

# Cantidad y calidad

por el Ingeniero Agrónomo D. CLAUDIO OLIVERAS MASSÓ

Director de la Escuela de Peritos Agrícolas  
y Superior de Agricultura

**F**IGURÁBAMOS, antes del Glorioso Movimiento, entre los que pensaban que las crisis que en aquel entonces afligían periódicamente a la viti-vinicultura nacional no eran debidas a que existiera una verdadera sobreproducción de mostos.

Era cierto, certísimo que, si bien en los primeros años de este siglo fué disminuyendo el número de hectáreas dedicadas en toda España al cultivo de la vid, a partir ya del año 1915 (de triste memoria para la viticultura nacional por la terrible invasión de Mildiu con el que no se podía luchar por la escasez y subsiguiente carestía del sulfato de cobre) aquel número fué aumentando sucesivamente, contrarestando las replantaciones y las nuevas plantaciones a minoraciones ocasionadas por la progresiva invasión filoxérica.

Era cierto, certísimo también, que la total producción anual de uva, así como la de mosto obtenida cada año, iba del mismo modo aumentando sucesivamente hasta el extremo de que, sólo en el transcurso de quince años, las estadísticas demostraron que dicha producción total media anual pasaba de quince a veintitrés, y más, millones de hectólitros, con la venturosa circunstancia de que tales aumentos sucesivos de cosecha se alcanzaron en una cuantía superior, con mucho, a la que correspondía al incremento de la superficie plantada de viñedo; y tildamos de venturosa a tal circunstancia porque ella revelaba, con evidencia, el indudable progreso realizado por la viticultura y la enología patrias, tanto en la intensificación del cultivo de vid, como en el tratamiento de las diversas afecciones de ésta y en los métodos de vinificación, que daban por resultado una mayor producción media de uvas por hectárea y una mayor cantidad de mosto producido por cada 100 kilogramos de uvas y, como consecuencia inmediata, una mayor producción media de mosto por Ha., mayoración que fué tan notable que en alguna región vitícola llegó a duplicar la producción media anual.

Todo esto, decimos, es cierto, certísimo y no es extraño que a causa de ello, de no profundizar más en el problema, pudieran atribuirse las periódicas crisis exclusivamente a un exceso de producción, a una superproducción vitícola. Pero también era cierto que no podía contarse, por lo menos con el conveniente carácter de generalidad y por lo que se refiere a nuestro mercado vínico interior (el más importante desde luego y casi único últimamente porque los exteriores iban languideciendo, y hasta anulándose por completo algunos, sucesiva y lastimosamente) con una estadística, siquiera aproximada, del consumo del vino en España; pero era, no obstante, indudable que tal consumo iba aumentando también sucesivamente y ello a despecho de las, a nuestros juicios, equivocadas campañas abstemias de muchos médicos; y que tal aumento de consumo interior de vino existía, es indudable, pues, a parte de otras inequívocas pruebas bien patentes, que no es preciso señalar ni nos proponemos en este trabajo poner en evidencia, existe bien patente el hecho de que las crisis que nos ocupan no tuvieron nunca un período de duración superior a tres años, lo cual demuestra claramente que nuestra producción viti-vinícola, con más o menos trabajo, se iba consumiendo toda, ya que el exceso o sobrante que quedaba de los años muy abundantes era absorbido, lo más tarde, dentro de los dos o tres años siguientes y ello a pesar de que, como decimos antes, nuestra exportación iba decreciendo, dolorosa y notablemente, de año en año.

Así pues, y a nuestro modo de ver, las causas de las periódicas crisis vitícolas eran muy diferentes a la de una verdadera sobreproducción, en la que no creíamos. En muchos de nuestros trabajos de divulgación, exponíamos cuáles creíamos que eran dichos motivos, y creemos que llegábamos a demostrar su evidencia y los remedios más o menos hacederos y de gestación más o menos rápida que entendíamos podrían contrarrestar o paliar tales heterogéneas y numerosas causas productoras de dichas crisis, por otra parte indudables y cada vez más graves y acentuadas.

Y recordamos que, ya entonces, se suscitó y puso sobre el tapete el importantísimo problema de la *cantidad* y de la *calidad*. Claro está que el de la cantidad encaminada a producir, mediante el cultivo intensivo de la vid, una mayor cuantía de mosto por unidad de superficie, —consiguiéndose con ello un menor coste de producción por hectólitro de mosto (método de los *muchos pocos* en contraposición con el de los *pocos muchos*)—, si bien podía dar por consecuencia un resultado favorable en el balance de aquellos privilegiados viticulto-

res cuyo capital y condiciones diversas de su viñedo les permitieran poner en práctica con éxito tal intensificación, no constituía ni puede constituir, ni mucho menos, un remedio general, pues, antes al contrario, había de dar lugar a obtener, en conjunto, una aun mayor producción; constituyendo, en consecuencia, un arma de dos filos que, beneficiando a unos cuantos privilegiados, hería a la inmensa mayoría de los restantes al quedar aumentada, con creces, la masa general de mosto o vinos disponibles. Considerábamos nosotros utópico, a parte de los citados casos especiales, remediar una sobreproducción (en la que, por otra parte, ya hemos indicado que no creíamos) aumentándola aún considerablemente más; para el objetivo general deseado no juzgábamos viable, por tanto, el método del *similia similibus curantur*; creíamos por el contrario, que también en este caso, e igualmente con carácter de generalidad, no hay peor cuña que la de la misma madera.

Y pasando a examinar el aspecto de la *calidad*, resultaba lastimoso que la corriente *general* de nuestra exportación vínica se efectuaba bajo la base *principal* de los vinos corrientes o comunes, pues aun cuando elaborábamos en variadas comarcas, y en cantidades importantes, clases y tipos selectos y finos, que no necesitamos enumerar pues de todos son bien conocidos, las estadísticas nos indicaban que la masa general de dicha exportación estaba constituida, en su mayor parte, por tales vinos comunes o corrientes y por los denominados de *coupage*, a pesar de que, con importante cantidad de ellos era y es posible llegar a la constitución de tipos característicos y aun especiales, susceptibles algunos de gran finura; del examen de dichas estadísticas de nuestros vinos de exportación se deducía, con toda evidencia, que la de los vinos comunes presentaba un carácter de eventualidad siguiendo una línea quebrada con tendencias a adquirir, de año en año, valores más bajos y en estrecha relación, también y desde luego, con la mayor o menor producción que se alcanzaba en los restantes diversos países productores de vinos similares a los mencionados y en estrecha relación, igualmente, con las necesidades que de ellos tuvieran las naciones importadoras, así como con otros factores comerciales como son los cambios, las mayores o menores facilidades que ofrecían sucesivamente los transportes, tratados de comercio, etc.; debiéndose tener en cuenta que, a despecho de estos últimos, no siempre eran puramente comerciales las dificultades con que tenían que luchar para su exportación nuestros vinos comerciales o comunes. Resultaba, pues, y ello por desgracia lo teníamos todos

olvidado de puro sabido, que para aumentar nuestra exportación (descongestionando la producción vinícola) despojándola del matiz aleatorio que presentaba, no podíamos contar, en modo alguno, con carácter de mediana seguridad, con los vinos comunes ni con los de mezcla o *coupage*, y ello sean los que fueren los tratados de comercio que pudieran concertarse. Si esto no era posible, no quedaba otra solución para alcanzar e intensificar nuestra exportación, que la de intensificar cada vez más la producción de los vinos finos y especiales que ya se venían elaborando, ensayar la de otras clases igualmente especiales y *afinar*, al propio tiempo, la elaboración de los comunes hasta llegar a constituir con ellos, tipos, corrientes también, pero peculiares y característicos, de carácter constante y de la posible *calidad* aun con los que entonces elaborábamos y exportábamos en *cantidad*. Y de que esto podría dar por resultado el fin que perseguíamos, teníamos un ejemplo bien patente en Italia, que es la Nación que se encuentra en condiciones más análogas a la nuestra, pues es exportadora y sólo importaba, como nosotros, vinos muy especiales y de renombre universal; pues resultaba, efectivamente, que mientras en dicho país la exportación de vinos corrientes en vagones cubas o en barricas, venía representada, como en España, por una línea quebrada con marcadas oscilaciones y con tendencia constante a disminuir, la de los vinos finos y especiales embotellados o en barricas venía representada por una línea siempre ascendente con notable rapidez y aun, durante el período de la guerra mundial, si bien descendió algo la exportación de dichos vinos finos y especiales, muchísimo más, absoluta y relativamente, descendió la de sus vinos corrientes a pesar de que éstos fueron muy solicitados, como los españoles, para las necesidades de sus ejércitos. Y en la misma Italia, mientras la exportación de sus Vermuts adquiría cada vez mayor desarrollo, la de su tan acreditado Marsala iba disminuyendo a medida que su elaboración, atendiendo sólo la ganancia inmediata, se fué descuidando, no salvándose del desastre, y con una gran ventaja, más que la exportación en botellas, que se hacía con productos más costosos, sí, pero también más finos. Pero bien sabemos todos que no tenemos que ir a buscar, fuera de nosotros, ejemplos demostrativos de lo que acabamos de decir, pues muy numerosos y evidentes son los que podríamos citar; pero para poner siquiera un botón de muestra, podemos recordar un caso, por lo demás bien patente, y es que algo análogo a lo dicho sucedía con nuestros célebres y delicadísimos Rancios del Priorato y buena parte del Campo de Tarragona, que alcanzaron un bien merecido renombre

universal en todos los mercados, y cuya elaboración, lejos de aumentar como aconsejaba el posible incremento de su exportación, se fué reduciendo cada vez más hasta el extremo de que, ya mucho antes del Glorioso Movimiento, eran escasísimos, a pesar de ser muy solicitados y alcanzar precios muy remuneradores, en plenas épocas de agudas crisis vitícolas.

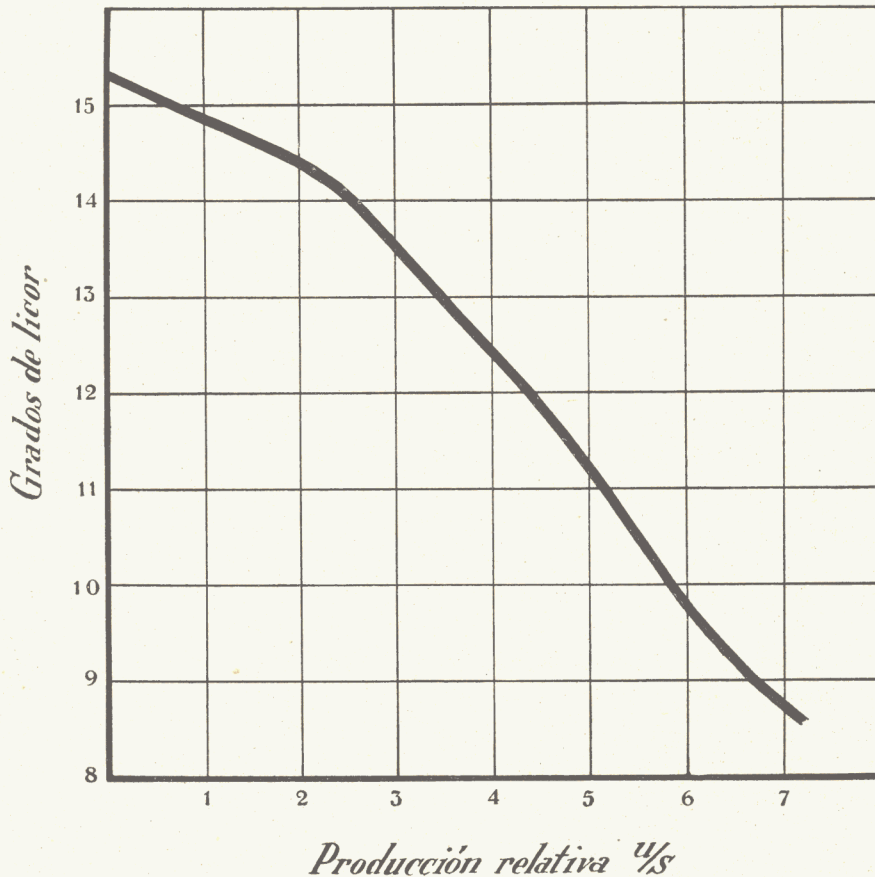
Tal era el estado del problema viti-vinícola de la viti-vinicultura nacional hace unos años. En los inmediatamente anteriores al Glorioso Movimiento fué acentuándose todavía; posteriormente a él nos vamos orientando y documentando, pero nos ha abierto ya los ojos a la evidencia actual un notable trabajo de nuestro insigne compañero, el Ingeniero-Director de la Escuela Especial de Ingenieros Agrónomos, Excmo. Sr. D. Juan Marcilla, que, en admirable síntesis resume el estado actual de la viti-vinicultura española. En esta síntesis vemos que el problema todavía persiste encerrado en las mismas premisas, ya que dice que por «lo que se refiere al porvenir de nuestras exportaciones, sería locamente aventurado adelantar pronósticos en estos momentos en que el mundo cruje bajo las amenazas de la extensión de un terrible choque; pero, cualesquiera que sean los resultados finales, no parece que podamos confiar en un incremento de salidas de vinos comunes, para plazo próximo; y mientras tanto sigue en pie un hecho: el auge de la exportación de nuestros más selectos vinos», y si esto continúa siendo así, creemos firmemente que en este sentido conviene que nos orientemos y, como añade tan notable trabajo sintético, «en todo caso, el momento es único para abordar la cuestión más trascendente para evitar la reiteración de anteriores errores; es preciso ir orientando nuestra viticultura para lograr su posible racionalización», añadiendo que «comarcas hay en España que incrementarían sensiblemente el beneficio de sus viñedos y bodegas con elaboración de cierta cantidad de vinos licorosos, por ejemplo; y, sin embargo, en ellas se han perdido energías e ilusiones con intentos aislados de creación de marcas de vinos finos de mesa... a los que son contrarios terrenos, climas y viñedos; regiones en las que las plantaciones se hacen sin plan, o lo que es peor, introduciendo variedades inadecuadas, con vistas a forzar la producción y desterrando las que dieron fama a sus vinos...». Claro está que la clase de vino está subordinada a la variedad de las vides de que procede; pero no hay que perder de vista que la elección de tal variedad está forzosamente subordinada al clima y al terreno, pues aun cuando existe un aforismo que dice que *la naturaleza hace la uva y el hombre hace el vino* hay que tener

en cuenta que *a la naturaleza no se la manda más que obedeciéndola*, de tal suerte que el problema de la vinificación consiste en definitiva en *obtener*, en cada caso, *el vino que tenga, con el mayor grado posible, las mejores cualidades compatibles con las uvas que se hayan de emplear para su obtención*. Y, en la actualidad, es el momento preciso de que en los numerosísimos viñedos a replantar y reconstituir, se planten las cepas que se deban plantar según lo que se deba y se pueda elaborar. Y tales elecciones es la técnica y, por tanto, los técnicos los que las han de decidir; pero en aquellos casos, mucho más numerosos aún, en que no haya que plantar, es preciso recordar que *con unas mismas vides y unas mismas uvas* se puede proceder de un modo u otro y en un tiempo u otro para variar, *entre amplísimos límites*, la característica de los mostos y, por tanto, la de los vinos que de ellos se obtengan, pues es bien conocida de todos los viticultores la influencia enorme que, sobre la cantidad y la calidad de los vinos producidos, tienen el abonado, los diversos sistemas de poda, la mayor o menor separación entre las cepas, etc., etc. Para comprobar hasta qué punto puede todo ello realizarse, tenemos nosotros realizadas numerosísimas experimentaciones cuyos resultados, no por ser obtenidos por nosotros, dejan de ser muy elocuentes, para comprobar lo cual permítasenos citar las cifras que llegamos a obtener nosotros que demuestran el modo cómo varía la *calidad* de las uvas y, por lo tanto, la del vino, al variar *en las mismas vides* la *cantidad* producida. Siguiendo los ensayos de M. Ravaz, consideramos nosotros, no la *producción absoluta* de uvas (ya que de dos vides que hayan producido la una un kilo y la otra dos kilos de uva puede suceder, y sucederá efectivamente si esta última es mucho más vigorosa que la primera, que el vino producido por dicha segunda sea mejor que el vino producido por dicha primera), sino su *producción relativa* establecida y calculada por medio de la relación existente entre el peso U de las uvas y el peso S de los sarmientos producidos por la cepa o cepas que se consideren, es decir, por medio de la relación U/S. Tales ensayos los verificamos con varias viníferas; pero para nuestro propósito, y ya que los resultados fueron muy parecidos, bastará que expongamos los que obtuvimos con una de ellas, el Macabeo por ejemplo, y no hay que decir que, al exponerlos, hay que tener en cuenta que de haberse efectuado los ensayos en condiciones diferentes de aquéllas en que lo fueron, las cifras obtenidas habrían sido análogas, pero seguramente diferentes. Digamos, pues, que con el Macabeo obtuvimos, para los diversos valores de U/S, es decir, para

las diversas cantidades relativas de producción de uvas, las siguientes calidades, expresadas en grados de licor o dulce de los mostos respectivos:

Producción relativa U/S	Grado de licor del mosto	Producción relativa U/S	Grado de licor del mosto
0.20	15.2	1.2	14.8
0.23	15.2	2.3	14.3
0.26	15.2	3.1	13.4
0.56	15.2	4.6	11.8
6.62	15.1	5.6	10.4
0.68	15.0	6.0	9.8

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



En primer lugar, y en las condiciones de nuestros ensayos, la calidad de las uvas de Macabeo tuvo un máximo representado por 15.2 grados de licor que no habríamos podido rebasar con igual vegetación, aún cuando hubiésemos disminuído más el número de racimos.

En segundo lugar, vemos que al pasar el valor de la relación entre el peso de los racimos y el de los sarmientos desde 0.20 hasta 2.3, el descenso del grado de licor del mosto no llegó a un grado, es decir, que la calidad no desmereció mucho; de donde se deduce que, siempre en las condiciones en que efectuamos los ensayos, fué posible que el Macabeo produjera casi dos veces y media más de frutos que de sarmientos, sin que la calidad resultase muy desmejorada.

Y, en tercer lugar, para valores superiores a 2.3 de la relación entre el peso de los racimos y el de los sarmientos, el desmerecimiento de la calidad fué ya acentuado y cada vez más importante.

Dichos resultados nos permiten también hacer dos deducciones referentes a lo tentadoras que son las podas generosas y a lo onerosa que resulta la calidad. Vemos en efecto que, siempre en las condiciones de nuestros ensayos, para pasar de la calidad 14.3 a la 11.8, la producción relativa pasó de 2.3 a 4.6 de suerte que, doblando la cantidad de cosecha, la calidad del mosto nos descendió sólo 2.5° (*la cantidad es, pues, tentadora*) o, dicho de otro modo, para mejorar la calidad del mosto en 2.5° nos fué indispensable reducir la producción a la mitad (*la calidad resulta, pues, onerosa*).

Puede deducirse por tanto que, con los anteriores ensayos, como con otros análogos, queda experimentalmente evidenciado, con toda claridad, lo que prácticamente es ya bien sabido, esto es: que cuanto mayor es la producción relativa más inferior resulta la calidad; y de ellos resulta también que, claro está que entre ciertos límites, *un grado determinado de calidad puede ser siempre alcanzado, pues basta para ello dejar a la cepa el peso o número de racimos que correspondan e* indicados por ensayos análogos a los anteriores y verificados en las condiciones convenientes.

Claro está que la calidad de los vinos no depende única y exclusivamente de la producción relativa indicada, es decir, U/S, cosa por lo demás bien sabida y comprobada también por la práctica. El creerlo así como consecuencia de los anteriores ensayos, nos llevaría al absurdo de afirmar que dicha calidad puede crecer indefinidamente cuando el crecimiento de los sarmientos se prolongase también indefinidamente, ya que, en este caso, el valor de S, denominador de la anterior relación, aumentaría sin cesar mientras que la experiencia



demuestra que cuando las cepas vegetan más allá de cierta época (terrenos muy frescos, viñas muy jóvenes y muy abonadas, cepas muy vigorosas, etc.) no suelen dar productos de calidad muy selecta. Por esto, al sentar el anterior principio, hemos señalado que podía considerarse *entre ciertos límites* variables, desde luego, con las diversas viníferas y con las distintas condiciones que presida su cultivo. M. Ravaz, considera que los mejores productos parecen corresponder al caso en que los sarmientos dejan de crecer, sensiblemente al principio del envero de los racimos.

Y si, en cuanto acabamos de indicar, hemos considerado tan sólo el factor *azúcar*, esto no quiere decir que el factor acidez, —importantísimo también ya que, junto con el primero, constituye lo que pudiéramos denominar *armazón* o *esqueleto* del vino, contribuyendo por tanto, esencialmente, a la calidad de éste—, no sufra también grandes variaciones al cambiar la producción; mas no se crea que este cambio de valor de la acidez de los mostos, y por tanto de los vinos, se verifique de un modo riguroso o proporcionalmente recíproco al cambio del valor del azúcar sino que, todos los ensayos realizados (y algunos, bien numerosos, pueden examinarse en trabajos por nosotros publicados, así como otros bien sorprendentes, y que a un examen somero pudiera quizás parecer inexplicables, que conservamos inéditos aún, pero que nos proponemos publicar algún día en estos ANALES) comprueban que al disminuir el azúcar no aumenta la acidez en la misma proporción; de suerte que, a medida que va aumentando la producción, va desmereciendo la calidad no sólo por ir disminuyendo el grado de licor sino que también por no ir aumentando la acidez en análoga relación, desequilibrándose, en consecuencia y cada vez más, los productos obtenidos. Y conviene en alto grado tener muy en cuenta que este aspecto de la cuantía en acidez de nuestros vinos ha jugado, y probablemente seguirá jugando, un papel importantísimo, y en numerosas ocasiones definitivo, en la exportación de nuestros vinos a determinadas Naciones.

De todo lo anterior se deduce claramente, a nuestro modo de ver, que para cada clase de vid, todo cuanto influya en el porte de la vegetación influye en la calidad del producto, siendo, por tanto, en definitiva, el vigor de la cepa el que regula, para ella, la calidad del vino. Este principio es el que nos interesaba sentar para establecer nuestra conclusión, ya que dicho vigor, aparte, claro está, de la naturaleza del suelo y clima, y de la variedad, está en la mano del hombre variarlo entre amplios límites por medio de las diversas condiciones

y prácticas culturales, como son el abonado, los sistemas de poda y la poda en verde (que modifican también las condiciones de insolación y bien manifiestamente se presenta esta circunstancia en el despampanado que, en tal alto grado, contribuye a la cantidad y, muy especialmente, a la calidad de los productos), el área, densidad de plantación o separación de las cepas, etc., etc.

Pero, aparte del viñedo que ha subsistido en España después del Glorioso Movimiento, existían aún con anterioridad a él, y han venido notablemente aumentadas como consecuencia de él, importantes extensiones a replantar o a reconstituir y creemos, con el indicado trabajo del señor Marcilla, que el actual es el momento preciso para decidir, en cada caso, cuál o cuáles son las viníferas a elegir en relación con el problema que estamos examinando de calidad o cantidad, que juzgamos primordial. Claro está que sobre este aspecto, debemos y tenemos que limitarnos, por de pronto, a señalar orientaciones, habida cuenta de que tal elección es un asunto sobre el cual no es posible generalizar sino que, en buena e importante parte, debe ser consecuencia de estudios y ensayos locales, pues si bien, en cada zona, se sabe perfectamente cuál es la clase de vid más productiva entre las que en la misma figuran, cuál es la que proporciona mostos más dulces, o más ácidos, o más ponderados, o los vinos más armónicos o más finos, etc., etc., no se sabe, a punto fijo, los resultados que podrían dar las clases nuevas que se creyera oportuno introducir fundándose en las cualidades que, en uno u otro sentido, den en otras zonas pues, —aún cuando es axiomático que las cualidades de los vinos y su característica dependen íntima y esencialmente, aunque no exclusivamente ni mucho menos, de las clases de vides de que proceden— ello es consecuencia inmediata de que cada clase de vid constituye una *individualidad botánica* y por tanto tiene que imprimir, forzosa pero naturalmente, a sus frutos un *equilibrio característico* de la calidad de las uvas producidas. En consecuencia, una cepa vulgar originará un vino ordinario aún plantada con o junto a los viñedos más reputados y una variedad selecta o noble conservará el equilibrio alcohol-acidez que la caracterice aún cuando esté cultivada en condiciones desfavorables, con tal de que llegue a la madurez. Aún cuando, decimos, todo ello es indudable, no es posible deducir, no obstante y en modo alguno, que dichas cepas nobles, plantadas fuera de los viñedos que les son característicos producirán vinos de igual valor pues, además del azúcar y la acidez existen otros elementos muy importantes que contribuyen, como es sabido, a la constitu-

ción de la calidad; elementos que, a su vez, dependen de otros y heterogéneos factores. El conjunto de todo ello no es posible apreciarlo más que mediante los indicados estudios y ensayos por zonas.

Limitándonos pues, ya que otra cosa no es por de pronto factible sin estos previos ensayos, a señalar alguna orientación que pueda contribuir a la resolución del problema en las ocasiones que se presente, vemos ya, por lo que acabamos de indicar, la conveniencia, en primer lugar, de introducir en las nuevas plantaciones en tanto cuanto sea posible, viníferas de clases no ordinarias, por lo menos en los casos en que se pretenda obtener algo de calidad; no olvidando que la relación entre la cantidad y la calidad viene regulada por una ley fisiológica de la cual dependen las variaciones de la riqueza en azúcar y acidez de las diversas viníferas, ya sean ordinarias o vulgares, ya sean finas o selectas, y de tal modo que, prácticamente, resulta que mientras los vinos ordinarios (y decimos *ordinarios* y no *defectuosos* que es otro concepto muy diferente) proceden de viníferas muy fructíferas, los vinos finos son obtenidos, generalmente, de variedades de producción más bien media o reducida (lo cual no excluye que de las vides fructíferas puedan también obtenerse caldos con la máxima finura *compatible* con la característica fisiológica que aquellas tengan) y de tal modo también, que, prácticamente, resulta que a medida que aumenta la producción de las diversas variedades de viníferas disminuye la riqueza de su mosto en azúcar y que, por otra parte, son inversas las variaciones entre las cantidades de azúcar y acidez de las diversas viníferas, si bien algunas de éstas sean, a igualdad de riqueza en azúcar, naturalmente productoras de mostos más ácidos resultando, pues, en definitiva, que así como al *variar en una misma y sola vinífera* sus condiciones culturales de producción, varía igualmente la relación entre la calidad y la cantidad de los caldos obtenidos, según hemos hecho patente antes, del mismo modo varía dicha relación para las *diversas* viníferas, comparativamente unas con otras, aún cuando estén cultivadas en condiciones *análogas* y, *a fortiori*, tiene que variar todavía más si se cultivan en condiciones diversas; todo lo cual, a nuestro juicio, patentiza bien claramente la necesidad de los ensayos locales o por zonas antes de decidirse a plantaciones en gran escala de viníferas importadas. Vemos pues, cuán importante ha de ser la intervención técnica en los diversos aspectos de la producción viti-vinícola futura de España, incluyendo en ella, claro está, la para nosotros necesaria intensificación en la producción de mostos concentrados, por la que tanto hemos luchado desde ha largos años, y de la de uvas

para mesa, aspectos ambos que, por sí solos, podrían contribuir, en gran escala, a conjurar el peligro de nuevos períodos de crisis vitícola y vemos también, con cuánta razón, preconiza igualmente el señor Marcilla, en su notable indicado trabajo, tal intervención técnica en todos los diversos aspectos, entre otros no menos importantes, que acabamos de señalar.

•Digamos, para terminar, que algunos de estos estudios y ensayos los iniciamos ya, hace años, para algunas zonas y viníferas, ya de antiguo cultivo, ya importadas, ampliando el conocimiento o investigación de la calidad al de la relación entre ésta y la cantidad, partiendo para ello de la base del peso medio de las uvas o, mejor dicho, del mosto producido por cepa y refiriendo a él la cuantía del peso, por ciento, del azúcar y de los ácidos en dicho mosto contenidos obteniendo, de esta suerte, los datos referentes a la producción media de *azúcar y de acidez por cepa*, eminentemente reveladores de la relación entre la cantidad y la calidad teniendo, además, recogidos otros datos para ampliar los anteriores a otros diversos componentes de los mostos. Pero, todo ello, podrá ser, oportunamente, objeto de otro trabajo.