

Suplemento Agrícola de EL IMPARCIAL

AÑO LVIII

MADRID, 19 DE JUNIO DE 1924

NÚM. 20.401

Enseñanza y experimentación agrícolas

La granja-modelo fué tipo de establecimiento agrícola, que pretendía poner de relieve ante el país agricultor el más perfecto tipo de cultivo, tanto por las plantas y alternativas, como por los métodos de cultivar y la organización de la empresa; pero sin base de experimentación necesaria y careciendo de la independencia que debe presidir a una organización industrial, ni podía realizar una demostración bien fundada, ni obtener, económicamente, el debido provecho, por las trabas de la Administración oficial. Por eso, decayó este tipo de establecimiento agrícola del Estado y fué sustituido por el de granja o estación experimental, en la que se investigan y resuelven los problemas del cultivo, llevándolos luego a la demostración en la propia granja y en campos con ella relacionados. Esta clase de establecimientos no necesitan producir beneficios, y aun es difícil que los produzcan, dados los gastos que requieren las experiencias, muchas veces de resultados negativos, y el excesivo personal que reclama esa fun-

ción experimental para dirigir y aquilatar debidamente todas las observaciones interesantes que deben recogerse en el curso de la experimentación, para apreciar bien todas las circunstancias en que la misma se desenvuelve y conocer su resultado provechoso o adverso. Si la granja tiene extensión bastante de terrenos para la demostración, puede darse el caso de que sus productos sufragan los gastos normales de explotación y produzcan beneficio; pero siempre será difícil que sobrepujen todos los gastos de personal técnico y auxiliar, requerido para la experimentación, y aun para la propia demostración, si ésta ha de tener un carácter divulgador.

Las ventajas que para los agricultores tiene la granja o estación experimental, por lo que de manera directa o indirecta influye en el progreso agrícola de la comarca o de la región, y aun de otras regiones, permiten afirmar, de acuerdo con una de las conclusiones del Congreso Internacional de Agricultura de Gante, que los gastos que ocasionar al Estado deben de ser considerados como reproductivos.

Es también afirmación admitida por las más competentes personalidades que



Y dicen que el trigo esta caro...

Los establecimientos de enseñanza agrícola deben de estar relacionados con un Centro de experimentación, y, a ser posible, con una granja de cultivo normal, principio que reclama la conveniencia de no prescindir de los Centros experimentales allí donde existan los de enseñanza agrícola; pero manteniéndolos, aunque la enseñanza no exista o se suprima en ellos, con el carácter de enseñanza media, en cuyo caso debe ser sustituida por la de capataces.

Aun en el supuesto de que el Centro existente, o por crear, sea principalmente docente en cualquiera de los grados de enseñanza superior, media o elemental, su instalación al lado de un Centro experimental o en el mismo Centro es indispensable, por el carácter experimental y práctico de las enseñanzas agrícolas, y más singularmente si se trata de la enseñanza superior, para que, según expresión de M. Goy, se verifique «la asociación íntima de la ciencia pura y de la ciencia aplicada».

Enseñanza y experimentación van tan ligadas en agricultura, que separarlas vale tanto como quitar a la primera su más sólida base, y a la segunda, la conveniente colaboración de técnicos especializados. Cada profesor debe de tener su laboratorio experimental y, si su especialización lo requiere, el campo de experiencias proporcionado, no sólo para que el maestro pueda utilizar esos elementos en la parte que sea adecuada para la enseñanza, sino para que haga aplicación de sus conocimientos singulares a la experimentación y pueda auxiliar con ella a los más directamente dedicados a las investigaciones, y, además, porque el profesor, reducido a la enseñanza en el aula, sin más práctica experimental que el manejo corriente en el laboratorio o en el gabinete, y aun en el campo, de todo aquello que, como enseñanza de cosas o de procedimientos, puede aplicarse a las prácticas del curso, no podrá utilizar debidamente todas sus condiciones de capacidad para la enseñanza misma, y correrá el peligro de que en él se atrofen aquellas condiciones de iniciativa y de espíritu de observación que debe de cultivar un profesor de enseñanza técnica o profesional.

Para difundir debidamente la cultura agrícola, hay que comenzar por mejorar la enseñanza primaria.

Es evidente que la enseñanza primaria, aun desenvolviéndose en condiciones de suficiente perfección, no es adecuada para comprender en sus programas una verdadera enseñanza agrícola, por elemental que sea, y sólo cabe pretender que procure propagar el amor a las cosas del campo, el respeto y cuidado a los seres animales y vegetales, y dar la cultura elemental que a las ciencias naturales, sociales y económicas corresponde, con marcada tendencia de aplicación a la agricultura, disponiendo de parcelas anejas a la escuela que sirvan de esparcimiento y motivo de estudio a los alumnos, no con el carácter de campos de experiencias ni de demostración, sólo propios de una enseñanza especialmente agrícola, sino con el exclusivo de jardines de estudio, que sirvan para mostrar a los alumnos ejemplares de plantas y de animales, para adquirir mejor los conocimientos elementales de organografía y fisiología general, los elementos de medio que para su vida exigen y la acción que el hombre puede prestar por medio del cultivo y otros cuidados; todo ello sin perjuicio de acudir previamente o simultáneamente a otras necesidades más perentorias de la enseñanza, como el mejoramiento de los locales y del material de las escuelas, el perfeccionamiento de los métodos pedagógicos, etc., teniendo en cuenta que, como dice muy acertadamente De Vuist:

«La escuela elemental del campo no debe de ser una escuela consagrada a la enseñanza...; es suficiente que el ambiente de nuestra escuela rural sea naturalmente agrícola, que desarrolle en los niños el sentimiento de la nobleza del trabajo del campo, de la belleza de su vida, de la productividad de la agricultura progresiva sostenida por las instituciones agrícolas.»

Adquirida la enseñanza primaria, recordada de ese ambiente agrícola, podría el alumno pasar a la Escuela práctica de Agricultura elemental, para adquirir los más elementales conocimientos profesionales y las prácticas especiales que mejor puedan corresponder a la especialidad agrícola a que haya de dedicarse, y aun acudir, para adiestrarse en determinadas prácticas, a los Centros donde éstas se hallen establecidas para la enseñanza de capataces.

Cuando se pretende un mayor grado de cultura será preciso apelar a la enseñanza media para adquirir los conocimientos agronómicos necesarios a la explotación de la finca rústica, ya sea como administrador, como arrendatario o como propietario cultivador, sin perjuicio de las aplicaciones que esos conocimientos de enseñanza media puedan tener en el libre ejercicio de la profesión.

Y si la aspiración alcanza a los más complejos conocimientos agronómicos, será la Escuela de enseñanza superior la que llenará este fin, y en ella los estudios deberán desenvolverse, previo un necesario examen de ingreso, en forma que la enseñanza experimental sea constantemente aplicada, teniendo siempre en cuenta el fin que se persigue: la más perfecta explotación de la finca rústica.

Ni la enseñanza agrícola podrá ser completa, ni la aplicación de sus conocimientos por aquellos mismos que la han adquirido podrá ser conveniente, si paralelamente a esa enseñanza no se desarrolla la experimentación, y si profesores y experimentadores no se educan en un sentimiento de colaboración social, teniendo muy presente cuantos profesen la enseñanza superior y los que hayan de proporcionarles los recursos necesarios, que es la investigación agronómica la más importante actuación técnica que les incumbe, y que siendo tan heterogéneos esos conocimientos superiores, constituyen una relación armónica de verdadera unidad para el criterio y engranaje que debe de presidir al complicado organismo agrícola.

Marqués de ALONSO MARTINEZ
Presidente de la Asociación de Agricultores de España

Los transportes ferroviarios y la Agricultura

No hay ningún problema básico en la economía española que no tenga importancia primordial para la agricultura. ¡Como que ella es el cimiento sobre el que descansa toda la vida económica nacional!

El 70 por 100 de la población económicamente activa de España es agricultor. El 80 por 100 de lo que fabrica la industria española lo consume la agricultura. El 60 por 100, se ha calculado, del tráfico de España lo constituyen los productos directos de la agricultura y los relacionados con ellos. Debieran, pues, ser los agricultores y su producción los que merecieran, en este aspecto y en tantos otros, la predilección de los Poderes públicos; y en este concreto, de ellos y de las Compañías ferroviarias, para estudiar sus necesidades, para conocer su industria en sus más pequeños detalles, para estimular su producción, para hacer prácticamente posible una armónica relación entre sus beneficios—cuando los tiene—y las tarifas y condiciones de ellas en la triple condición de productora, consumidora y exportadora que tiene la agricultura.

Así lo han comprendido otras naciones, de las primeras del mundo en el orden industrial; pero convencidas siempre de que país que no tiene una fuerte, rica y sana agricultura o no tiene colonias, no puede aspirar a una poderosa vida industrial, porque no tendrá un vigoroso mercado interior, base de su consumo, para aspirar después a la exportación.

Lloyd George, en el Parlamento inglés, decía: «Con transportes rápidos y baratos se puede regenerar la agricultura inglesa más que por ningún otro medio.» Harding, en su último mensaje al Congreso de los Estados Unidos en la apertura de la cuarta legislatura, escribió: «La huelga ferroviaria aumentó las dificultades del agricultor americano. Los primeros perjuicios del reajuste fueron para los agricultores, y no podrá llegarse a una situación permanente mientras no se remedia su situación. La crisis del agricultor no le afecta a él solo, porque los desastres de la agricultura son desastres nacionales. La prosperi-

dad permanente y merecida de la agricultura depende de transportes mejores y más baratos que los actuales.» El espíritu que inspira estas palabras tiene siempre una útil realidad, que cuidan los gobernantes, convencidos de que pueblo que no tiene una vida económica próspera no ha de poder atender a las necesidades sustantivas de los Estados modernos.

Por ello, en los Estados Unidos, a causa de la gran distancia que media entre los distritos donde se cultivan los frutos, hay granjas lecheras, etc., y en los centros de consumo se ha hecho necesario construir vagones frigoríficos para evitar que aquéllos se alteren en el tránsito. Estos vagones, que se encuentran en casi todos los trenes de mercancías americanos, están dotados de depósitos para hielo en varios extremos del vagón. En todas las vías férreas existen en varios intervalos pequeñas neverías, equipadas con mecanismos automáticos para cargar rápidamente los depósitos de hielo.

En Francia, las Compañías de ferrocarriles han investigado en el extranjero las especialidades de frutos y de legumbres que gustan en el mercado francés, y recomendado métodos de cultivo y hasta sistemas de irrigación; han celebrado concursos y otorgado premios para el mejor tipo de embalaje apropiado para frutos de exportación, y, últimamente, la Compañía de Orleans ha prestado un servicio importantísimo a los cultivadores de cereales: sobre un vagón de gran tamaño ha instalado diferentes tipos de cribadoras mecánicas, de los sistemas más afamados y a propósito para hacer la selección de semillas; este vagón es apartado en las distintas poblaciones agrícolas por donde se extienden las líneas e invitados los agricultores para que lleven sus trigos a pasar por las cribadoras, como preparación para la siembra, y con ello los agricultores, además de recibir el beneficio inmediato de seleccionar parte de sus semillas para la siembra próxima, reciben la enseñanza de estas beneficiosas prácticas agrícolas.

En España... Yo soy muy aficionado a

leer las Memorias de nuestro benemérito Cuerpo Consular, y hace ya bastantes años leía una del cónsul de Ginebra, en que se dice que será inútil pretender en Suiza el mercado que allí tenía España, si no se hace lo que Italia. «De Italia salen, decía entonces el cónsul, en gran velocidad trenes con destino a Suiza, haciendo un recorrido de 1.600 kilómetros en 72 horas, pagando precios de pequeña velocidad, y los nuestros no consiguen ganar la frontera francesa, desde Valencia, en un minimum de cuatro días, y este retraso, en determinadas épocas del año, causa graves deterioros en la fruta, con la pérdida consiguiente para los exportadores valencianos.»

Hoy las cosas han cambiado, empeorando, porque los plazos legales de transportes, desde la región valenciana (Játiba, por ejemplo) sólo a la frontera francesa, son o eran, hace unos días, que lo comprobé, treinta y un días. Y con bastante frecuencia el material que entregan para esta carga dice: «Techo, malo», con lo que las Compañías pretenden exigir, o de hecho exigen, reserva de «hecho malo», tratando de eximirse de responsabilidad por mojadura. ¡Como si el usuario fuera culpable de que los techos estén así!

Muchos problemas de orden económico tenemos por resolver en España, y acaso sea el más importante el ferroviario. La opinión no puede, no debe estar ausente de ellos, y la opinión agrícola singularmente, porque, en definitiva, a los agricultores afecta más que a ninguna otra clase, ya que son también los más, como productores, como consumidores, como contribuyentes; porque, como dijo el ilustre Canalejas, hace treinta años, «todos los recursos permanentes del país los produce la familia agricultora.»

Mariano MATESANZ

Presidente de la Cámara agrícola de Madrid.

EL ACEITE DE OLIVA

Mejora que se impone en la elaboración

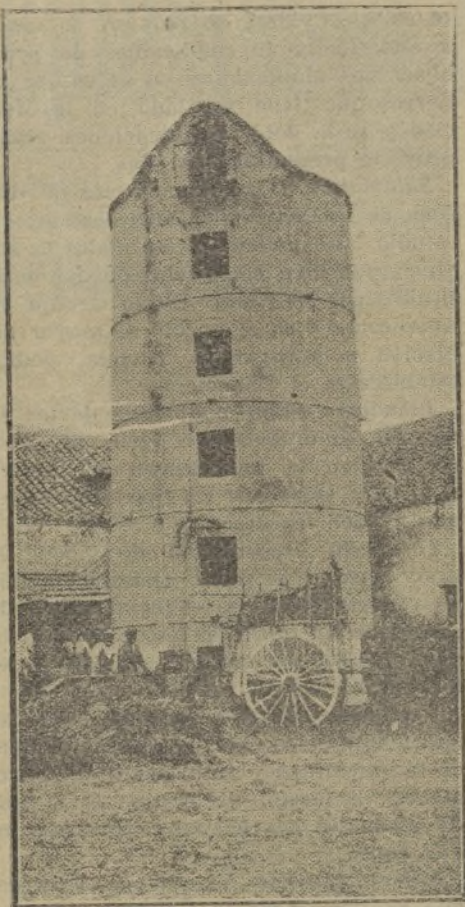
Esta fabricación ha adquirido gran incremento y perfección en distintas provincias olivareras de España, y hoy podemos enorgullecernos de los excelentes caldos producidos por nuestra industria.

Desgraciadamente, queda un número aún grande de propietarios y dueños de molinos aceiteros que siguen los procedimientos arcaicos de elaboración, produciendo esos aceites ácidos y de gusto repugnante, que, por ignorancia unos, por apatía otros, y unos y otros porque, a pesar de sus pésimas condiciones, encuentran mercado que adquiere sus productos, aunque a más reducido precio, continúan elaborándolos. Y de estos aceites, los mejores son los llamados corrientes, con menos de tres grados de acidez, que a condición que tengan poco color y sean lampantes, constituyen la casi totalidad del que se consume en España, incluso en su capital.

Y, sin embargo, ese mismo aceite y en esos mismos molinos, tal y como están o con pequeñas modificaciones, pudieran producirlos de tres décimas de acidez y con excelente gusto.

A éstos, pues, va dirigido este artículo. ¿Qué condiciones requiere la elaboración de este aceite higiénico, agradable, único, que debiera aceptarse para el consumo? Cualquier molino, por imperfecto que sea, puede producirlo.

Para ello sólo requiere, como esencias, dos condiciones: 1.ª Moler la aceituna



Silo de torre, sistema americano, de la finca "Los Propios" (Jaén), perteneciente al Excmo. Sr. Marqués de Montefuerte

na fresca sin ser atrojada ni un solo día, pero pudiendo conservarla por tres y aun por más días, según su estado, en pequeñas porciones, sea en canastas de mimbre, sea en los mismos sacos de tela en que se transportan del campo, a condición de que su cabida no sea mayor de 50 kilogramos, o si se tiene local suficiente, extendida en el suelo en una pequeña capa de pocos centímetros. En estas condiciones, la aceituna no fermenta, como sucede cuando se la apila en los trójes, fermentación que es causa de la acidez y del mal gusto que adquieren los aceites. 2.ª Limpieza en todos los departamentos del molino: en el empiedro o molidero, rayándolo bien cada doce horas, o al menos, cada veinticuatro, para que no queden masas antiguas pegadas a sus paredes y puedan fermentar; en las atarjeas que conducen los productos de la prensa; en los aclaradores, donde no debe de permanecer mas que el tiempo indispensable para que deposite la parte de alpechín y materia orgánica gruesa que vaya con los aceites. Y, por último, en las vasijas donde éste se deposite.

Con sólo guardar estas dos condiciones, se obtendrá un aceite higiénico, agradable y comestible.

Si, además de esto, se desea un aceite más selecto y, por tanto, de más precio, habrá que añadir estas otras: 1.ª Separar los productos de la primera y segunda presión en la forma siguiente: si el molino tiene más de una prensa, dedicar unas a primera presión y otras, con sus neapachaduras distintas, a segunda, y evar por distintos conductos los productos de estas presiones. Si el molino es sólo de una prensa, hacerle al plato de ésta dos salidas, una para primera presión y otra para la segunda, y, naturalmente, dos atarjeas distintas para conducir el producto de ellas, y capachos distintos para cada una de las dos presiones. 2.ª Los productos de primera presión no deben de ir jamás a los llamados *pozuelos* o *infiernos*, sino a pequeños recipientes, que es indiferente sean de obra, madera o hierro, y en los que uepan, a lo sumo, el caldo de dos presiones, de donde, y una vez que hayan

reposado, se castra el aceite que contenga llevándolo a los aclaradores, y las jamlas o alpechines pueden reunirse en los pozuelos con el producto de la segunda presión para no perder el aceite emulsionado que aún llevan. En esta forma, los aceites de la segunda presión se pueden vender como corrientes, con ventajas sobre los hoy llamados así en acidez y gusto.

Y si lo que se desea elaborar es aceite fino de primera presión, propio para consumo de lujo o exportación, habrá que extremar las condiciones ya anotadas para las dos clases anteriores y añadirle estas otras cuatro:

1.ª Lavar la aceituna con agua que puede ser natural, pero preferible tibia o atemperada. 2.ª Lavar igualmente los aceites con agua en estas mismas condiciones seguidamente que se llenen las alberquillas o recipientes que reciban el caldo de la primera presión, para lo cual se dejará un 25 por 100 de vacío en ellas, que se completará con el agua del lavado, el que debe de hacerse de preferencia con agua con alguna presión y regadera. 3.ª Moler poco la aceituna, en forma que el hueso quede en trozos gruesos, y una vez extraído el aceite de la primera presión, someter el orujo a un remolido, agregándole algo de agua atemperada, para que quede bien agotado en la segunda presión. 4.ª Dar una presión moderada en la primera prensa, no debiendo marcar el manómetro de los Bombines más de 200 atmósferas.

Hay que hacer algunas aclaraciones, a saber: que así obtendrán un aceite de poca acidez y de excelente gusto, y añadido que mejorarán también el color. Pero nada más.

El aceite lo tiene formado el fruto, y la perfección de la fabricación sólo estriba en alterar lo menos posible sus condiciones naturales.

Hay terrenos, climas y variedades de olivo que producen un aceite muy ligero, de poco color y dulce. Por el contrario, en terrenos feraces y ciertas variedades, por lo general, muy productivas, son muy grasos, de mucho color y sabor algo amargo, que recuerda el de la fruta; es lo que se llama aceite bravo, muy buscado y propio para coupage, pero menos propio para el consumo. Mas, como es natural y lógico, la buena elaboración nunca puede modificar lo que es su esencia, limitándola a no empeorar estas condiciones, que son intrínsecas.

Se objeta que la recolección hay que hacerla más lenta, en cuanto que a lo sumo puede haber una existencia en fábrica para tres o cuatro días. Y al hacerla más lenta, los temporales, los pájaros y hasta el mayor tiempo de guardería, la merman y la encarecen. Esto es cierto; pero, aparte de que el mejor precio del producto elaborado puede compensarlo, les propongo como transacción el siguiente procedimiento a aquellos que por ser sus aceites muy grasos o de mucho color, no les compensa el sobreprecio que obtengan. A éstos, que hagan la recolección igual que la vienen haciendo, y mientras ésta dure, que muelan aceituna fresca y vayan atrojando la que no puedan elaborar. En esta forma, harán un 50, 60 u 80 por 100 de aceite bueno, según lo que ésta dure con relación a la potencia de su molino. Y al terminar la cogida, moler la atrojada al igual que hoy hacen.

Queda la principal objeción y de más fundamento. No siempre la aceituna recién cogida se deja prensar bien; hay veces que se tuercen los cargos, saltan chisquetazos, se rompen más capachos, etcétera, cuyos inconvenientes no los tienen las aceitunas atrojadas; pero no de-

ben ser bastantes para hacernos desistir de mejora tan indispensable. Carga, menos masa, marcha más lenta de la prensa, elevar la temperatura del molino, son cosas que atenúan este inconveniente. Y claro que hay que parangonar este mal con el bien del mayor precio del producto, y el resultado de ello demostrará que puede soportarse estos inconvenientes a cambio de aquellas ventajas.

Pero para el que pueda hacerlo, y la cosa no es tan cara, que monte un Royo italiano de los que usan y construyen en el Bajo Aragón y también en Cataluña. Es un pequeño molidero con piedra que gira de canto, teniendo la solera rodeada por otras en forma de zafa. Aquí se echa de una vez la cantidad necesaria para un cargo de la prensa después de molido en el empiedro, y se bate con esa piedra y unos hierros que giran alrededor. En treinta y cinco a cuarenta minutos de baido pone la masa en condiciones tales, que con presiones muy pequeñas suelta el aceite sin los inconvenientes que antes apuntaba. Y no solamente quedan suprimidos esos inconvenientes, sino que se obtiene un tanto por ciento de aceite de esta primera presión muy superior al del procedimiento ordinario, y como este aceite es el de más valor, y como la pérdida final de grasa en el orujo está en relación con el agotamiento en que queda después de la primera presión, son indudables las ventajas de adoptar este aparato.

Creo dejar aclarado lo que me propuse demostrar al empezar este pequeño trabajo.

El marqués de MONTEFUERTE

SINDICALISMO AGRARIO

I

Abre EL IMPARCIAL nuevas orientaciones a sus columnas, siempre propicias a recoger los ecos de la agricultura nacional, y haciendo honor a su nombre, se me invita a honrar el mío tomando parte en la confección del presente número, lo que a satisfacción propia ha de hacer quien siempre tuvo en el campo sus principales medios de vida y en su labor social trabajó modestamente por luengos años.

Por fortuna, el epígrafe, que abarca un tema de la mayor actualidad, no ha de suscitar en el presente caso los temores que en otros podía provocar, pues he de referirme a la labor de los Sindicatos católicos, que, esparcidos en nú-

mero superior a tres mil por todo el Reino, armonizan intereses de clases distintas, pacificando los espíritus y mejorando la materia para la consecución del fin; que ésta es precisamente la característica de la sindicación confesional católica.

Los Sindicatos agrarios pueden ser, como es sabido, hostiles al capital, especie de Sociedades de resistencia de carácter francamente revolucionario, los que, si abundan en las ciudades, son, por fortuna, poco frecuentes en el campo; otros tratan de mejorar solamente las condiciones económicas del campesino, para lo que, ciertamente, no necesitan apellidarse católicos; que en España, y mientras no se pruebe lo contrario, católicos somos los que tuvimos la suerte de nacer en el solar de Recaredo y de Isabel; pero bien merecen distinguirse por el confesional calificativo aquellos que, si se preocupan de la vida material del labriego, buscando el abaratamiento del crédito, aperos y abonos, su ascenso a la propiedad, la equidad del salario, etc., etc., más todavía han de atender a las más nobles aspiraciones del espíritu: moralidad, religiosidad, armonía de clases; enseñando a patronos y obreros sus deberes antes que sus derechos: caridad y trabajo.

Con sólo este enunciado, resaltan las características de los tres grupos y las relaciones que entre ellos pueden existir, o, mejor dicho, que sólo entre los dos últimos puede haberlas; como podrá apreciarse, también la mayor perfección del confesional, ya que *no sólo de pan vive el hombre*. Y contestada queda la eterna objeción de que para qué distinguos, tratándose de la sindicación agraria.

Pero no es el objeto de este artículo entablar polémicas doctrinales sobre tan debatido asunto, ya que la finalidad que un diario imparcial debe proponerse será servir de órgano neutral a las aspiraciones todas de la agricultura, respetando procedencias; si bien entiendo pertinente al caso el conocimiento de los distintos organismos que la integran y sus respectivos modos de actuar; razón por la cual me propongo tratar del funcionamiento de la Confederación Nacional Católicoagraria, única reconocida por la Iglesia española como organismo confesional oficial agrosocial, y que, por reciente elección de la Asamblea de Federaciones católicas confederadas, tengo la honra de presidir. Pero como la materia es extensa, objeto será ella de posterior artículo, para no cansar demasiado a los benévolos lectores.

El conde de CASAL



Trigo de regadío de la finca "Los Propios" (Jaén), del Excmo. Sr. Marqués de Montefuerte

ESTUDIO DE LA VITI-
CULTURA Y ENOLOGÍA

Las Escuelas prácticas de capataces

Se citan a menudo nuestras viñas y nuestros vinos, haciéndolo generalmente para ponderar su importancia, y plantea la venta de nuestros caldos crisis que se suceden en cada año, porque en cada año le precisa vender al cosechero su vino, que no de otro modo puede el conjunto de nuestro viñedo dar beneficio.

Provoca cuestiones entre el viticultor y el fabricante de alcohol industrial al aprovechamiento de los orujos que la cosecha deja en cada año, defendiendo cada bando sus puntos de vista de la cuestión, no tan fáciles de armonizar por ser intereses encontrados. Y así, quieren los fabricantes del alcohol de remolacha, maíz, melaza, etc. (alcohol industrial), que el alcohol puro y neutro que la perfección en la maquinaria para la destilación y rectificación les permite obtener, sirva para el encabezamiento de vinos, para la fabricación de aguardientes, de licores, etc., y se oponen los viticultores al empleo del alcohol en esos usos, porque debe ser el alcohol rectificado y puro el que sólo para eso debe autorizarse.

Unos y otros citan disposiciones en su favor, y en el pleito entablado se aducen razones que no es posible dejar de considerar, porque todas son industrias a base de cultivos de los más importantes de nuestra agricultura.

En este artículo no nos proponemos entrar en el fondo de esas cuestiones. Es otro el fin: queremos llamar la atención acerca de lo que beneficiaría nuestra producción y nuestros modos de vinificación el facilitar en cada región los cultivos para el mayor provecho con el menor gasto y la vinificación más perfecta, todo lo cual permitiría obtener al cultivador de viñas beneficios que no alcanza.

Las estaciones enológicas y ampelográficas y las escuelas prácticas de viticultura que les son anexas podrían llevar a cabo en esta parte una obra de conjunto, que habría de dar por resultado:

Primero. El conocimiento perfecto de los caldos de nuestras distintas regiones del cultivo de la vid, estudio muy incompleto al presente.

Segundo. Iniciar a los cosecheros en prácticas de vinificación más racionales, evitándoles esas enormes pérdidas que, por desconocimiento de los principios más elementales de la vinificación, se originan en cada año al perderse tantos vinos, que debiendo ser por esta materia para destilación, originan en parte esos conflictos del alcohol industrial y vinico.

El estudio de los vinos de cada región se impone, porque sin conocer los tipos especiales de ellas, la característica de cada tipo queda indeterminada.

La enseñanza, para vulgarizar las buenas prácticas de la vinificación, a fin de ir venciendo los obstáculos que la rutina opone al progreso y llevar al agricultor la persuasión de que conviene mucho a sus intereses establecer los fundamentos de su cultivo e industrias aplicando cuanto es perfección de métodos, que por aumentar y mejorar el producto le avaloran en precio y le aseguran con ello mayor beneficio, han de ser cometido obligado de cuantos Centros sostiene el Estado con esos fines de enseñanza, que hoy no cumplen sino algunos, porque no enseñan todos.

Y en este aspecto de la enseñanza, los cursos generales anuales para formar capataces de viticultura y enología, los cursillos intensivos de viticultura y vinificación, y las conferencias complementarias para divulgación de igual programa en las comarcas donde se solicita por los viticultores, con distribución de impresos de los trabajos para que los que hayan de hacer en el cultivo y vinificación ensayen lo recomendado y le den en la práctica esa confirmación que para extenderse en lo agrícola e industrial precisa, son modos de educación demostrativa que ya algunos de esos Centros (Estaciones Enológicas de Reus, Villedafranca del Panadés, Requena, Haro, etcétera; la Estación Ampelográfica Central, con las dos Escuelas que sirven en Valladolid y Pamplona) vienen desarrollando, con innegable provecho.

Y a estos hechos hemos de mirar, para extenderlos por otras comarcas con iguales resultados, para lo cual deberá servir el mismo plan, dando a los encargados iguales medios y exigiendo a todos responsabilidad por el incumplimiento.

Esta atención que pedimos para la vid la justifica bien la importancia de este cultivo, que tantas tierras pobres permite aprovechar en las regiones por donde se extiende, y del cual, según tantas veces se ha dicho, viven cinco millones de españoles.

Pero además lo está haciendo más necesario cada día la defensa misma de los buenos vinos naturales y puros, a los cuales esos perfeccionamientos de la industria, que lo mismo que llega al alcohol alcanza a los vinos, van quitando consumo por la detestable presentación y estado de conservación en que salen al mercado muchos vinos naturales, debido al general desconocimiento por los cosecheros de la manera de elaborarlos y del modo de venderlos.

Por todo esto, es muy digna de tener en cuenta la siguiente distribución de las expresadas estaciones y escuelas.

Figueras.—Su situación fronteriza, y de frontera con la nación que más consume de nuestros vinos, y que ya por esto ha de producirnos más reclamaciones para la exportación, marcan bien la necesidad del Centro enológico en este lugar que señalamos. El Ayuntamiento y entidades agrarias de Figueras le vienen solicitando.

Barbastro.—Los vinos del Somontano de Huesca, de gran demanda en el mercado para los coupages o mezclas, y la imperiosa necesidad en todas las comarcas de esa zona de mejorar la elaboración y asegurar con el mejor cultivo productos que la permitan en las mejores condiciones, son las razones de situación de este Centro aquí.

Tarragona (Reus).—**Barcelona (Villedafranca del Panadés).**—La intensidad de trabajo que van desarrollando estos dos Centros justifica bien su existencia, así como los beneficiosos resultados obtenidos en la práctica.

Benicarló.—Los vinos de Castellón, la exportación de ellos por este punto y Vinaroz, señalan su utilidad aquí. Pero además le hacen necesario el mejoramiento del cultivo y la elaboración del vino, ambos con defectos que reducen la producción en el campo, por lo mal fundamentada que va la reconstitución del viñedo floxerado, y reducen el valor del caldo por perder en sus cualidades al no estar bien elaborado y tener defectos.

Requena.—Las mismas consideraciones anteriores, y además que es comarca que da nombre al vino en la zona.

Cariñena.—Una comarca que, como la de Cariñena, señala en España tipos de vinos de gran estimación para el coupage, no se comprende sin Centro que ase-

gure a esos tipos el valor de alta calidad que deben tener en su clase.

Alicante (Villena).—El vino de las comarcas de Villena es en esta región de la Península lo que el de Cariñena en las de Aragón, y lograr el buen tipo a que se puede aspirar y guiar al presente a los agricultores en la reconstitución del viñedo floxerado, de cuyo dificultosa en estas zonas, por lo seco del clima y árido y calizo del terreno, facilitando al viticultor una buena elección de portainjertos, son razones para el señalamiento aquí de este Centro, que podría así atender muy bien a los trabajos que importan a toda la zona.

Murcia (Jumilla).—Pudiera sustituirle, en todo, Villena. Pero, Centro ya en funciones, le completaría en sus trabajos.

Jaén, Granada y Almería.—Un Centro que estudie sus viñedos y sus vinos y que establezca normas para el cultivo en parral, que es especial a la producción de uvas de mesa en alguna de sus comarcas, es lo que se tiene en cuenta al señalarle aquí.

Málaga.—Sus tipos de vinos especiales, el lograr los de pasto en condiciones de elaboración completamente desconocida por el cosechero y el ordenar una reconstitución más acertada en sus célebres lagares de los montes de Málaga, le indican aquí.

Montilla.—Los tipos de vino que le dan nombre, las dificultades de la reconstitución en el terreno albarizo calizo, que tanto abunda en las comarcas de esta región, señalan la conveniencia de establecerle.

Jerez de la Frontera.—Las mismas razones anteriores justifican el existente.

Huelva y Sevilla.—La importancia de los vinos blancos del Condado, comprendiendo aquí todos estos tipos de vinos producidos en las comarcas de las provincias de Huelva y Sevilla, con cuyos caldos bien elaborados podrían constituirse tipos blancos de mesa intermedios entre los anteriores de la región andaluza, y el desconocimiento de las prácticas enológicas más elementales que hoy se tiene en esos lugares de producción, marcan lo necesario del Centro. Es en Moguer o Sanlúcar la Mayor donde podría establecerse.

Almendralejo.—Ya señalado, y esto marca su utilidad.

Valdepeñas.—Lo acabado de exponer, y de gran importancia en la actualidad, por ser necesario en el país orientar convenientemente la reconstitución del viñedo floxerado.

Albacete.—Existe ya Granja y Estación Olivarrera, y podrían utilizarse los servicios de una o de otra para extenderlos a la viticultura y enología por la conveniencia de ellas en estas comarcas. Los vinos de ciertas comarcas de la provincia de Cuenca podrían, bien elaborados, constituir tipos de las clases del país, que podrían ser muy solicitados.

Madrid.—En la Estación Ampelográfica Central recaen los correspondientes a esta zona de Castilla la Nueva; pero, pa-

ra su efectividad, se requiere se ponga a este Centro en condiciones de poder hacer sus plantaciones en el campo de tierras que tiene señalado en la Moncloa y se la dote de edificaciones, según proyecto presentado de ellas.

Salamanca.—En las comarcas de esta zona de la Península hacen necesario el estudio las condiciones especiales de sus vinos, que bien elaborados pueden constituir tipos de valor. En la Granja ya establecida o en el pueblo de mayor población e importancia vitícola, podría establecerse el Centro.

Ribadavia.—Las condiciones de los vinos del Miño, Avia, los Vinos del Ribero, señalan la importancia del Centro aquí para conseguir los tipos de calidad que pueden lograrse.

Toro.—Su especialidad de vinos, de gran capa, y la mejor elaboración que convendría para darles condiciones de conservación, que hoy les falta para la mejor venta, son las que señalan ya este Centro.

Palencia y Aranda de Duero.—Se señalan aquí estos Centros para el estudio de la viticultura y vinificación en las regiones ya límites del cultivo de la vid, de las cuales hay bastantes comarcas en esta zona.

Valladolid.—Los Viveros y Campos, que ya tiene aquí la Estación Ampelográfica Central, y el que en esta zona existen los tipos de vinos blancos de las comarcas de Nava del Rey y Rueda, justifican el señalamiento.

Cebreros.—Región de vinos blancos del Altillo y de los tipos tintos de capa y gran graduación alcohólica los de esta zona, ya en este punto se tiene señalada una Estación Enológica, que podría prestar muy buenos servicios para mejorar esos caldos dándoles una mejor conservación. Además, un Centro así podría en la actualidad ayudar al viticultor en la reconstitución del viñedo que ahora empieza en esos países.

Haro.—La antigüedad y trabajos de la Estación Enológica de Haro evitan toda explicación respecto a este Centro.

Baleares.—Establecido ya en Felanitx, y por su funcionamiento se ve cuánto satisface el fin de su instalación.

Canarias.—No hay estudios de los vinos de estos países, y se elaboran muy mal, observaciones que bastan por sí solas para marcar lo acertado que sería crear aquí uno de estos Centros.

Y si con esta organización pudiera evitarse esa pérdida de tantos vinos que hoy tienen los cosecheros y se consiguiera el mayor consumo que elaborando tipos sanos y de buena conservación se había de lograr, estos gastos del Estado habrían tenido un buen empleo. En todo caso, téngase en cuenta que en los servicios no son los más costosos los que más gravan el presupuesto, sino los que rinden menor provecho al país.

Nicolás GARCIA DE LOS SALMONES

Ingeniero-director de la Estación Ampelográfica Central, inspector especial del Servicio vitícola nacional.

Arados IDEAL Segadoras OSBORNE
Tractores y Trilladoras CASE
Cosechadoras INTERNATIONAL
y toda clase de material agrícola moderno

VIDAURRETA Y COMPAÑIA

(S. en C.)

INGENIEROS

Rtocha, 151. -- MADRID