



Universidad de Buenos Aires
Facultad de Ciencias Económicas
Biblioteca "Alfredo L. Palacios"



La industria vitivinícola en la Argentina. estudio geográfico, económico y social

Rovira, Avelino J.

1949

Cita APA:

Rovira, A. (1949). La industria vitivinícola en la Argentina, estudio geográfico, económico y social. Buenos Aires: Universidad de Buenos Aires. Facultad de Ciencias Económicas

Este documento forma parte de la colección de tesis doctorales de la Biblioteca Central "Alfredo L. Palacios". Su utilización debe ser acompañada por la cita bibliográfica con reconocimiento de la fuente.

Fuente: Biblioteca Digital de la Facultad de Ciencias Económicas - Universidad de Buenos Aires

ORIGINAL

75150



BIBLIOTECA

UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES

FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS

LA INDUSTRIA VITIVINICOLA EN ARGENTINA

Estudio geográfico, económico y social

Tesis para optar al título de
Doctor en Ciencias Económicas

AVELINO J. J. ROVIRA

Buenos Aires

- 1949 -

75150

LA INDUSTRIA VITIVINICOLA EN ARGENTINA

(1a. parte)

La industria vitivinícola en Argentina.

Orígenes, reseña histórica y consideraciones generales.

Principales zonas vitícolas y condiciones geográficas del cultivo.

Importancia de las obras hidráulicas en la provincia de Mendoza.

- Necesidad de encauzar las aguas del río San Juan.

- Formas de cultivo: ventajas e inconvenientes.

Sistemas de riego.

- Principales etapas en la viticultura.

Orientación vitícola: tendencia hacia el refinamiento del tipo.

Consejo de Protección Agro-Vitícola.

La filoxera.

Peronospora o mildiu de la vid.

- Industrialización de la uva.

Mercado de uvas.

Terminología regional.

-----ooOoo-----



75150



LA INDUSTRIA VITIVINICOLA EN ARGENTINA

BIBLIOTECA

(2a. parte)

- Principales zonas de elaboración vinícola en nuestro país.
 - Mendoza, reina de la vitivinicultura argentina.
 - San Juan, segunda zona vitivinícola argentina.
 - Evolución y orientación vinícola.
 - Características principales de los vinos.
 - Mercado de vinos.
- Importancia de las vasijas en el afeijamiento y conservación de los vinos.
 - Intervención del Estado en la industria vitivinícola.
 - Mejoras sociales en los establecimientos vitivinícolas.
 - Situación económica argentina en el concierto americano y mundial.
 - Congresos internacionales del vino y de la uva.
 - Industrias derivadas de la vitivinicultura.
 - Industrias afines y anexas.
 - Legislación argentina: leyes y decretos.
 - Estadísticas comparativas.
 - Conclusiones finales.

75150



BIBLIOGRAFIA

BIBLIOTECA

Instituto de la Producción de la Facultad de Ciencias Económicas.

Instituto de Investigaciones Económicas y Tecnológicas del Ministerio de Economía, Obras Públicas y Riego de la provincia de Mendoza.

Publicaciones agrícolas y económicas aparecidas en las revistas mensuales de la Asociación de la Industria Vitivinícola Argentina.

Publicaciones económico-sociales aparecidas en el diario especializado "Victoria".

Publicaciones del diario especializado "La Prensa del Vino".

Diario de Sesiones de la Honorable Cámara de Diputados de la Nación.

Diario de Sesiones del Honorable Senado de la Nación.

La industria vitivinícola de Cuyo. Estanislao Albarraoín, Victoria del Nuevo Mundo. Bernabé Cobo.

Miniones Jesuitas. Alonso de Cvalle.

Publicaciones especializadas de la prensa en general.

Geografía Industrial Argentina. Ing. Lorenzo Dagnino Pastore.

Curso de Geografía Económica Nacional. Ing. Lorenzo Dagnino Pastore.

Geografía Económica y Política Argentina. Ing. Lorenzo Dagnino Pastore.

75750



PREFACIO

BIBLIOTECA

Considerando la poca difusión escrita relativa al estudio de la vitivinicultura en nuestro país, es que ha germinado en mí la idea de preparar este trabajo a los efectos de contribuir en la medida de mis posibilidades al mejor conocimiento de la economía vitivinícola argentina en el desarrollo de sus distintas etapas.

Es así como, comenzando por una reseña de carácter histórico relacionada con los primeros cultivos de vid en el mundo y en nuestro país, me refiero luego a las condiciones geográficas del cultivo, revistando todos los problemas rurales propios de la viticultura, para llegar después al desenvolvimiento industrial de la vinicultura.

Posteriormente, la industria vitivinícola es enfocada desde todos sus ángulos, mediante el estudio y la incidencia de factores comerciales, económicos, políticos y sociales.

Finalmente, en las conclusiones finales, están sintetizadas las directivas a seguir en el momento actual, a los efectos de lograr una economía vitivinícola que responda justificadamente a las necesidades de la hora.

Como consecuencia de hallarme estrechamente vinculado a la economía vitivinícola argentina, me han sido obviados muchos inconvenientes relativos a la consecución de material técnico-científico, obras de consulta y publicaciones especializadas, por lo que dejo expreso testimonio de mi reconocimiento.

El autor.



BIBLIOTECA

LA INDUSTRIA VITIVINICOLA EN ARGENTINA

PRIMERA PARTE

-1-

LA INDUSTRIA VITIVINICOLA EN ARGENTINA

En el desarrollo de un tema tan importante social y económicamente, como el que se refiere a la industria vitivinícola en Argentina, preciso es comenzar su estudio desde los más elementales hechos que de un modo gradual y progresivo, han delineado los orígenes y estructura de esta poderosa fuente de riqueza. Solo así, sobre una base perfectamente sólida, se pueden analizar con la debida coherencia y en un justo orden, las distintas etapas que en su firme y ascendente trayectoria ha seguido nuestra industria vitivinícola.

-----0000-----



ORIGENES, RESEÑA HISTÓRICA Y CONSIDERACIONES GENERALES

De acuerdo a las más fidedignas documentaciones históricas, los primeros cultivos de vid en el mundo tuvieron lugar en Etiopía, para difundirse luego en Arabia, India y Egipto. Más tarde, cruzando el Mediterráneo, aparecieron cultivos en Grecia, para propagarse finalmente en las Galias y en España.

No es posible estudiar los orígenes de los cultivos de vid en nuestro país, sin referirse previamente a los primeros cultivos habidos en América, que por ser anteriores, tuvieron la virtud de difundir y hacer germinar en otros pueblos coloniales, la idea de efectuar tales tipos de plantaciones.

Uno de los primeros cultivos que introdujeron los españoles en América en los primeros tiempos de la conquista, fué el de la vid. Es evidente que cuando Pizarro y su gente conquistaron el Perú, no encontraron especie alguna correspondiente a la ampelídea del género vitis. En consecuencia, ni la vitis vinífera cultivada en el viejo mundo, ni las vides salvajes, fueron halladas en esas regiones. Ello no obstante, según refiere el sacerdote Bernabé Cobo en su Historia del Nuevo Mundo, los colonizadores españoles hallaron en América algunas parras silvestres, que daban uvas de las llamadas negras, de un sabor completamente agrío, de las que los indios no hacían caso, como así tampoco, los españoles que poblaban las Islas de Barlovento y Tierra Firme.

La necesidad, madre de toda iniciativa, fué la que indujo a los españoles a introducir el cultivo de la parrá en el Perú, que en consecuencia, fué el primer lugar de América,

donde se cultivó la vitis vinífera, pues de dicho país se llevó años después a Chile. Con referencia a los primeros cultivos realizados en California, se puede expresar que tuvieron origen en el año 1740, habiendo sido sus propulsores los padres Jesuitas de la misión de San Diego.

El vino, en los primeros años de la conquista venía de España y era un artículo de lujo que llegó a escasear en su grado y aún más, faltó en absoluto, impidiendo a los sacerdotes celebrar el sacrificio de la misa. Fue entonces cuando el arzobispo de Lima, don Jerónimo de Loayza, tuvo que implorar la caridad pública, solicitando de los vecinos limosna de vino, para que la Iglesia no se viese privada de sus funciones espirituales y como la súplica del mitrado no surtiera los efectos deseados, la autoridad seglar resolvió hacer ceta y cata, o decomiso de vino, de casa en casa, en busca del preciado líquido. La medida surtió efectos, y en una casa de la ciudad de los virreyes, se encontró oculta media botija de vino que su dueño había escondido cual si se tratara de un tesoro. Este valiosísimo hallazgo sirvió para que las Iglesias tuvieran con que celebrar la misa, mientras llegaba vino de España.

En tales circunstancias, don Francisco de Caravantes, uno de los primeros conquistadores, natural de Toledo, hombre noble y emprendedor, condolido de haber visto al arzobispo pedir en vano limosna de vino de puerta en puerta, resolvió introducir en la colonia el cultivo de la vid, muy remunerador por otra parte, de acuerdo a los altos precios que se pagaban por el vino importado de España y a tales efectos envió un comisionado especial a dicho país para que trajera plantas de parras. Siguiendo el comisionado la ruta usada en aquella época,

llegó a las Islas Canarias, y sea para regresar más pronto y acortar el viaje, o para que las plantas llegasen más frescas al Perú, no siguió a otras regiones sino que regresó a Lima, trayendo sarmientos de parras de las Canarias. El comisionado de Caravantes, muy probablemente no entendido en la materia, no se preocupó de seleccionar la calidad de las uvas, eligiendo la más ventajosa para la elaboración de vino, ni tampoco, de traer varias clases, ya que solo trajo una variedad, resultando no muy tinta y como consecuencia de ello, el vino que se obtuvo no resultó tan tinto como el que se recibía de España. Es por esta causa que, con las vides cultivadas durante el coloniaje, no se pudieran obtener las uvas necesarias para la elaboración de buenos vinos, como los de Valdepeñas, Rioja y otros, tan cotizados en España.

En el año 1551, uno de los primeros pobladores de la ciudad de los virreyes, don Hernando de Montenegro, obtuvo la primera cosecha de uvas, proveniente de las primeras parras que se plantaron en Lima, para cuya venta fué comisionado de orden del Cabildo por el Licenciado don Rodrigo Niño.

Las primeras parras sembradas en el Perú fueron consideradas por los colonos como objetos de gran valor, siendo cuidadas y guardadas con mucho reczudo de día y de noche mediante guardias armados, para impedir que cortasen los sarmientos o se robasen las plantas, como ocurrió con las de olivo, que fueron robadas y llevadas a Chile de un modo misterioso.

Es así entonces como la vid fué introducida por los conquistadores españoles en el Perú, quienes en atención al precio elevado del vino europeo, encontraron más económico vinificar en el país, iniciando el cultivo de los primeros cepajes

- 5 -

en el siglo XVI, a los efectos de proporcionarse la materia prima. En el año 1549 existía ya en el Perú una importante extensión de viñedos en producción, por lo que el vino americano, en consecuencia, no tardó en desalojar al producto similar español.

Las poblaciones coloniales de Argentina y Chile propagaron más adelante el viñedo en diversas regiones, llegándose a cultivar también en el litoral argentino. Sin embargo, la destrucción del fruto antes de su madurez por una devastadora invasión de hormigas, desanimó a los cultivadores del litoral, por lo que el área de producción en nuestro país quedó reducida a la región de Cuyo, y muy especialmente, a Mendoza y San Juan, donde la benignidad del clima, la fertilidad del suelo y las reconocidas ventajas del riego artificial, favorecieron ampliamente la difusión de la vid y como consecuencia de ello, la industria vinícola se fué desarrollando de un modo gradual y ascendente.

No debió ser despreciable la producción vitivinícola de la época colonial, cuando el Consejo de Indias se alarmó por el quebranto sufrido por el comercio de vinos y trató de prohibir la producción vinícola en las colonias de la América del Sud, obteniendo el asentimiento de Felipe II en 1595. Sin embargo, el contrabando de vinos peruanos restó eficacia a tales restricciones y ya en el siglo XVII las mismas autoridades españolas del Virreynato, estimularon el crecimiento de la producción colonial. El Cabildo de Buenos Aires se vió obligado en diversas oportunidades, desde 1617, a intervenir en las cotizaciones del vino, llegando su intervención a imponer a los comerciantes de dicho producto, contribuciones proporcio-

nales a los precios de venta, a los efectos de allegar recurso para la obra de la Catedral.

En los años 1682 y 1683, el Consejo de Justicia y Regimiento de la ciudad de Mendoza se dirigió al Rey, haciéndole presente las insoportables gabelas que se exigían en Buenos Aires a las carretas que conducían vino de los vecinos de Mendoza, pidiéndole además, la exoneración del impuesto de tránsito que se les cobraba en la provincia de Córdoba y dejando constancia por último, que vería con mucho agrado se prohibiera la introducción al país de vinos enviados por la metrópoli, por la competencia ruinosa que hacían a los productos de Cuyo. Estas gestiones tuvieron como respuesta una rotunda negativa del monarca.

Es curioso destacar que en aquellos lejanos tiempos, muchos de las bodegas y la casi totalidad de los productos, eran elaborados y poseídos por los sacerdotes, hallándose la mayoría de las bodegas en los conventos.

En cuanto concierne a San Juan, parece que sus pobladores tuvieron igual predilección por el cultivo de la vid y la producción vinícola, desde los primeros tiempos de la colonia. Según expresa el misionero jesuita Alonso de Ovalle en una de sus obras, las misiones jesuitas tuvieron en San Juan una acogida muy favorable, ya que a los efectos de facilitar su establecimiento en aquella ciudad, se les hizo donación de estancias, tierras y viñas, ocurriendo ello en el año 1655. Fue así como después de algún tiempo, con el afianzamiento de la producción de las viñas, pudieron establecer algunos colegios. Esto demuestra con evidente claridad, que la rudimentaria industria vitivinícola de aquella época pretérita, consti-

tua un recurso económico sólido, explicándose así que religión y conventos, en cuyo seno cabe suponer la existencia de personas de espíritu práctico y de capacidad superior, se dedicasen con frecuencia a la explotación de dicha industria. Todo ello no debe juzgarse empero, sino desde un punto de vista muy relativo, pues se debe tener en cuenta la época, el medio y el aislamiento de aquella lejana zona andina.

Desde los comienzos de la industria, los productos de Mendoza y San Juan tuvieron como hasta el presente, sus plazas consumidoras y sus rumbos de expedición diferenciados. Los primeros se colocaron preferentemente en la zona del litoral, y los segundos en el norte y en la provincia de Córdoba. La falta de medios de transporte adecuados influyó en forma decisiva a paralizar aquella industria primitiva, pues las tropas de carretas y de mulas cargadas con barriles de vino, eran un medio de transporte muy impropio, considerando la enorme distancia que separaba las zonas de producción de los mercados de consumo. Solo cuando llegó el ferrocarril fué posible recomenzar el cultivo de la vid y la elaboración de vinos, pero no ya en la forma modesta de la edad colonial, sino en la de una creación estupenda y sin precedentes, que ha superado en muchos detalles, lo que en viejos países europeos productores de vino es la obra de siglos de labor y experiencia.

La nueva industria presenta los caracteres de una creación formidable, no respondiendo a un plan, a una técnica, ni a una experiencia adquirida. Hombres de las más variadas procedencias se posesionaron de las zonas aptas para el cultivo de la vid, como empujados por una intuición de la futura grandeza de la industria, animados de un dinamismo extraordina-

rio y comunicativo, empezando a surgir sin previsión, sin orden y sin método, cepajes y bodegas, origen de muchas fortunas improvisadas y de no pocas esperanzas desvanecidas. Sin estudios previos de ninguna naturaleza, sin una legislación adecuada en el orden industrial y económico, sin ningún espíritu de solidaridad gremial, los fundadores de la gran industria iniciaron su obra. Su creación fue netamente individualista y este carácter predomina hasta hoy, no obstante las tentativas más o menos felices de agremiación que se han realizado,

Los viñedos criollos de la primera hora fueron sucesivamente reemplazados por diversas variedades, comprendidas en la denominación genérica de francesas, cualquiera fuese su procedencia. Estos ensayos, a veces poco felices, por la calidad y cantidad del fruto, así como por el desarrollo y vitalidad de los cepajes que no respondían a las esperanzas concebidas por los inexpertos viticultores, dieron origen a muchos desastres. Esto, sumado a las crisis frecuentes y a veces prolongadas de una industria en que todo era improvisación, tanteo y afán de fortuna a breve plazo, fueron causa de que no pocas veces los viñedos fueran arrancados y sustituidos por alfalfares u otros cultivos, juzgados más productivos.

En Mendoza la propensión a ensayar gran número de variedades extranjeras ha sido más acentuada. En San Juan se procedió siempre con mayor prudencia, tal vez por la demanda constante de sus vinos blancos, pues actualmente, mientras en la provincia de Mendoza el viñedo criollo ha desaparecido casi por completo, en San Juan, el 70 % de los vinos se elaboran con uva criolla.

Desde los primeros momentos el área de los viñedos



no ha guardado proporción con el número de las ^{plantas} ~~plantas~~ de elaboración y esto ha contribuido a dar a nuestra industria una de las características que la diferencian de la industria similar de otros países.

Los creadores de la gran industria actual fueron hombres de las más diversas condiciones. Cuéntanse entre ellos, hijos de Mendoza y de San Juan, vinculados a su sociedad tradicional, a su vida política y a sus actividades económicas, y una verdadera pléyade de extranjeros tan sobrados de energía y de audacia, como faltos de capital y de disciplinas científicas. Sin embargo, con estos elementos se echaron las bases de una inmensa riqueza.

Cuando la inspección técnica oficial intervino en las manipulaciones inconfesables que efectuaban los cortadores de vino de la Capital Federal a base de vinos importados y de producción nacional, multiplicando clandestinamente la producción y degradando la calidad del producto genuino, aquellos inescrupulosos comerciantes se trasladaron casi todos a las dos principales provincias vinícolas y se convirtieron en industriales. Es de suponer que su afán de producir con beneficio pecuniario inmediato era tan grande, como su despreocupación para elegir los medios más adecuados a ese fin. Los dueños de las cantinas donde se proveían los ferroviarios que construyeron la red que une la región de Cuyo con el litoral y que durante muchos años habían ejercido el mismo oficio, se incorporaron de lleno al gremio de vitivinicultores, demostrando una clara visión del futuro de la industria.

De todos estos elementos, algunos alcanzaron rápidamente la fortuna anhelada, otros sucumbieron víctimas de los

malos negocios y de las crisis producidas, inevitables en el proceso improvisado de creación tan atrevida como gigantesca, y no pocos fundaron los grandes establecimientos actuales, invirtiendo anualmente sus ganancias en nuevos plantíos y construcciones, en maquinarias modernas, en costosas vasijas y en la elaboración de vinos selectos que se han acreditado en el comercio y se han impuesto en el consumo, a sus similares extranjeros. Es así como los grandes establecimientos trajeron como lógica consecuencia, la formación de las grandes sociedades anónimas, las bodegas de estacionamiento, la elaboración de vinos finos y los vagones tanques para el traslado de vinos. Tarea inútil sería pretender que los pioneros de la gran industria fueran legisladores, sociólogos, economistas, higienistas u hombres de estado. Fueron simplemente creadores de una nueva y gran industria. Ello no obstante, la nueva generación cursa altos estudios en los institutos de enseñanza más calificados del país y del extranjero, y aporta a los establecimientos fundados por sus mayores el concurso de la ciencia y de la cultura superior en todos sus aspectos. Muchos de los propios fundadores y la mayoría de sus descendientes han visitado la vieja Europa para inspeccionar con ojo práctico y mirada curiosa lo que allí existía en materia de vitivinicultura.

Sin dejar de reconocer la excelencia de los productos juntamente consagrados por el consumo mundial, se ha comprobado que la técnica media de nuestra industria es superior a la europea, que nuestras bodegas de elaboración son las más grandes del mundo y que nuestros industriales son mucho más flexibles a la evolución de los métodos y mucho más generosos para dotar a sus bodegas de las maquinarias más perfeccionadas. Una bodega

capaz de elaborar 250.000 hectólitros de vino, es algo casi inaccesible para la mentalidad de cualquier vinicultor europeo que no haya visitado la región de Cuyo.

Resulta justo consignar que la industria vitivinícola argentina ha sido fundada sin capitales propios en relación con su enorme importancia. Actualmente existen grandes industriales que se vanaglorian a justo título, del humilde origen de sus establecimientos, recordando que llegaron al país sin más haber que su energía, su decisión de trabajo y su esperanza. A falta de crédito industrial y agrícola, los creadores de esta riqueza se han desenvuelto con créditos bancarios meramente comerciales. Finalmente cabe consignar que la gran industria ya está creada y que hay que contemplarla tal como existe, con sus modalidades especiales, con sus defectos de origen, con sus anhelos de mejoramiento, con sus características inconfundibles y con sus propias virtudes, tratando de fomentarla y consolidarla con tino y con prudencia, valiéndose de la experiencia adquirida y de los hombres que conocen su vida, su evolución y sus necesidades.

Uno de los aspectos más destacados del gran desenvolvimiento de la vitivinicultura de Cuyo, es sin duda alguna el correspondiente a los viñedos. En las zonas regadas, a uno y otro lado de los caminos de hierro, se extienden las viñas con sus largas hileras simétricas de cepas y su tierra removida libre de yuyos y malezas invasoras. De los antiguos viñedos de estilo colonial diseminados sin estética alguna, no queda sino uno que otro ejemplar de limitada extensión, como para atestiguar la magnitud del trabajo realizado y la minoría que constituyen los reacios a la transformación obligada por la técnica

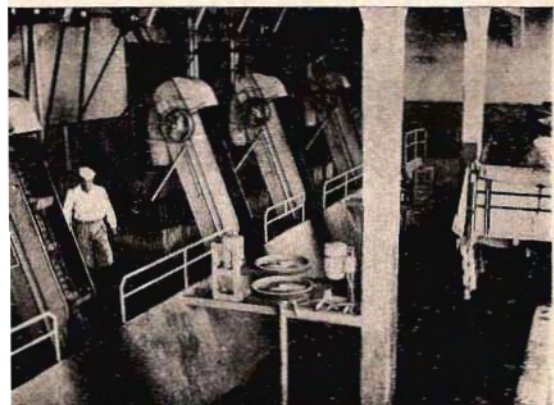
de nuestros días. La viña cultivada en espaldera cuidadosamente regada, por cuyas melgas marcha el caballo arrastrando el arado o la cultivadora, constituye hoy la regla general. Puede decirse que la transformación y la ampliación de los viñedos, empezó en los últimos años del siglo pasado. Los viñedos en general se cultivan bien, aunque en lo que respecta a la poda hay mucha anarquía y los viticultores no se ajustan siempre al método requerido por las diversas variedades. En lo que todavía hay mucho por hacer es en lo concerniente a las labores; se abusa demasiado del arado y del riego, lo que resulta evidentemente muy perjudicial a la planta. Cuesta trabajo convencer al viticultor que la viña sufre más por exceso que por escasez de agua, y que es preferible dar pocos riegos y mantener el terreno fresco y mullido en primavera y verano, librándolo de yuyos mediante frecuentes carpidas que no penetren más de cinco centímetros, reservando las labores más profundas para el otoño e invierno. En materia de abonos, justo es decir que se realizan racionalmente, considerando los resultados que arrojan los estudios agrológicos del terreno y las exigencias de cada variedad. Las enfermedades criptogámicas se previenen y combaten eficazmente, ya que los viticultores están debidamente prevenidos contra las posibles infecciones de filoxera y peronospora.

Los viticultores de San Juan tienen las mismas prácticas tradicionales que los de Mendoza en cuanto a labores y riego de los viñedos. Por consiguiente, son pródigos en el agua y en el uso del arado, y amantes de las labores profundas.

La vendimia ofrece aspectos análogos en las dos provincias. Así se puede apreciar la supresión de la caneca en el transporte de la uva, empleándose en su reemplazo una carpa de



COSECHA DE UVAS



PRENSAS CONTINUAS

lona impermeable que reviste por dentro las cajas de los carros y camiones. Este sistema tiene evidentes ventajas de orden económico e higiénico. En efecto, se aprovecha el espacio que antes ocupaba la caneca y se reemplaza además el peso de la misma por su equivalente en uvas. Por otra parte se facilita enormemente la operación de carga y descarga, pues los carros y camiones voladores arrojan en un momento en la plancha de la bodega la uva depositada a granel en la carpa. Con este sistema es muy factible el lavado y la desinfección de la carpa con la frecuencia exigida por las necesidades. Además, el bodeguero se exime de tener un capital inmovilizado en esta clase de vasijas, que se utilizan una sola vez al año y que deben ser reparadas después de cada cosecha. Las carpas, en cambio, terminada la cosecha, se lavan, se desinfectan y se guardan dobladas en un reducido espacio.

La vendimia, como primera fase de la producción de vinos, constituye un punto de suma importancia. Lo más apropiado para una buena vinificación sería cosechar la uva en el momento de su perfecta madurez. En la región de Cuyo sin embargo, hay opiniones técnicas en el sentido de que la vendimia debiera iniciarse antes de que el fruto llegue a ese estado de maduros, circunstancia que si bien produciría una disminución insignificante en la riqueza alcohólica de los vinos, tendría la ventaja de la mayor acidez. Pero todo esto no pasa de ser una hermosa teoría, ya que en Mendoza y en San Juan, el número de bodegas es proporcionalmente muy inferior al que requeriría la extensión de viñedos en dichas provincias, no siendo posible en consecuencia realizar la recolección en la oportunidad expresada. Por el contrario, en los países extranjeros

de industria similar, contando con mayores variedades de uva, las bodegas de elaboración existen en una proporción mucho más concordante con el área de los viñedos. Por otra parte, el vitivinicultor europeo tiene ubicada su bodega en forma que la uva de los distintos sectores del predio, puede ser llevada a la mollienda con el menor recorrido y en el menor tiempo. Prácticamente allí no existe el transporte de la uva en la forma que se realiza en nuestra industria. Es así como en la región de Cuyo, las principales bodegas compran la producción a viñateros que tienen sus fincas situadas a muchos kilómetros de las mismas, todo lo cual, además de los inconvenientes prácticos que ello origina, encarece notablemente el costo de elaboración de los vinos. De tal suerte, mientras en Europa se cosecha y se elaboran los diversos tipos de vino en un período de 20 a 30 días, en Cuyo, se recolecta la uva y se elaboran los vinos en un lapso de tres a cuatro meses. En el primer caso, la materia prima es aprovechada en el momento de su perfecta madurez; en el segundo, solo una mínima parte es vinificada en esas condiciones.

De todo lo expuesto se deduce que las correcciones enológicas que hace en sus mostos el vinicultor europeo, son aquellas que tienden a subsanar defectos naturales de la materia prima, en tanto que las efectuadas por nuestros técnicos, solo cumplen en mínima parte ese objetivo, pues deben neutralizar especialmente el desequilibrio que la enorme prolongación de la cosecha produce entre los componentes de la uva y conjurar los peligros derivados de una recolección sin cuidados y del transporte de una masa tan considerable de fruto.

La mayoría de nuestros viñateros no son elaboradores

de sus propias cosechas y siguen nuestro clásico sistema de entregar la uva a los bodegueros, renunciando a lo que en Francia se llama el privilegio de la elaboración del vino y desconociendo el concepto de que la honestidad en el trabajo es el mejor guardián de los intereses.

Las bodegas han evolucionado en una forma sorprendente. Si bien existe todavía una considerable cantidad de pequeños establecimientos de elaboración instalados deficientemente, en la actualidad, hasta de las bodegas más modestas se destaca el penacho de humo, anunciador de la instalación mecánica, o se escucha en sus dependencias el ruido acompasado del motor eléctrico o de la bomba moderna. La prensa, el filtro y los componentes más indispensables del utilaje moderno de elaboración, no faltan por lo común en ninguna de ellas. Del mismo modo, son muy pocas las bodegas que carecen del asesoramiento técnico, pues las que por sus limitados recursos y necesidades no pueden costearlo con carácter permanente, contratan los servicios de enólogos profesionales y los remuneran de acuerdo con la importancia de la producción. Este trabajo se retribuye en general a razón de una cuota fija por bodega de vino. Algunos bodegueros menores se asesoran de los técnicos de las bodegas grandes a las que venden los vinos en traslado.

En cuanto respecta a la gran bodega, justo es consignar que ninguna carece de las más grandes y modernas maquinarias creadas por la ciencia y la mecánica. Asimismo, las más sólidas y estéticas construcciones y las vasijas más costosas de fabricación extranjera, son patrimonios que no faltan en ningún establecimiento de importancia. En muchas bodegas el proceso de la evolución es perfectamente visible, pudiendo

apreciarse con facilidad el agregado sucesivo de nuevas secciones para el aumento de su capacidad productora. Las piletas de cemento armado, subterráneas y a nivel, se han implantado genéricamente y se construyen de gran capacidad. Estos depósitos tienen la ventaja de su costo limitado, si los comparamos con los envases de madera, permitiendo además un mejor aprovechamiento del terreno. No son adecuados para el estacionamiento, pero este detalle carece de importancia por ahora, porque la gran masa de producción es de vino común que se expende en el año, pues la gran industria, por razones principalmente económicas, tiene que dedicarse a la producción de cantidad, destinada a una rápida colocación en el mercado. Es así como el productor de Cuyo consideraba como sinónimo de desastre poseer una respetable existencia de vinos con fines de estacionamiento. El bodeguero podrá ignorar muchas cosas, pero lo que sabe bien de memoria es la estadística de la salida de los vinos, la que hace las veces de barómetro del viticultor. Esto no quiere decir empero, que paralelamente a la producción de cantidad no se vaya ensayando con éxito halagador la elaboración de productos de calidad. Indudablemente, el ideal de los industriales, es llegar a un discreto equilibrio entre el expendio de vinos del año y los estacionados. Algunos lo han conseguido en parte, pues al par de sus vinos comunes en cascos, elaboran excelentes tipos en botella y se dedican en escala considerable también, a la preparación de vinos licorosos y espumantes. Otros bodegueros se orientan hacia la producción limitada y ensayan con éxito la elaboración de tipos de vino seleccionados que expenden luego escalonadamente por año de cosecha.

Por último, considerando los largos períodos de cosecha y de elaboración, y ante la imposibilidad de limitarlos debidamente, se puede apreciar la obtención de una calidad inferior en los productos, teniendo en cuenta además que muchas variedades van mezcladas a la molienda. Tanto en Mendoza como en San Juan, las modalidades relativas a estas tareas han seguido siempre los mismos cauces.

Con referencia a las industrias anexas a la producción vinícola, cabe decir que todos los establecimientos importantes tienen establecidas industrias de tonelería, carpintería, herrería y cordería, montadas con maquinarias modernas y movidas a vapor o electricidad, realizando todos los trabajos reclamados por su funcionamiento regular. En algunos se fabrican grandes maquinarias y prensas de gran aplicación.

En lo que concierne al aprovechamiento de los subproductos de la vinificación, la mayor parte de las bodegas tienen destilerías anexas, algunas elaboran ácido tartárico y es muy corriente la utilización de las borras y bitartratos. Se denominan borras los residuos que quedan en el fondo de las cubas cuando se efectúa el trasiego. El bitartrato es el producto que se precipita a medida que aumenta la riqueza alcohólica de los mostos y adhiere a las paredes de las vasijas; este precipitado se extrae por lo general cada tres años. Tanto las borras como los bitartratos son materias primas indispensables para la elaboración de ácido tartárico.

En Mendoza han llegado a utilizarse en tal forma los residuos de la vinificación, que una vez extraído el alcohol de los orujos, se emplean como combustible, y las cenizas como abono, después de haber sido mejoradas mediante alguna substan-

cia apropiada.

Como he dicho anteriormente, la industria vitivinícola de Cuyo tiene una fisonomía propia e inconfundible, que radica en el formidable esfuerzo que le ha dado origen. Estas características propias se destacan desde la plantación del viñedo y se prolongan a través de la vendimia y de la vinificación. Lógicamente entonces, el comercio de vinos no podía escapar a este fenómeno inicial, y así ha sucedido en efecto. El comercio de vinos no existe entre nosotros en la forma en que está organizado en los países europeos. En Francia, Italia y España, los comerciantes mayoristas de vinos son poseedores de grandes bodegas de conservación, donde estacionan y cortan los productos que compran al vitivinicultor y hacen los tipos de vino que entregan al consumo. Son pues, personas de arraigo y responsabilidad que colaboran en el progreso de la industria, prestigiando la producción ante los consumidores del país y del extranjero. En nuestro medio, los comerciantes mayoristas, casi en todos los casos, ni siquiera ven los productos que compran y venden. Reciben pedidos de los clientes y expiden órdenes a las bodegas. Así las cosas, los comerciantes mayoristas hacen sus ganancias sin dejar ninguna huella relativa al mejoramiento de los vinos ni a la formación de tipos.

La falta de un comercio de vinos, organizado y responsable se hizo notar en una forma muy evidente y fué así como una solución genuinamente nuestra se produjo, siendo entonces los grandes bodegueros, los propios comerciantes de su producción. De tal suerte, muchas de las principales bodegas y otras de importancia menor, fraccionaron en gran escala sus vinos en la Capital Federal, en Rosario y en algunas otras

ciudades importantes, vendiéndolos directamente a los consumidores.

Es necesario dejar establecido que no todos los productores entregan sus vinos directamente al consumo. Los trasladistas, como se llama a los bodegueros que desarrollan esta clase de actividades, son aquellos industriales que carentes de clientela, venden sus vinos a las bodegas denominadas grandes. Cuando la crisis de 1914, para defenderse de la ruina que representaba el bajo precio a que llegó la materia prima y en vista de que las grandes bodegas no efectuaban operaciones de compra de vinos de traslado, los trasladistas de Mendoza resolvieron lanzarse al mercado y remitieron sus pequeñas partidas a las diversas plazas de consumo, en procura de una clientela improvisada, en perjuicio de los bodegueros conocidos y de las marcas consagradas. Esto alarmó a los industriales desahogados, quienes auxiliados por los Bancos reiniciaron sus compras de traslado, no repitiéndose en lo sucesivo esta alternativa, que por otra parte, no resultó ventajosa para nadie, pues los bodegueros chicos se hicieron una ruda competencia en los mercados de consumo, como consecuencia de su falta de organización y de experiencia comercial.

Considerando finalmente los principales beneficios derivados de la formación de esta industria, corresponde señalar que su desenvolvimiento da trabajo remunerador a 500.000 personas aproximadamente. Por otra parte, favorece la división de la propiedad, puesto que una hectárea de viña bien cultivada, produce más que diez hectáreas de cereales o de pastoreo. Fomenta la formación de poblaciones estables, ya que los viñedos se trabajan todo el año. Además, hallándose las principales

zonas de producción muy distantes de los grandes centros de consumo, hizo indispensable la construcción de caminos y vías férreas, favoreciendo en consecuencia el acrecentamiento de nuestra red vial. Por último, ha influido directamente sobre la evidente disminución experimentada en las importaciones de vinos extranjeros, reflejándose este resultado en nuestro balance comercial.

Tales son las principales ventajas logradas por la formación de nuestra industria vitivinícola, las que por otra parte son las mismas que se pueden apreciar en otros países privilegiados, donde el clima y el suelo permiten su implantación. Desde tiempos inmemoriales, en todos los pueblos del mundo, la viticultura ha sido y es considerada como el cultivo más remunerador de la agricultura, siendo su influencia sobre las poblaciones altamente moralizador, ya que recompensando generosamente el trabajo, inspira un inmenso cariño a la tierra.

En estas primeras páginas se puede apreciar ya debidamente, la trascendental magnitud que tiene la industria vitivinícola en el concierto de la economía argentina, como así las promisorias proyecciones que se le presentan para lanzarse a la conquista de los principales mercados mundiales de consumo.

PRINCIPALES ZONAS VITICOLAS

Y CONDICIONES GEOGRAFICAS DEL CULTIVO

La casi totalidad del viñedo nacional, se encuentra distribuido en zonas considerablemente distanciadas de los principales mercados de consumo, con el consiguiente y oneroso recargo en los costos del vino por concepto de transporte. Esta aparente inconveniencia económica, obedece sin embargo a causas imperiosas, impuestas por las exigencias culturales de la generosa ampelídea. En efecto, la vid para producir cantidad y calidad, exige indispensablemente climas secos y luminosos, con veranos suficientemente largos que le permitan acumular el calor necesario para la perfecta madurez del fruto y gozar después de un reparador reposo invernal.

La región de nuestro país mejor dotada de las características climáticas expresadas, se sitúa en la sección septentrional andina, entre el meridiano 39, límite extremo sud del viñedo nacional correspondiente a los territorios de Neuquén y Río Negro, y el meridiano 26, límite extremo norte correspondiente a la región de los valles Calchaquíes, en la provincia de Salta. La incommensurable región delimitada por los meridianos mencionados, en su casi totalidad desértica a causa de la insuficiente precipitación pluvial, solo es cultivable en las zonas de influencia de los ríos y arroyos, que tienen su origen en los deshielos de las eternas nieves andinas.

La influencia del clima en el emplazamiento del viñedo nacional, ha sido de tal modo preponderante, que alrededor

del 97 % de su superficie total se encuentra distribuida en las provincias de Mendoza, San Juan, La Rioja, Catamarca, departamentos de Cafayate y San Carlos en la provincia de Salta y territorios de Neuquén y Río Negro.

Con excepción de Río Negro y Neuquén -que constituyen la zona vitícola más nueva del país- las restantes zonas de la región septentrional andina, nacieron y adquirieron expansión rápidamente, no obstante la enorme distancia que las separaba de los más importantes mercados de consumo. La distribución tampoco ha sido arbitraria ni caprichosa, sino que por el contrario ha estado y sigue estando subordinada a las posibilidades de riego de las respectivas zonas.

Es así como la provincia de Mendoza, con mayor superficie irrigada, ocupa el primer puesto con aproximadamente el 67 % del área total; San Juan, que le sigue en importancia, posee alrededor del 20 %, y el 6 % Neuquén y Río Negro. Las provincias de La Rioja, Catamarca y Salta, solo disponen de un 3 % en conjunto y sin apreciables perspectivas de expansión por las limitadas posibilidades de riego.

En la actualidad el área total de cultivo es de 160.000 hectáreas, con una producción superior a 16.000.000 de quintales de uva. Como se puede apreciar, a pesar de no ser extraordinaria la superficie cultivada, es muy importante la producción obtenida, resultante del alto rendimiento de nuestras plantaciones de vid. Como consecuencia de ello, y considerando el volumen de producción vitivinícola, nuestro país ocupa un lugar de privilegio en el concierto mundial, después de Francia, Italia, España y Argelia.

Cada zona posee sus propias peculiaridades respecto

de la composición del viñedo, cualidades de la uva y tipo de las elaboraciones, siendo común a todas ellas un notable sentido de superación en la calidad y los rendimientos. Una breve reseña sobre las principales características de cada zona, confirmará lo expresado anteriormente.

La provincia de Mendoza no presenta uniformidad en su geografía natural; de un departamento a otro y aún dentro de cada uno de ellos, varía la aptitud del terreno para el cultivo de la vid. Esta diferencia se hace a la vez más notable, según la procedencia del agua de riego. En general la región que riega el río Mendoza, que es la más poblada y donde existen mayores extensiones de viñedos, está constituida por terrenos de arrastre reciente, donde las capas silíceas alternan con los cantos rodados que unas veces forman el suelo y otras el subsuelo. La región regada por el río Tunuyán se compone de terrenos más arcillosos, más ricos en materia orgánica y en sales que contribuyen a hacerla menos apta para el cultivo de la vid. El río Diamante, que hoy riega muy poca extensión de viñedos, presenta los mismos caracteres físicos que el río Mendoza, dando a los terrenos la misma similitud que tienen los regados por este río. Actualmente no hay cultivos de importancia que utilicen las aguas del río Atuel.

En la provincia de Mendoza, el invierno es relativamente riguroso, lo cual contribuye a la destrucción de muchos gérmenes de enfermedades. Respecto al verano, se puede decir que es muy cálido, lo que no obsta a que por la noche se presenten con cierta frecuencia corrientes frescas. Las lluvias son bastante escasas, sobre todo durante el invierno, al extremo de que resulta imposible hacer cultivos sin la valiosa ayuda

del riego artificial. La ausencia de lluvia y la escasa humedad atmosférica, no solo no entorpecen los trabajos de cultivo, sino que dificultan la propagación de enfermedades criptogámicas. Los vientos no son ni fuertes ni constantes, aunque durante los meses de primavera se deja sentir el zonda del norte y noroeste, que es cálido y a veces violento; en los meses de Octubre y Noviembre causa algunos perjuicios, quebrando y marchitando los brotes tiernos de la vid. Este mismo viento, que hace descender la presión atmosférica, tiene influencia perniciosa sobre los vinos, dificultando la conservación de los mismos como consecuencia del movimiento que determina en las heces. La duración de dicho viento es variable, siendo pocas veces superior a doce horas. Resulta interesante señalar que el viento norte precede siempre por lo general a un enfriamiento producido por el viento sur. Las heladas blancas de primavera, que son las que verdaderamente causan perjuicio a la vegetación, son poco frecuentes, y las tormentas de granizo se presentan algunas veces, no siendo muy repetidas.

La provincia de Mendoza, la más importante de las zonas vitícolas argentinas, dispone también de la colección ampelográfica más sobresaliente del país, tanto por la diversidad como por la categoría de las variedades que la integran, encontrándose representado el grupo más selecto del viñedo europeo y las seculares oriollas heredadas de la Colonia.

El tipo tinto de consumo popular, se obtiene en su casi totalidad con uvas de las variedades Malbeck y Verdot, y también de cepajes con notables antecedentes en sus regiones de origen, como excelentes productores de vinos superiores, cualidades que han sido superadas en muchas regiones de la

provincia, por influencias agroclimáticas más propicias a sus exigencias de cultivo. Los vinos obtenidos con uvas Malbeck y Verdot solas, y sobre todo en mezcla, destacan un atrayente color rubí, franca vinosidad, aroma exquisito y paladar excelente. Con un moderado estacionamiento de uno a dos años, evolucionan a semifinos, con notable desarrollo del bouquet.

Los vinos blancos son elaborados con uva Semillón y Sauvignon, dos variedades ponderables por las cualidades del fruto y sus elevados rendimientos. Las variedades criollas, Torrontel, Pedro Cimentes, Loca Blanca y otras, forman un magnífico plantel, excepcionalmente dotado para obtener vinos de alta calidad.

Las propiedades comunes en los vinos de esa zona, de desarrollar calidad con el estacionamiento, merece ser destacada como un verdadero privilegio, a diferencia de los vinos de tipo común de otros países, cuyo valor comercial sumamente precario desmerece después de cumplido un año de elaboración, porque se deben exclusivamente a la frescura característica del vino nuevo y al gusto y aroma que recuerdan las virtudes de la uva madura. Perdidas estas cualidades, han perdido sus mejores y más apreciables propiedades, sin que puedan ser compensadas por el estacionamiento.

Las variedades selectas más adaptadas a las condiciones agroclimáticas de la zona, entre las que cabe consignar, Cabernet, Merlot, Pinot y otras procedentes de Italia y España, proporcionan insuperable materia prima para la obtención de vinos finos y superfinos, aspecto industrial muy valioso en beneficio de las bodegas mendocinas.



San Juan, por su parte, mantiene un merecido prestigio vitivinícola por las extraordinarias cualidades de sus uvas de mesa y para vinificar, y como consecuencia de ello, por sus riquísimos vinos.

El desarrollo de los viñedos sanjuaninos, como también el de su riqueza agropecuaria, ha sido posible gracias al desenvolvimiento de la irrigación en el suelo fértil de sus valles, que solo esperan la bendición del agua para devolver amplia y generosamente el esfuerzo realizado. Los precursores de la irrigación en San Juan fueron los aborígenes huarpes, pacíficos agricultores que tomaban el agua de los ríos y la conducían por canales a sus campos de cultivo. En consecuencia, los conquistadores, no hicieron más que perfeccionar el sistema de riego de los indios nativos.

El suelo sanjuanino, formado en gran parte por la desintegración de sus rocas, sometido a un clima cálido y de bajo porcentaje de humedad, es pródigo en regiones áridas y salinas. En estas condiciones la agricultura solo es posible a base de riego. La poca precipitación pluvial -menos de 100 milímetros término medio por año- agravada por la sequedad del clima, hace poco menos que imposible el cultivo en esas condiciones. La irrigación de la zona vitícola de San Juan, proviene en particular del río del mismo nombre, formado por la unión de los ríos Los Patos, Calingasta y Castaño, nacidos en los deshielos producidos en la alta montaña por la acción de la energía solar. Lógicamente, el caudal del río San Juan llega al máximo en los meses de verano. El agua es de buena calidad y potable, con muy poco material de arrastre. Solo en casos excepcionales y como consecuencia de grandes temporales de

lluvia en las regiones montañosas, el agua arrastra limo de las mesetas, gredas y arcillas en forma de aluviones torrenciales, llegando muy turbia a los cultivos.

La casi totalidad del viñedo sanjuanino se cultiva bajo riego y con agua del río San Juan; solo es posible el cultivo sin riego en pequeñas zonas de la provincia, como son las cuencas turbosas del Médano de Oro, zonas propensas a la reventación si no tienen un buen declive, pues tienen la napa freática muy cercana. Estos terrenos no son muy aptos para la vid, ello no obstante, en las zonas más altas y bien drenadas, la vid se defiende bien y produce mucho, aunque de calidad deficiente. Solo como excepción se emplea para regar el agua surgente, sistema este de mucho porvenir en la provincia de San Juan, siendo sus posibilidades muy promisorias, teniendo en cuenta los rendimientos económicos de la explotación vitícola.

Las excelentes cualidades de las uvas de las distintas variedades sanjuaninas, y particularmente la criolla, hacen que los vinos elaborados desarrollen la intensidad del fino bouquet que los caracteriza, alcanzando con el tiempo el rancio del añejo, o la suavidad propia de los tipos generosos de la región. Los vinos de San Juan para base de vermouth y para la destilación de aguardientes finos y cognacs, están reputados como los más sobresalientes de la producción nacional. Las variedades francesas y en particular el Cabernet, el Pinot y el Semillón, producen vinos de gran calidad y extraordinario bouquet.

Es sensible que estas hermosas posibilidades no se tengan debidamente en cuenta en las bodegas sanjuaninas, ya

que generalmente condicionan el tipo comercial de más consumo, deformando las preciosas cualidades de origen de los vinos base, sometidos a tratamientos enológicamente imperfectos. Rectificando convenientemente este lamentable error, el prestigio vitivinícola de la zona se superaría notablemente.

Las provincias de La Rioja y Catamarca, y los departamentos de Cafayate y San Carlos en la provincia de Salta, presentan características similares en la composición y naturaleza de sus agrestes viñedos de altiplano, plantados en suelos arenosos y regados salvo pocas excepciones con aguas de vertiente. Predominan las variedades criollas, siendo la producción en general de extraordinaria calidad, especialmente apropiada para la elaboración de vinos superiores de mesa y generosos, como también para base de excelentes aguardientes y aromáticos cognacs. Las limitadísimas e insuperables posibilidades de riego, la dispersión de los agrupamientos vitícolas, sumado a las dificultades y encarecimiento del transporte a los mercados, afectan seriamente la economía vitivinícola de estas apartadas regiones, retardando su progreso técnico.

Las bodegas regionales creadas por la ex-Junta Reguladora de Vinos en la provincia de La Rioja, constituyen el primer jalón para su progreso futuro y un ejemplo que merece extenderse a Catamarca y Cafayate, desde que con medios para mejorar la técnica, se obtendrá mejor calidad y consecuentemente, más precio por el vino en la etapa de su comercialización.

Río Negro y Neuquén se caracterizan a su vez como las zonas vitícolas más temperantes del país, con aptitudes

evidentes para incidir en la calidad, en forma muy apreciable. Muchos errores en la composición del viñedo rionegrense, afectan su estructura técnica, no obstante el mérito de sus elaboraciones que permiten predecir un brillante porvenir, sobre todo para vinos blancos de alta calidad.

Existen otras zonas vitícolas de importancia menor en las provincias del litoral argentino, como así también en la provincia de Córdoba.

Resumiendo, nuestro país se puede dividir en cinco regiones vitícolas perfectamente diferenciables, de acuerdo a sus condiciones climáticas y a la composición de sus tierras, como sigue:

Región de Cuyo, constituida por las provincias de San Luis, Mendoza y San Juan, en la que la industria vitivinícola ha adquirido un desarrollo considerable, muy en particular Mendoza y San Juan. Dadas las condiciones del clima y de la tierra, es esta la región ideal para el cultivo de la vid.

La región del Norte comprende las provincias de La Rioja, Catamarca, Salta y Jujuy. En cada una de estas provincias la vitivinicultura tiene una relativa importancia. Salvo algunas excepciones, el cultivo de la vid y la elaboración de vino, tienen todavía un carácter colonial. No obstante en el valle de Cufayate, se obtienen vinos de alta calidad.

La región del Sud, formada por los territorios de Río Negro, Chubut y Neuquén, se caracteriza por la elaboración de vinos finos de excelente calidad. Es una región de privilegio por sus condiciones climáticas y por la composición de sus tierras, muy especialmente la zona correspondiente al va-

lla de Río Negro.

La región del Litoral, está constituida por las provincias de Buenos Aires, Santa Fé, Entre Ríos y Corrientes. El cultivo de la vid se realiza generalmente en las zonas costeras de los ríos Uruguay y Paraná, como así también, en las islas del Delta. Los vinos obtenidos son de calidad inferior, como consecuencia de no contar con factores climáticos adecuados.

La región del Centro está representada por la provincia de Córdoba, siendo sus zonas más importantes las de Cruz del Eje y Villa Dolores. Tratándose de regiones de regadío y considerando la composición de las tierras, el cultivo de variedades finas tiene un futuro muy promisorio.

Esta breve reseña de las regiones vitícolas argentinas, permite no solo vislumbrar el enorme desarrollo que puede adquirir nuestra industria vitivinícola, sino también la imperiosa necesidad de clasificar las regiones según sus propias variedades, para llegar consecuentemente, a la tipificación de los vinos, es decir, a la elaboración de vinos típicos que respondan fielmente a sus zonas de origen.

Sin caprichosos optimismos, ni injustificada timidez, el ligero análisis que precede, evidencia el sólido basamento técnico de la industria vitivinícola nacional, verdaderamente excepcional desde el punto de vista de las aptitudes agroclimáticas de las principales zonas vitícolas, selección de la materia prima y espíritu de superación permanente que alienta a la industria, factores que le permiten presentar con legítimo orgullo, vinos de consumo popular perfectamente embotellados, tan excelentes sino superiores a los más sobresalientes

de su categoría de otros países. Si a ello se agrega lo mucho que es posible lograr en la producción de vinos finos y super-finos, aguardientes y cognacs, se puede afirmar que la vitivicultura argentina ostenta un lugar de privilegio en el orden mundial, ganado a través de una incesante campaña de labor y de prestigio.

-----OOOO-----

IMPORTANCIA DE LAS OBRAS HIDRAULICAS EN LA PROVINCIA DE MENDOZA

Considerando la dilatada extensión territorial de la provincia de Mendoza y la reducida área beneficiada con el riego, fácil será señalar la imperiosa necesidad de intensificar debidamente la construcción de importantes obras hidráulicas.

Estudios especializados han establecido que, si con la sola utilización del caudal de los ríos se obtienen actualmente 245 metros cúbicos por segundo, con los que se cubre el riego de una superficie de 350.000 hectáreas, regulando convenientemente el volumen de agua mediante la construcción de obras hidráulicas adecuadas, podría ampliarse la zona de riego a más de 700.000 hectáreas. De ahí la importancia de promover y apoyar todas las iniciativas tendientes a la realización de grandes obras de irrigación.

Las más importantes obras hidráulicas mendocinas fueron realizadas en base al aprovechamiento de los caudales de los ríos Mendoza, Tunuyán, Diamante y Añel.

Una obra de trascendental magnitud sería la de aprovechar convenientemente las aguas del río Grande, cuyo caudal es superior al de los demás ríos de la provincia considerados en conjunto, con una mínima de 160 metros cúbicos por segundo en invierno y una máxima de 1.500 en verano. La ejecución de esta obra demandaría una importante inversión y un singular estudio técnico, sin olvidar las dificultades que se pueden derivar en razón del concepto de jurisdicción de los ríos. Ello no obstante, considerando la trascendencia de la obra y sus

beneficios inmediatos, no habría que omitir esfuerzos para que la concreción de la misma fuera a corto plazo una hermosa realidad. Del mismo modo, la impermeabilización de canales, la mejor racionalización de la distribución del agua y el eficiente aprovechamiento de los desagües, contribuirán eficazmente a aumentar las posibilidades de riego en la provincia de Mendoza.

-----ooOoo-----

BIBLIOTECA

NECESIDAD DE ENCAUZAR LAS AGUAS DEL RIO SAN JUAN

De la cordillera y de la precordillera se desprenden millares de filetes de agua, que al unirse forman las grandes cuencas del río San Juan y del río Jauchal. Existe también una tercera cuenca de menor importancia por su poco caudal, la del río Bermejo.

Evidentemente, la riqueza vitícola de las provincias de Cuyo tiene como base el sistema de irrigación aplicable a sus fértiles tierras, madres que nutren y dan vida a las distintas variedades de viñas. Es por ello, que todo cuanto se haga en beneficio de la irrigación, habrá de traducirse más tarde, en un aumento de riqueza dentro de la economía vitivinícola.

La provincia de San Juan particularmente, necesita imperiosamente una intensificación respecto a la ejecución de obras de riego y muy en especial es de urgente realización, el encauzamiento de las aguas del río San Juan, por las razones que seguidamente paso a estudiar.

El río San Juan nace en la cordillera de los Andes y está formado por los ríos Los Patos, Castaño y Calingasta, los que a lo largo de sus recorridos, reciben aguas de arroyos y vertientes, aumentando así sus respectivos caudales. Todos ellos se derivan del derretimiento de las nieves andinas en primavera y verano. De tal suerte, la cantidad de agua se halla íntimamente ligada con el rigor del invierno. Sin embargo, a este factor es necesario agregar las lluvias de carácter torrencial que se producen a veces en verano, originando grandes crecientes que ponen en peligro las obras de riego existentes. Como todavía

no existen obras de embalse, se pierde un hermoso caudal en detrimento de la agricultura.

Ordinariamente el caudal del río San Juan es de 70 a 80 metros cúbicos por segundo en verano, cantidad suficiente para suplir las necesidades de la agricultura. Pero si se dispusiera de obras de riego de otra naturaleza, con la referida cantidad se podrían cultivar varios miles más de hectáreas. En el invierno el caudal del río desciende notablemente, siendo muy común que alcance de 14 a 20 metros cúbicos.

Algunos años, la gran escasez de agua en verano ha puesto en serio peligro la agricultura, revelando la necesidad de hacer obras de embalse, indispensables en una región donde los cultivos solo se hacen con riego artificial, y donde por la sequedad del clima y falta de lluvias, las poblaciones y la agricultura, requieren la bendición del agua.

Por las zonas que corre el río San Juan -quebradas y cañadones- debido a la inclinación de la superficie, las aguas toman gran velocidad, arrastrando enorme cantidad de material sólido que se acumula allí donde la superficie es más horizontal. Desde que se originó, en tiempos muy remotos, ha arrastrado miles de toneladas de material formando un verdadero cono de deyección donde las aguas salen de la quebrada. Primero ha depositado cantos rodados, piedras, ripio y arena, y por último, arcilla, originando un aumento de altura en el curso del río. Como consecuencia de ello, el primitivo lecho se ha borrado, siendo conocido actualmente con el nombre de playas de las Chimbos. Por esta razón las llamadas playas del río, son muy amplias y podría decirse que no existe un verdadero lecho, pues las aguas, particularmente en períodos de creciente, toman los

runbos más caprichosos en su ya amplio cauce. Al borrarse sucesivamente el lecho del río, sus aguas se han recostado hacia la margen izquierda, es decir hacia el departamento de Albarcón, a despecho de toda clase de defensas. En virtud de ello, el perjuicio más grande y más grave, lo experimentaron las tierras bajas, incultas o cultivadas, como consecuencia del revenimiento experimentado por efectos del aumento de nivel de la napa freática. En varios departamentos los cultivos han desaparecido e importantes superficies se han vuelto incultas, por la revenición.

En lo que respecta a las defensas, cabe expresar que con excepción del dique nivelador, que es de defensa, y del antiguo dique Tenavidez, ambos construidos de material, las demás obras hechas para defender los lugares más vulnerables por las aguas, tienen carácter provisorio y no ofrecen resistencia alguna a las grandes crecientes. En algunas partes las defensas están constituidas por trincheras de bolsas de alambre rellenas con piedras, que bien hechas y convenientemente dispuestas en forma de pared o muro, ofrecen una muy firme resistencia a las aguas. También las bolsas de arpilleras llenas de arena suelen ser de mucha utilidad. Empero, la mejor defensa contra las embestidas de las aguas, son los llamados piedegallos, cuando se colocan en fila en la parte más peligrosa, estando bien enclavados en la tierra y suficientemente cargados de piedra. Todas estas defensas provisorias, que se vienen haciendo desde muchos años a esta parte, no resisten cuando a causa de lluvias torrenciales, el caudal del río aumenta considerablemente, lo que ocurre con alguna frecuencia, arrastrando fácilmente esta clase de defensas y hasta

poniendo en serio peligro, las obras construídas de material. Todo ello demuestra que hasta tanto no se realicen obras estables de acuerdo a un plan convenientemente estudiado, el peligro del río existirá siempre y exigirá la inversión continua de sumas importantes cada vez que las aguas tomen el desproporcionado volúmen de caudales extraordinarios.

En regiones de clima seco como San Juan, el agua de riego tiene un valor inestimable. De ahí la necesidad de evitar por todos los medios que se pierda, y la conveniencia de hacer de ella, un inteligente aprovechamiento. Sin embargo es necesario decir, que estos deseos aún no han sido debidamente cumplidos. Tratándose de un clima seco y de una región árida, existen grandes pérdidas de agua por evaporación. Lo mismo ocurre en la tierra regada, pues si no se tiene el cuidado de formar con la rastra de dientes o con el cultivador, un colchón de tierra suelta, la humedad se pierde al poco tiempo, siendo necesario dar frecuentes y abundantes riegos, para que resulten eficientes a las necesidades de las plantas. De ahí la conveniencia de impermeabilizar los canales y acequias con hormigón para evitar las filtraciones. El entubamiento del agua de las acequias es otro de los procedimientos eficientes tendientes a impedir las filtraciones y evaporación de las aguas. En el caso del río San Juan, la pérdida de agua por evaporación es muy importante, por la gran superficie del lecho del río.

Como se sabe, es el agua la que disuelve los elementos de la tierra y los pone a disposición de las plantas, las que los absorben por medio de sus raíces, distribuyéndolos a todos los órganos. El agua del río arrastra también abundante

materia fertilizante y desde este punto de vista, puede considerarse como un verdadero abono. Durante su largo recorrido a través de sierras y quebradas, el agua se carga de sustancias de la más variada composición química. No se explica de otra manera, que tierras cultivadas desde muchos años, produzcan abundantes cosechas.

De todo lo expuesto, se deduce la importancia que tienen las obras hidráulicas, siendo una de las más trascendentes el racional encauzamiento de las aguas. Para evitar todos los inconvenientes citados y expuestos, sería menester darle al río un lecho estable, mediante el dragado a cierta profundidad y suficientemente ancho, de modo que en períodos de creciente, pueda contener el exceso de agua. Pues bien, al río San Juan nunca se le hizo trabajo alguno de esta naturaleza, a pesar de los grandes beneficios que ello reportaría. Este trabajo, si bien costoso, sería la más grande solución a este problema. Por ello, se podría hacer en varios años, evitándose por otra parte, las ingentes erogaciones dedicadas al sostenimiento de las precarias defensas provisionales.

En síntesis, cabe sostener, que resulta indispensable la realización de la obra en cuestión por las importantes ventajas que ella reportaría y por considerar que los gastos que exigiría su ejecución, serían ampliamente compensados por una mayor y más eficiente producción.

NORMAS DE CULTIVO: VANTAJAS E INCONVENIENTES

En lo concerniente a formas de cultivo, se puede afirmar que las plantaciones de vid se realizan en su totalidad siguiendo las normas establecidas en los dos viejos y típicos sistemas que se conocen: vifa con espaldera y parral.

El sistema de vifa con espaldera es el más empleado y difundido en nuestras zonas vitícolas, en virtud de resultar su construcción más económica, si se la relaciona con la del parral. En efecto, en la construcción de un viñedo se emplean estacas de madera de poca altura y como consecuencia, son menos los alambres que se deben tender. Todo esto abarata notablemente la construcción del viñedo, considerando las grandes extensiones de tierra destinadas a esta clase de cultivos y el incesante incremento que día a día está tomando la viticultura en nuestro país. En lo que al rinde concierne, cabe expresar que no desmerece al que se obtiene mediante el sistema de parral y que en algunos casos supera dicho rendimiento.

El sistema de parral, como su nombre lo indica, se adapta al crecimiento de la planta: de tal modo, para su construcción, se necesitan estacas de madera de gran altura, y consecuentemente, se deben tender más hilos de alambre. Por otra parte, con estos elementos se debe construir una especie de pérgola a los efectos de que la planta se extienda a voluntad en su caprichoso desarrollo.

Como se puede apreciar, la construcción de un parral resulta sumamente onerosa, considerando el tamaño de las estacas y el elevado metraje de alambre, ya que de otra forma no



es posible lograr una eficiente conformación. Con referencia al rendimiento por hectárea, debo decir que generalmente es superior al del viñedo, no ocurriendo así algunas veces en razón del rinde inferior que fisiológicamente tienen ciertas variedades de vid.

El cultivo de la vid, en cualquiera de sus formas, tiene siempre las características de los cultivos llamados intensivos, pues la distribución geométrica de las plantas se efectúa manteniendo una distancia constante entre cepa y cepa, siguiendo la más depurada técnica europea. Ello no obstante, el rendimiento puede no ser igual en las mismas variedades de vid como consecuencia de otros factores. En tal emergencia, resulta indispensable adoptar las providencias necesarias tendientes a reactivar la vida de las plantas. Así, mediante el efectivo tratamiento de injertos, las podas más racionales y la adecuada fertilización de las tierras, se obtendrán plantas vigorosas y rendimientos iguales para cada variedad. En consecuencia, de lo expuesto se deduce que en todos los campos aptos para el desarrollo de la vid se realiza el cultivo denominado intensivo, siendo el número de plantas por hectárea uniforme, tanto en el sistema de viña con espaldera como en el de parral.

Cabe expresar que en las principales zonas vitícolas del país, la distancia que se adopta en la plantación de viñas y parrales es casi uniforme para las distintas variedades de uva, predominando dos metros entre las hileras y uno cuarenta entre las plantas.

En otros países se ha experimentado una visible evolución en lo que se relaciona a la distancia a que se efectúan

las plantaciones y formas de cultivo. A tales efectos, se han adoptado sistemas de plantación tendientes a conseguir mayor cantidad de producción y mayor economía de cultivo. En California, las viñas se plantan manteniendo una distancia de dos metros y medio, las hileras de cepas, y un metro cuarenta, las plantas. En esta forma, la uva resulta más sana, pues recibe más luz y sol, y por otra parte, el trabajo de la tierra se hace con más comodidad mediante el empleo de tractores. En algunas regiones de España, como Murcia y Almería, las distancias entre cepa y cepa, oscilan entre cuatro y seis metros, obteniéndose un rinde muy bueno por el mejor desarrollo de las plantas. Las mismas consideraciones se pueden hacer con referencia al cultivo de vid en Francia e Italia, ya que en sus distintas zonas se han modificado los sistemas de plantación y cultivo de acuerdo a los factores climáticos, composición de la tierra y variedades de vid.

En las zonas vitícolas de Cuyo, prevalece el concepto de que el rendimiento de uva por hectárea, depende de la densidad respecto a la plantación, vale decir, que a mayor número de plantas por hectárea, corresponde una mayor producción. Ello es inexacto, pues en una plantación tupida, las raíces no encuentran suficiente espacio de tierra para extenderse, ya que al hacerlo se juntan invariablemente con las raíces de las plantas vecinas. Asimismo, los alimentos y el agua deben absorberlos entre mayor número de cepas, por lo que el desarrollo adquirido por las plantas resulta inferior como consecuencia de la menor vegetación. Por otra parte, para que los sarmientos resulten bien constituidos, leñificados y sanos, es menester que reciban luz, aire y sol.

De lo expuesto se deduce que un rendimiento eficiente por hectárea no depende de la cantidad de plantas, sino de la superficie de tierra que disponen las raíces para su expansión. Este principio ha sido comprobado en países europeos esencialmente vitícolas, como así en el nuestro, luego de pacientes y profundas investigaciones experimentales. Desde otro punto de vista, es importante consignar que en una plantación distanciada, se emplea menor cantidad de madera y alambre, se reduce sensiblemente el monto de jornales y se facilita la mecanización de los cultivos, obteniéndose en consecuencia un mayor beneficio en los resultados.

Resumiendo, cabe decir que independientemente de la variedad de uva y clase de tierra, en cualquier circunstancia, convendrá aumentar las distancias geométricas en las plantaciones de viñas y parrales, excepto en aquellas variedades, tales como moscatel y pinot, de menor desarrollo vegetativo.

Finalmente, las distancias aconsejadas por la práctica son: en las viñas, dos metros y medio entre las filas, y uno cuarenta entre las plantas, y en los parrales, dos metros y medio en todo sentido. Con la adopción de tales distancias, el desarrollo vegetativo de las plantas no sufrirá inconveniente alguno.

Las variedades de vid cultivadas mediante el sistema de viga con espaldera, son generalmente aquellas cuyas uvas se destinan a la elaboración de vinos comunes en elevada proporción, sin descartar por ello algunas variedades selectas para la obtención de vinos finos.

Cabe decir por último, que el sistema de parral es el que más se adapta para el cultivo de variedades selectas destinadas a la elaboración de vinos finos, en virtud de resultar más fácil seguir el desarrollo de la planta y permitir un mejor manejo en la misma con miras hacia la obtención de un producto superior. Las variedades sultanina y moscatel, encuentran en el sistema de parral el mejor aliado para el logro de los más hermosos racimos que habrán de ser destinados posteriormente a la desecación. Del mismo modo, la uva de mesa y la tan preciada uva de fantasía, hallan en dicho sistema los más solícitos cuidados, pudiendo ser presentadas en los mercados consumidores ostentando la plenitud de sus virtudes fisiológicas y la estilización de sus formas.

Son estos pues, los dos principales sistemas de cultivo, con las ventajas e inconvenientes propios de cada uno de ellos.

SISTEMAS DE RIEGO

El aprovechamiento de aguas subterráneas y la utilización de caudales importantes proporcionados por ríos y arroyos, son los elementos más valiosos para hacer de las zonas secas, fértiles campos de cultivo.

Las aguas subterráneas solucionan favorablemente la insuficiencia de precipitaciones pluviales y la carencia de ríos, cuando se trata de regar zonas no muy extensas. Por su parte, los grandes caudales de los ríos, son los que dan al problema la solución integral.

Con referencia al empleo de los caudales de ríos y arroyos, cabe consignar que dos son los sistemas relativos a la distribución del agua, el de volúmenes fijos y el de volúmenes proporcionales. En el primero, el beneficiario recibe un volumen fijo mediante la compuerta de entrada correspondiente a su canal, y en el segundo sistema, cada regante recibe un caudal que es parte alícuota del que lleva el río. Sintetizando se puede decir que, el sistema de volúmenes fijos se ajusta al régimen de los ríos regulares o constantes, y el de los volúmenes proporcionales, al de los ríos irregulares o variables.

El riego es un factor de vital importancia para el viñedo, debiendo ser eficiente, racional y periódico.

Inciden sobre el riego de un viñedo tres factores principales: el agua, la vid como planta y la composición del suelo.

El agua en cantidad suficiente resulta indispensable para la vida de la planta. Disminuyendo dicha cantidad, el

crecimiento de la planta se resiente, su desarrollo se vuelve mediocre, y cuando la merma de agua es muy acentuada aparece el marchitamiento, las hojas se caen y muchas veces la planta termina por morir. El agua para riego debe ser aerada y no debe contener sales nocivas, tal como la del río San Juan, de lecho rocoso y caudal torrencioso. La vid es una planta resistente a la salinidad, pero cuando se riega con aguas que contienen sales, el suelo se vuelve salitroso y el viñedo, sobrepasado su límite de resistencia, termina por secarse. La mala calidad del agua, como asimismo el abuso del riego, los encharcamientos, las aguas turbias y otras deficiencias, producen el endurecimiento del suelo, formándose capas horizontales impermeables y como consecuencia de ello, las raíces no reciben el escurrimiento de las aguas por la absoluta falta de filtración.

Considerando ahora la vid como planta y de acuerdo a las características de nuestro suelo y de nuestro clima, es de fundamental importancia procurar que la cepa esté bien conformada, con un profundo y vigoroso sistema radicular, a los efectos de poder alimentarse debidamente y reponer rápidamente el agua que la planta pierde por evaporación en los días calurosos de nuestro largo verano, muy seco en particular los días de viento zonda. Cuando la planta no puede reponer el agua perdida, aparece el marchitamiento y al acentuarse esta deficiencia, la cepa termina por morir. Trabajando la tierra con labores profundas y convenientes, se puede evitar la tendencia de ciertas vides de tener raíces superficiales.

Considerando por último el suelo, se puede expresar que el manejo del riego está condicionado muy especialmente a

la clase de terreno en que está plantado el viñedo. Así para suelos arenosos, se requieren riegos frecuentes, en razón de que al retener menos el agua, la entregan a la planta más rápidamente. En cambio, en terrenos gredosos o arcillosos, debido a que la arcilla es más hidrosóptica, vale decir que retiene para sí mucha agua, se requieren riegos más lentos y prolongados, a la vez que buenas nivelaciones. Es lógico que entre estos dos extremos exista toda una gama de suelos intermedios. Así por ejemplo en terrenos delgados, como Pocito, Villa Krause y Chimbos, en la provincia de San Juan, de subsuelo cercano constituido por ripio y cantos rodados, donde gran parte del agua se pierde en las capas inferiores por filtración, se requieren riegos frecuentes.

El riego, desde un punto de vista general, está íntimamente ligado al drenaje, ya que el exceso de agua debe eliminarse por el subsuelo a las capas inferiores por filtración; si por cualquier causa no se eliminara, hay que hacer drenajes o desagües para evitar la revenición del suelo, siendo esta la verdadera función del desagüe. Es tan importante esta cuestión, que al proyectar un sistema de riego hay que estudiar simultáneamente la implantación de una red de desagües; si así no fuera, es preferible antes no plantar viñedos en tales condiciones.

La inteligencia de un riego racional consiste en dar a la vid el agua necesaria, debiéndose repetir la operación antes que aparezca el marchitamiento de la planta.

Dos son los sistemas básicos de riego, el de inundación y el de surco; en general, el sistema de riego por surco es más económico, ya que el riego por inundación requiere una

cantidad mayor de agua y por otra parte, exige una perfecta nivelación del terreno.

En algunas zonas el sistema de riego por inundación es muy conveniente particularmente en otoño, cumpliendo la finalidad muy importante de combatir la filoxera, aunque no en forma definitiva. Si se puede dar otro riego cuando la vid está en plena actividad, justamente en momentos que más ataca la filoxera, se obtienen muy buenos resultados.

Para tener buenos riegos es indispensable que los terrenos estén bien nivelados, habiéndose comprobado que el riego largo no da resultado, en virtud de que la distribución del agua se hace irregular, resultando perjudicadas las cepas del centro del cuartel.

Finalmente, se puede afirmar que la verdadera perfección del riego vendrá con la construcción de diques, que habrán de distribuir convenientemente las aguas de los ríos. Los diques, los canales revestidos y una buena red de desagües, harán de la zona cuyana una región floreciente, amparada por la fertilidad de su suelo y la benignidad de su clima.

PRINCIPALES ETAPAS EN LA VITICULTURA

La soltura del terreno y la facilidad del riego, simplifican enormemente los trabajos inherentes a la preparación de la tierra para la plantación. En general, ni siquiera se hacen labores de desfonde. En los terrenos vírgenes, después del desmonte, se practican trabajos superficiales, consistiendo casi siempre en dos rejas cruzadas después de la nivelación, que es precedida por una reja de arado tipo americano. En la tierra así trabajada se hacen los hoyos, en los que habrán de colocarse más tarde las plantas. De todas estas labores, la que es verdaderamente costosa, es la de nivelación del terreno propiamente dicho, ya que debe consultar una pendiente adecuada, a los efectos de facilitar el riego y el desagüe. Posteriormente, los trabajos de cultivo hasta la fructificación, solo consisten en los riegos y en la limpieza del terreno.

Otro de los trabajos importantes, es el que se refiere a las podas que se realizan durante el invierno, las que contribuyen a vigorizar las plantaciones de vid.

La época de la cosecha varía según las condiciones climáticas del año y de la región. Por lo general, el grado de madurez de las distintas variedades se alcanza a mediados del mes de Febrero, de modo entonces que es en dicha fecha cuando se realizan los trabajos inherentes a la cosecha.

Considerando aún como bodegas las instalaciones primitivas, no existe en los establecimientos vinícolas suficiente capacidad como para elaborar en tiempo oportuno, el fruto

producido por las viñas. Este evidente inconveniente, hace que la cosecha se prolongue durante tres o cuatro meses en vez de uno, como sería lo ideal y por lo mismo, no se puede recoger la uva en el estado de madurez industrial más conveniente.

Con lo expuesto, he dejado puntualizadas las principales etapas existentes en la viticultura.

-----ooOoo-----

ORIENTACION VITICOLA:

TENDENCIA HACIA EL REFINAMIENTO DEL TIPO

La viticultura de nuestro país adolece de fallas notables en todo su desarrollo, distando mucho, en consecuencia, de ser racional.

La inferioridad de muchos de nuestros vinos, debe ser considerada tomando como base la constitución de la mayoría de los viñedos, plantados al margen de todo estudio que permita la perfecta adaptación de las distintas variedades de vid, en concordancia con el clima, composición del suelo y sistema de cultivo.

Es lamentable que este estado de cosas no tienda a desaparecer, ya que por el contrario, existe la tendencia de complicarlo cada vez más, como consecuencia de que al extenderse las plantaciones se emplean materiales y barbechos no seleccionados debidamente, olvidando así las normas más elementales determinadas por la práctica. Por otra parte, la falta de adaptabilidad del suelo, el mal arraigamiento, la producción inconstante, la poca o ninguna resistencia a la filoxera y la mezcla desordenada de variedades, son factores que inciden notoriamente en la evolución de la explotación, repercutiendo desfavorablemente sobre los costos y causando muchas crisis como consecuencia de limitar la producción al consumo interno, por la deficiencia en la calidad de los vinos. Una selección ordenada de las variedades, de acuerdo a la orientación de la industria, es el criterio indispensable y obligado

para encauzar nuestra viticultura en el futuro, tarea fácil considerando el desarrollo de los estudios en este campo y el material a disposición de todos.

Como medio de restablecer el equilibrio entre la producción y el consumo de nuestros vinos, se hizo necesario en un momento, poner una valla a la expansión del área cultivada con vid, lo que se concretó en forma de un impuesto a las nuevas plantaciones. Merced a dicha medida, y a otras de efecto regulatorio, fué posible obtener un precio compensatorio, tanto para el vino, como para su materia prima, la uva.

Cuando apenas se había alcanzado un estado de relativa normalidad para nuestra industria vitivinícola, se presentaron dos alternativas de importancia vital. Una de ellas, de consecuencias francamente negativas, la filoxera, que con su acción devastadora amenazaba y amenaza seriamente la integridad de los viñedos. La otra, de proyecciones alentadoras, ofrecía la halagadora perspectiva de extender nuestro mercado de vinos al exterior, como consecuencia de la falta de exportación de vinos de procedencia europea.

Fácil será advertir, que a medida que la invasión filoxérica avanza, la producción vitícola disminuirá notablemente día a día. Por otro lado, si se logra la conquista de otros mercados para nuestros vinos comunes y de calidad, se presume fácilmente que el consumo habrá de aumentar en un cercano futuro. Con esto quiero significar, que el equilibrio logrado a costa de tanto sacrificio, quedaría roto a breve plazo, pero esta vez, no por exceso de producción como ocurrió en otras oportunidades, sino como consecuencia de un notorio aumento en la demanda no satisfecho por la producción. Esto

dencartando la posible eventualidad de que una helada tardía destruya una cosecha o gran parte de ella, tal cual ha ocurrido algunas veces. Debe tenerse en cuenta también la paulatina disminución productiva derivada del envejecimiento de las plantas, como así, por el agotamiento del suelo. Todo esto agravaría más la situación y consecuentemente, el desequilibrio sería más evidente. No quiere significar esto que ha llegado el momento de suprimir de plano las vallas impuestas a las nuevas plantaciones, dejándolas al libre albedrío de los cultivadores, pero sí considero, la imperiosa necesidad de renovar nuestros viñedos y aún la plantación de nuevas cepas, siempre que se haga sobre pie resistente y con variedades seleccionadas, con miras a la elaboración de vinos de excelsa calidad. En consecuencia, no será conveniente extremar las restricciones relativas a nuevas plantaciones de vid, sino que simplemente, deberán establecerse normas y condiciones, que deberán ser estrictamente respetadas en la implantación de nuevos cultivos.

Con referencia a las uvas llamadas de fantasía, cabe afirmar que desde hacen aproximadamente veinte años, tomó incremento en la región de Cuyo el desarrollo de esta variedad. Por el tamaño de los racimos, y por el grosor, forma y color de los granos, son uvas destinadas a impresionar la vista en primer lugar, pasando el sabor a segundo término. Colocadas en un artístico frutero, están destinadas a adornar un lujoso comedor, en la misma forma que hermosas flores decoran una sala de gran recepción. Ello no obstante, existen mercados muy importantes que se interesan por este producto, pagando muy altos valores. Considerando que los principales mercados

son extranjeros, conviene intensificar los envíos, especialmente cuando ellos no pueden disponer de uva por razones climáticas. Este comercio ya se había iniciado con buenas perspectivas, pero debido al conflicto armado y a otros inconvenientes de carácter técnico, ha disminuido en la actualidad. Entiendo que debe encararse nuevamente, si bien con otro criterio, teniendo en cuenta que los servicios de la aviación comercial y las grandes bodegas frigoríficas, permiten el envío de esta clase de productos a los mercados más distantes.

Desde luego, por sus condiciones climáticas y fertilidad de las tierras, la región de Cuyo, particularmente la provincia de San Juan, es la más indicada para este cultivo. Dispone de clima seco, con frío intenso en invierno y con aumento progresivo de temperatura, facilitando la vegetación y el completo sezonamiento de la uva. La luminosidad del cielo hace más intenso el color de las uvas tintas y rosadas; en cambio es necesario proteger las variedades blancas para que los granos no se manchen. La sequedad del clima impide también el desarrollo y propagación de las enfermedades criptogámicas; asimismo, la uva resulta sabrosa, dura y por consiguiente de mucho aguante. Como generalmente estas variedades son vigorosas y necesariamente deben producir racimos hermosos, se deben plantar en tierras fértiles, sueltas, profundas y bien expuestas al sol. Para facilitar su comercio, se deben elegir tierras no distantes de las estaciones ferroviarias o que dispongan de buenos caminos y con preferencia lotes de reducida extensión para la mejor atención de las plantas. Los caminos deberán cuidarse con el mayor celo a los efectos de que las uvas no sufran deterioro alguno durante el transporte.

Finalmente, se puede establecer que no es posible encarar el problema de la superproducción o del infraconsumo con una visión de lo inmediato, sino dentro de horizontes más amplios, si es que se persiguen soluciones estables para los intereses vitícolas.

-----ooOoo-----

CONSEJO DE PROTECCION AGRO-VITICOLA

La ley 1024, creada por la Cámara de Representantes de la provincia de San Juan, tiene por principal objeto la defensa de la agricultura y en especial, de la viticultura de dicha provincia, mediante un seguro obligatorio, a los efectos de resarcir a los agricultores los daños producidos por el granizo en sus plantaciones y otros riesgos especificados por la ley.

La atención de este seguro está a cargo de un organismo denominado Consejo de Protección Agro-Vitícola, que administra todo lo concerniente a este seguro. Este organismo tiene personalidad jurídica y funciona como ente autárquico, pudiendo actuar privada y públicamente de acuerdo a lo establecido por las leyes.

Para atender las indemnizaciones y servicios determinados por la ley, todos los productores de uva pagan una tasa del cuatro por ciento sobre el precio de venta en plaza, por quintal métrico de uva. Dicho precio es determinado por el Consejo de Protección Agro-Vitícola, teniendo en cuenta además de la variedad de la uva, la calidad, la zona de origen y el destino del producto.

Los fondos recaudados anualmente por disposición de esta ley, se depositan en el Banco de San Juan en una cuenta especial a la orden del Consejo de Protección Agro-Vitícola, pudiendo solo ser movilizados por este organismo con destino a sueldos, personal técnico, peritajes, gastos generales y otros, de acuerdo a la suma fijada anualmente. Del resto, el

80 % es destinado para atender los siniestros que se produzcan, y el 20 % para fondo de reserva.

La dirección y administración del Consejo de Protección Agro-Vitícola está a cargo de un Directorio integrado por un presidente y ocho vocales titulares.

Para calcular la indemnización correspondiente en caso de siniestro total producido por el granizo, se toma como base el promedio de producción de los últimos cinco años de cosechas normales de acuerdo a las declaraciones juradas presentadas por los productores, luego de la correspondiente verificación a cargo del Consejo de Protección Agro-Vitícola.

Cuando el siniestro es parcial, se toma como base la diferencia entre el promedio antes mencionado y lo cosechado después del siniestro, salvo cuando el Consejo o el asegurado opten por que el daño sea establecido mediante peritaje.

Producido un siniestro de granizo, el asegurado debe dar aviso por escrito dentro de los cinco días al Consejo, a los efectos de su verificación y fijación del daño dentro de los cinco días de denunciado. Cuando la denuncia no es efectuada dentro del término señalado, no se tiene derecho a indemnización alguna. Por otra parte, si el Consejo no verifica la extensión del daño dentro del plazo indicado a tal efecto, se estará a la apreciación del daño hecha por el asegurado en el aviso.

Cuando el valor de los daños por granizo a indemnizar, calculados al precio de costo de producción del año, es superior al fondo de indemnización acumulado, se paga a prorrata, y por la diferencia hasta alcanzar el valor del costo de producción, el Consejo documenta el saldo a los plazos que

determine el Directorio.

Quando el precio de venta de la uva en plaza sea inferior a su costo de producción, el Consejo de Protección Agro-Vitícola indemnizará la diferencia. Establece la ley, que si los recursos del Consejo no alcanzaran después de haber cubierto los daños por siniestro de granizo y de utilizar el fondo de reserva acumulado, el Gobierno de la Provincia anticipará los recursos necesarios para cubrir esta indemnización, con cargo de reintegro cuando las finanzas del Consejo lo permitan.

En cuanto a la vigencia del seguro, el Consejo no podrá fijar un período menor que el comprendido entre el primero de Octubre y el levantamiento de la cosecha de cada año.

La tasa a cargo de los contribuyentes productores o agentes de retención en su caso, debe ser abonada antes del 30 de Mayo de cada año, mediante depósito en la cuenta especial a la orden del Consejo de Protección Agro-Vitícola.

Son estas pues, las disposiciones generales relativas a la ley 1024 de defensa a la agricultura y muy en particular, a la viticultura.

LA FILOXERA

Entre las numerosas tareas que conciernen a la solución que plantea el problema de la filoxera en las principales regiones vitícolas del país, debe figurar sin duda, una campaña de divulgación relativa al conocimiento del parásito, que contribuya a formar conciencia de su peligro y de la forma de combatirlo.

Los cultivadores de vid, pueden determinar por sí mismos si sus plantas están o no atacadas por filoxera, descartando por consiguiente cualquier conjetura en tal sentido.

La filoxera que ataca a la vid, recibe el nombre científico de *Viteus Vitifolise* Fitch. Pertenece a la clase de los insectos chupadores o pulgones y debe considerarse bajo la más grave de sus formas, la radícolica, que se encuentra en el viñedo atacando la raíz. Su tamaño, en el estado de mayor desarrollo, es aproximadamente de un milímetro de largo por medio milímetro de ancho; su color es amarillo claro al principio y luego, a medida que envejece, se torna castaño. Durante la primavera y verano, época de mayor actividad del insecto, es más fácil reconocerlo por la mayor cantidad de larvas jóvenes de color amarillo que resaltan a la vista; por el contrario, en el período invernal, su color oscuro, dificulta más su visión. Sin embargo, su reconocimiento es posible a simple vista, no haciendo falta en consecuencia el empleo de lentes de aumento.

A los efectos de su reconocimiento en el viñedo, se puede afirmar que no existe síntoma exterior alguno que

determine con precisión la presencia de la filoxera. La decrepitud de las plantas, el achicamiento y amarillamiento de las hojas, y la disminución de la producción, pueden ser ocasionados por causas muy diferentes, incluso por defectos del suelo. En consecuencia, el examen de la raíz es el único medio eficaz para determinar con seguridad si las plantas están atacadas por la filoxera. Es suficiente para tales fines examinar las raíces que se encuentran hasta una profundidad de treinta centímetros alrededor del tronco de la cepa. No conviene extraer raíces muy gruesas, ya que es mucho más fácil encontrar la infección en las raíces delgadas, que por ser más tiernas son más apotecadas por el insecto. La raíz debe ser observada con mucha prolijidad, especialmente entre las grietas y rugosidades que presenta la corteza, por ser estos los lugares donde más frecuentemente anidan las colonias de filoxera.

Las raíces, después de un tiempo de hallarse atacadas por la enfermedad, presentan deformaciones que las diferencian notoriamente de las raíces sanas, pues mientras estas últimas tienen una corteza lisa y uniforme, las atacadas presentan hinchazones y depresiones sucesivas que terminan finalmente en la descomposición total de la raíz. En las raicillas de hasta un milímetro de grueso atacadas por la filoxera, la característica principal es la deformación en nudosidades muy marcadas, producidas en el lugar donde el insecto ha introducido la trompa.

En el transcurso de la primavera y verano es fácil observar el movimiento, sobre las raíces, de los insectos que tratan ya sea de ubicarse en ellas o de pasar a otras plantas

a iniciar la succión de los jugos radiculares. Durante el período de reposo vegetativo de la vid, el invierno, los insectos se encuentran alctargados y fijados a la raíz por la trompa, de manera que no se observa movimiento alguno.

Tanto las vides americanas como las vides europeas, son atacadas por la filoxera; sin embargo, hay una mayor preferencia del insecto por las raíces de las vides europeas. >

Al atacar las vides, los insectos segregan toxinas que en las europeas producen hinchazón en los tejidos y formación de nuevas células, que debilitan la planta, dejando esta lesión el camino abierto a otros pequeños parásitos y bacterias que existen en el suelo, los que paulatinamente descomponen todos los tejidos de las raíces ya debilitadas por las toxinas de la filoxera. En estas condiciones, las plantas fatalmente mueren. X

La filoxera que se encuentra atacando nuestros viñedos, apareció por primera vez en el transcurso del año 1936 en una pequeña extensión de la zona cuyana, para propagarse en pocos años a otras regiones en una forma por demás alarmante. Esta filoxera es la misma que atacó los viñedos de Europa, California, Australia, Argelia y otras regiones -por lo menos no ha sido demostrado lo contrario- y si hasta ahora los daños ocasionados por el parásito en nuestras plantaciones vitícolas no han tenido el carácter virulento y desastroso presentado en algunos viñedos europeos, no se ha debido a condiciones atribuibles al parásito, ni tampoco a condiciones del cepaje, sino a las del suelo y clima, que permiten a las plantas atacadas una mayor defensa y por lo tanto, una más larga vida.

La técnica de la viticultura moderna establece que para contrarrestar debidamente los perniciosos efectos causados por la filoxera, existe un solo medio eficaz: reconstituir el viñedo sustituyendo el sistema radicular muy receptivo y poco resistente que poseen las vides europeas, por el de aquellas vides americanas puras o híbridas que gozan de la propiedad de resistir el ataque intenso y prolongado del parásito, sin debilitarse mayormente y por ende, sin sucumbir. Para que esta reconstitución sea racional, debe estar condicionada a dos factores principales: adaptación conveniente al suelo de las vides americanas que actuarán de porta-injertos, y grado de afinidad suficiente de dichas vides americanas respecto a las variedades víníferas a injertar. Por este medio, se obtendrán prontamente muy buenos resultados, es decir, mucho vigor en la planta, buena producción y longevidad normal en la cepa. X

Con lo expuesto, se puede apreciar la importancia que tiene para la viticultura el desarrollo de la filoxera.

PERONOSPORA O MILDIU DE LA VID

La peronóspora es una enfermedad bastante grave que ataca particularmente los órganos verdes de la vid, resultando muy importante el estudio de la misma desde el punto de vista geográfico vegetativo.

Casi todas las variedades de vides cultivadas en el país son susceptibles a la peronóspora, de allí la gran importancia que tiene su reconocimiento y las medidas que deben adoptarse. La primera aparición en los viñedos argentinos tuvo lugar en el año 1921 en la región andina, extendiéndose posteriormente a otras zonas vitícolas del país.

Los factores que favorecen la aparición y la difusión del mildiu o peronóspora se resumen en los siguientes: elevada humedad del aire y temperatura óptima de más o menos 24 grados. Estos factores deben obrar conjuntamente para que la enfermedad se desarrolle, pues de lo contrario, no se presenta o su ataque resulta muy liviano. Mientras en las zonas del litoral, ambas situaciones climáticas las tenemos en primavera, en las zonas andinas se presentan al término del verano o en el otoño, principalmente después de fuertes lluvias. Un tercer factor muy digno de considerarse, es el consistente en la falta de cuidados al no aplicarse los tratamientos preventivos a base de productos fungicidas.

La peronóspora es capaz de atacar todos los órganos verdes de la planta, tales como hojas, ramas herbáceas, brotes jóvenes, racimos y granos. Los síntomas se manifiestan sobre estos órganos, en forma de pequeñas manchas difusas, visibles

unicamente por transparencia como manchas de aceite, luego amarillentas, más evidentes a simple vista, redondeadas, de bordes irregulares e indefinidos. Según la marcha de las condiciones favorables, estas manchas pueden cambiar de color, pasando del amarillo al amarillo pardo, y del pardo rojizo al violáceo.

En la región andina la peronospora ataca preferentemente las hojas de la vid, las que al no cumplir eficientemente sus funciones fisiológicas, hacen que la uva resulte agria, y el vino débil y desagradable. Entre las variedades más atacadas se pueden citar, la Pinot, la Semillón y la Sauvignon.

Conjuntamente con las prácticas culturales seguidas para defender a la planta y favorecer el mejor desarrollo de los racimos, como ser limpieza de malezas y otros trabajos que contribuyan a la sanidad del viñedo, se tienen que aplicar ciertos tratamientos que actúen preventivamente contra los efectos del parásito. Estos tratamientos aplicados en la lucha preventiva se clasifican en húmedos y secos, no dándose preferencia a ninguno de ellos porque deben actuar conjuntamente.

Los tratamientos húmedos se realizan en base al caldo bordelés, formado por sulfato de cobre cristalizado, cal viva y agua. Estos tratamientos, si bien actúan más a la larga y tienen un poder adhesivo más elevado que los polvos, no penetran bien dentro del racimo y por lo tanto defienden muy poco contra el ataque del parásito, siendo al mismo tiempo más costosos para su empleo.

Los polvos o pulverizaciones a base de cobre, son más económicos, de aplicación más barata y penetran bien dentro del racimo, pero tienen el inconveniente de tener poca

adhesividad y por lo tanto son fácilmente arrastrados por las lluvias y los vientos.

Como complemento de estos tratamientos debe realizarse durante el invierno la recolección de todos los órganos caídos en el suelo, especialmente las hojas, eliminando con la poda las partes afectadas y destruyendo las mismas por medio del fuego.

Con la aplicación de estos tratamientos entonces, es posible atemperar los efectos de la peronospora o mildiu de la vid.

—ooOoo—

INDUSTRIALIZACIÓN DE LA UVA

Durante el desarrollo de los trabajos inherentes a la cosecha, las uvas se destinan de acuerdo a sus variedades a distintos fines, tales como, vinificación, desecación y exportación o venta en su mismo estado.

Es evidente que la gran masa de la cosecha es enviada a las bodegas para su posterior vinificación. No quiero repetir aquí, lo ya dicho en otros capítulos referente al proceso y a la técnica en la elaboración de los distintos tipos de vino, remitiéndome en consecuencia a lo ya expresado.

La uva destinada a la desecación debe ser de granos grandes, de color blanco, amarillo o dorado, rica en azúcar, perfumada, sin semilla o conteniendo muy pocas semillas. La sultana es sin duda la variedad más indicada para desecar, pues presenta racimos grandes, alargados y terminados en punta, pulpa carnosa, poco jugosa y muy azucarada, y además, no contiene semillas. La variedad sultana rosada es igual a la anterior, salvo el color. La variedad corinto blanco, presenta racimos largos, granos muy pequeños y salvo contadas excepciones, tampoco contiene semillas. La variedad moscatel blanco o moscatel sanjuanino, es la que más se emplea en la desecación, presentando racimos grandes y sueltos, granos redondeados, piel gruesa de color amarillo dorado y pulpa blanca verdosa.

La uva debe cosecharse lo más tarde que sea posible, siempre que las condiciones climáticas permitan la desecación, porque cuanto más madura se encuentra, mayor será el rendimiento y mejor la calidad del producto desecado. Si se reco-

lectara incompletamente madura se obtendría menor rendimiento, con granos de menor tamaño, pobres en sabor y color, en síntesis, pasas de inferior calidad. Las variedades doradas, como la sultanina y la moscatel, no deberán cosecharse sino cuando los granos hayan adquirido un hermoso color amarillo dorado, obteniéndose en esta forma un producto muy atractivo. Tampoco es aconsejable dejar la uva demasiado tiempo en la cepa, porque al arrugarse, muchos granos se ennegrecen, debiendo ser luego descartados.

Cuando las uvas están muy sucias se pueden bañar en agua limpia con el objeto de quitarles el polvo y otras impurezas, para hacerles después un tratamiento de lejía; sin embargo se pueden bañar directamente en la lejía, especialmente cuando el producto se encuentra bastante limpio. Este tratamiento tiene como principal objeto el agrietamiento de la piel, para facilitar la evaporación de la humedad durante la desecación. La concentración, como la duración del baño, se pueden comprobar experimentalmente. Las grietas deben ser numerosas, cortas y poco profundas, y en cuanto a la temperatura, conviene que sea algo menor a la del punto de ebullición. Con el baño de lejía, la desecación se reduce a la tercera parte del tiempo que necesitaría la uva desecada naturalmente. La uva bañada en lejía resulta más dulce porque una parte de su acidez ha sido neutralizada por el tratamiento.

La cantidad de uva destinada anualmente a la desecación alcanza a 100.000 quintales, aunque en los últimos años ha experimentado una sensible disminución.

Existen varios sistemas de desecación: al natural, bañadas en álcalis y fumigadas, y tipo Samirna.

En el sistema natural, después de cosechada la uva, se coloca sobre tableros o bandejas y se expone al sol sin ningún tratamiento previo. La exposición de las bandejas al sol conviene efectuarla por la mañana, para que la fruta pueda aprovechar las horas más calurosas del día. El punto de desecación se obtiene cuando, comprimiendo un grano fuertemente entre los dedos, no exista humedad. Este sistema de bandejas se ha descartado mucho en estos tiempos, en virtud de que grandes establecimientos productores han hecho construcciones de material recubriendo las bases con ripio, a los efectos de facilitar el desecamiento de las uvas como consecuencia del mayor calor irradiado desde el suelo. Es justicia destacar los modernos secaderos que en la provincia de San Juar, departamento de Angaco Norte, ha levantado un fuerte establecimiento de la zona. Se trata de una moderna construcción de material orientada con la mejor técnica, en cuya base hormigonada presenta una capa de ripio a los efectos de conseguir una mayor temperatura de la poderosa irradiación solar. Sobre dicha superficie se tienden los racimos de uva para lograr en breves días la desecación de los mismos. Cuando el sol se pone, se corren los toldos instalados en dichos secaderos, para que el relente de la noche no humedezca las uvas. Y así, después de unos días, se pueden recoger los racimos en virtud de haberse logrado el punto de desecación necesario. Luego de ello, deben comenzar los trabajos de clasificación, técnica y presentación, para su posterior colocación en los mercados internos y extranjeros.

En el segundo sistema, las uvas se sumergen en un baño alcalino hirviendo, y para evitar la cocción de las mismas, se emplea el carbonato de sodio o el bicarbonato de sodio. Luego las uvas se llevan al secadero a los efectos de seguir el



SECADERO DE UVAS EN ANGACO NORTE
PROVINCIA DE SAN JUAN



SECADERO DE UVAS EN ANGACO NORTE
PROVINCIA DE SAN JUAN

procedimiento descrito en el sistema anterior. En este sistema también se fumigan las uvas durante más o menos cuatro horas, empleando para ello cuatro o cinco kilos de azufre por cada tonelada de uva fresca. El sabor de estas pasas no es tan agradable como el de las no fumigadas, sin embargo tienen aceptación entre determinados consumidores.

Para la obtención de pasas mediante el tipo Semirna, se bañan las uvas en una solución formada por carbonato de potasio comercial, agua natural y aceite de olivas. La uva se sumerge durante el tiempo suficiente como para que desaparezca la pruina. Finalmente se escurre y se la expone al sol; cuando las pasas están en condiciones de retirarse del secadero, han adquirido un color verdoso dorado bien marcado.

Las pasas de uva se empacan en dos formas: en racimos y en granos sueltos. En el empaque de los racimos, estos deben someterse a un baño de vapor de agua por espacio de unas horas en una cámara cerrada, para que el escobajo absorba humedad, volviéndose más flexible y facilitando como consecuencia la manipulación. Los racimos más grandes, de granos más desarrollados y hermosos, se colocan en la primera categoría. El empaque de la fruta desecada en papel transparente se ha generalizado, debido a las ventajas que representa, especialmente la de permitir al comprador ver el contenido del envase, resultando a la vez, más atractivo y vistoso, factores que contribuyen a una mayor venta del producto.

En el empaque de pasas sueltas se aprovechan los granos que se han desprendido en el manipuleo del empaque de racimos, como así también, aquellas ya destinadas a este tipo de producto.

Como el consumidor exige cada vez más variedades sin semilla y en virtud de no disponerse las cantidades suficientes

para hacer frente a tales exigencias, se hace indispensable en muchos casos, extraer las semillas de las pasas, utilizándose a tales efectos máquinas despepitadoras de funcionamiento muy ingenioso.

La uva destinada a exportación, -aceptando como tal la terminología regional de Cuyo- es la vulgarmente llamada uva de mesa, siendo la moscatel su variedad más fina y cotizada.

La uva de mesa debe presentar racimos hermosos, de modo que exijan poco o ningún trabajo de limpieza antes de envasarla convenientemente. Los granos deben ser en lo posible del mismo color y también del mismo tamaño. Es por ello, que para las variedades de lujo o de fantasía, se preparan en las plantas durante su crecimiento a los efectos de obtener racimos impecables para envasarlos de inmediato.

El mercado nacional prefiere el moscatel blanco, producido principalmente en las nobles tierras sanjuaninas. Otra variedad muy aceptada es la coreza, muy resistente a los viajes y ligeramente dulce, pero es menester seleccionarla cuidadosamente para que el color de los granos sea uniforme. Para los mercados extranjeros existen numerosas variedades, algunas de ellas denominadas de alta fantasía por la forma y color de los granos; otras, por el trabajo exigido durante el cultivo y por la preparación de los racimos, se conocen por el nombre de variedades de lujo.

Para la producción de uva de mesa, sea para el consumo interno o para mercados extranjeros, deberán destinarse aquellas tierras fértiles, sueltas, profundas y permeables, propias para la obtención de uvas con las características mencionadas.

La producción anual de uva de mesa se ha reducido mucho en las últimas cosechas, siendo en la actualidad de 300.000 quintales. Varias son las causas que han influido en la disminución de la producción; una de ellas, es la relativa a la invasión de la filoxera en los parrales. De tal suerte, hermosos cultivos no se pueden aprovechar por la calidad inferior de la uva. Por otra parte, los costos del cultivo se han encarecido enormemente por la incidencia de fuertes contribuciones, onerosos contratos, elevados jornales y gastos generales. Contrarrestando estos efectos, se hace indispensable intensificar la producción para lograr el abaratamiento de la misma.

La producción de uvas se ha desarrollado siempre en forma unilateral, lo mismo que su comercialización, habiéndose prescindido de cámaras frías en los lugares de producción, con los consiguientes perjuicios en detrimento de la calidad del producto. Es por ello que las cámaras frías son el complemento indispensable en el comercio de las uvas. Solo así, se podrá desarrollar convenientemente la exportación de uva a mercados distantes.

La uva, después de haber alcanzado la madurez fisiológica necesaria, no gana en calidad, sino que por el contrario, desmejora. De ahí la conveniencia de cosecharla a tiempo y conservarla en cámaras frías, para que sus propiedades no disminuyan. Actualmente, el lugar de conservación de la uva madura, en condiciones de ser remitida a los mercados, es la cepa misma, llegando a permanecer en ella, dos y tres meses, esperando el momento de su cosecha. Como consecuencia de ello, se hace necesaria e indispensable, la instalación de frigoríficos regionales a los efectos de lograr una mejor comercialización del producto.

MERCADO DE UVAS

Ya para la cosecha del año 1945 se registraron elevadas cotizaciones en el mercado de uvas de las provincias de Mendoza y San Juan, alcanzando la suma promedio de \$ 16.-- moneda legal el quintal, muy superior a los registrados en los años precedentes, incidiendo notablemente sobre el costo de producción del vino, en el que se registraron también sensibles diferencias en relación a los años anteriores. Tal fué el resultado de la política económica seguida, al permitir una excesiva influencia de las variantes accidentales de la producción, en la formación de los precios, y al no existir disponibilidades de vino, que hubieran permitido contrarrestarla.

Las características de la economía de la industria exigen la adaptación de una producción incontrolable en períodos de corta duración, a un consumo sumamente sensible, especialmente a las variedades bruscas de los precios.

El crecimiento desordenado de los viñedos y las variantes que se registran en el consumo nacional de vinos, son resultantes de una estructura inorgánica que permite el juego de diversos factores en la formación de los precios, determinando bruscas oscilaciones en los mismos. Esto es lo que muestra la industria a través de sus distintos ciclos, en que a cada período de bonanza, sucede un rápido crecimiento de la superficie plantada con viñedos, estimulado por los altos precios que rigen el mercado.

El superbeneficio derivado de los altos precios, ha atraído siempre nuevos capitales a la industria, incorporados por lo general en forma de plantación de nuevas cepas, que no han significado sin embargo, un aumento inmediato de producción,

dañas las características de este cultivo. Cuando la producción de las nuevas plantaciones comenzó a incidir en la oferta del mercado de uvas, sobrevino el desequilibrio, agravado en muchos casos por una disminución del consumo, resultante del proceso operado en los precios y también como consecuencia de estiramientos en las zonas de consumo en perjuicio de su genuinidad.

La política económica que se ha seguido en la dirección de la industria desde la última crisis, ha tendido fundamentalmente a impedir el crecimiento de la producción, cuando el problema presentaba características distintas, ya que la crisis se había originado principalmente por infraconsumo. Es así como se ha impedido el crecimiento de la producción, en tanto que el consumo se recuperaba, hasta que ya a fines del año 1945 la situación hizo crisis, produciéndose un nuevo desequilibrio. Producido este por insuficiencia de producción, los precios se elevaron lógicamente, atrayendo en consecuencia nuevos capitales a la producción, incorporados pese a las restricciones impuestas. Al mismo tiempo se experimentó un evidente decrecimiento en el consumo, por lo que posteriormente el aumento de la producción derivado de las nuevas plantaciones no fué correspondido por un paralelo crecimiento del consumo, en razón de los altos precios.

En las cosechas posteriores a la del año 1945, los precios promedios del quintal de uva fueron aumentando vertiginosamente hasta llegar a \$ 36.-- moneda legal. Este aumento, tan rápido como desproporcionado, ha sido originado generalmente por la tendencia de la plaza reflejada en todos sus productos y en particular, por evidentes mermas en la producción como consecuencia de cosechas castigadas por el granizo. Al mismo tiempo, la fuerte demanda de vino hizo que los bodegueros comprasen grandes cantidades de uvas para hacer frente a la misma.

Pese a ello, y en virtud de la fijación de precios relativa a la comercialización de vinos comunes, ocurrió que los viñateros obtuvieron excelentes ganancias, en tanto que los bodegueros vieron limitadas las mismas a la rigidez de los precios denominados topes. En el transcurso del año 1948 también fueron fijados por decretos emanados de la Secretaría de Industria y Comercio los precios de la uva relativos a las cosechas de 1948 y 1949. Sin embargo cabe consignar que dichos precios no fueron respetados en ningún momento, pues la gran demanda de uva hizo que se pagaran valores muy superiores.

Por conocer muy de cerca la industrialización y comercialización de los vinos, puedo asegurar que ante la evidente rigidez de los precios topes, los bodegueros no solo han obtenido pequeñísimas ganancias, sino que en la mayoría de los casos, los resultados han sido negativos.

Como se puede apreciar, en el mercado de uvas privó un notorio encadenamiento de causas y efectos, resultando imposible en consecuencia, alcanzar la solución adecuada.

TERMINOLOGIA REGIONAL

Preciso es señalar la peculiar terminología existente en la región de Cuyo.

Es muy frecuente hablar de los bodegueros exportadores, como así también, de los viñateros exportadores o exportadores de uva.

Gramaticalmente, la palabra exportar significa el envío de una cosa o producto fuera de un puerto, y por antonomasia, fuera de las fronteras del país. Por el contrario, en el lenguaje regional de Cuyo, cuando se habla de bodegueros exportadores, se quiere significar que dichos bodegueros son aquellos que se dedican al envío de los vinos a los diferentes centros de consumo para su distribución o fraccionamiento. Del mismo modo, son viñateros exportadores o exportadores de uva, aquellos que mandan las uvas, generalmente de mesa, a los diversos mercados internos de consumo.

Existe un número muy importante de bodegueros menores, que a los efectos de facilitar la comercialización de los vinos elaborados, los venden a las grandes bodegas, siempre, claro está, dentro del mercado de producción. Los vinos que se venden en estas condiciones, son los llamados vinos de traslado, y la plaza de estas operaciones se denomina mercado trasladista.

LA INDUSTRIA VITIVINICOLA EN ARGENTINA

SEGUNDA PARTE

PRINCIPALES ZONAS DE ELABORACION VINICOLA EN NUESTRO PAIS

No es posible referirse a las principales zonas de elaboración vinícola en nuestro país, sin hacer la correspondiente relación con las zonas esencialmente vitícolas. Es así como las bodegas se han instalado sin excepción en las propias zonas de producción, a los efectos de facilitar convenientemente los trabajos inherentes a la elaboración de los distintos tipos de vino. Claro está que no en todas las zonas se hallan bodegas montadas con la más depurada técnica moderna, ya que solo las bodegas instaladas en la región de Cuyo presentan los últimos adelantos de la técnica, traducidos en prensas, filtros, motores, bombas, maquinarias en general, vasijas de roble, piletas de cemento, modernas construcciones, implementos varios y útiles de bodega. Por lógica consecuencia, es en dicha zona donde están ubicadas todas las grandes bodegas, sin descartar por ello, los medianos y los pequeños establecimientos provistos de bodega.

También existen bodegas de singular importancia en la región del Sud, particularmente en el territorio de Río Negro.

La región del Norte cuenta con algunas bodegas de mediana importancia, principalmente en la provincia de La Rioja y en el valle de Cafayate.

Las regiones del Centro y del Litoral, no alcanzan el nivel de las anteriormente mencionadas en lo que a elaboración vinícola se refiere, por no hallarse en zonas típicamente vitícolas de acuerdo a la situación geográfica de las mismas y

considerando que el incremento de toda elaboración vinícola se halla estrechamente supeditado a la producción de su propia zona de influencia.

Resumiendo, cabe decir, que es en la región de Cuyo donde la elaboración vinícola alcanza el máximo desarrollo y la mejor técnica. En un segundo plano, hay que mencionar las regiones del Sur y del Norte, por la singular importancia de sus respectivas elaboraciones. Finalmente, y en un plano inferior, están las regiones del Centro y del Litoral, como consecuencia de la menor producción vinícola.

-----0000-----

MENDOZA, REINA DE LA VITIVINICULTURA ARGENTINA

Desde la época colonial la industria del vino constituyó para Mendoza una de sus principales fuentes de producción, siendo las congregaciones religiosas de aquel tiempo sus primeras propulsoras.

Por el año 1880, caravanas de carretas surcaban la inmensa pampa salvaje en viaje al litoral, llevando productos mendocinos, entre los que el vino constituye un importante renglón.

Cuando los gobiernos comprendieron que la inmigración podía ser para dicha provincia un factor decisivo de progreso en el desarrollo de la vitivinicultura, fomentaron la misma, y como consecuencia, el área de cultivo se extendió notablemente. Sin embargo, la viticultura tomó recién un franco impulso después del año 1885, cuando el ferrocarril dió vida a los campos mendocinos.

El óptimo rendimiento que la industria producía fué sin duda el mejor acicate para que nativos y extranjeros sumaran sus esfuerzos en propagar más y más, la noble ampelídea, y es con lógica satisfacción que hoy se puede contemplar una inmensa superficie cubierta por viñedos, que desde la cordillera de las nieves eternas se extiende majestuosa hacia las verdes llanuras. Hermosas carreteras dan vida a los campos de cultivo y el blanquecino contorno de los establecimientos industriales, pone una nota de color en la incommensurable grandeza de la región.

Más de nueve millones de quintales fué la producción media de los últimos años, que se transformaron en un promedio de más de siete millones de hectólitros de vino.

El cuidado de los viñedos mendocinos está a cargo de unas diez mil familias de cinco miembros como término medio, contingente que en la época de la recolección es necesario reforzar en varios millares de brazos. De tal suerte, la vendimia no solo proporciona trabajo a todo el elemento obrero de la zona, sino también a muchos más que a tal objeto se trasladan desde otras regiones.

Sumas respetables se invierten anualmente en transportes y vasijas, y además, la indispensable reconstrucción de los viñedos obliga a efectuar periódicamente importantes inversiones.

A la potencia productora de esta industria hay que agregar, los subproductos que se derivan de la misma, dando lugar a otras industrias, como la del alcohol, del ácido tartárico, fabricación de vinagre, elaboración de mosto concentrado y obtención de aceite mediante la industrialización de la semilla de la uva.

Con referencia a la elaboración vinícola propiamente dicha, cabe expresar que comienza a mediados del mes de Enero, cuando las uvas muestran ya sus primeros sonrojos, anunciando su próximo estado de madurez. La más compleja transformación se opera en cada grano de uva mientras llega el momento de la cosecha. Es en este lapso, cuando la maestranza industrial se pone en movimiento preparando vasijas, maquinarias y demás implementos, para afrontar con eficiencia los trabajos específicos inherentes a la elaboración de vino.

A mediados de Febrero, las uvas tempranas como las que corresponden a las variedades Pinot, Semillón y Sauvignon, están ya en condiciones de ser cosechadas, y en los primeros días de Marzo, ocurre lo propio con las uvas tintas Cabernet y Barbera. Con ello el viñatero habrá asegurado su cosecha

contra eventuales accidentes climáticos, y el bodeguero por su parte, comienza la industrialización de la materia prima.

Elevadores, moladoras y potentes bombas entran en acción para triturar las uvas y conducir el mosto a las vasijas de fermentación. La moderna maquinaria absorbe en poco tiempo la uva que los camiones vuelcan en el lagar, separando el mosto de la parte leñosa. Entre tanto, el técnico ya tiene listo el fermento activo que habrá de distribuir sobre el nuevo mosto, y personal avezado toma densidades y temperaturas mientras la fermentación sigue su desarrollo.

En esta primera etapa, llamada de "fermentación tumultuosa", el azúcar del mosto se reduce casi totalmente por acción de la levadura y con esto, ha llegado el momento de separar el vino-mosto del orujo; el primero es trasegado en contacto del aire a otras vasijas y el segundo se somete a otra prensada para extraer el líquido que todavía retiene. El vino-mosto, aunque en forma menos activa, sigue fermentando por espacio de varios días, siendo esto lo que se conoce por "fermentación lenta". Durante este proceso, los últimos vestigios de azúcar se transforman en alcohol. Transcurridos unos quince días más o menos, toda actividad biológica se detiene y la masa líquida se enfría. El denso precipitado que se acumula en el fondo de las vasijas, hay que separarlo del vino, a los efectos de evitar contaminaciones bacterianas y otros contratiempos. Efectuada esta operación, que es necesario repetir varias veces con intervalos de treinta días, el vino se clarifica para librarlo de impurezas. Las borras, una vez secas, se utilizan para extraer el tártaro que da origen a la industria del ácido tartárico.

Se procede luego a la formación de tipos mediante la realización de cortes, y por último, se colocan los vinos en los envases de expedición. Los tipos reserva se someten a tratamientos especiales de clarificación y enfriamiento, a los efectos de que su limpidez se mantenga estable. Finalmente, se procede al estacionamiento de los vinos finos en vasijas de roble, para que adquirieran las virtudes propias de un perfecto añejamiento.

La industria vitivinícola mendocina se ha visto favorecida desde sus comienzos por el cabal aprovechamiento de los conocimientos europeos, por las excepcionales condiciones del clima y por los importantes sistemas de riego. De tal suerte, le ha sido posible conducir la producción vitivinícola al más alto grado de perfección. Es así como sus productos tienen muy poco que envidiar a los que le sirvieron de norma; tal es la nobleza de los mismos, desde los más humildes vinos, hasta el perfumado y aristocrático champagne.

-----00000-----

RECIBIDO
1904

SAN JUAN, SEGUNDA ZONA VITIVINICOLA ARGENTINA

Existe el concepto equivocado según el cual la provincia de San Juan, por sus condiciones climáticas y composición de sus tierras, solo puede producir vinos blancos alcohólicos, tales como el moscato, generosos y tipo licorista, debiendo dejar los vinos tintos para otras zonas del país, de clima más fresco. Nada más erróneo, pues la mencionada provincia posee una topografía muy accidentada, dando lugar a numerosos ambientes propicios para el cultivo de plantas de cualquier naturaleza de acuerdo a las distintas alturas del terreno.

Independientemente de los procedimientos de elaboración, tres factores inciden en la calidad de los vinos: la composición de la tierra, el clima y la variedad de la uva. Estos factores no influyen separadamente, sino que por el contrario se complementan.

Con respecto a la tierra, se puede decir que hasta hace muy poco, ha prevalecido el concepto del rendimiento de uva, por lo que se han plantado en las mejores tierras los cepajes de mayor producción. De tal suerte, por su escaso rendimiento se han descartado las tierras ripiosas y cascajosas, cuando justamente son estas las tierras destinadas a producir uvas finas para la elaboración de vinos de calidad. Si bien la producción es de un escaso rendimiento, se compensa por el alto valor obtenido en la comercialización posterior de los vinos. Generalmente, los productos obtenidos en estas tierras de privilegio se individualizan señalando expresamente los lugares de origen. Así tenemos los vinos de Champafia y Borgofia en Francia, y Lacrima Cristi en Italia.

En San Juan existen tierras de privilegio en los departamentos de Pocito, Rivadavia y Calingasta, los que además de disponer de extensos terrenos pedregosos y ripiosos, tienen una superficie inclinada o son laderas, lo que favorece el escurrimiento del agua de riego, con lo que se evita el gusto a tierra, tan común en los vinos provenientes de tierras llanas.

Con referencia a los factores climáticos, cabe señalar que en climas secos, calurosos y de cielo luminoso, la vid se halla predispuesta a elaborar gran cantidad de azúcar que en las fermentaciones de la vinificación se transforma en alcohol; así, mientras más dulce sea la uva, mayor cantidad de alcohol tendrá el vino, resultando en cambio muy pobre en ácido. Es evidente que el clima no se puede cambiar, pero sus efectos se pueden atenuar, adaptando las variedades de uva a sus características. Por otra parte cabe consignar que a medida que aumenta la altitud, disminuye proporcionalmente la temperatura; tal ocurre en la zona oeste de San Juan. Del mismo modo, mediante el sistema de parral, las plantas reciben menos irradiación de calor proveniente del suelo, resultando las uvas menos dulces y por consiguiente, de mayor acidez.

En lo que concierne a las variedades de uva que más conviene cultivar, es justo señalar que en la zona oeste de la provincia de San Juan existen tierras muy buenas para el desarrollo de variedades finas, pese a lo cual no se han hecho los distinguos correspondientes.

En consecuencia se puede expresar que los vinos finos no son el resultado exclusivo de los procedimientos de elaboración, sino de la acción conjunta de los tres factores estudiados. Se puede afirmar que los vinos son el exponente de la tierra y del clima a través de la planta.

La provincia de San Juan posee extensas zonas en la parte oeste, vale decir, en la región precordillerana, muy inclinadas, por la composición ripiosa e inclinación de la superficie, para la producción posterior de vinos finos, blancos y tintos.

Esta aspiración solo se puede alcanzar si los cepajes comunes son reemplazados por aquellos que poseen condiciones intrínsecas para la producción de vinos de alta calidad. Si bien es verdad que el rendimiento de estas tierras y variedades es menor, se compensa ampliamente por el mayor valor de estos productos, cuya demanda es considerable, en los mercados nacionales y extranjeros.

-----oo0oo-----

BIBLIOTECA

EVOLUCION Y ORIENTACION VINICOLA

Mendoza es la más importante zona de la vitivinicultura argentina por la trascendencia de sus viñedos y la magnitud de sus bodegas. Le siguen luego, San Juan y los valles de Río Negro. El valle de Cafayate tiene viñedos de importancia y en Jujuy mismo, existe un plantel de vinya americana. En La Rioja, Catamarca, Córdoba y en las regiones del Litoral, existen también viñedos de consideración.

Mendoza, con su producción de ocho millones de hectólitros, y San Juan, con dos millones, forman el núcleo principal de la vitivinicultura argentina, siendo la elaboración total de vino de 12.500.000 hectólitros.

El embotellamiento realizado por los industriales en plantas de fraccionamiento instaladas en los más importantes centros de consumo, es una nueva característica que modifica la orientación primitiva de la producción.

La moda de los vinos tipo clarete, obtenidos por el corte de tinto y blanco, demuestra la tendencia hacia los vinos livianos. La industria champañera y la mayor dedicación industrial tendiente al envasamiento de vinos finos, son factores que inciden en la evolución vinícola con miras al mejoramiento de los productos.

Al principio, nuestra producción fué dirigida exclusivamente hacia la obtención en gran escala de vinos comunes, fuertes en alcohol y en color. Durante mucho tiempo, nuestros vinos sufrieron un gran descrédito como consecuencia de una evidente desigualdad en la calidad de los mismos.

Afortunadamente la situación ha cambiado, pues las importaciones de vinos extranjeros de alta jerarquía, como

Champagne, Borgogna y Burdeos, para nombrar solamente los vinos franceses, fueron el mejor acicate para la superación de los productos nacionales. Es así como Mendoza puede exponer hoy, un excelente surtido en productos de calidad. Entre otros es justo destacar el vino tinto de Maiyú, producto de las cepas plantadas en suelos arcillosos que descansan sobre subsuelos de ripio. Se destacan también, el Pinot Blanco de Luján, y el Semillón de la Consulta. Los viñedos selectos de Chacras de Coria ofrecen un cuadro de viñas señoriales, todavía en la adolescencia de sus posibilidades. San Rafael, lejano departamento de Mendoza, produce vino de más cuerpo y aparentemente de inferior calidad. No se puede nombrar San Rafael sin mencionar las magníficas realizaciones de un establecimiento de la zona, que ofrecen el grandioso espectáculo de un paño de 1.400 hectáreas de viñedos, cuyo mantenimiento constituye una valiosa enseñanza agrológica por la forma en que han sido resueltos todos los problemas.

La corriente de exportación hacia los países sudamericanos y hacia los Estados Unidos de la América del Norte, contribuyó para imprimir a nuestra industria un mayor cuidado por la calidad. Sin embargo, hubieron y hay aún muchas improvisaciones en este sentido, ya que el afán de aprovechar las oportunidades comerciales no coadyuvó a la obtención de una calidad superior. Rese a ello, estamos en plena evolución y empeñados en mejorar constantemente el nivel de nuestros vinos. Este perfeccionamiento, trazado por las exigencias de la clientela, constituye una marcha lenta, superada a la superación del viñedo en lo que a selección de variedades se refiere. Muchas oscuridades subsisten aún en el fenómeno biológico de la fermentación, complicaciones que provienen precisamente de su carácter vital. La estabilización y el añejamiento, pertenecen especialmente a la

física-química, por tratarse del equilibrio de las soluciones.

El viñedo sanjuanino tiene una característica más peculiar; es más argentino por la naturaleza de su vieja variedad básica, llamada uva criolla, la cual produce en gran escala vinos blancos, desde el tipo licorista de alto tenor alcohólico, apreciado por su neutralidad, hasta el vino criollo dulce, difundido en todo el país desde la infancia de la vitivinicultura argentina. Al lado de la criolla hay que hacer mención especial de la uva moscatel, variedad vecina a la moscatel de Alejandría, que bajo el clima sanjuanino produce magníficos y exquisitos racimos. La uva moscatel constituye realmente una joya de la tierra y del sol de San Juan. Fuera del abastecimiento a los mercados de frutas, dicha uva se emplea para elaborar un vino generoso y perfumado, que con el nombre de Moscato de San Juan, ha conquistado un lugar de privilegio en el mercado de vinos.

Las uvas, Torrontel, Pedro Gimenez y Criolla, entran en la composición de los vinos blancos, los que debidamente cortados con mistela, arrope o concentrado, permiten la elaboración de todas las clases de vinos generosos, dulces y secos, que constituyen parte descollante en la producción vinícola de San Juan. Esta provincia tiene también su valioso aporte en el prestigio de la viticultura argentina, destinada a la elaboración de cognac. Visitando su principal establecimiento, puede admirarse la perfección de las instalaciones y la magnitud de los sótanos, y al considerar las imponentes filas de pipas y tonelos en el silencio monacal de los subsuelos, se evidencia claramente la grandeza de la industria.

En la zona de Río Negro, el estrecho valle del mismo nombre se estira sobre 120 kilómetros y su colonización, relativamente reciente, ha montado instalaciones ejemplares.

Las fermentaciones cortas son muy comunes en la región de Río Negro, obteniéndose un vino clarete muy agradable. Se producen también vinos blancos de excelente calidad, y cuando el plantel está constituido por variedades nobles, se logran vinos finos, incluso un champagne que sin pecar de halago excesivo, puede considerarse de excelsas propiedades. El grado de perfección de estos lejanos viñedos del sud se debe a que para hacer productos de calidad se ha empleado uva Pinot seleccionada, con la que se obtiene un vino tan admirable, que puede compararse sin desmedro a los mejores vinos de la región Champagne de Francia.

Con la guerra que azotó recientemente al mundo todo, la industria vitivinícola de Francia sufrió las terribles y lógicas consecuencias derivadas del conflicto, presumiéndose sin lugar a error, la pérdida de la elaboración, consumo interno y exportación de sus tan preciados productos. Para el vitivinicultor francés, tan justamente orgulloso de las bondades de sus vinos, conseguidos luego de aplicar en su elaboración la más esmerada técnica y la mejor experiencia, habrá sido este anulamiento un severo golpe a sus crecientes afanes de superación y a sus esfuerzos por mantener el lugar preponderante en una industria que le debe sus mejores conquistas.

Consecuentemente nuestro país, que en igual materia supo asimilar todos los dictados de la ciencia enológica, se ha visto favorecido en estas circunstancias tan dolorosas para los países que son cuna de la vitivinicultura.

Ha bastado que esta guerra cerrara el camino de la exportación a los países europeos, para que Argentina fuese la proveedora de casi todos los países de América y en especial modo, de los Estados Unidos de la América del Norte. En el conjunto de exportaciones se destaca firmemente la de vinos tipo

champagne, que representa hasta hoy la mayor demanda de esos mercados. A raíz, pues, de la apertura de esta nueva ruta comercial cuyas perspectivas son cada vez más halagüeñas, se despertó en nuestros bodegueros un mayor y especial interés por la producción de champagne, no solo por el aliciente de precios remuneradores, sino para asegurarse mercados tan excelentes en el período de postguerra. Indudablemente no puede negarse este doble interés, tan aceptable como natural, pero es aquí donde ostriba precisamente la iniciación de un problema cuyas derivaciones pueden ser fatales para la industria del champagne argentino, de no mediar la propia honestidad de los bodegueros y la sana política de ejercer un severo contralor en esta clase de elaboraciones industriales. Considerando la gran demanda de champagne y las limitaciones materiales a que está sujeta la producción, es fácil presumir la utilidad que prestaría el constante mantenimiento de reservas a los efectos de lograr el aseguramiento de los nuevos mercados mediante la exportación de productos nobles y genuinos.

Afortunadamente la industria champagnera no es una cosa improvisada en nuestro país, y en lo que a Mendoza respecta, cabe afirmar que sus esfuerzos se remontan a muchísimos años de labor experimental.

La elaboración de champagne por el método de fermentación natural en la botella, tal como se practica en la zona de Reims y en otras regiones de la Champagne, no puede admitir ninguna desvirtuación en tal sentido.

Nuestras principales bodegas elaboradoras de champagne, cuentan con cámaras especiales de fermentación y de enfriamiento, completamente aparte de los sótanos para la conservación y fermentación en estibas.

Cálculos aproximados demuestran que con las variedades Pinot actualmente en producción, es posible una vinificación de 5.000.000 de litros; sin embargo cabe consignar que no toda la producción se destina a la elaboración de champagne.

Considerando que la uva Pinot es la materia prima base para la elaboración de champagne, vino este que tiene un alto precio de venta, se aprecia la evidente conveniencia que tienen los viticultores de intensificar en gran escala el cultivo de dicha uva, por la que recibirán altos valores, compensatorios de los esfuerzos realizados.

Por todo ello, la industria champagnera argentina tiene un futuro de grandes proyecciones económicas, ya que la posterior comercialización de los productos habrá de afianzar solidamente su propia economía.

-----00000-----



CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES DE LOS VINOS

Los efectos de apreciar debidamente el valor de los vinos, conviene estudiar la selecta gama de productos elaborados por nuestras bodegas, de acuerdo a sus más notorios caracteres generales y específicos.

En atención a sus caracteres generales, se denominan comunes todos los vinos ordinarios y económicos, cualquiera sea su color. Los licorosos son más alcohólicos que los comunes y se toman fuera o al término de las comidas; dentro de este tipo existen vinos secos, dulces y abocados, tales como, Jerez, Manzanilla, Málaga y Oporto. Los denominados finos se elaboran con uvas de alta calidad, tales como, Sauvignon, Pinot y Cabernet. Se denominan especiales los productos que necesitan una técnica particular de vinificación o aquellos que tienen que ser elaborados con uvas de determinadas regiones vitícolas; en esta categoría encuadran los vinos Mosela, Rhin, Sauternes y Borgogna. Los espumantes son aquellos vinos a los que se les ha agregado ácido carbónico y los que han experimentado una fermentación natural. Los vinos champagnes tienen la particularidad consistente en la emisión de espuma por desprendimiento de ácido carbónico obtenido por la fermentación dentro de la botella; por el agregado de un preparado llamado licor de expedición, se logra el sabor característico de cada marca. El champagne de tipo Brut es aquel que no contiene licor de expedición. El más característico de los vinos llamados aromatizados, es el vermouth. Los vinos medicinales, son aquellos que se preparan en las droguerías con el agregado de productos estimulantes y tónicos. Las mistelas no son más que el zumo de uva con el agregado de una cantidad elevada de alcohol a los efectos de evitar la fermentación.

Considerando los vinos de acuerdo a la coloración de los mismos, se pueden mencionar los siguientes: tinto, clarete, oriollo, rubí, rosado, acaramelado y blanco. Teniendo en cuenta su limpidez, el vino también puede ser, brillante, velado y turbio.

De acuerdo al aroma, los vinos se pueden clasificar en nuevos, estacionados, añejos y aromáticos.

Teniendo en cuenta los caracteres inherentes al gusto, los vinos pueden ser: secos, abocados, aterciopelados, dulces, ásperos, francos y ácidos. También, y como consecuencia del gusto que toman a veces por el contacto de ciertas cosas, se dice que existen vinos con gusto a corcho y con gusto a madera. Asimismo existen vinos con sabor a borra, terrosos y hasta con gusto a moho.

Por último y de acuerdo a la vinosidad, se denominan vinos alcohólicos aquellos que contienen más de 12% de alcohol. Los vinos de alto tenor alcohólico, abundante extracto y muy perfumados, se conocen por el nombre de generosos. Por su parte se llaman vinos livianos, los de baja alcoholicidad y poca materia extractiva. El gran color y el elevado extracto seco de los vinos tintos, configuran la denominación de vinos de cuerpo. Con el vocablo decrepito, se designa el vino que por cualquier razón o por su extremo añejamiento, ha perdido sus cualidades primitivas y que por consiguiente, no posee ninguna de las virtudes propias del vino. Finalmente, se denominan inaptos, los vinos atacados por enfermedades o aquellos que habiendo sufrido alteraciones son impropios para el consumo.

Con estas consideraciones, he puntualizado a título de reseña, las principales características de los vinos.

MERCAPO DE VINOS

partir del año 1940 se han sentido con singular intensidad en el mercado de vinos, los efectos del desequilibrio que desde 1933, se gesta en la industria vitivinícola, como consecuencia de la política económica seguida, que limitó el crecimiento extensivo de los viñedos y con ello la producción, cuando se había iniciado la recuperación del consumo, factor determinante de la última crisis.

Iniciada la crisis de la industria en 1927, el período de depresión que siguió a la misma, se extendió hasta 1932, agravado por los efectos de la última crisis mundial. El consumo que comenzara su descenso en la fecha citada en primer término, como resultado en un principio del descrédito del producto, descendió en 1932 hasta el índice mínimo registrado, al sumarse a las causas apuntadas, una notable disminución del poder adquisitivo del consumidor. En 1933 se inicia el período de recuperación del consumo, siendo acelerado más tarde por las medidas dispuestas para evitar el estiramiento de los vinos, y asimismo, por el mejoramiento de la situación económica del país, traducida en un aumento del poder adquisitivo.

Pero, al tiempo que lentamente se elevaba el consumo desde un índice de 33 litros por habitante, a uno de 60 litros, en una población mayor en número, se detuvo por diversas medidas adoptadas sobre la producción vitivinícola, impidiendo la formación de stocks y reservas en las cantidades exigidas por la industria del vino.

De tal modo, las soluciones adoptadas si bien eliminaron momentáneamente el desequilibrio de la industria, dieron origen a otro con las mismas características del anterior. Es

decir que, no se trataba de un desequilibrio accidental provocado por una baja producción y con posibilidades de restablecerse en la cosecha siguiente, sino que era el resultado presentado por la industria en el desarrollo de uno de sus ciclos económicos, en el que, una depresión originada por infraconsumo, se pretendió resolver como problema de superproducción.

Considerando que los precios son simples expresiones de una tendencia forzosa hacia un estado de equilibrio, se explica el proceso operado al respecto en la industria vitivinícola. Vale decir que, inmediatamente que se hizo sentir el desequilibrio ante el estacionamiento de la producción y el crecimiento del consumo, se elevaron los precios, elevación que ocasionó una restricción del consumo, con lo que se logró un nuevo punto de equilibrio. Es decir, que la tendencia que acusaban los precios hacía disminuir el consumo y recobrar el equilibrio. Sin embargo, no se debe concluir por ello, ya que restablecido el equilibrio sobre la base de un menor consumo, no es posible mantener los precios que llevaron a ese resultado. Por el contrario, siendo el consumo de vinos prescindible, resultado de un hábito, de un gusto, elevados los precios y perdido un sector cualquiera de los consumidores, la restricción de la demanda no será solo ocasional, sino permanente en una gran proporción, constituida por aquellos consumidores que pierden el hábito y cuyo consumo no puede recuperarse por el simple procedimiento de reducir los precios, como ocurriría con cualquier otro producto.

Durante el año 1945 se produjeron variantes de importancia en el mercado de vinos, cuyos movimientos no son otra cosa que el reflejo entre producción y consumo. El volumen de las operaciones fue el índice más elocuente de la situación, pudiendo observarse que siendo menor la cantidad de vino

librada al consumo, el volúmen físico de las operaciones fué superior, pudiendo considerarse este hecho como resultado del efecto del alza de precios, en las fases intermedias del proceso de comercialización, ante el temor de que los precios al acentuar su tendencia al ascenso, provoquen de inmediato un aumento en la demanda. Este aumento, no obedece ya a necesidades normales, sino a una política de compras tendiente a adquirir la máxima cantidad, antes de que los precios continúen subiendo, política que contribuye a acentuar el desequilibrio entre oferta y demanda, por aumento de esta, con su lógica consecuencia, una más firme tendencia en el alza de los precios.

Asimismo debe considerarse que el margen de beneficios obtenido en el mercado trasladista, ha de haber contribuido a la realización de operaciones de definido tipo especulativo, tales como la compra-venta de vino en el mismo mercado trasladista, hecho que concurre a aumentar el volúmen de las transacciones.

En materia de precios, cabe anotar que los mismos mantuvieron una firme tendencia al ascenso, acentuada a medida que el desequilibrio entre producción y consumo, se hacía más notorio. Asimismo cabe apuntar que el movimiento operado en materia de precios en el mercado trasladista, no se hallaba en correlación perfecta con el registro en los mercados de exportación, por ser estos más moderados.

Los inconvenientes registrados en el mercado de vinos, durante el año 1946, indicaron una evidente acentuación de las tendencias apuntadas a mediados del año 1945, cuando se agudizó el desequilibrio entre la producción y el consumo, como consecuencia de la política de regulación seguida a partir del año 1936. Es así que tanto las operaciones de traslado como las de exportación, se realizaron en las mismas condiciones señaladas

anteriormente. El volumen de las operaciones registró una notable disminución, tanto en el número de operaciones como en el volumen físico de las mismas. En materia de precios, se mantuvo la tendencia de alza en el mercado trasladista y como consecuencia de ello, se reflejó con la misma intensidad en la exportación.

Fue entonces cuando por intermedio de la Secretaría de Industria y Comercio se dió a conocer el 17 de Julio de 1946 un decreto fijando los precios de venta al menudeo de vinos sueltos y envasados. Como consecuencia de ello y al no tomarse medidas análogas destinadas a regir los precios de la uva y del vino de traslado, ocurrió otro desequilibrio en perjuicio principalmente de las bodegas dedicadas en gran escala a esta clase de ventas, en virtud de que mientras los precios de la uva y del vino de traslado aumentaban día a día en sus fuentes de producción, los precios de venta al consumo estaban sujetos a la rigidez de los precios topes.

Posteriormente fueron fijados también por decreto del 18 de Marzo de 1948, los precios de la uva y del vino de traslado relativos a la cosecha de 1948, pero lamentablemente no se lograron los fines perseguidos en virtud de haberse burlado genéricamente los precios fijados.

Así las cosas, los bodegueros tuvieron que realizar las ventas sin ganancia alguna y en muchos casos con márgenes negativos. Ante esta insostenible situación, por decreto del 29 de Diciembre de 1948 fueron levantados los precios topes de venta al consumidor, como así los relativos a la uva y al vino de traslado.

Finalmente, y de acuerdo a las disposiciones de un decreto del mes de Octubre de 1949, han sido levantados en diez centavos los precios topes en vigencia, relativos a la venta de vinos embotellados. Cabe consignar que con esta medida no se han solucionado, ni mucho menos, los problemas atinentes a la industria. De tal suerte, solo los bodegueros que han efectuado sus operaciones de compra en el mercado trasatlántico con apreciable antelación podrán evitar los márgenes negativos, no logrando empero beneficio alguno en las operaciones de venta realizadas en los mercados de consumo. Los que no hubieran tomado tales providencias, no podrán afrontar económicamente las ventas en los mercados consumidores sujetos al régimen de los precios topes.

En consecuencia, el problema se halla planteado en los mismos términos y no se hallará una solución adecuada, hasta tanto se logre la total y libre comercialización de los vinos en el desarrollo de sus distintas etapas.

IMPORTANCIA DE LAS VASIJAS

EN EL AÑEJAMIENTO Y CONSERVACION DE LOS VINOS

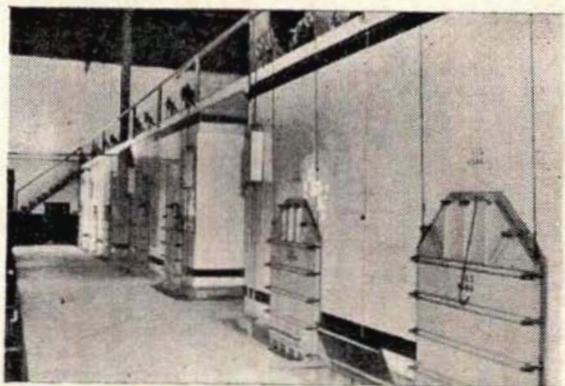
Antiguamente en la industria vitivinícola nacional las piletas eran desconocidas por completo para cualquiera de sus destinos, vale decir, fermentación o conservación de vinos. Seguramente, por el alto costo de las vasijas de madera y por la economía de espacio, al expandirse notoriamente la producción vinícola, hicieron su aparición las piletas de cemento con muy buenos resultados, ya se emplearan en la fermentación de los vinos o como vasijas de almacenamiento.

Una de las principales ventajas de las piletas consiste en el costo de las mismas, muy inferior al de las vasijas de madera. Otra ventaja, es la de ocupar menor espacio como consecuencia de la forma, pues se construyen casi siempre siguiendo líneas rectas, lo que disminuye enormemente el espacio y por ende los galpones pueden ser construídos con menores dimensiones. Por otra parte, es factible utilizar tanto el suelo como el espacio, para obtener en el menor lugar el máximo de capacidad, lo que a la vez, combinando la ubicación de las piletas, reduce la mano de obra relativa a la elaboración y cuidado de los vinos. Otra ventaja importante es la de poder contar con vasijas de gran capacidad, pues existen piletas de más de diez mil hectólitros, que facilitan la uniformidad relativa a tipos de vino.

Técnicamente, como vasija de conservación o de añejamiento, la pileta debería desecharse, ya que siendo casi impermeable, no permite, como la madera, la circulación del aire a



TONELES DE ROBLE



PILETAS DE CEMENTO

través de sus poros y consecuentemente la oxigenación del vino contenido, impidiendo el proceso evolutivo del mismo y su esterificación o desarrollo del bouquet.

Contra la evolución que se viene operando en la industria vitivinícola hacia la presentación al consumidor de vinos embotellados casi exclusivamente, se hace necesaria una revisión relativa a la técnica de elaboración, como así el estudio de los secretos concernientes a la conservación y añejamiento de los vinos, a los efectos de que respondan con eficiencia a las exigencias del momento.

En consecuencia se debe llegar al empleo de vasijas medianas a efectos de lograr productos más finos y de mejor bouquet. Para ello nada más adecuado que las vasijas de madera, tan llenas de virtudes en beneficio de la calidad de los vinos.

Conviene señalar, que hasta los vinos comunes, si se los conserva en vasijas de madera, desarrollan en muy poco tiempo un extraordinario bouquet, facilitándose en tal forma, la posterior comercialización de los mismos.

Por tales razones entonces, las piletas deberían emplearse exclusivamente como vasijas de fermentación y de corte.

Resumiendo, y considerando la alta calidad que deben tener los vinos embotellados, conviene insistir sobre la conveniencia de descartar las piletas en el aspecto de vasijas de conservación, por los inconvenientes ya expresados. En consecuencia, ha llegado el momento de reiniciar la era de las vasijas de madera, en beneficio de los vinos y para prestigio de la industria.

INTERVENCION DEL ESTADO EN LA INDUSTRIA VITIVINICOLA

La actualidad, en todos los órdenes de la comercialización de los productos, ofrece comprobaciones alarmantes en lo que se refiere al aumento experimentado por los artículos de consumo. No ha podido escapar a este fenómeno la vitivinicultura, seriamente afectada por el alza constante de los precios relativos a las distintas etapas de su industrialización.

La cuestión de los precios en un mercado libre, está siempre regida por las fuerzas impersonales que regulan los movimientos del mismo y que se relacionan particularmente con la adecuada colocación de la producción, adaptándola a las exigencias del medio. Para ello es necesario que tal función se cumpla en el ejercicio de una libertad plena, que al propender hacia una mayor extensión de los medios de producción, cree consecuentemente, nuevas fuentes de riqueza.

Siendo la uva el principal elemento en la elaboración del vino, nada más justo que fomentar la plantación de mayores extensiones de viñedos, estimulando al propio tiempo las inversiones de capital tras el incentivo de los buenos precios. Claro está que los valores que sobrevendrán luego en ambiente de mayor oferta, no podrán ser otros que los que justamente correspondan al ritmo de la demanda en las transacciones liberales sujetas a la realidad del momento, vale decir, sin inflaciones de ninguna naturaleza.

Entiendo que el Estado, por su parte, debe limitarse a observar una conducta de vigilancia y sin intervenciones de fondo, respetando de esta manera la vieja doctrina del liberalismo económico y dejando librada la producción, a la voluntad y al

empño de los propios interesados. Por este camino y con tales seguridades, todos obtendrán retribuciones y ganancias, que por legítimas nadie podrá desconocer.

El trabajo y su producido deben dar la pauta de la ganancia, sin invocarse el capital invertido, que puede llegar hasta a disminuir de acuerdo a los factores propios y concurrentes de cada tipo de explotación. En consecuencia, el capital no es ganancia, sino el elemento principal para lograrla. Grandes inversiones han disminuido su acervo originario por malas administraciones, explotaciones deficientes o falta de colaboración por parte del elemento trabajador; por el contrario, ha sido visible y elocuente, la prosperidad de empresas pequeñas, en las que el empeño y la voluntad de triunfar permitieron el acrecentamiento industrial en beneficio de patronos y obreros.

Por todo ello, una declaración oficial que garantice el libre empleo de todas las actividades del trabajo y la comercialización de los productos, sin fijación de límites ni precios, permitirá el juego liberal de las transacciones, a efectos de que alcancen resultados que de otro modo aparecerían limitados o constreñidos.

El desenvolvimiento de la industria vitivinícola argentina se ha desarrollado casi siempre en base a la acción de los propios interesados. Viñadores y bodegueros, realizan y administran sus cultivos, tienen relación directa con el personal, adquieren los elementos de trabajo, buscan recursos, afianzan sus empresas y generalmente recurren al crédito respaldados por una solvencia moral y económica que les permite avanzar contra todas las adversidades que puedan surgir. Todo esto lo practican sin intervenciones extrañas y lo que es más, casi siempre sin estímulos que los reconforten y alienten. Tan diversa gestión

económica la realizan de acuerdo a sus conveniencias, pero siempre atentos y expuestos a las contingencias de la eventualidad, capaz de malograr los más prolijos cálculos.

El Estado sin embargo, en estos últimos tiempos, pese a no participar en tales alternativas y riesgos, se inclina a intervenir en la determinación de los precios. No comparto el procedimiento puesto en práctica ultimamente, pues entiendo que las cosechas se comercializan solas, regidas por la siempre oportuna ley de la oferta y la demanda, reguladora fiel de las transacciones. Puede afirmarse que en la región de Cuyo no existe un problema de precios que demande la intervención gubernamental. Cada cual compra o vende según su capacidad de adquisición o productiva, porque allí la industria cuenta con recursos defensivos propios y como consecuencia de ello, se halla perfectamente capacitada para resolver por sí misma lo más conveniente a su mejor desenvolvimiento y a su propia marcha.

A los efectos de lograr un equilibrio estable entre la demanda y la oferta, con costos de producción mínimos que permitan al consumidor obtener el producto a bajo precio en las cantidades requeridas por las necesidades del mercado, es indispensable que actúen las fuerzas impersonales del mercado libre, asegurando paralelamente los beneficios de la libertad en todas las etapas de la producción para que esta pueda experimentar cuanto antes, la expansión necesaria a los efectos de restablecer el equilibrio.

La actual tendencia ascendente de los precios, indica claramente que las 160.000 hectáreas de viñedos existentes en el país, que rinden una elaboración anual de aproximadamente 12.500.000 hectólitros de vino, resultan insuficientes para atender las necesidades actuales del consumo. Esta situación se ha producido como consecuencia de las restricciones oficiales relativas a la plantación de nuevos viñedos.

En este estado de cosas, considero que como primera medida conviene restablecer la libertad en lo relativo a plantación de nuevos viñedos, respetando las normas de orden que en beneficio de los mismos puedan ser impartidas por organismos especializados. Es imprescindible también que los precios sean los naturales del mercado libre, a los efectos de que puedan desempeñar su función reguladora, sirviendo de incentivo para expandir la producción. Indudablemente los precios altos encierran en sí mismos el estímulo a la producción, atrayendo nuevos capitales y fomentando la reinversión de ganancias en las empresas ya existentes. Este aliciente se ha manifestado en los últimos años y se manifiesta aún en la actualidad, pero las ya mencionadas restricciones han impedido la realización del proceso, claro está, en detrimento del consumidor.

Durante muchos años y gracias a los esfuerzos realizados por los industriales para llevar a la mesa del consumidor, un producto de calidad a un precio económico, mediante grandes inversiones en vagones-tanques para el abaratamiento del flete, por la implantación de modernas plantas de fraccionamiento y en base a las grandes organizaciones de distribución, el consumidor argentino de la mayor parte del país pudo disponer vino embotellado a un precio inferior a cincuenta centavos el litro. Esta facilidad para conseguir un producto de alta calidad a un precio tan económico, trajo como consecuencia un gran aumento del consumo, el que por otra parte, contribuyó a cimentar la prosperidad de las provincias de Cuyo.

Pero, posteriormente, si bien las restricciones impuestas a las plantaciones de viñedos, estabilizaron la producción, bastaron solo tres años de cosechas deficientes en razón de factores climáticos adversos, para poner en evidencia otro

desequilibrio económico, con el consecuente encarecimiento del producto.

Planteado el problema en estos términos, se puede afirmar que no es fijando precios máximos como se conseguirá la verdadera defensa de los intereses del consumidor, ya que, manteniéndose la insuficiencia de la producción, lo único que en el mejor de los casos podría obtenerse, sería estabilizar los precios de venta en el nivel del momento. La solución integral del problema debe llegar a la supresión de la escasez mediante el fomento de la producción. Solo así el consumidor podrá disponer del producto a los precios económicos que la industria vitivinícola argentina puede y debe ofrecerle.

Mercado libre de precios y libertad para expandir la producción, constituyen la verdadera solución del problema; el primero sin la segunda no tiene sentido alguno ni razón de ser. Del mismo modo, de nada vale la libertad para plantar viñas, si se fijan precios máximos al vino por debajo de su valor de mercado, porque en tal caso desaparece el incentivo de hacer uso de dicha libertad, no lográndose en consecuencia la necesaria expansión de la producción. Por otra parte, si el precio fijado concuerda con el que rige las operaciones del mercado libre, su fijación sería entonces, en el mejor de los casos, una medida inútil.

Debe considerarse además, que un sistema de control de precios para esta industria, resultaría sumamente oneroso y difícil para los gobiernos, y posiblemente no podría evitarse nunca la formación de mercados clandestinos. Esto es así, debido a la complejidad que presenta la industria vitivinícola en su largo proceso, comprendido desde el cultivo de la vid hasta las últimas etapas de la comercialización del vino, abarcando sectores de actividad agrícola, industrial y comercial.

En distintas oportunidades, todas las ramas de esta importante industria han expresado categóricamente su opinión, solicitando la no intervención del Estado en la fijación de precios a sus productos. Esta opinión la han manifestado en forma coincidente, tanto los contratistas copartícipes en las cosechas, como los viñadores independientes, bodegueros trasladistas y bodegueros exportadores.

No se debe olvidar que antes que el Estado, existió el individuo. Luego, la reunión de individuos determinó la constitución de la sociedad humana y los pueblos, y posteriormente, las instituciones representativas. La primera forma de gobierno fué la Comuna y sucesivamente el gobierno estatal como expresión de voluntades y por delegación de facultades. En consecuencia, primero es el individuo, porque sin este no hay pueblo, ni sociedad, ni gobierno, ni Estado. Ello no obstante, es frecuente observar como el Estado maneja y dispone de los individuos y de sus bienes, como si ambos fueran cosa de su patrimonio.

Por lo expuesto, entiendo que resulta inconveniente el mantenimiento del actual régimen de precios topes, siendo preciso evolucionar hacia la vieja doctrina del liberalismo económico a los efectos de que las transacciones se desarrollen libremente en todas sus etapas.

MEJORAS SOCIALES EN LOS ESTABLECIMIENTOS VITIVINICOLAS

La divulgación de cuanto concierne a la acción de carácter social que se cumple en las zonas industriales, es de interés fundamental. Lo es porque el conocimiento de iniciativas tendientes a crear un clima de compenetración colectiva, de comprensión de los intereses sociales, de vinculación efectiva del capital con el trabajo, de evolución y de adelanto, en suma, significa poner de manifiesto uno de los aspectos básicos de la economía, sobre los que descansa la seguridad industrial.

Es por ello muy interesante poner de relieve la acción que cumplen las sociedades de socorros mutuos que funcionan en algunos establecimientos industriales, teniendo como principal fin, el de formar un fondo común que sirva para socorrer al socio en caso de enfermedad, prestándole la correspondiente atención médica y sufragando los gastos en caso de muerte.

Los fondos sociales se integran con las cuotas de ingreso, con las cuotas mensuales que aportan los socios activos, con los resultados de los festivales benéficos organizados por la sociedad, y con las donaciones de socios y de personas ajenas a la institución, siempre que dichas donaciones estén de acuerdo a las normas y fines de la sociedad.

Algunas sociedades tienen biblioteca a disposición de los socios y familiares de los mismos.

Para el mejor éxito de esta clase de sociedades, es muy importante la preocupación y la acción efectiva, por parte de los establecimientos a que pertenecen.

SITUACION ECONOMICA ARGENTINA

EN EL CONCIERTO AMERICANO Y MUNDIAL

Mediante la comercialización de nuestros vinos se han conquistado muchos mercados consumidores, tales como los Estados Unidos de la América del Norte, las tierras firmes del Caribe, las Antillas, Inglaterra, Dinamarca, Finlandia, Suecia y Noruega.

Sin embargo, si nuestros industriales no tienen el tino suficiente para conservar dichos mercados poniendo en práctica una serie de procedimientos de previsión con miras al futuro, corren el riesgo de perder las plazas conquistadas, pues los clientes aparte de reclamar sostenida calidad, reclaman al mismo tiempo una corriente comercial ininterrumpida. Para responder debidamente a esta situación de permanencia, es imprescindible que nuestros bodegueros dispongan de un stock suficiente de productos, a los efectos de afrontar de inmediato las exigencias de la demanda exterior y lo que es más importante aún, manteniendo una calidad tipo en cada producto.

Para fomentar estas exportaciones, sería muy conveniente también, el sostenimiento de exposiciones fijas o temporarias en las plazas consumidoras, por los propios industriales o por el gobierno de la Nación en su caso, con intervención de los representantes consulares.

Es justo reconocer que en la actualidad nuestras bodegas no poseen la cantidad de productos necesaria para responder a las exigencias de los mercados consumidores. Como consecuencia de las medidas regulatorias tomadas por el gobierno en su oportunidad, ha sido y es evidente el declinamiento de la producción vitícola, de manera que la demanda exterior tan eficazmente

estimulada durante los primeros ensayos de nuestras exportaciones, no es posible afrontarla convenientemente.

Resulta muy interesante favorecer en la medida de nuestras fuerzas las exportaciones de vino, pues después de haberse alcanzado un éxito tan rotundo en el mercado mundial, sería muy penoso ver malogrados tantos esfuerzos.

Entiendo que lo fundamental, lo permanente, lo básico, está en el intensificamiento de la producción vitícola, única forma de responder holgadamente a las exigencias del consumo interior, al abaratamiento razonable del producto y a la demanda de los mercados exteriores.

-----0000-----

CONGRESOS INTERNACIONALES DEL VINO Y DE LA UVA

Antes de la última guerra y desde la creación de la Internacional Wine Office en el año 1928, se acostumbraba examinar en una de las sesiones de la junta, a fin de cada año generalmente, la situación mundial de la vitivinicultura. Al mismo tiempo, un Congreso Internacional de Viñas y Vino, organizado por la Comisión Internacional de Vitivinicultura, reunía a los mejores representantes del género de todos los países del mundo para discutir los problemas derivados de la producción del vino y el comercio del mismo. Hoy, dicha Internacional trata de reaccionar, después de un largo paréntesis, ya que su última reunión tuvo lugar en París en Julio de 1930. En cuanto a la Comisión Internacional de Vitivinicultura y al Congreso Internacional de Viñas y Vino, celebraron la última reunión en el mes de Agosto de 1939, la misma noche del comienzo del conflicto mundial.

Esta actividad internacional, solo volverá a trabajar cuando los gobiernos de los países vitivinicultores hayan reorganizado sus delegaciones y cuando los nuevos países viticultores, incluso U.R.R.S. y las naciones de la América del Norte y del Sud, afirmen su adhesión al Congreso Internacional. Asimismo, cuando los países consumidores hayan igualmente designado sus representantes.

La situación mundial anterior a la guerra fué caracterizada por un fenómeno muy común, vale decir, exceso de producción por una parte y falta de consumo por otra. Desde el año 1900 el territorio mundial de vino ha continuado ensanchándose. De 6.500.000 hectáreas de viñedos en dicho año, hubo un aumento a 7.000.000 de hectáreas en 1930, es decir, medio millón de hectáreas en treinta años.

En cuanto a la disminución del consumo cabe consignar que mientras debía esperarse un aumento del 15 % en relación al crecimiento de la población, no se ocurrió tal consecuencia. Al mismo tiempo, en tanto que las existencias de vino aumentaban considerablemente en el mercado mundial, la industria siguió la política económicamente absurda, de destruir cada año millones de hectólitros de vino y de extirpar grandes extensiones de viñedos. De tal modo, la crisis mundial fué una consecuencia del exceso de producción, agravado por una evidente disminución en el consumo. En tales circunstancias, cabía intensificar debidamente una propaganda sistemática, a los efectos de difundir las propiedades y virtudes de los vinos, dando de esta manera un impulso a las ventas y a las transacciones comerciales.

En la actualidad, la población del universo supera un poco los 2.000 millones de habitantes, a pesar de las grandes bajas ocasionadas por la guerra. De este total hay 100 millones de mahometanos que hacen de la uva su fruta preferida, siendo el azúcar de la misma un alimento de primer orden para ellos. Lo mismo es verdadero respecto a los 600 millones de personas de la raza amarilla y 350 millones de indostánicos que nunca han tomado vino. Por consiguiente, hay cientos de millones de personas que pueden convertirse a breve plazo en nuevos consumidores de vino o por lo menos de uva, en alguna de sus formas.

Las organizaciones vitivinícolas de todo el mundo deben tratar por todos los medios posibles, de hacer del vino el producto más popular del universo. Todo ello corresponde al furo exclusivo de los Congresos Internacionales del Vino y de la Uva.

INDUSTRIAS DERIVADAS DE LA VITIVINICULTURA

En esta época de concurrencia comercial, en que un país agrícola o industrial debe defenderse de la competencia establecida por productos similares procedentes de otros países, la utilización de los subproductos de una industria es muchas veces el secreto de su prosperidad y consecuentemente, de su sostenimiento. La industria vitivinícola todavía no utiliza convenientemente la aplicación de dichos subproductos. Sin embargo, son muchos los establecimientos de importancia que cuentan con modernas instalaciones de destilería. Asimismo, es muy común la fabricación de ácido tartárico mediante la utilización de borras y bitartratos.

Extremando el integral aprovechamiento de los subproductos, cabe consignar que una vez extraído el alcohol de los orujos, pueden ser utilizados como combustible, y posteriormente, las cenizas pueden hacer las veces de abono después de haber sido mejoradas mediante alguna substancia apropiada.

Los orujos, después de lavados y comprimidos debidamente, pueden también ser empleados en la alimentación de los animales, pues constituyen un óptimo forraje. Esta sería posiblemente, la aplicación más racional, aún considerando otras aplicaciones importantes, tales como la preparación de alcoholes de combustión y la fabricación de ácido tartárico.

Mediante el orujo se pueden obtener también los siguientes productos: vinagre, acetato de cobre, materia colorante, gas de alumbrado, potasa y hasta vinos de inferior calidad.

Con respecto al ácido tartárico, cabe decir, que tiene una principal aplicación en la corrección de los estados de acidez que se presentan en algunos mostos y en la regularización de las fermentaciones de los vinos.

El alcohol que dan los orujos por destilación, lleva el nombre de aguardiente de orujos, habiéndose adaptado también el nombre italiano de grapa.

Finalmente, otra de las industrias derivadas de la vitivinicultura, es la relativa a la elaboración de mostos concentrados y para terminar, cabe hacer mención de la industrialización de la semilla de la uva para la obtención de aceite.

Como se puede apreciar, es de mucha importancia en la economía peculiar de las provincias de Cuyo, el buen aprovechamiento industrial de los derivados de la vitivinicultura.

-----ooOoo-----

INDUSTRIAS AFINES Y ANEXAS

Desde hace un tiempo la industrialización de la madera, en la provincia de Mendoza particularmente, ha recibido un fuerte impulso como consecuencia de la instalación de nuevas fábricas de cascos y barriles para el envasamiento de los distintos tipos de vino.

La técnica compleja que implica la confección de tales envases, exige máquinas especiales a los efectos de labrar la madera convenientemente, empezando por el tosco rollizo hasta la terminación del casco o barril. Consecuentemente, se requiere personal especializado dirigido por expertos técnicos para que la fabricación resulte eficiente en todos sus aspectos.

Esta industria tiene un futuro muy promisorio, ya que corre paralela con el incremento que va tomando día a día la industria vitivinícola en nuestro país, no debiéndose olvidar que el mejor complemento de un buen contenido, es un excelente continente.

El más grave inconveniente que deben afrontar en la actualidad los fabricantes de cascos, es el que se relaciona con la madera que necesariamente deben emplear, por lo difícil que resulta la obtención de la misma. Cabe consignar que de Nancy no es posible esperar nada, pues los bosques han quedado talados y la madera de roble estacionada disponible años atrás, fué utilizada para fines militares durante la última gran guerra mundial. Lituania y Eslovaquia han suspendido sus envíos en razón de necesitar sus maderas para sus respectivas reconstrucciones de post-guerra, y por su parte Estados Unidos de la América del Norte, ha reglamentado la explotación de sus bosques, reservándose las mejores maderas para sus propias construcciones.

Los métodos de perfeccionamiento y el estacionamiento obligado que exigen los vinos finos, reclaman una capacidad no menor a dos millones de hectólitros, siendo indispensable para ello la disposición de cubas apropiadas y confeccionadas con la mejor madera de roble, para que el desarrollo del bouquet beneficie la calidad de los vinos.

Con referencia a las industrias anexas a la vitivinicultura, cabe decir que todos los establecimientos importantes cuentan con amplias instalaciones y modernas maquinarias para el propio desenvolvimiento de las industrias de tonelería, carpintería, herrería y copería, tan estrechamente vinculadas al desarrollo de la industria vitivinícola.

-----0000-----

FOR LO...
77

LEGISLACION ARGENTINA: LEYES Y DECRETOS

La legislación argentina relativa a la industria vitivinícola, se halla representada por un conjunto de leyes y decretos, que rigen todo cuanto se relaciona a los vinos, desde su elaboración hasta la etapa final de la comercialización. Por ello considero de interés la transcripción de las partes vitales de los más importantes decretos, leyes, resoluciones y reglamentaciones, concernientes a la materia en cuestión.

LEY 3029 - COMERCIO DE VINOS - 27/10/1893

En su articulado establece que, no podrá darse el nombre de vino natural sino al producto resultante de la fermentación del mosto proveniente del zumo de la uva fresca.

Cuando situaciones especiales de la cosecha hayan obligado al productor a usar métodos de corrección aconsejados por enólogos, deberá ser especificado en el envase del producto vendido.

Queda prohibido en la elaboración de los vinos el uso de colorantes artificiales o naturales, que no sean la materia colorante propia de la uva.

Los que hagan comercio de vinos deberán, al introducirlos de Europa y expenderlos en la República, someterlos al examen de las oficinas químicas municipales respectivas.

La Dirección General de Impuestos Internos, vigilará la elaboración de vinos artificiales, tomando muestras de los productos y remitiéndolas a la oficina química respectiva para su examen.

Cuando se comprobare una adulteración, el expendedor sufrirá la pena de confiscación de la mercadería para su inutilización y el pago de una multa.

LEY 3761 - IMPUESTO A LOS ALCOHOLES - 4/1/1899

Los alcoholes de producción nacional, así como los de importación, pagarán un peso moneda legal por cada litro. Se exceptúa el alcohol fabricado con productos o residuos de uva, que pagará treinta centavos por litro, siempre que su graduación sea inferior a 55º del alcoholómetro; si fuera mayor pagará un peso. El alcohol desnaturalizado pagará diez centavos por litro.

El alcohol elaborado en un establecimiento vinícola con los productos o residuos de uva, estará libre de impuesto, siempre que se utilice en la alcoholización de vinos.

LEY 3764 - IMPUESTOS INTERNOS - 18/1/1899

La recaudación de los impuestos internos y la fiscalización de las industrias afectadas por los mismos, se practicarán en el modo y forma determinados por la presente ley y de conformidad con los decretos que para su ejecución dicte el Poder Ejecutivo. De su articulado se desprenden los mismos conceptos que surgen de la ley 3029 inherente al comercio de vinos.

LEY 4363 - ELABORACION Y CLASIFICACION DE VINOS - 22/9/1904

Solo se considerarán vinos genuinos, en el territorio de la República, los obtenidos por la fermentación de la uva fresca o simplemente estacionada.

A los efectos de esta ley y de sus disposiciones penales, serán considerados vinos genuinos:

- 1) Los obtenidos con pasas.
 - 2) Aquellos a los que se les agreguen sustancias que alteren su composición.
 - 3) Las mezclas de los vinos no genuinos con los vinos genuinos.
- Se considerarán lícitos los siguientes tratamientos practicados

sobre los vinos hechos:

- a) La mezcla de dos o más vinos genuinos, provenientes de varias uvas o de diferentes cosechas.
- b) La alcoholización limitada para asegurar la conservación.
- c) La adición de mosto cocido y alcohol puro para obtener vinos licorosos especiales.
- d) La adición de sacarosa, alcohol, sustancias aromáticas y amargas para la obtención de vinos compuestos del tipo vermouth o medicinales.
- e) La adición de anhídrido carbónico para preparar vinos espumosos, como así, el agregado de azúcar.

Solo se permitirá en las bodegas la elaboración de vinos genuinos, la destilación de los orujos y vinos, y la rectificación de alcoholes.

Los vinos extranjeros que se introduzcan al país para el consumo, deberán ser vendidos en sus cascos de origen o embotellados con intervención del Poder Ejecutivo, justificando su procedencia y con certificados de análisis del país en que se elaboran. Los vinos extranjeros al ser introducidos en el país, y los nacionales al librarse al consumo, deberán ser previamente analizados por las oficinas químicas nacionales o por las habilitadas por el Poder Ejecutivo, donde aquellas no existieran.

Se establece en esta ley, decomiso de mercaderías y multas, a los infractores de las disposiciones establecidas en la misma.

LEY 12137 - JUNTA REGULADORA DE VINOS - 24/12/34

Créase con carácter de emergencia la Junta Reguladora de Vinos. La Junta deberá adoptar las medidas convenientes, para que la producción vitivinícola nacional no siga excediendo los requerimientos normales de la población y su incremento.

La Junta queda especialmente facultada para otorgar, previa autorización del Poder Ejecutivo, indemnizaciones equitativas, que promuevan la supresión en la medida indispensable de la vid vinífera; para disponer la compra de uva con destino distinto a la elaboración de vino; para adquirir los excedentes de vino de los bodegueros que se obliguen a recomprarlos cuando la Junta decidiese venderlos en la forma que considere más conveniente, a los fines de regular la oferta ajustándola a la capacidad de absorción del consumo.

Por el art. 4 de esta ley, se crea por el término de seis años una sobretasa adicional de un centavo por litro de vino.

Por el art. 6 se establece que cualquier nueva plantación de vid vinífera en todo el territorio de la Nación, durante el período de tres años, prorrogable hasta cinco por el Poder Ejecutivo, pagará un impuesto de \$ 1.000.-- moneda legal por hectárea, cuyo producido al igual que el de la sobretasa, se destina a los fines de atender las obligaciones contraídas conforme a lo dispuesto en las facultades que tiene la Junta.

LEY 12355 - MODIFICATORIA DE LA LEY 12137 - 29/1/1937

El art. 1 establece que el Poder Ejecutivo, por intermedio de la Junta Reguladora de Vinos, adquirirá tierras plantadas con viñedos, ubicadas en zonas típicamente vitivinícolas y en plena producción de uva vinífera hasta cubrir la superficie necesaria para eliminar 2.000.000 de quintales de producción, en la siguiente forma:

- 1.300.000 quintales en la provincia de Mendoza
- 450.000 quintales en la provincia de San Juan
- 150.000 quintales en el territorio de Río Negro
- 100.000 quintales en otras regiones del país

El art. 2 establece que las tierras así adquiridas pasarán al dominio privado de la Nación, para ser divididas en lotes hasta de 5 hectáreas y vendidas a trabajadores rurales a razón de un lote por familia, con la condición de que establezcan allí su hogar y que lo labren con cualquier clase de cultivo adecuado a la zona, excepto la vid vinífera, a cuyo efecto los adquirentes deberán extirpar de inmediato el viñedo existente, quedando en beneficio de los mismos, las madres, alambres y leña provenientes de la extirpación. No se dará la posesión definitiva a los adquirentes, hasta tanto la extirpación se haya realizado íntegramente.

El art. 5 establece que el Poder Ejecutivo queda facultado para emitir títulos de Crédito Argentino Interno hasta la suma de \$ 50.000.000.— moneda legal y a realizar las operaciones financieras necesarias para pagar de inmediato y en efectivo a los enajenantes, el precio de los viñedos que se adquirieran de acuerdo a las prescripciones de la ley.

Por el art. 6 se prorroga la sobretasa establecida en el art. 4 de la ley 12137 hasta que se opere la total amortización de los títulos que se emitan conforme al art. 5 de la presente ley.

De acuerdo al art. 12, el Poder Ejecutivo, antes del 30 de Junio de cada año y a propuesta de la Junta Reguladora de Vinos, establecerá el excedente anual de vinos cuya afluencia al mercado de consumo convenga evitar para no sobrepasar su capacidad de absorción. Dicho excedente se determinará teniendo en cuenta el stock de vinos provenientes de las vendimias anteriores; la elaboración de la última cosecha; la tendencia probable del consumo durante el nuevo año vinícola; y que la existencia total, de vinos viejos y nuevos, a mantener disponible para el consumo durante ese mismo año, se aproxime a las salidas de los últimos doce meses, más una reserva del 15 % sobre dicho monto.

Con el fin de eliminar el excedente que pudiera haber, se establece con carácter de emergencia y durante cinco años, una contribución en vino, de índole regulatoria de la producción, que será exigida en igual proporción a todos los productores de vino del país, con la excepción que señala la ley en el art. 14, estableciendo que quedarán exceptuadas de dicho gravámen, las regiones vinícolas del país que al iniciarse el nuevo año vinícola, tengan un stock de vinos inferior a 150.000 hectólitros.

La contribución de vinos que se exigirá a los elaboradores, no podrá exceder del 15 % de su producción total, pero dentro de este límite deberá absorber el excedente anual fijado conforme a las normas del art. 12, mediante un porcentaje igual para cada contribuyente. Los productores entregarán su contribución a la Junta Reguladora de Vinos, en la forma y fecha determinadas por el Poder Ejecutivo, a propuesta de la Junta, debiendo ser retirada de la bodega del contribuyente, por la Junta Reguladora, antes del 30 de Octubre de cada año.

El Poder Ejecutivo, por intermedio de la Junta Reguladora de Vinos, compensará los gastos de cosecha y elaboración, abonando a los industriales contribuyentes exclusivamente, dos centavos moneda legal por cada litro de vino que estos entreguen como contribución. El elaborador contribuyente podrá entregar, en satisfacción del gravámen en especie, la variedad de vino que prefiera, siempre que su graduación alcohólica no baje de doce grados y medio, o del término medio que posean las existencias de su propia bodega y que sea vino genuino en condiciones legales. Los elaboradores contribuyentes no podrán transferir por ningún medio los vinos de sus establecimientos sin haber satisfecho previamente la contribución en vino. La Junta Reguladora de Vinos otorgará oportunamente los certificados correspondientes, constando en los mismos el derecho a la libre disposición del

producto restante después de percibir la cuota de la contribución en especie, o la multa pertinente en caso de infracción.

Además de las facultades acordadas por la ley, la Junta Reguladora de Vinos podrá, previa autorización del Poder Ejecutivo, realizar los siguientes actos:

- a) Desprenderse de los vinos que reciba por concepto de contribución en especie por venta a precio de costo, incluidos los gastos de conservación, cuando se destinen de inmediato a la exportación o a la destilación para elaborar cognac o a la elaboración de vinagre o demás productos analcohólicos; por venta a precio de plaza, cuando se destinen al consumo interno y únicamente en el caso que por accidentes climáticos u otra causa fortuita la producción resulte inferior a las necesidades del consumo; por derrame, cuando no les hubiera conseguido ningún destino útil y resultare inconveniente su conservación ulterior.
- b) Promover, por todos los medios existentes a su alcance, un mayor consumo de vinos en el país, hasta que se obtenga su equilibrio con la producción.
- c) Instalar estaciones fraccionadoras de vino en los centros de consumo del país, comenzando por la Capital Federal y adquirir las que hayan establecido los gobiernos provinciales.
- d) Fomentar y contribuir al estudio y a la fabricación en el país, de envases baratos para los productos vinícolas.
- e) Promover la organización del comercio de vinos.
- f) Adoptar las demás medidas que tiendan a la más amplia satisfacción de las finalidades de esta ley.

Son estas pues, las principales y más importantes disposiciones inherentes a las funciones y atribuciones de la Junta Reguladora de Vinos.

LEY 12139 - UNIFICACION DE IMPUESTOS INTERNOS NACIONALES Y
PROVINCIALES - 24/12/1934

Las provincias que adhieran a las disposiciones de la presente ley, participarán en el producido de todos los impuestos internos nacionales al consumo, en la forma que se determina en su articulado. Las provincias productoras de vino, alcohol y azúcar que adhieran al régimen de esta ley, percibirán los promedios establecidos por la misma.

Por el art. 25, los vinos genuinos de producción nacional o importados, pagarán como impuesto interno, la tasa de cinco centavos moneda legal por litro.

Estos impuestos quedan consolidados en las cantidades expresadas durante el término de diez años y regirán desde el 1 de Enero de 1935.

LEY 12372 - LEY GENERAL DE VINOS - 12/8/1938

Por esta ley, la industria vitivinícola y el comercio relacionado con ella en todo el territorio de la Nación, quedan sujetos a las disposiciones de la presente Ley General de Vinos y su reglamentación.

Créase en consecuencia la Dirección General de Vitivinicultura dependiente del Ministerio de Agricultura, con jurisdicción en todos los asuntos relacionados con la industria vitivinícola, el control de su comercio, su policía y su fiscalización técnica.

El Poder Ejecutivo nombrará un director general de vitivinicultura, técnicos, y el personal necesario a toda organización administrativa y dictará los reglamentos conducentes al ejercicio de sus funciones. Los inspectores deberán ser argentinos y técnicos en materia vitivinícola, con título profesional nacional y no podrán ejercer actividades de ninguna especie relacionadas con la industria o el comercio de vinos.

Con referencia a definiciones, establece la ley que solo se considerarán vinos genuinos, en el territorio de la Nación, los obtenidos por la fermentación alcohólica de la uva fresca o del mosto de la uva fresca, elaborados dentro de la misma zona de producción. En consecuencia ningún otro líquido, cualquiera sea su origen o composición, podrá designarse con el nombre de vino, precedido o seguido de cualquier adjetivo.

Vino dulce natural, es el que proviene de un mosto parcialmente fermentado.

Vino generoso, seco o dulce, es el alcoholizado con alcohol vínico y más cuidadosamente elaborado que los vinos comunes, como el Oporto, Jerez y Málaga.

Vino espumoso o champagne, es el que se expone en botellas con una presión no inferior a dos atmósferas y cuyo anhídrido carbónico proviene exclusivamente de una segunda fermentación alcohólica en envases cerrados; esta fermentación puede ser obtenida por medio del azúcar natural de la uva o por adición de sacarosa.

Vino gasificado, es aquel al cual se le ha agregado anhídrido carbónico después de su elaboración definitiva, debiendo hacer constar esta condición en los rótulos adheridos a los envases.

Vino vermouth, es el preparado con base mínima de 75 % de vino genuino, alcoholizado o no, con el agregado de sustancias aromáticas y amargas.

Vino quinado o tónico, es el que contiene un 75 % como mínimo de vino genuino y sustancias aromáticas, amargas o medicinales, benéficas a la salud.

Vinagre, es el producto de la fermentación acética del vino.

Cognac, aguardiente o pisco, es el producto proveniente de la destilación especial de vino sano.

Mistela, es el producto que tiene como base, mosto de uva fresca.

Grapa o aguardiente de orujo, es el producto de la destilación de los orujos.

Alcohol vínico, es el producto rectificado de la destilación de los productos vínicos.

Los productos alcohólicos de la uva son los siguientes:

- 1) El jugo puro de uva fresca.
- 2) El jugo puro de uva fresca fermentado hasta con el 5 % de alcohol.
- 3) El mosto de uva concentrado.
- 4) El vino genuino desalcoholizado.

Toda otra bebida, similar a las enumeradas en esta ley, cualquiera sea el procedimiento de su elaboración, no podrá llevar otra designación que la de bebida artificial.

Se considerará como sidra la bebida obtenida por la fermentación alcohólica normal del zumo de manzanas frescas y sanas, con o sin adición de zumo de peras, obtenido en las mismas condiciones. Establece luego la presente ley, los tratamientos lícitos, prohibiciones y vinos inaptos para el consumo. Autoriza también la mezcla de dos o más vinos genuinos provenientes de varias uvas o de diferentes cosechas; la alcoholización con alcohol vínico para asegurar la conservación; y la clarificación del vino mediante gelatinas y otros productos.

El Poder Ejecutivo podrá modificar, ampliar o alterar los límites, correcciones y prácticas enológicas permitidas, con arreglo a los progresos de la ciencia y a las condiciones regionales, y declarar comprendidas en esta ley otras sustancias nocivas por su cantidad o calidad.

Con referencia al contralor de la producción, establece la ley que todo productor de uva de mesa o de vinificar, y todo elaborador de vino o productos derivados de la uva, deberá inscribirse anualmente en la Dirección General de Vitivinicultura y presentar

por escrito, en las fechas que se establezcan, una declaración jurada conteniendo además de los datos que determine el Poder Ejecutivo, los siguientes:

- a) La superficie de viña en producción.
- b) La clase, cantidad y procedencia de la uva cosechada, vino o productos derivados de la uva.
- c) La cantidad de vino existente antes de la vendimia.

Los vinos y demás productos de la industria vitivinícola no podrán ser expedidos ni circular, sin llevar en forma visible una inscripción indicando la denominación bajo la cual circulan o son puestos en venta, la procedencia, cantidad, número de análisis, nombres del productor o importador y fraccionador, y el grado alcohólico. Los vinos finos embotellados están eximidos de expresar el grado alcohólico.

La circulación de los vinos sin previo pago de impuesto, para trasladarlos de una bodega a otra dentro de la misma provincia o territorio, podrá hacerse bajo las condiciones que el Poder Ejecutivo establezca.

Los vinos extranjeros y los productos enológicos que se introduzcan en el país, no podrán ser retirados de la aduana sin llenar antes los siguientes requisitos:

- 1) Justificar su procedencia con los certificados de análisis del país de origen.
- 2) Ser analizados y clasificados de acuerdo al articulado de esta ley.
- 3) Llenar las mismas condiciones exigidas a los nacionales para su consumo.

En su defecto el introductor deberá optar por su derrame, desnaturalización o reembarque para el exterior.

Los vinos extranjeros deberán ser vendidos en sus envases de origen o fraccionados con intervención de la autoridad compe-

tente, y expresar claramente en sus envases, la procedencia y todas las circunstancias necesarias para su perfecta y fácil identificación.

Queda expresamente prohibido el corte de vinos extranjeros con vinos nacionales.

Los vinos y demás productos a que se refiere esta ley, no podrán salir de bodega o de Aduana sin el previo análisis que establezca su genuinidad y aptitud para el consumo. Estos análisis estarán exclusivamente a cargo de la Dirección General de las Oficinas Químicas Nacionales.

Serán responsables de las infracciones a la presente ley y sus reglamentos, los que en el momento de iniciarse el sumario sean los poseedores o tenedores de la mercadería. En los casos de sociedades anónimas o de otra índole, la pena de prisión se aplicará a la persona que esté al frente de los negocios, sea como director, gerente o administrador, y siendo varios, el que tenga el uso de la firma social.

En todos los casos de infracción o presunta infracción a las disposiciones de la presente ley y su respectiva reglamentación, la Dirección General de Vitivinicultura instruirá el sumario correspondiente cuando el asunto sea de su competencia exclusiva. Luego de hacer las investigaciones del caso, dará vista al causante por el término de diez días, resolviendo el sumario dentro de los treinta días siguientes, aplicando las penalidades que correspondan. El funcionario encargado de instruir el sumario tendrá facultad para citar y recibir declaraciones de testigos, bajo juramento, y de emplear las demás medidas probatorias autorizadas por las leyes comunes.

El producto total de las multas y ocmisos provenientes de la aplicación de esta ley, será destinado a las instituciones que tiendan a la profilaxis del alcoholismo.

El Poder Ejecutivo al reglamentar las disposiciones de esta ley, delimitará claramente la jurisdicción de los Ministerios de Agricultura y Hacienda sobre la industria vitivinícola, de acuerdo con las funciones propias de cada departamento. Los gastos que demande la aplicación de esta ley se harán de Rentas Generales con imputación a la misma, mientras no se incluyan en el presupuesto.

COMENTARIO AL REGIMEN DE LA LEY GENERAL DE VINOS

La ley general de vinos se dictó en Agosto de 1938 y debía empezar a regir seis meses después de su promulgación, lapso en el que el Poder Ejecutivo prepararía la reglamentación y organizaría la Dirección General de Vitivinicultura a los efectos de que tuviera jurisdicción en todos los asuntos relacionados con la industria vitivinícola, control de su comercio, policía y fiscalización técnica. El objeto de la ley, era sustraer la industria y comercio del vino de la intervención excesiva ejercida entonces por el Ministerio de Hacienda, de carácter exclusivamente fiscal, e imponer nuevos conceptos en la conducción de las actividades relacionadas con ese ramo de la producción.

En los hechos, es notorio que la ley no fué tenida muy en cuenta, ya que la Junta Reguladora de Vinos siguió funcionando varios años, como si no se hubiera sancionado el nuevo régimen, y las provincias por su parte, mantuvieron y acrecentaron los organismos de control y fiscalización de la industria.

El problema planteado por el incumplimiento de la ley 12372 y por la coexistencia de diversos organismos fiscalizadores, fué largamente discutido en los centros industriales. En consecuencia, nos hallamos en presencia de un hecho por demás irregular, como es el de que una ley reclamada durante largo tiempo por la industria de San Juan y Mendoza, no se haya puesto en práctica

todavía.

El último decreto, dictado en el mes de Junio de 1949, coordinando los servicios nacionales y provinciales en el control de la industria vitivinícola sobre la base de convenios celebrados con la provincia de Mendoza, se aparta por completo y hasta parece tener por no escritos los preceptos de la ley 12372.

Entiendo que el problema es muy sencillo, pues solo tiene dos soluciones: o se cumple la ley 12372, o se la deroga. Pero mientras esto último no acontezca, lo más razonable será exigir que los funcionarios la cumplan y la hagan cumplir debidamente.

FIJACION DE PRECIOS MAXIMOS PARA LA VENTA AL MENUDEO DE VINOS SUELTOS Y ENVASADOS - DECRETO DEL 17/7/1946

Por la Secretaría de Industria y Comercio se dió a conocer un decreto por el cual se fijan los precios máximos de venta al menudeo de vinos sueltos y envasados.

Para la Capital Federal y partidos cercanos de la provincia de Buenos Aires, se fijan los siguientes precios: vino suelto, hasta 75 centavos el litro; vino envasado, tinto, clarete o criollo, hasta 80 centavos el litro o botella denominada de litro; para el vino blanco envasado, hasta 85 centavos por iguales medidas. Quedan excluidos de estos precios los vinos embotellados hasta el primero de Abril del año 1946 que hubieran sido facturados a los minoristas a 70 centavos el litro.

Considera el Poder Ejecutivo que el vino ha de conceptuarse, por sus reconocidas cualidades y condiciones, y por su gran difusión y consumo entre la población del país, como artículo de primera necesidad. También hace resaltar la merma habida en la producción de uva en los últimos años, con el consiguiente encarecimiento artificial de los vinos, destacando que últimamente hubo un acrecentamiento en las plantaciones de vid, lo que permite esperar

la normalización de las existencias y una sensible rebaja en los precios.

FIJACION DE PRECIOS PARA LA UVA Y PARA EL VINO DE TRASLADO EN MENDOZA Y SAN JUAN PARA LA COSECHA DE 1948 - Secretaría de Industria y Comercio - 18/3/1948

Establocen los considerandos que es conveniente adoptar con la debida anticipación, las medidas conducentes a la estabilidad de los valores normales de la uva y del vino de la cosecha 1948, a los fines de evitar la desorientación que, anualmente y en vísperas de la cosecha, se produce en el mercado vitivinícola, por la acción de factores especulativos y circunstanciales. Además, que las maniobras especulativas originan profundas perturbaciones en lo económico y en lo social, por lo que se deben arbitrar los medios para que cada sector obtenga ganancias razonables, en salvaguardia de la estabilidad de la industria vitivinícola nacional y del trabajo permanente que ella ofrece a una importante población obrera del país afectada a esa actividad. También se dice que el desequilibrio que se viene observando entre los precios del vino por traslado en las zonas productoras y los de venta en los mercados de consumo, impide la equitativa distribución de las utilidades entre quienes intervienen en las distintas etapas y en la comercialización.

El art. 3 del decreto establece que, en las operaciones de compra-venta de uva de la presente cosecha y para las provincias de Mendoza y San Juan, regirá el precio máximo de \$ 26.— moneda legal por quintal de uva puesto en bodega elaboradora, con densidad media de doce grados.

El art. 4 establece que, para las operaciones por traslado de compra-venta de vinos de la cosecha del año 1948, tinto, clarete, criollo y blanco, producidos en las provincias de Mendoza y San Juan, regirá el precio máximo de \$ 0.3875 moneda legal por litro, en bodega vendedora, de acuerdo a los tenores que para esos vinos se establecen respecto al grado alcohólico.

En esta forma se fijaron los precios para la cosecha del año 1948, fijación que no fué respetada en ningún momento, ya que subrepticamente se pagaron precios muy superiores a los establecidos por el decreto de referencia.

FIJACION DE PRECIOS MAXIMOS PARA TRASLADO Y VENTA DE VINOS -
Decreto del 29/12/1948

Considerando que los estudios realizados por la Secretaría de Industria y Comercio demuestran que actualmente los precios tope de venta de vinos al consumidor, fijados en los decretos 3134/46 y 11384/48, no permiten obtener las ganancias indispensables para mantener y estimular la actividad privada en la distribución y comercialización del producto, siendo deber del Estado prevenir y evitar los quebrantos que resultarían del mantenimiento de los precios máximos en vigencia, y considerando también que es indispensable y urgente aplicar un plan de gobierno tendiente a la protección y fomento de la industria vitivinícola nacional, a fin de dotarla de los instrumentos suficientes para contener los efectos de una posible variación en el equilibrio existente entre la demanda y la oferta, vinculando al efecto su financiación con los márgenes integrantes de los precios a fijar y estableciendo que en la administración de los fondos respectivos tengan intervención y participación los representantes de la propia industria. Por último considerando que es necesario coordinar la estabilidad y el progreso de la industria vitivinícola

con la justa retribución del trabajo que a ella aporta un importante sector de la población del país y con la vigencia de precios al consumidor que estén en consonancia con la decisión del gobierno de asegurar a la población el suministro adecuado de productos a precios razonables, es que se establece la fijación de precios máximos.

Por el art. 1, se fija en \$ 0.80 moneda legal el precio de los vinos tintos, claretes, criollos y blancos. Los mismos vinos, dulces, hasta \$ 0.90 el litro, tratándose al igual que en el caso anterior de vinos sueltos.

Con referencia a los vinos envasados, sin incluir el envase, se fija en \$ 0.95 el litro, para los vinos tintos, claretes y criollos, secos; para los vinos blancos secos se fija \$ 1.— el litro; para los vinos tintos, claretes y criollos, dulces, \$ 1.05 el litro; y para los vinos blancos, dulces, \$ 1.10 el litro.

El art. 2 establece los precios máximos para las operaciones de venta de vinos embotellados, que efectúen los bodegueros fraccionadores, fraccionadores o comerciantes en vinos, a los expendedores minoristas, excluyendo el envase, de la siguiente manera: tintos, claretes y criollos, secos, \$ 0.83 el litro; blancos, secos, \$ 0.88 el litro; tintos, claretes y criollos, dulces, \$ 0.93 el litro; y blancos, dulces, \$ 0.98. Estos precios máximos regirán en la Capital Federal y algunos partidos de la provincia de Buenos Aires, en su mayoría integrantes de la zona comprendida por el Gran Buenos Aires.

El art. 5 establece que para las operaciones por traslado de compra-venta de vinos de las cosechas de 1948 y 1949, tintos, claretes y criollos, y blancos, producidos en las provincias de Mendoza y San Juan, regirá el precio máximo de \$ 0.41 moneda legal el litro, en bodega vendedora, siempre que respondan a las

características de composición establecidas.

El art. 8 establece que en las operaciones de compra-venta de uva destinada a vinificación, de la cosecha de 1949 y para las provincias de Mendoza y San Juan, regirá el precio máximo de \$ 28.— moneda legal por quintal de uva puesta en bodega elaboradora. Dicho precio máximo corresponde a uvas comunes, en el estado cualitativo y bajo las condiciones de operación, a que habitualmente son negociadas.

El art. 16 establece que, el margen de \$ 0.02 por litro, existente entre el aumento de costos y utilidades —que es de \$ 0.13 para el vino embotellado y de \$ 0.03 para el vino suelto— y el incremento de \$ 0.15 y \$ 0.05 respectivamente, contenido en los precios máximos que se fijan por el presente decreto, será percibido por los industriales bodegueros —que actuarán como agentes de retención— por cada litro de vino de cualquier calidad que se libre al consumo y deberá ser depositado en la cuenta que se indica en el art. 18 de este decreto.

El art. 18 establece que los depósitos a que se refiere el art. 16 serán efectuados mensualmente, calculando su importe en base de las cantidades de vino que tributan impuesto interno. Para ello, se formulará por separado una declaración jurada relacionada con los márgenes de los vinos expendidos durante el antepenúltimo mes anterior.

El art. 19 establece que, a los efectos de controlar la exactitud de las declaraciones juradas, mencionadas en el art. 18, la Dirección General Impositiva tendrá a su cargo, a título de colaboración, la fiscalización del ingreso del margen a que se refiere el art. 16.

El art. 22 dice que, la resolución y realización de todos los actos directa o indirectamente conducentes a la ejecución de los

planes tendientes a la protección y fomento de la industria vitivinícola nacional, y la disposición y administración de los fondos, estarán a cargo de la "Comisión Administradora de los Fondos Recaudados para Obras de Fomento Vitivinícola", con amplias facultades.

El art. 23 establece que la Secretaría de Industria y Comercio de la Nación, establecerá la composición de la Comisión Administradora a que se refiere el art. 22, debiendo ser integrada por representantes de la industria y de la misma Secretaría, determinando asimismo las normas a que se ajustará su funcionamiento.

ELEVACION DE LOS PRECIOS TOPES PARA LA VENTA DE VINOS EMBOTELLADOS - Decreto del mes de Octubre de 1949

Por decreto del mes de Octubre de 1949, han sido levantados en diez centavos moneda legal, los precios topes vigentes en la fecha de referencia, relativos a la venta de vinos embotellados.

DECRETO 13920 - 14/6/1949

El decreto de referencia sustituye la actual Dirección de Vitivinicultura por la Dirección de Vinos, y modifica substancialmente la estructura de la ley 12372. Crea además, un nuevo engranaje administrativo descentralizando las funciones relacionadas con la producción, industria y comercio vitivinícolas, en los Ministerios de Agricultura, Industria y Comercio, y Hacienda.

El art. 3, entre las facultades acordadas al Ministerio de Industria y Comercio, establece las que por lógica gravitación le competen y las que por mandato de la ley 12372 corresponden a la Dirección de Vitivinicultura, excepto las atribuidas al Ministerio de Agricultura.

Por el art. 4, le son conferidas al Ministerio de Hacienda, funciones propias de las Oficinas Químicas Nacionales, funciones específicas y la facultad de establecer la clasificación legal de los productos.

El art. 5 establece funciones concurrentes entre el Ministerio de Agricultura y el de Industria y Comercio, sobre estudio y determinación de los costos de producción de la uva y la regulación de la producción vitícola.

Entiendo, que sería muy conveniente dejar sin efecto la aplicación del referido decreto, reglamentando en su reemplazo la Ley General de Vinos 12372. En esta forma la Dirección General de Vitivinicultura entraría a ejercitar específicamente la función tutelar de la industria.

-----OOOO-----

ESTADISTICAS

COMPARATIVAS

AREAS BENEFICIADAS POR EL PIEGO EN ARGENTINA

	Hectáreas
Mendoza	260.000
Tucumán	100.000
Córdoba	100.000
San Juan	90.000
Río Negro	70.000
Santiago del Estero	60.000
Salta	60.000
Jujuy	37.000
Catamarca	30.000
San Luis	25.000
Chubut	25.000
La Rioja	20.000
Buenos Aires	10.000
Neuquén	10.000
Otros lugares	13.000
	<hr/>
Total	910.000
	<hr/> <hr/>

PRODUCCION DE VINOS EN EL PAIS

(en hectólitros)

	AÑOS		
	1945	1946	1947
Mendoza	5.148.312	6.473.335	7.048.673
San Juan	1.368.679	1.760.462	2.105.714
Río Negro y Neuquén	328.737	431.103	213.433
Buenos Aires	71.424	92.041	68.330
La Rioja	65.529	87.464	105.863
Córdoba	52.390	43.942	66.904
Salta	25.267	48.620	60.908
Jujuy	12.739	13.325	17.987
Catamarca	16.625	20.050	30.890
Santa Fé	8.365	14.241	12.218
Entre Ríos	1.669	2.256	1.262
Otras regiones	1.229	2.133	1.463
Totales	<u>7.100.965</u>	<u>8.988.972</u>	<u>9.733.645</u>

Nota: No se poseen datos relativos a los años 1948 y 1949, como consecuencia de subsistir las restricciones para el suministro de informaciones estadísticas en las Reparticiones Nacionales.

UVA VINIFICADA Y VINO OBTENIDO POR DEPARTAMENTOS
EN LA PROVINCIA DE MENDOZA DURANTE EL AÑO 1947

Departamentos	Uva (kilos)	Vino (litros)
Capital	1.840.600	1.447.300
General Alvear	17.467.910	13.335.131
Godoy Cruz	60.266.486	46.425.930
Guaymallén	108.862.347	83.279.406
Junín	56.183.949	43.498.735
La Paz	2.780.646	2.114.800
Las Heras	10.716.811	8.302.514
Lavalle	2.520.655	1.927.105
Luján	81.915.111	64.013.079
Maipú	177.009.982	137.919.398
Rivadavia	90.103.518	69.590.720
San Carlos	35.557.489	27.787.978
San Martín	87.468.933	68.794.148
San Rafael	169.436.842	129.298.333
Santa Rosa	2.388.353	1.825.970
Tunuyán	4.160.066	3.220.700
Tupungato	4.572.384	3.546.897
Totales	913.252.082	706.328.144

Fuente: Dirección de Industrias y Fomento Agropecuario.



UVA VINIFICADA Y VINO OBTENIDO POR DEPARTAMENTOS

EN LA PROVINCIA DE MENDOZA DURANTE EL AÑO 1948

Departamentos	Uva (kilos)	Vino (litros)
Capital	2.098.713	1.605.200
General Alvear	20.425.102	15.577.785
Godoy Cruz	80.504.132	62.722.957
Guaymallén	142.838.737	109.802.559
Junín	70.750.249	55.197.045
La Paz	5.636.451	4.442.679
Las Heras	12.010.384	9.255.485
Lavalle	3.020.115	2.287.000
Luján	124.355.475	97.944.580
Maipú	236.895.087	185.649.262
Rivadavia	120.959.606	93.584.243
San Carlos	35.327.520	27.690.400
San Martín	117.382.151	92.471.639
San Rafael	138.185.875	106.756.053
Santa Rosa	5.241.754	3.996.200
Tunuyán	8.146.994	6.431.660
Tupungato	6.691.714	5.224.346
Totales	1.130.470.059	880.639.093

Fuente: Dirección de Industrias y Fomento Agropecuario.

UVA VINIFICADA Y ELABORACION VINICA AÑO 1948

	Uva vinificada (quintales)	Elaboración vinica (hectólitros)
Mendoza	11.304.700	8.806.390
San Juan	2.783.633	2.121.177
Río Negro y Neuquén	357.537	267.890
Otras regiones	614.710	435.065
	<hr/>	<hr/>
	15.060.580	11.630.522
	<hr/> <hr/>	<hr/> <hr/>



CONCLUSIONES FINALES

Las soluciones requeridas por el problema de la industria vitivinícola argentina, se pueden resumir a título de conclusiones finales, de la siguiente manera:

- a) Resulta indispensable fomentar por todos los medios el cultivo de la vid y propender muy especialmente al desarrollo de variedades selectas y finas, sin olvidar empero, el cultivo de las variedades comunes por ser la base de los vinos que más arraigo tienen en la masa del pueblo. Considerando que nuestro país en su extenso territorio cuenta con varias regiones vitícolas bien diferenciadas, como consecuencia de factores climáticos y composición de tierras, distintos, fácil habrá de resultar entonces la obtención de numerosos tipos de vinos finos.
- b) Se debe propender a la elaboración de vinos típicos nacionales, desarraigando de una vez la mala práctica de imitar los famosos vinos regionales europeos. No hay que olvidar que si bien las cepas pueden ser traídas desde sus regiones de origen y cultivadas en los campos del oeste argentino, no ocurre lo propio con el clima y la tierra. Por lógica consecuencia, los vinos resultantes no tendrán las virtudes de los elaborados en las bodegas europeas.
- c) Es de imperiosa necesidad determinar las regiones vitícolas aptas al cultivo de cepajes especiales y de fisonomía propia, para llegar consecuentemente, a la tipificación de los vinos,

es decir, a la elaboración de vinos típicos que respondan fielmente a sus zonas de origen. Asimismo, resultará altamente beneficioso la adopción de nombres regionales en la denominación de los mismos.

- d) Es muy importante también, arbitrar las medidas necesarias a los efectos de formar una existencia de vinos equivalente a dos cosechas normales, para que de este modo, se puedan contrarrestar las graves consecuencias que puedan sobrevenir como resultado de malas cosechas, tan comunes en esta clase de cultivos cuando las condiciones climáticas se presentan adversas. A tales efectos, podría fijarse en un 10 % la cuota destinada a formar la existencia de referencia, para que luego de 20 años de cosechas ordinarias normales se logre el stock deseado.
- e) A los efectos de lograr una cantidad apreciable de vinos finos y añejos, sería muy interesante poder destinar un 5 % de la elaboración anual de vinos al añejamiento de los mismos.
- f) Consecuentemente con lo expuesto en los incisos d) y e), se deduce que sería indispensable la construcción de nuevas y enormes bodegas, que pudieran almacenar los stocks antes mencionados. Asimismo, las nuevas cosechas deberían almacenarse, para lanzar al consumo en su reemplazo el más viejo stock correspondiente a una cantidad igual a la elaborada en el año. De tal suerte, se pondría a la venta un vino de por lo menos dos años de antigüedad.

g) Deberá tenderse por todos los medios a fomentar convenientemente el consumo local, para luego, si la producción lo permite, lanzarse a la conquista de los mercados exteriores. Se evitará de esta manera lo ocurrido en muchas oportunidades, en que no obstante estar la producción en un mismo nivel con el consumo local interno, se llegó a la exportación, experimentando los precios un aumento como consecuencia de la reducción de la oferta en el mercado local, lo que sumado a los buenos precios obtenidos en las ventas al exterior, hizo que el comerciante industrial obtuviera una doble ganancia, en detrimento claro está, de los consumidores locales.

h) Relacionando comparativamente nuestra industria vitivinícola con la de los más importantes países productores europeos, justo es consignar, que tanto en el índice de consumo interno, como en lo concerniente a la producción, estamos por debajo de los niveles europeos. Así, mientras el consumo anual por habitante en Francia era antes de la última guerra de 160 litros, con una producción anual de 90 millones de hectólitros; 120 litros en Italia, con una producción de 45 millones de hectólitros; y 100 litros en España, con una producción de 24 millones de hectólitros, en nuestro país, el consumo anual por habitante es de escasamente 60 litros y la producción supera los 12 millones de hectólitros. En consecuencia, es indispensable tomar las medidas necesarias tendientes a un mayor acrecentamiento en el consumo local y para ello, nada más eficiente que intensificar debidamente los cultivos de vid en las numerosas regiones con que cuenta el país en su extenso territorio, de acuerdo a una conveniente orientación técnica y científica, lográndose consecuentemente, el abaratamiento del producto. De tal suerte, nuestra industria vitivinícola alcanzará en poco tiempo un

volumen considerable.

- 1) El mantenimiento de precios tope en la comercialización de los vinos, es el factor que más incide en la determinación del grave desequilibrio económico que presenta en estos momentos la industria vitivinícola. Resulta imposible continuar con los precios máximos de venta al consumidor, como consecuencia de haberse agotado el stock de vinos elaborados con uvas de la cosecha de 1948, y de imponerse la necesidad de dar salida a los vinos del año actual, elaborados con uvas adquiridas a un precio muy superior. Por otra parte, como la fijación de los precios tope solo rige en la Capital Federal y en la zona del Gran Buenos Aires, ocurre que mientras en otros centros de consumo es fácil resistir los aumentos registrados en los vinos de traslado y en el mercado de uvas, mediante la elevación de los precios, en la zona destinada a la vigencia de los precios tope no es posible el mantenimiento de los mismos, por no cubrir debidamente los aumentos antes mencionados y lógicamente, es inadmisibles el sostenimiento de márgenes comerciales negativos, propios de situaciones irregulares. En consecuencia, la abolición de dichos precios tope, será la más clara solución al problema planteado. El retorno al libre juego de la oferta y la demanda, y el fiel cumplimiento de los preceptos constitucionales en el sentido de garantizar a todos los habitantes del país, el derecho de comprar y vender, marcarán pues la ruta a seguir a los efectos de lograr la recuperación económica de la industria. Cabe decir, en beneficio de lo aconsejado, que la libre comercialización de los productos, hace que los precios sean fijados invariablemente por la competencia, de tal suerte, no puede ocurrir en ningún momento, una caprichosa elevación de precios.

j) En síntesis, para que la inexorable ley de la oferta y la demanda pueda actuar libremente, resultará indispensable la eliminación gradual de todas las medidas regulatorias en vigencia y consecuentemente, el retorno a los regimenes de libertad, para que nuestra economía vitivinícola retome sus cauces naturales.

-----oOoO-----

La hermosa realidad que ofrece en la hora actual la industria vitivinícola argentina, es el más justo premio a los hombres que sacrificándolo todo lucharon por el engrandecimiento de la vitivinicultura desde sus albores. En consecuencia, todo cuanto se haga para cimentar más la estructura de esta industria y para que sus proyecciones se reflejen día a día en un mejor y más amplio horizonte, será en beneficio del reconocimiento a que se han hecho acreedores los hombres que con tan clara visión del futuro labraron los primeros campos de cultivo.

En rigor de verdad, cabe decir, que nuestra vitivinicultura, por la calidad de sus productos y por la perfecta organización económica en la comercialización de los mismos, alcanzará en poco más, los altos niveles propios de las regiones europeas mejor dotadas y de más prestigio.

-----00000-----

[Handwritten signature]