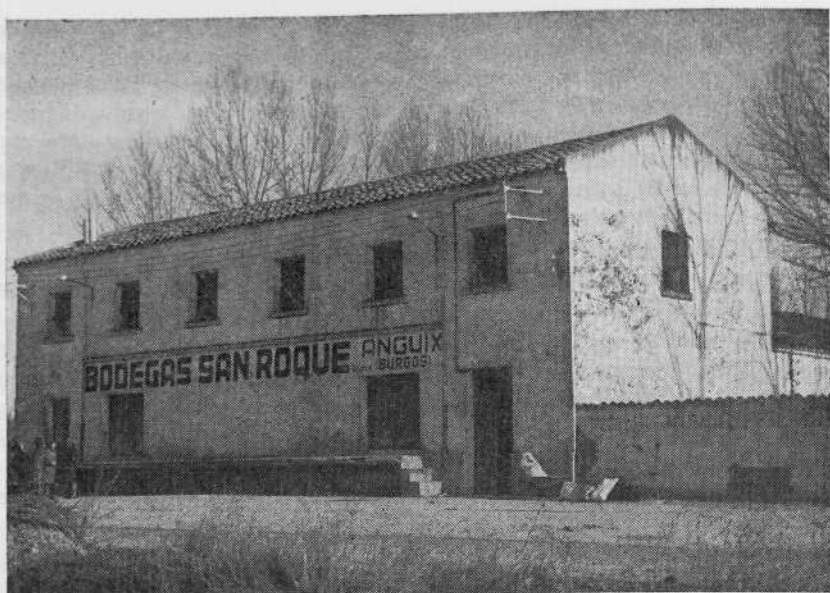
Para finalizar vamos a resumir brevemente los puntos más importantes de los que hemos tratado:

Las cualidades y caracteres diferenciales de un vino dependen directamente del medio natural en donde se produce y se elabora. Es evidente, que estas cualidades y caracteres dependen principalmente del suelo, del clima, de las variedades de viníferas, de la forma de cultivo y del tipo de elaboración a emplear. Esto conduce a que el vino producido en una zona determinada posea unos caracteres peculiares que le hacen distinguirse de otros vinos, aunque éstos sean producidos en zonas relativamente próximas.

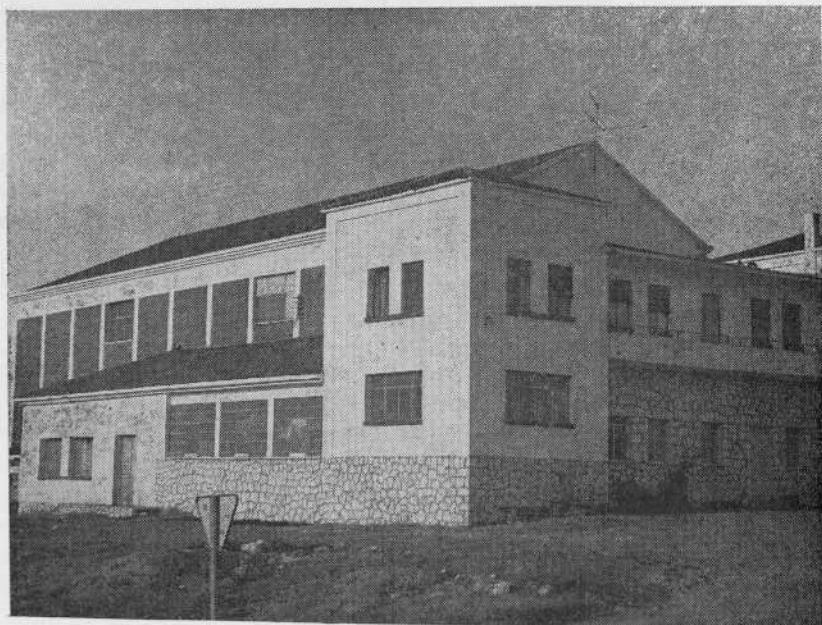
El consumidor, al conocer y apreciar un vino, llega, de una manera natural, a recordarle y a solicitarle por el nombre geográfico del lugar de procedencia y así surge el concepto de Denominación de Origen, que, recordemos nuevamente, es definido en el Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, como el nombre geográfico de la región, comarca, lugar o localidad empleado para designar un producto procedente de la vid, del vino o los alcoholes de la respectiva zona, que tenga calidad y caracteres diferenciales debidos, principalmente, al medio natural y a su elaboración y crianza.

La Denominación de Origen es un honor que alcanzan únicamente aquellos vinos en los que concurren méritos o cualidades particulares.

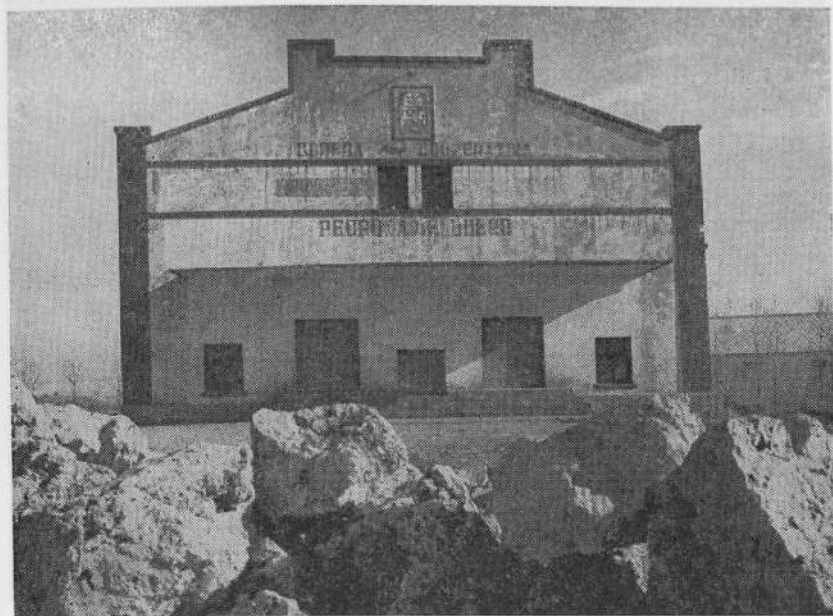
Pero no debemos olvidar en ningún momento que, junto a los derechos que otorga, existen obligaciones y responsabilidades.



Comunidad de Productores Vinícolas «San Roque». — Anguix.



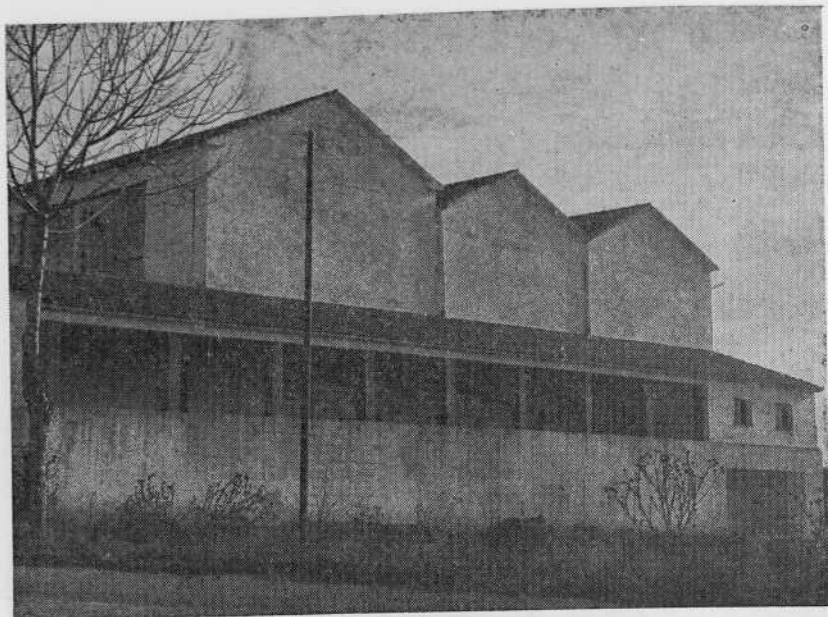
Grupo Sindical de Colonización n.º 2.945 «San Antonio de Padua». — Valdezate.



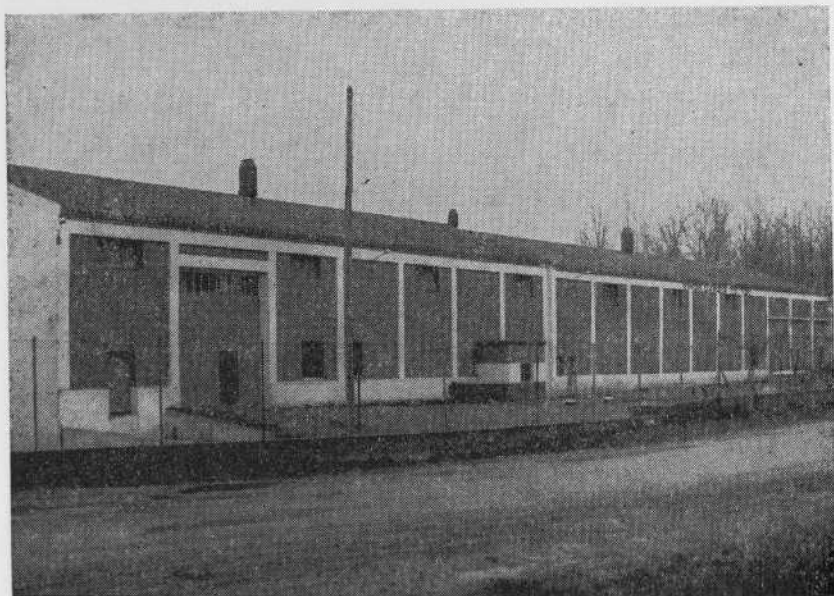
Cooperativa «Virgen de Fátima». — Pedrosa de Duero.



Grupo Sindical de Colonización 1462. — Gumiel de Hizán.



Cooperativa «Nuestra Señora de los Olmos». — Quintana del Pidio.



Vinos García. — Aranda de Duero.



Comunidad Sto. Cristo del Consuelo. — Baños de Valdearados.



Cooperativa «Santa Ana». — Peñaranda de Duero.

