

Tesis de Posgrado

La industria vitivinícola en la Provincia de Mendoza : su progreso en los últimos diez años

Barbará, Adolfo

1922

Tesis presentada para obtener el grado de Doctor en Ciencias
Químicas de la Universidad de Buenos Aires

Este documento forma parte de la colección de tesis doctorales y de maestría de la Biblioteca Central Dr. Luis Federico Leloir, disponible en digital.bl.fcen.uba.ar. Su utilización debe ser acompañada por la cita bibliográfica con reconocimiento de la fuente.

This document is part of the doctoral theses collection of the Central Library Dr. Luis Federico Leloir, available in digital.bl.fcen.uba.ar. It should be used accompanied by the corresponding citation acknowledging the source.

Cita tipo APA:

Barbará, Adolfo. (1922). La industria vitivinícola en la Provincia de Mendoza : su progreso en los últimos diez años. Facultad de Ciencias Exactas y Naturales. Universidad de Buenos Aires. http://digital.bl.fcen.uba.ar/Download/Tesis/Tesis_0148_Barbara.pdf

Cita tipo Chicago:

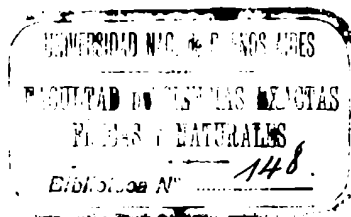
Barbará, Adolfo. "La industria vitivinícola en la Provincia de Mendoza : su progreso en los últimos diez años". Tesis de Doctor. Facultad de Ciencias Exactas y Naturales. Universidad de Buenos Aires. 1922. http://digital.bl.fcen.uba.ar/Download/Tesis/Tesis_0148_Barbara.pdf

Manuscrito de la Universidad Nacional de Buenos Aires
Comparación de los medios y épocas de vinificación en la República Argentina con los de Europa.

—
Aplicación de la fiscalización europea en nuestro País

517

—
Sistema a emplearse por la Nación para la fiscalización de los vinos en consumo. Ley y Reglamentación que reclama el mismo.



SEÑORES CONSEJEROS

SEÑORES PROFESORES

Causas ajenas a mi voluntad me obligaron a demorar hasta la fecha la presentación de este trabajo exigido por el plan de estudios para optar al título de Doctor en Química.

El tema elegido es muy vasto y con la seguridad de no haberlo agotado, lo someto a vuestra consideración de la que espero la mayor benevolencia.

Habiéndome radicado en Mendoza desde el año 1906 y siendo su industria madre la viticultura que hoy ocupa un alto rango entre las industrias nacionales me ha sugerido el tema elegido.

El Jefe de la Oficina Química Nacional de Mendoza D. Eulogio M. Villeta ha fiscalizado su realización en todas sus partes sirviéndome de guía en muchos momentos, por lo que le quedo muy reconocido.

Agradezco a todos y cada uno de mis maestros sus consejos durante mi vida escolar; al Dr. M. M. Gutierrez que me acompaña en este momento mi sincero reconocimiento.

He Dicho.



LA INDUSTRIA VIVINICOLA EN LA PROVINCIA DE MENDOZA

SU PROGRESO EN LOS ULTIMOS 10 AÑOS

El cultivo de la vid fue iniciado por los conquistadores españoles tanto en Mendoza, como en todas las zonas de esta parte de America.-En Mendoza, debido a sus tierras feraces y su clima benigno se desarrolla la vid perfectamente bien conservándose aun hoy variedades que se conocen con el nombre general de criollas.-Los vinos elaborados con éstas uvas son de poco color, por lo general dulces y de fuerte graduación alcohólica.-

Esta industria del vino permaneció, mas o menos estacionaria - debido a las dificultades de transporte al mercado consumidor, que lo constituyeran las Provincias del Litoral.-

La llegada del Ferro-Carril a Mendoza, el año 1885, poniéndola en rápida, fácil y económica comunicación con el Litoral, ejerció sobre ésta región cuyana la Benéfica acción que ejerció en el resto del país, pero los mercados consumidores habituados a los vinos tintos de los tipos francés e italiano poco alcohólicos, rechazaron los vinos de ésta región.-Esta causa obligó la modificación del viñedo mendocino, adoptándose cepajes que proporcionan caldos en condiciones de elaborar vinos similares a los tipos francés e italiano.-Este fenómeno tambien se produjo en España lo que originó la elaboración de sus vinos tipos tinto Rioja.-

Debo dejar constancia que la implantación del viñedo de uva - tinta se debe casi exclusivamente a la iniciativa del Sr. Tiburcio Benegas fundador de la bodega "El Trapiche" y que indiscutiblemente representa este establecimiento la base fundamental de la viticultura mendocina.-

La primera estadística de extensión de viña, es la levantada en el año 1887 y a objeto de dato ilustrativo la transcribo tal cual

| Hectareas 1803 | VIÑA FRANCESA | | VIÑA CRIOLLA | | |
|-------------------|---------------|-------------|--------------|--------|-------------|
| | metros | Nº de cepas | Hectareas | metros | Nº de cepas |
| | 2,629 | 2,712,454 | 2,918 | 1910 | 5,133,104 |

Los cuadros estadísticos que doy a continuación demuestran la rapidez con que se desarrolla esta industria, la que se orienta en el sentido de producir vinos tintos.—Vemos de modo muy claro, que mientras el cultivo de la uva llamada criolla, permanecía casi estacionario, el de la uva tinta denominada generalmente francesa aumentaba en forma que se puede decir asombrosa, pues en el transcurso de los 24 primeros años subió de 1,813 Hectareas a 31,000 Hectareas y en los últimos 10 años — llegó a 59,485 Hectareas, lo que equivale a un aumento de 28,445 Hectareas, en cambio la uva criolla de 2,918 Hectareas, para el año 1887 subió a 7,725, para el año 1911 y a 7,924, para el año 1921, lo que da un aumento solo de 199 Hectareas durante los últimos 10 años.—La uva blanca ha estado involucrada en las estadísticas en el rubro de la uva criolla apareciendo separada en la estadística de 1911 con 538 Hectareas para subir en los últimos 10 años a 4,496 Hectareas.—

En resumen el año 1887 había un total de 4,711 Hectareas de viña, el año 1911 subió a 39,263 Hectareas, llegando el año 1921 a — 71,905 Hectareas.—

En éstos últimos años se nota un aumento bien marcado en el cultivo de la uva blanca, especialmente en la variedad Pedro Gimenez, por ser una uva que se presta para el consumo directo, y para la elaboración de muy buenos vinos blancos.—

La bodega como complemento de la viña, ha seguido un desarrollo paralelo, pues en los últimos 10 años de 2,149,579 Hectólitros de capacidad total de vasijas fija y permanente ha subido a 7,451,126 Hectólitros.—Consultando la estadística, llama la atención que la vasija de álamo y otras maderas disminuye, aumentando la de roble.—La conflagración europea ha repercutido en éstas zonas, elevando exageradamente el precio del roble, este hizo que en los ensanches y nuevas bodegas se — construyeran las vasijas en mampostería y cemento armado, que resulta — mas económica.—

La estadística de uva elaborada, demuestra que es mayor la cantidad de uva de compra que la elaborada por su propietario; esto indica que si bien la vasija existente es suficiente para la industria esta mal repartida formando grupos que no corresponden a la viña. De ahí

resultan los inconvenientes para la buena elaboracion, dificultad de fijar normas y de fiscalizacion en cosecha y en consumo.-

Sobre el numero de bodegas inscriptas en los registros oficiales, el primer dato que tenemos es del año 1907 con 1,181 bodega y el año 1921 con 1,222 bodegas lo que demuestra que el numero de establecimientos ha permanecido estacionario, previniendo el aumento de vanaja de ensanches de las bodegas existentes.-

La elaboracion de vinos ha aumentado de acuerdo a la viña plantada, así vemos que la estadística da un aumento para el vino tinto de 1,173,292,861 litros, para el vino oriello de 9,552,197 litros y para el vino blanco de 8,212,429 litros, siendo el aumento total de - 191,057,447 litros.- Hay que hacer notar el pequeño aumento del vino oriello y lo atribuye a que este producto es unicamente de consumo local.- En cuanto al vino blanco va en aumento debido a que desaloja al extranjero en la preparacion de los vinos vermouth y similares, y ademas que en estos últimos años la elaboracion es mas esmerada y el comercio lo solicita.-

En los 16 años que llevo actuando en la industria de esta Provincia he podido observar las modificaciones que año a año se han venido produciendo, no en el sentido de introducir procedimientos de caracter científico en la elaboracion de los vinos, ya que este es simplemente la transformacion del mosto de la uva fresca por natural fermentacion, y toda modificacion a este principio le hace perder la condicion de vino genuino(Arts. de Ley 4363).-

Me refiero a los edificios, maquinarias, y material de bodega que permiten hacer una elaboracion rodeada de todos los requisitos exigidos por la higiene, originando vinos sanos, de buen paladar y de facil conservacion que casi no preocupa a sus propietarios.- Este ha sido comprobado por las observaciones hechas por las oficinas encargadas de su vigilancia, las que notan una gran disminucion de los vinos enfermos y averiados con relacion a años anteriores.-

En resumen con el aumento considerable de la elaboracion en esta Provincia y teniendo en cuenta lo elaborado en el resto de la Republica se llenan en materia de vinos las necesidades del consumo,

mereciendo por esta razon a la par de Francia, Italia y España la clasificacion de pais viticola, lo que obliga a que el Estado dedique mayor atencion a esta industria Nacional.-

Como curiosidad historica y confirmando lo que decimos mas arriba de la actuacion del Sr. Don Tiburcio Benegas, damos a continuacion una copia de las Instrucciones para plantacion de viñas, publicadas por dicho Señor el año 1885 y distribuidas en forma de volantes y por correo entre los propietarios de tierras mendocinas, en esa epoca.

Lamentamos que estos volantes que se conservan en el archivo familiar de los Señores Benegas, no lleven la firma de su autor.-

Con objeto de atestiguar la autenticidad de esta publicacion hemos conversado con varios de los primeros plantadores y hemos encontrado algunas que aun conservan el original, declarando haberlo recibido de manos del mismo Señor Tiburcio Benegas.-

INDICACIONES
PARA LA PLANTACION
DE LA VIÑA

I - PREPARACION DEL TERRENO (1)

- 1o.-Cierres -Murallas de tapias o de adobes, altas 2 m. a 3 m.-
- 2o.-Division de la viña -En cuarteles cuadrados o rectangulares de 100 m. a 125 m. de cada lado.-
- 3o.-Camines en el interior de la viña -Los camines que dividen los cuarteles deben cruzarse a angulo recto i tener de 4 m. a 6 m. de anchura.- El camino al rededor, interior (de circunvalacion) de 5 a 7 m. de ancho
- 4o.-Limpia del terreno -Las rocas, las piedras grandes, los troncos i raices de arboles, etc., deben quitarse con cuidado.-
- 5o.-Cavadura del terreno -Labores profundas (mas de 0 m.25 a 0 m.30 de hondura) durante el invierno que precede la plantacion,
- 6o.-Emparejadura del suelo -Para facilitar los riegos i los trabajos de suelo, el terreno ha de quedar lo mas parejo posible.-

II - PLANTACION

- 1e.-Epoca -Setiembre, Octubre, Noviembre, (Se puede principiar a plantar en Agosto.-
- 2e.-Tiempo conveniente -Nublado mas o ménos húmedo si es posible.-
- 3e.-Direccien de las líneas -De Norte á Sud (mas ó ménos) si la pendiente lo permite.-
- 4e.-Distancia entre las líneas -1 m. 75 á 1 m. 80. Con distancia menor las labores, con el arado, se hacen muy difíciles.-
Con mas distancia se pierde terreno.-
- 5e.-Distancia entre los piés de viña, sobre las líneas -De 1 m.25 a 1 m.50.-
- (1) -Se supone el terreno elegido.-
- 6e.-Número de piés de viña por hectárea -

| | |
|----------------------------------|---------------|
| 1,75 per 1,25 igual 4500 plantas | } mas o menos |
| 1,75 per 1,50 igual 3800 " | |
| 1,80 per 1,25 igual 4000 " | |
| 1,80 per 1,50 igual 3700 " | |

| | |
|---|---------------|
| 4500 plantas per hectarea corresponden a 6750 pies per cuadra.- | } mas o menos |
| 3800 plantas per hectarea corresponden a 5700 pies per cuadra.- | |
| 4000 plantas per hectarea corresponden a 6000 pies per cuadra.- | |
| 3700 plantas per hectarea corresponden a 5050 pies per cuadra.- | |

NOTA -Como en la plantacion una cierta cantidad de plantas se pierden, es preciso tener un numero superior a las cifras indicadas mas arriba.-Se puede calcular de 1/3 a 1/4 parte mas para poder reemplazar los pies que no prenden.-

- 7e.-Trasado de las líneas -Deben ser bien rectas.-
- 8e.-Modo de plantacion -Con estacas simples (sin ser arraigadas).-
- 9e.-Operacion practica de la plantacion -Con barreta se hacen los hoyos.-Las estacas se entierran hasta las 2/3 partes de su largo .-
El suelo se pisa bien al rededor de la estaca para que haya contacto.

III - VARIETADES QUE CONVIENEN

Imitacion de vino Burdeos

- 1e.-Vino tinto para mesa -Que se puede vender en barricas al 1e., 2e., o 3e. año.-

| | | | | |
|--------------------------|-------|-------|-------------------|------------------|
| Cabernet. | .1/8 | } 1/4 | { | Conviene agregar |
| Cabernet Sauvignon... | .1/8 | | | un poco de semi- |
| Malbeck i Cot Rouge. 6/8 | } 3/4 | { | llen blanco; 1/10 | |
| | | | mas o menos.- | |

2o.-Vino tinto para mesa -Para embotellar i vender al 5o. e 6o. año.

| | | | | |
|-----|----------|--------------------------------|-------------|--|
| (1) | Cabernes | Cabernet | .1/4 | } (e 1/16 de Pinet blanco e semillen, conviene agregar.- |
| | | " Cabernet Sauvignon | .2/4 | |
| | | Malbeck e Cot Rouge. | .1/4 | |
| | | S u m a | <u>.4/4</u> | |

IMITACION DE VINO BOURGOGNE (Berbeña)

1o.-Vino tinto para mesa -Que puede venderse al 1o, 2o. e 3o. año.-

| | | | |
|-----|-----------------------------|-------------|---|
| (2) | Pinet gris e negro. | .1/4 | } (Conviene agregar 1/8 mas o menos de Pi - net blanco e de Ga- met blanco.- |
| | Gamet. | .1/4 | |
| | Romane i Tresset. | .2/4 | |
| | S u m a | <u>.4/4</u> | |

2o.-Vino tinto para mesa -Para embotellar i vender al 5o. e 6o. año.

| | | |
|---------------------------|-------------|--|
| Pinet gris. | .3/4 | } (Conviene agregar 1/8 e 1/16 mas o menos de Pinet blanco.- |
| Romane e Tresset. | .1/4 | |
| S u m a | <u>.4/4</u> | |

IV - MODO DE DISTRIBUCION DE LAS VARIEDADES EN LA VIÑA

En cada cuartel no se pone sino una sola variedad.-

Se debe evitar mezclar las variedades.-

Cada clase debe plantarse a parte.-

o - o - o - o

(1)-El Malbeck i Cot Rouge pueden suprimirse i reemplazarlos por Cabernet (El vino es mejor).-

(2)-Conviene reemplazar Garnier por la Romana.-

VINA EN HECTAREAS

| Año | Tinta | Criolla | Blanca | Total |
|------|--------|---------|--------|--------|
| 1911 | 31.000 | 7.725 | 538 | 39.263 |
| 1921 | 59.485 | 7.924 | 4.496 | 71.905 |

CAPACIDAD DE VASIJA EN HECTOLITROS

| Cubos | Teneles | | Piletas de cemento armado y mamposteria. | | Total |
|-------|-----------|-------------|--|-----------|-----------|
| | Reble | Otra madera | Reble | | |
| 1911 | 459.277 | 156.122 | 721.593 | 240.074 | 2.149.579 |
| 1921 | 1.692.025 | 101.790 | 1.989.635 | 3.396.448 | 7.451.126 |

UVA ELABORADA EN KILOS

| | DE COMPRAS EFECTUADAS | | | | | | TOTAL | |
|------|-----------------------|-----------|-------------|------------|-----------|-------------|------------|------------|
| | PROPIA | Blanca | Tinta | Criolla | Blanca | Tinta | | |
| 1911 | 130.433.710 | 1.980.930 | 202.768.492 | 24.596.586 | 1.718.059 | 333.202.202 | 40.807.450 | 3.698.989 |
| 1921 | 243.828.916 | 8.878.648 | 310.327.713 | 24.936.097 | 6.976.080 | 554.156.629 | 44.528.743 | 15.854.728 |
| Maas | 112.395.206 | 6.897.718 | 108.559.221 | 339.511 | 5.258.024 | 220.954.427 | 3.761.293 | 12.155.739 |

VINO ELABORADO EN LITROS

| | Tinta | Criolla | Blanco | Total |
|------|-------------|------------|------------|-------------|
| 1911 | 233.278.400 | 23.117.500 | 3.419.800 | 259.815.700 |
| 1921 | 406.571.261 | 32.668.657 | 11.632.229 | 450.873.147 |
| Maas | 173.292.861 | 9.552.157 | 8.212.429 | 191.057.447 |

COMPARACION DE LOS MEDIOS Y EPOCA DE VINIFICACION CON LAS

VITICULTURAS EUROPEAS

La estabilidad de la propiedad raíz en Europa, es real, lo que hace que las ventas se efectúen de tarde en tarde, pasando la propiedad - por herencia entre familia, y resultando que todo propietario construye la bodega en condiciones tales que puede elaborar sus vinos con el menor costo posible, puesto que todo lo tiene, podemos decir a mano.-

Contando Francia con 1,700,000 Hectareas de viña y 1500,000 bodegas mas o menos, existe casi una bodega por Hectarea de viña.- Los medios para vinificar son los comunes, los propietarios elaboran su uva ocupandose en éste trabajo los miembros de cada familia.- Las bodegas de mayor magnitud son escasas, sin embargo las hay, que elaboran hasta - 40,000 Hectáreas, notandose que el tipo de vino que producen es el resado, que permite vinificarse sin mayores riegos.-

La condición de que cada propietario tenga arreglada su bodega, para vinificar la uva que produce, hace que la cosecha pueda levantarse en 20 a 30 dias, circunstancias que a la vez beneficia al producto, porque la uva puede ser cosechada dentro de su madurez perfecta.-

Las correcciones se practican para subsanar defectos naturales de la uva, motivados en su mayor parte por la poca riqueza azucarada en las regiones frias, donde no llega a su perfecta madurez, obligando al agregado de azucar, para que los vinos contengan una graduación - alcohólica suficiente para su estabilidad y conservación; otras correcciones enológicas se efectúan solo en años climatéricos.-

La elaboración de los segundos vinos (vino de familia) es - permitida, pero éste producto es para el consumo de la casa, es prohibida su venta, - Durante la cosecha se elaboran todos los tipos de vino, a excepción del champagne, que exige tratamientos especiales.-

La modalidad del comercio de vinos europeos hace que ciertos productores en años que siguen a otros de mucha producción, no elaboren su propio producto vendiendo la uva y la cosecha y vinificación se efectúan por el comprador generalmente en la bodega del vendedor; es de advertir que esta compra es al contado.-

En ésta circunstancia el viticultor obtiene una remune -

racien por su uva, debido a la competencia de precio de los corredores que trabajan para el alto comercio de vinos, como se ve la venta de la uva no es normal, efectuandose solo por excepcion sin embargo hay viticultores que venden su uva, pero esta clase de personas no alcanza en Europa a un 2 %.-

En las Provincias de Mendoza y San Juan que elaboran por si solas el 90 % de la produccion de vinos del pais, la venta de uva es de uso corriente; asi tenemos que en Mendoza con una extension de - 71.905 Hectareas mas o menos hay 41.000 Hectareas de propietarios que no tienen bodega, lo que equivale a mas de un 55 % de la produccion que debe venderse.-

Siguiendo con la Provincia de Mendoza, vemos que sobre 71.905 Hectareas de viña, solamente se cuenta con 1.222 bodegas inscritas en los registros oficiales, lo que da 59 Hectareas de viña para cada bodega, y si se tiene en cuenta que en 12 bodegas se elabora mas del 50 % de la produccion todo ello en vino tinto, se ve la imposibilidad de vinificar toda la uva en su epoca de madurez perfecta que es de 20 a 30 dias.-

Como se ve el viticultor mendocino, en su mayor parte, no tiene arreglada la bodega a la cantidad de viña que posee, tan es asi que el 55 % de la produccion se vende obligadamente, y esto hace que la vinificacion se prelungue durante meses, resultando el vino no la transformacion natural por simple fermentacion del mosto de la uva fresca, sino un verdadero producto industrial, a causa de la serie de correcciones que ha sufrido el mosto para equilibrar sus componentes.-

Si Francia levanta su cosecha en 20 a 30 dias es por las siguientes circunstancias: todos los productores tienen bodega en proporcion, ubicacion adecuada a la viña, y mano de obra suficiente; estas condiciones no se llenan en Mendoza, porque la mayor parte de los productores no tienen bodega, y estas a pesar de tener capacidad suficiente para almacenar toda la produccion, esta dividida en grupos cuya ubicacion no corresponde a la viña y aun cuando esta ubicacion fuera conveniente, la mano de obra disponible no es suficiente para efectuar la recoleccion de la uva en los 20 a 30 dias exigidos por ser el tiempo de su madurez perfecta.-

En general el tipo de vino que se elabora en Mendoza es el tipo común, siguiéndole el criollo, en éstos últimos años ha aumentado la elaboración de vinos blancos, en cuanto a los vinos licorosos, de p^otre y mistela su elaboración es de un porcentaje muy pequeño.—Todos éstos tipos señalados son elaborados dentro del período de vendimia.—

Respecto al sistema de vinificar en cuba de fermentación cerrada u abierta, puede decirse que la cuba cerrada ha desterrado casi por completo a la cuba abierta, notándose con éste cambio radical, gran mejora en los vinos, y además el reemplazo de la vasija de madera por la de cemento armado y mampostería, sistema éste último que para las elaboraciones en grande da mejor resultado por la facilidad de repartir las distintas operaciones y mantener la higiene de la sección de fermentación, que en algunas de ellas, por grandes que sean, queda reducida a muy pocos hombres su limpieza.—

La cuba abierta tiene los inconvenientes siguientes: uno técnico y otro económico, exige mayor vigilancia para descubrir en el momento que termina la fermentación con objeto de evitar que desaparezca la capa protectora de CO^2 que hay siempre sobre el sombrero y que le impide el contacto con el aire que produce su oxidación y da por resultado vinos con una alta acidez volátil difíciles de conservar.—

Las cubas abiertas no tienen otro uso que el de ser empleadas en la fermentación y su costo resulta un capital muerto durante el resto del año.—

Las ventajas de la cuba abierta son: menor temperatura durante la fermentación y facilidad para los basuques.—

La cuba cerrada tiene las ventajas siguientes: el CO^2 se mantiene sin dificultad, las corrientes de aire no lo desalojan, por lo que se obtienen vinos con acidez volátil baja y de fácil conservación.—Una vez terminada la fermentación sirven como vasija de fermentación y su costo no pesa como capital muerto durante el resto del año.—

Si bien es verdad que en éstas cubas la temperatura es un poco más alta que en las cubas abiertas, éste no es un inconveniente — por cuanto en Mendoza abunda el agua fresca y todas las bodegas tienen sus refrigerantes instalados en las acequias regadoras.— En estas cubas se pueden hacer comodamente las fermentaciones con ad^oscife —

ra de SO² el que se mantiene bastante bien, no sucediendo lo mismo con la cuba abierta.-

Como ya he dicho, la cosecha en Mendoza, dura alrededor de 4 meses y se debe a la forma como se implantó la industria en el período de su engrandecimiento.-

Los poseedores de tierra en su mayor parte mendocinos fomentaban la plantación de viña cuyas uvas eran vinificadas en bodega manejadas por extranjeros, de aquí nace la gran industria, ambos elementos procedían por separado uno plantando viña y otro levantando bodegas, pero después de un tiempo el bodeguero sin viña viendo que su utilidad no respondía al capital empleado por falta de uva propia también plantó su viña lo que origina la famosa crisis de 1902.-

Esto dicho así escuetamente demuestra el porqué de que existen tres clases de industriales; ~~viticultor~~ ^{es la persona que} ~~es~~ ^{es que solo posee vino} ~~es~~ ^{es} la persona que posee viña y bodega (el vino es un ~~producto~~ ^{producto} agrícola), ~~viticultor~~ ^{es que solo posee vino} y bodeguero.- Las dos últimas obligan a la industria a la anormalidad de ella y de aquí la venta de uva.-

El largo lapso de tiempo empleado en la vendimia, hace que los mostos no tengan los elementos en la armonía necesaria para la buena fermentación obligando estas circunstancias a correcciones enológicas que sirven no ya para corregir defectos naturales y acompañar a la naturaleza, sino también que esta es forzada por el hombre al punto de que el producto obtenido debe clasificarse, no por normas naturales sino por leyes implantadas para evitar perjuicios económicos y atender en algo la higiene.-

Al ocuparnos de los medios de investigación y fiscalización ampliaremos este punto.-

COMPARACION DE LOS MEDIOS Y EPOCAS DE VINIFICACION CON LAS VITICULTURAS EUROPEAS

EUROPA

- 10.-La bodega en proporcion a la viña de cada productor.-
- 20.-Cosecha y vinificación en 20 a 30 días o sea dentro de su periodo de madurez perfecta.-
- 30.-Durante ese periodo se elaboran todos los tipos de vino.-
- 40.-Las correcciones efectuadas a los mostos tienen por objeto subsanar defectos naturales de la uva.-
- 50.-Las compras de uva son excepciones, su vinificación se efectúa por lo general en la misma propiedad, cetera si podemos decir que no existe el transporte de uva.-

MENDOZA

- 10.-La bodega en general no esta construida en proporcion a la viña que posee el productor.-
- 20.-Cosecha y vinificación en 3 o 4 meses, efectuándose la mayor parte de estas operaciones fuera de la época de madurez perfecta de la uva.-
- 30.-Durante el periodo ante dicho se elaboran todos los tipos de vino.-
- 40.-Las correcciones efectuadas a los mostos, tienen por objeto (salvo casos especiales) subsanar defectos ocasionados por el largo lapso de tiempo que dura la cosecha (En Europa el hombre acompaña a la naturaleza, en Mendoza por el contrario la naturaleza es forzada).-
- 50.-Las operaciones de compras de uvas, representan mas del 55 % de la producción, transportándose en bordalesas desfondadas a distancias que muchas veces obligan al uso de carros y ferrocarril, empleando en este viaje hasta 48 horas.-

APLICACION DE LA FISCALIZACION EUROPEA EN NUESTRO PAIS

En países como Francia, Italia y España, sus habitantes tienen el vino como el elemento auxiliar de la alimentación, esto hace que los Gobiernos de dichas Naciones, se preocupen de fomentar esta industria que consideran bajo el punto de vista higiénico útil y sus legislaciones sobre la materia lo demuestran, evitando al mismo tiempo por dicho medio, tanto el uso como el abuso de otras bebidas que a la larga degeneran al hombre, colocándolo en una condición social inferior.-

La industria europea tiene su organización en privado, y los vinos se elaboran en tal forma que las normas son las de la uva.

La norma de cosecha es casi fija, variando algunos años - por el estado climatérico del mismo, los datos para la clasificación se publican anualmente, llegando hasta nosotros boletines impresos con las indicaciones de los elementos constitutivos del vino.

Este sencillo mecanismo de los países vitícolas europeos para reconocer sus productos en todos los puntos del consumo, falta entre nosotros.-

Ahora bien, si Mendoza elabora el 70 % de la producción nacional - como es posible sin normas fijas establecer su fiscalización ?-

Antes dijimos que la norma de clasificación europea era la de la uva, efectivamente, su madurez perfecta es de 20 días, - tiempo en que está cosechada y elaborado el vino; en Mendoza tiene también sus 20 días de madurez perfecta, pero la vendimia tarda de 3 a 4 meses, la uva tiene que sufrir correcciones, que hacen que sus vinos no den las normas de la uva.- Si la madurez de la uva es de 20 días, en 4 meses sus elementos se han modificado.- En Francia la relación de viña a bodega es de una hectárea por bodega, Mendoza por el contrario, para cada bodega existen 59 Hectáreas de viña.-

Dada ~~esta~~ regularidad en la elaboración, la fiscalización se efectúa en Francia a base de las normas que se establecen anualmente, por otra parte el alto comercio de vinos, ejerce control en sus compras, pues sabe que si adquiere vinos que no llenen las condiciones de cosecha peligra su reputación.-

En Europa no es necesaria la fiscalización especial durante la elaboración y si bien es verdad que Francia permite el agregado de azúcar, es con el único objeto de elevar el grado alcohólico de los mostos cuando por fermentación no dan el grado alcohólico suficiente para su conservación.- Pero éste país tiene la Ley de Guías de azúcar por la cuál se conoce el destino de éste producto, fiscalizándose de éste modo su circulación.- En una palabra, el vino, el alcohol y el azúcar se controlan por la misma repartición.-

Es conocido las grandes multas aplicadas en Francia a comerciantes de vino que a la vez han sufrido prisión, en tal virtud es muy común en el comerciante de vinos, antes de entrar en negocios con el elaborador preguntar al visitar la bodega - donde tiene Ud. su vino de prensa y borras ? - y una vez cersiorado que existe en cuba, aparte hablar de precio.- Como se nota, el estado en realidad poco control directo ejerce, claro está que la Ley de Guía es efectiva y las normas anuales tambien, pero el comercio es el verdadero interesado en la buena industria.-

Para Mendoza, la Ley de Guía de azúcar es necesaria para evitar su uso en vinificación porque la uva dá la riqueza azucarina bastante para obtener vinos con suficiente grado alcohólico para su conservación sin el agregado de azúcar, en cuanto a las alcoholizaciones necesarias para la conservación de los vinos en virtud del artículo 6º de la Ley Nacional 4363, se efectúan llenando los requisitos de la Ley de alcoholes 3761, artº 3º con el permiso previo en cada caso, de la Oficinas Químicas Nacionales y controlando la Administración Gral. de Impuestos Internos la cantidad de alcohol empleado, por lo tanto existiendo la Ley de alcóho

les, bastaría para llenar los requisitos de la Ley de Gufas Fran-
cesa, la Ley de circulación de azúcar, ya que dicha substancia -
se usa en otras Provincias para levantar el grado alcóhólico en
la elaboración de los vinos y evitaría su uso por industriales
poco escrupulosos que elaboran vinos llamados Petiot, que la Ley
prohíbe elaborar sin permiso previo y en locales especiales,
fuera de bodega, por tener éstos vinos un impuesto muy superior
a los vinos "Genuinos".-

Nuestro comercio en general, no efectúa un contrá-
privado a la altura del europeo, deja librado al Estado la fisca-
lización.- Dado que Mendoza, elabora el 70 % de la producción del
pais, que el control que se ejerce es el oficial y las modifica-
ciones que en éste trabajo trataremos para Mendoza, deben de ser
vir para todo el pais.- Hasta la fecha no existen estudios para
normas oficiales en la clasificación de los vinos, los estudios
hechos están incompletos y las publicaciones hechas no presenta
mayor interés que como datos ilustrativos.- Esto no afecta el pro-
ceder de las oficinas, ya que ellas no han sido dotadas del per-
sonal y elementos necesarios, para ésta clase de investigaciones
por otra parte, además se debe tener en cuenta que la viticultura
mendocina no se comporta en la misma forma que la europea. La ela-
boración de los vinos de la Provincia de Mendoza, hemos dicho
que tarda alrededor de 4 meses, claro está que con uvas cosecha-
das en distinta época, los vinos que se obtengan serán distintos
también y las normas variarán, en una palabra el vino de la pri-
mera época tendrá por norma, la de la uva, pues en éste momento no
se efectúan correcciones en los mostos, cosa que no sucede cuan-
do la uva ha modificado sus componentes por exceso de madurez y
el hombre se ve obligado a acompañar la naturaleza por medio de
elementos, unas veces de la uva, y otras ajenas a ella, a éste úl-
timo factor es el que obliga al Estado a tomar medidas de carác-
ter permanente para evitar en lo posible el abuso de correcciones y
sobre todo poder por medio de éstas investigaciones establecer

las normas para la clasificación de los vinos que se libran al consumo.-

Seame permitido insistir sobre las normas ya que sin puntos comparativos no nos es posible científicamente hacer clasificación.-Las Oficinas Químicas Nacionales ,en virtud de la Ley Nacional de Vinos 4363 ,per su arto. 12 estan obligados a practicar los analisis de los vinos para su clasificacion antes de ser librados al consumo, requisito indispensable, tanto para los vinos que nos llegan del extranjero, como para los de produccion nacional.-La clasificacion de los vinos extranjeros, se efectua segun las normas de los paises de procedencia, los de produccion nacional quedan librados al criterio de los Jefes de las Oficinas Quimicas ,criterio hecho a base de observacion y la experiencia que da el tiempo en la practica diaria, este medio de clasificacion de los vinos nacionales no es correcto ,pero sin otros elementos no se puede exigir mas.-

Entendemos por normas de cosecha, el estudio consecutivo practicado en diez años, en igualdad de condiciones y comparado en lo posible el trabajo científico de laboratorio con las practicas de elaboraciones en bodega, el estudio de laboratorio debe hacerse por el momento con el analisis de las uvas determinando unicamente los elementos indispensables que han de servir en la clasificacion de los vinos segun el analisis industrial que se practica para librarlos al consumo.-

Una vez practicado el analisis de las uvas se deduce el vino a obtenerse ,dato que debe estar de acuerdo con la elaboracion, sistema empleado en Francia, este estudio seria sumamente sencillo si la elaboracion de los vinos en la Provincia de Mendoza se efectuara en el tiempo de madurez perfecta de la uva, pero desgraciadamente no es posible por demorar la cosecha 3 a 4 meses, para una misma region y mas aun para un mismo viñedo y para cada variedad de uva se necesitaria practicar por lo menos 8 analisis o sea 1 por cada 15 dias, las correcciones modifican el resultado hipotetico del

análisis de las uvas, razón esta que obliga a la inspección en bodega para presenciar las correcciones enológicas practicadas, las que se deben tener en cuenta para cada bodega, las normas de la misma para la clasificación de sus vinos. -Este sistema a seguir para cada bodega en Mendoza da la idea de lo difícil que es dar normas de cosecha para esta Provincia, mientras dure alrededor de 4 meses la elaboración de los vinos, se dan casos de elaborar vinos de 9% de alcohol con mostos de 153 grs. % de azúcar reductor al iniciarse la cosecha, teniendo los mostos al finalizarla al rededor de 340 grs. % de azúcar reductor, con un grado hipotético de 20 % de alcohol en volumen, haciendo un cálculo del aumento del azúcar según las épocas de recolección de la uva, la bodega debía tener un término medio de 15 a 16 % de alcohol en volumen, sin embargo por lo general no pasa de 13.- que normas pueden establecerse por región? Las normas deben ser por bodega.-

El año 1921 se ha establecido el sistema de declaración de cosecha, que es un principio para el estudio de las normas, estas declaraciones que se efectúan con un parte semanal, en el que consta el nombre del propietario de la bodega y la ubicación de ella, la cantidad y variedad de uva cosechada durante la semana, la ubicación del viñedo y el grado azucarino, las correcciones enológicas practicadas y la cantidad y clase de vino elaborado.-

En el caso de emplear otros productos enológicos no determinados, en el boletín debe solicitarse antes la autorización correspondiente.-

Una vez terminada la cosecha y obtenidas las normas por bodega según el boletín anteriormente descripto, viene la compra de vino por las grandes bodegas para establecer su stock; a esta venta se llama traslado de bodega a bodega operación que esta reglamentada.- Si cada bodega tiene su norma especial, salta a la vista la dificultad que representa este nuevo factor, tanto más que el bodeguero mayorista adquiere para su negocio no tipos uniformes, sino vinos que algunas veces están al margen de la Ley.-

En Francia éstas compras se efectúan previa degustación y determinación del grado alcohólico, el vino es transportado a la bodega del comprador y antes de ser recibido se rectifica por medio de un sencillo análisis, lo contratado, estando de acuerdo es aceptado el producto.-

En Mendoza, comprador y vendedor, presentan una muestra a la Oficina Química Nacional una vez practicado el análisis es autorizado el traslado del vino, por la Administración General de Impuestos Internos, efectuado esto se toma nueva muestra practicándose un análisis de comprobación del anterior y queda terminada la intervención Oficial, éste procedimiento es completamente ineficaz - pues jamás se efectúa una revisión prolija de los vinos, no se dividen en tipos, no se separa el vino de prensa, claro de borra y vinos enfermos de manera que los cortes que se efectúan hacen imposible aplicar norma alguna.- Los vinos de prensa, claro de borra y enfermos no deben utilizarse como vino, la mayor parte de éstos productos deben destilarse y emplear su alcohol en la elaboración de vinos licorosos u otros usos.-

Si en Mendoza, se retiran del consumo los productos mencionados que representan un 20 %, la industria daría un verdadero paso hacia adelante.-

De lo anteriormente dicho se desprende que por el momento y hasta que no pueda establecerse normas naturales y el comercio por su parte no preste el consurso debido, no es posible en nuestro país aplicar el sistema mixto de fiscalización europeo, tanto mas que no existe acuerdo entre las Oficinas Nacionales, Provinciales y Municipales, que intervienen en ella.-

APLICACION DE LA FISCALIZACION EUROPEA EN NUESTRO PAIS

EUROPA

- 10.-Las normas son la base para la clasificacion y se establecen anualmente por localidad.-
- 20.-La fiscalizacion privada que ejerce el comercio de vinos es casi mas eficaz que la oficial.-
- 30.-A los vinos, el azucar y el alcohol (Francia) los fiscalizan en conjunto y mantiene el origen en los vinos.-
- 40.-La fiscalizacion en consumo se rige por el origen de los vinos.-

ARGENTINA

- 10.-No existen normas de clasificacion para la Nacion, la Provincia de Mendoza, ha iniciado el año 1921 un boletin de cosecha que permitio establecer un sistema de normas artificiales por bodega.-
- 20.-El comercio de vino, no ejerce fiscalizacion alguna quedando librada al fisco.-
- 30.-La aplicacion de la Ley de Vinos y Alcoholes, se ejerce por el fisco, no existe Ley de Guia para el azucar.
- 40.-La fiscalizacion en consumo es casi nula y la poca que se ejerce es a los fines higienicos.-

SISTEMA A EMPLEARSE POR LA NACION PARA LA FISCALIZA -

CION DE LOS VINOS EN CONSUMO.

Dada la variedad de personas que intervienen en el desarrollo de la industria y su importancia, no puede pasar desapercibido para el Estado la necesidad de aunar éstos factores en bien de la industria misma, y el medio para obtener éste resultado es la ley.-

De los anteriores capítulos, se deduce, que, para nuestro país no pueden aceptarse las Leyes y Reglamentaciones Europeas, exigiendo Leyes y Reglamentaciones propias que armonizan con la situación actual de nuestra industria, hasta tanto normalizada la época de vinificación podamos llegar a la aplicación de la norma natural del sistema europeo.-

La actual Ley Nacional de Vinos 4363, promulgada el 22 de Setiembre de 1904, reúne las condiciones suficientes para la defensa de la industria y a objeto de comprobar su bondad me permito comentar sus artículos pues creo que éste es el medio mas claro para su discusión.-

COMENTARIO DE LA LEY NACIONAL N° 4363

Artº. 1º.-*Solo se considerarán vinos "Genuinos" en el Territorio de la República, a los obtenidos por la fermentación de la uva fresca o simplemente estacionada.*

Este artículo define el vino; claro está que de ésta misma definición se desprenden las distintas clasificaciones que otorga la ley, comprendidas en la última parte, que dice: "simplemente estacionada".-

Si el vino, en general, es el producto de la fermentación de la uva, al emplear la palabra "fresca", establece la ley con precisión, una clasificación para todos los vinos que reúnan éstas condiciones; y que en realidad, son los tipos de mesa, llamados común y ordinario en las viticulturas europeas.- Los otros vinos que también se clasifican de genuinos, corresponden a la última parte del artículo y que son los vinos especiales (licorosos, de pos tre, champagne, etc.).-

Arto. 2o.-* A los efectos de ésta ley y sus disposiciones penales, serán considerados vinos no genuinos:-

1º.-*Los obtenidos con pasas*.-

2º.-*Los obtenidos con orujos*.-

3º.-*Aquellos a los que se les agrega sustancias que aun siendo naturales en los vinos genuinos, alteren su composición o desequilibren la relación de los componentes de un vino genuino*.

4º.-*Los vinos tintos que contengan mas de treinta y cinco por mil o menos de veinte y cuatro por mil de extracto seco libre de azúcar reductor*.-

El Poder Ejecutivo, podrá autorizar un límite inferior al mínimun fijado por éste inciso, para los vinos finos embotellados y los vinos licores.-

5º.-*Los vinos blancos que contengan menos de 17 por mil de extracto seco, libre de azúcar reductor; con excepción de los vinos finos embotellados*.-

6º.-*Las mezclas de los vinos enumerados en los cinco incisos anteriores, con los vinos genuinos*.-

Este artículo de la ley trata de los vinos no genuinos y como ésta ley es de clasificación, y por las leyes impositivas se establecen impuestos especiales para los productos considerados "No Genuinos", no tiene otro objeto que servir para la aplicación del impuesto.-

En el inciso 1º se trata de los vinos obtenidos con pasas.-Si la ley prohíbe la elaboración de éste producto en bodega, nada tenemos que comentar, pues esta clase de bebida esta sujeta a reglamentaciones especiales, y paga según el inciso A. del Artº 2º de la Ley 11024 cuatro centavos por litro.-

Los vinos obtenidos con orujos, son a los que se refiere el inciso 2º.-Este producto está prohibido elaborarlo en bodega, igualmente que el anterior, salvo que se destine como "agua pié" para su destilación (Artº 9º.-)En realidad el vino de orujo a que se refiere éste inciso, es el llamado de "Ra." o "Petiot" que es el resultado de la fermentación de orujo y azúcar invertida con ácido tartárico, que la Ley 11024, en su inciso B. del Artº 2º, graba con ocho centavos por litro.-

El inciso 3º se refiere a los productos elaborados con vinos a los cuales se les agrega componentes del vino, en forma tal que alteren su composición desequilibrando sus normas naturales.-Estos productos, está tambien prohibido elaborarlos en bode-

ga, y por la Ley 11024 deben considerarse como vinos trabajados, recayendo sobre ellos segun el inciso C. del Arto. 2o. un impuesto de nueve centaves per litro.-

El inciso 4o. tiene por objeto seguir las normas de los vinos comunes y ordinarios, de las viticulturas europeas, dando puntos de comparacion para la fiscalizacion en consumo.-Claro esta que no se debe tomar estas normas como datos precisos - puesto que la Ley prevee en la segunda parte del inciso, las excepciones a estas normas; tanto mas cuanto en los vinos importados, como en los elaborados en el pais, la Ley autoriza por su arto. 8o. la clasificacion de genuinos.-

El inciso 5o. responde a iguales razones que el anterior.-

El inciso 6o.- da la verdadera defensa a la industria vitícola.- Podemos dividir su aplicacion en dos fases; una en bodega y otra en comercio.-

Siendo prohibida en bodega la elaboracion de los productos correspondientes, a los cinco incisos anteriores, el bodeguero que falseara esta prohibicion y ademas efectuara mezclas con vinos genuinos, este producto caeria bajo la clasificacion del arto. 7o.-; y su poseedor dentro de las penalidades establecidas en los arto. 10 y 14 de esta Ley.-

En igual caso se encontraria el comerciante que efectuara iguales mezclas, sin permiso de la Ley (Arto. 10).-

Debe tenerse en cuenta que las palabras "No Genuino", empleadas por el arto. 2o., respecto de los productos determinados en dicho arto., no deben tomarse como clasificacion definitiva, a los efectos del arto. 7o. sino que en el caso que el interesado no presente dentro del termino reglamentario - los antecedentes de elaboracion o el origen, que comprueben que se trata de un vino genuino.- Vencido dicho termino, quedará como clasificacion definitiva de esos productos, la de "bebidas artificiales, establecida en el Arto. 7o.-

Arto. 3o.- "Se admitiran como practicas enologicas

lícitas: Para los mostos, la adición de sacarosa, de mosto concentrado, de ácido cítrico, malico, tartárico o sulfuroso puros y neutralización con carbonato potásico y calcico puros.-"

"Para los vinos, la adición de ácido cítrico, tartarico, malico, tanico, anhídrido carbónico, carbonato potásico y calcico, - tartrato neutro de potasio, sulfitos de sodio y calcio y anhídrido sulfuroso puro.-"

"En la clasificación del vino, podrá usarse el caolin y las albuminas y gelatinas puras.-"

Siendo el mosto la materia prima, para la elaboración de los vinos y siendo indispensable para su fermentación una composición adecuada, claro está que cuando éste fenómeno no puede producirse por carecer de elementos, la ciencia autoriza a agregar sustancias que normalicen su transformación en vino; y así notamos - la adición de sacarosa y mosto, en los casos que la glucosa natural no diera un porcentaje de alcohol suficiente para su conservación; la de ácido cítrico y tartárico, en los casos que carezcan de acidéz y la neutralización, cuando la acidéz del mosto fuera elevada.-En cuanto el agregado de ácido malico, parecería fuera la preparación de vinos especiales.-

Respecto al anhídrido sulfuroso, elemento no normal en el mosto, responde a practicas que son necesarias en las fermentaciones, y su uso como conservador, no perjudica a los vinos hechos.

La adición en los vinos de las sustancias indicadas en la segunda parte del artículo tienen por objeto subsanar defectos de elaboración de determinados tipos de vino.-En cuanto a los clasificantes, son los de uso corriente.-

Artº-4º.-"Queda absolutamente prohibido adicionar al vino y vender como tal:-"

" 1º.-Los caldos que contengan sustancias colorantes - extrañas, glucosa, de facula, ácidos minerales, sacarinas y otros edulcolorantes artificiales, así como también materias conservadoras tales como el abrastol y ácidos salicílicos y análogos, sales de aluminio, estroncio, bario, plomo, y en general cuerpos que no existen normalmente en el mosto.-"

" 2º.-Los vinos que contengan mas de dos gramos por mil de sulfatos por litro, -mayor proporción solo será tolerada en los vinos licores de postre (tipos Marsala, Jérez, etc.)"

" 3º.-Los vinos que contengan mas de dos por mil de cloruro de sodio.-"

" 4º.-Los vinos que contengan por litro mas de dos decigramos de sulfito y dos centigramos de anhídrido sulfuroso libre".

" 5º.-Tampoco podrán ser vendidos ni puestos en comercio los vinos averiados y alterados por enfermedades.-Estos caldos serán destilados por intervención del P.E. o de las Oficinas Químicas Nacionales, permitiéndose solo la utilización del alcohol que contienen.-"

Este artículo establece la prohibición de adicionar y vender , vinos que no reúnan las condiciones del artº 1º-

En su Inciso 1º cita las **adiciones** prohibidas, el producto resultantes de dichas adiciones, debe dividirse en dos categorías; cuando sean nocivas a la salud y cuando no lo sean, para la determinación entre sustancias nocivas o no, su reconocimiento, queda a cargo de las Oficinas Químicas Nacionales, quienes al clasificar el producto de "bebida artificial", deben indicar si es apta o no para el consumo.- La sanción en uno y otro caso, esta establecida en los Artº 10 y 14, sin perjuicio de la aplicación del Código Penal (Título 4º, Artº 295 y siguientes) cuando las sustancias empleadas en la elaboración sean nocivas o consideradas nocivas a la salud.-

El límite establecido en el Inc. 2º, responde a normas dadas en Congresos Internacionales, teniendo en cuenta el máximo encontrado en vinos naturales, y además con relación a la higiene.-

La tolerancia de 4 o/oo, responde a normas europeas; y respecto a la higiene, se ha permitido, debido a que su uso es menor, puesto que trata únicamente de vinos licorosos y de postre.-

En nuestro país no existen hasta el momento, vinos comunes y ordinarios, vinificados normalmente, que en su análisis den un porcentaje mayor de dos por mil.-

El uso del yeso, por lo general, no responde a prácticas lícitas; y si indagamos que el 90 % de la producción nacional de vinos , los elaboran las Provincias de Mendoza, y San Juan y además de éste factor, la ley no enumera el yeso entre las sustancias permitidas en las prácticas enológicas lícitas, queda pues dicha sustancia en el carácter de "tolerada", y su uso debe ser antes autorizado por las Oficinas Químicas, a objeto de establecer con precisión la relación de éste componente en un vino natural con aquellos a los que se les ha agregado.-

El uso de ésta sustancia no perjudica al vino, pero encubre fraudes; el análisis industrial a que se somete el vino para la libre circulación, no puede determinar si la vinificación se

ha efectuado con yeso, o en su defecto, si se ha empleado acido sulfurico, compuesto ilicito, segun lo determina el Inc. 10. de este articulo.-

Autorizado el uso del yeso, las Oficinas Quimicas pueden comprobar la presencia de dicha substancia en los residuos de la fermentacion.-

En el Inc. 30., la limitacion responde, igual que la anterior, a Congresos Internacionales.-

El Inc. 40. limita en igual forma, que las viticulturas europeas, en la fecha de la sancion de la Ley.-

Las limitaciones de los tres incisos anteriores, deben de ser respetadas; con excepcion del ultimo ya que el anhido sulfuroso es susceptible de eliminarse con trasiegos sucesivos.-

Los vinos que contengan mayor proporcion de sulfatos, y siempre las las Oficinas Quimicas no hallan autorizado el uso del yeso, mientras esten en bodega, debe permitirse el corte con otros de menor proporcion.- No asi a los vinos que esten en comercio, puesto que mayor proporcion que la tolerada, demuestra que ha sido adulterado, ya que para librarlo al consumo fue analizado previamente.- El Arto. dice: "Queda absolutamente prohibido adicionar al vino y vender como tal...."; luego los vinos en comercio con mayor proporcion de sulfatos que la tolerada, debe considerarse como "bebida artificial", y en iguales condiciones, deben considerarse, tambien, los vinos que tengan mas de dos cloruro de sodio por litro.-

Los poseedores de vinos en comercio, tanto de sulfatos, como de cloruros, asi como tambien los bodegueros que no han dado aviso de que su uva, normalmente dan mayor porcentaje de cloruro de sodio que la indicada en la ley, y respecto a sulfatos, no hayan solicitado la autorizacion correspondiente para emplear yeso, caen bajo la sancion del arto. 10 y las penalidades del 14, puesto que estos productos responden al inciso 30. del articulo 20.-

Respecto al Anhido Sulfuroso y sus sales, debe hacerse excepcion; tanto mas que el limite dado en la ley, comparado con

el de las viticulturas europeas, resulta anticuado.-

El Inc. 5º no responde al fondo del artículo, puesto que éste dice: "-Queda absolutamente prohibido adicionar al vino y vender como tal.....", y se explica en una alteración por enfermedad no existe mas que la acción de un organismo; mientras que en los incisos anteriores, la modificación del vino es producida por sustancias agregadas.-

Puede pensarse en la misma forma una alteración motivada por caso de descuido, a otra que deliberadamente se produce por el agregado de sustancias prohibidas? - Esta apreciación, respecto al Inc. 5º se aclara leyéndolo detenidamente, puesto que la palabra - "tampoco", al incluir los vinos averiados entre los prohibidos para la venta, establece al mismo tiempo, una diferenciación con los productos legislados en los 4 incisos anteriores.-

Las penas establecidas a los infractores de éste inciso deben aplicarse unicamente al bodeguero que no denuncia ésta circunstancia a las Oficinas Químicas.-

Los vinos enfermos en bodega, no estan a la venta; toda vez que para librarlos al consumo necesitan ser analizados previamente, no sucediendo lo mismo con las alteraciones que se producen en el comercio.-

De esto se desprende la necesidad de reglamentar especialmente éste inciso, es decir: limitar la Acidez Volátil.-Una para librarlo al consumo y otra en consumo.-La razón es muy sencilla; el vino en bodega es cuidado por su propietario, tanto mas cuanto que la Ley lo obliga, de lo contrario cae en las penas establecidas en el Artº 15; mientras que, en consumo, la vigilancia y comodidades son menores.-Debe por lo tanto establecerse una tolerancia racional.-

Los vinos que en bodega, resulten, por sus datos analíticos, no susceptibles de correcciones, deben ser destilados.-

Artº 5º.-"El P.E. podrá modificar, ampliar, o tolerar las correcciones enológicas permitidas, con arreglo a los progresos de la ciencia y a las condiciones regionales, y declarar comprendidas en ésta Ley otras sustancias nocivas, por su cantidad o calidad.-"

Por éste Artículo el P.E. está habilitado para reglamentar las vinificaciones y modificar las correcciones enológicas licitas

expresados en el Artº 3º.-

Artº 6º.-"Se consideran lícitos los siguientes tratamientos practicados sobre los vinos hechos:

"1º.-La mezcla de dos o mas vinos genuinos,provenientes de varias uvas,o de diferentes cosechas.-"

"2º.-La alcoholización limitada,para asegurar la conservación.-"

"3º.-La adición de mosto cocido y alcohol puro,para obtener vinos licerosos especiales.-"

"4º.-La adición de sacarosa,alcohol,substancias aromaticas y amargas,para la obtención de vinos compuestos del tipo de vermouth o medicinales.-"

"5º.-La adición de ácido carbónico,anhidrido y azúcar,para preparar vinos espumosos.-"

La alcoholización que admite ésta ley, es la que se practica con el propósito de asegurar la conservación del vino, y debe ser hecha con el alcohol químicamente puro,asi comò igualmente puras deben ser todas las substancias cuyo empleo permite.-

En éste artículo se pone bien de manifiesto los tratamientos lícitos a practicar sobre los vinos hechos.- En el Inc. 1º,se permite la mezcla de vinos entre sí,la que debe considerarse de dos categorías :-los vinos que van a responder al tipo de mesa, producido por la fermentación del mosto de la uva fresca y los que den tipos especiales.-El espíritu de éste Inciso, es claro y terminante,habla de vinos hechos.-No es posible obtener productos distintos, es decir la mezcla de vinos de mesa; todas las demas,darán tipos especiales.-

En realidad que son los vinos el resultado de la fermentación de la uva fresca,no necesitan aumentar el grado alcóhólico para su conservación.-La autorización dada en el Inciso 2º tiende mas bien a exigencias comerciales ,tales como la venta de vinos algo dulces, como tipo de mesa, en las Provincias del Norte.-

Esto no significa que existan casos, en que por razones anormales del mosto,exijan alcoholización,para asegurar su conservación.-

La palabra "limitada" es para determinar el grado alcóhólico a que debe elevarse el vino para su conservación ; claro está sin tener en cuenta las limitaciones que responden a leyes impositivas, ya que éstos límites tienen un caracter rentístico y atienden en algo la higiene.-

En el Inc. 3º se trata de la preparación de los vinos licorosos, y en él queda perfectamente puesto de manifiesto, que todo vino de mesa sea blanco o tinto, al que se le agregue mosto cocido y alcohol, deja de ser vino tipo de mesa, para transformarse en un producto especial, y por consiguiente, éste nuevo producto, no responde al resultado de la fermentación de la uva fresca.-

Por éste Inc. se autoriza la elaboración de mistela, ya que dicho producto es simplemente el resultado de la mezcla de mosto, con un porcentaje de azúcar elevado y alcohol.-La mezcla de éste producto con los vinos genuinos, es sin limitación, y su resultado es siempre vino especial.-

Inc. 4º, autoriza la preparación de vinos espumosos.-

La nota aclaratoria de éste artículo tiene por objeto recalcar que todos los productos empleados en las correcciones, deben ser químicamente puros.-

Respecto al alcohol químicamente puro, significa que en el caso de emplear alcoholes industriales, éstos deben reunir, con toda exactitud esa condición.-

Cuando el alcohol, a emplearse sea de vino, puede contener impurezas, ya que tanto éstas, como sus éteres, no afectan al vino, con cuyos componentes armonizan.-Téngase entendido, que dicho alcohol, debe ser el producido de la destilación de un vino sano; de lo contrario debe aplicarse, la exigencia establecida para los alcoholes industriales.-

Artº 7º Las bebidas comprendidas en el Artº 2º llevarán la denominación de bebidas artificiales.-"

"Toda otra bebida similar a las enumeradas en ésta Ley, cualquiera que fuera su naturaleza y procedimiento de elaboración, no podrá llevar otra designación que la de "bebida artificial" con excepción de los vinos espumosos, el vermouth, vinos medicinales y la sidra.-"

La elaboración de los productos a que se refiere éste artículo; debía prohibirse; pero como ellos están sujetos a impuestos según la Ley 11024, queda autorizada.-

Es curioso que el mismo artículo, cite como excepción a la clasificación de "bebida artificial", los vinos espumosos, el vermouth, los vinos medicinales y la sidra. (Mas adelante quedará -

explicado porque el legislador no ha colocado entre estas excepciones a las mistelas .-)Pues en realidad, todos los productos son bebidas artificiales toleradas; pues sus agregados no están permitidos en las correcciones enológicas, no son componentes normales - del mosto ni del vino, notándose que los vinos licorosos han sido suprimidos de la excepción.-Este tipo de vino responde a la definición dada en el artículo 1º.-

Volvamos a notar, que no existen más que dos clases de vinos; los de mesa y los licorosos; todos los demás son tolerados en la Ley.-

Artº 8º.-"En el caso de que los vinos genuinos, contengan proporción menor o mayor de extracto seco, que la fijada en los incisos 4º y 5º se determinará su procedencia natural por el análisis de las uvas que lo producen, o por cualquier otro medio enológico adecuado, para los vinos nacionales; y por los datos analíticos oficiales y de origen, para los de procedencia extranjera.-"

Este artículo puramente de carácter técnico, obliga a las Oficinas Químicas Nacionales a practicar los estudios de investigación para las normas que sirvan en la clasificación de los vinos, en la exacta aplicación de este artículo; ya que los vinos que nos llegan del extranjero, siempre que no reúnan las calidades de los incisos 4º y 5º del artículo 2º deben venir munidos de los documentos oficiales exigidos.-

Artº 9º.-"Solo se permitirá en las bodegas la elaboración de vinos genuinos, la destilación de los orujos y vinos y la rectificación de alcoholes.-Todas las demás bebidas, cuya venta tolera esta Ley, se elaboran en locales especiales, que no podrán establecerse sin declaración previa, y que quedarán sujetos a la reglamentación que el P.E. establecerá.-"

Por este artículo se permite elaborar en bodega, pura y exclusivamente vinos genuinos, la destilación de orujos y vinos y rectificación del alcoholes.-

La segunda parte de este artículo, trata de que las bebidas toleradas por la ley, que deben elaborarse en locales a parte y bajo permiso especial.-

Es de notar que en esta segunda parte, la palabra, "tolera" se refiere pura y exclusivamente a los vinos espumosos, el vermouth, vinos medicinales y la cidra.-Los vinos licorosos, no entran en esa excepción; los componentes que los forman son pura -

mente los de la uva y el vino y por lo tanto, caen dentro de la definición del Artº 1º.-

La elaboración en bodega de vinos genuinos, a que se refiere el Artículo, es únicamente la de los vinos de mesa y los licorosos; las demás que permite la ley, deben practicarse en locales especiales, puesto que los componentes que entran en su preparación no son los permitidos para los mostos y los vinos hechos y pueden dar lugar a fraudes en los vinos genuinos.-

La mistela también debe ser permitida su elaboración en bodega; no afecta en nada los elementos constituidos del mosto y del vino, y además entra en la preparación de los vinos licorosos.

En cuanto al alcohol, es fiscalizado por la ley especial

Indiscutiblemente la mistela no responde a la definición del vino, pero en las viticulturas europeas, éste producto se considera como vino tipo licor.-En nuestro comercio se vende mistela bajo el nombre de "vino moscatel" hasta ocho pesos la botella.-No es posible ponerse en condiciones desventajosas respecto a los productos importados, cuando en nuestro país pueden elaborarse en las mismas condiciones que en Europa, con iguales resultados.-

Artº 10º.-"Queda prohibido introducir, circular u ofrecer a la venta, como vinos genuinos, todas las bebidas que no llenen las condiciones del artº 1º, debiendo llevar una testación en parte visible del envase, de la clasificación que le corresponde, según el artº 7º.-"

"Se considerarán elaboradas para la venta como "Bebida Artificial", las existencias en bodega, depósitos y casas de comercio en general, de cualquiera de esas bebidas si no tienen su designación específica y la constancia de la intervención de la autoridad competente.-"

Necesitando los productos mencionados en ésta ley, el correspondiente análisis para su clasificación, basta pues que éste se efectúe para comprobar a que categoría pertenece el producto, si responde al artículo 1º de la Ley, será "vino genuino", sino, "bebida artificial".-

Como en la segunda parte de éste artículo dice :- " se considerarán elaboradas, para la venta como " bebida artificial "

las existencias en bodega...", todo producto que no reúna las condiciones del Art. 10., son "bebidas artificiales"; tanto más que el Art. 9o. prohíbe dichas elaboraciones en bodega.-

Ahora bien, continúa el Art. con "depositos y casas de comercio, en general...".-En el caso de que hubiere productos en estos locales, vinos genuinos, unos y otros "bebidas artificiales", ambos productos sin la intervención de la autoridad competente, deben quedar sujetos a las mismas penalidades de la Ley, puesto que puede haber la presunción de ser las "bebidas artificiales" el producto de manipulaciones con los vinos genuinos; y como la Ley obliga para elaborar vino, como para la preparación de "bebidas artificiales", el correspondiente permiso, tanto el uno como la otra, son elaboraciones clandestinas, por falta de designación específica a que se refiere el artículo.-La única diferencia es que el Art. 14 debe descomisarse la mercadería y como por el Art. 17o. puede venderse lo decomisado, basta que se clasifiquen los productos como "vino genuino" y otro "bebida artificial".-Por algo el legislador determina las palabras "bodega", depósitos y "casas de comercio.-"

Siendo prohibida de antemano, en el Art. 9o. -, la preparación en bodega de "bebidas artificiales", resulta pues, que todo producto cuya elaboración no haya sido autorizada, ésta Ley a los efectos de las penalidades del Art. 14, lo considera "bebida artificial".-

Art. 11o.-"Los vinos extranjeros que se introduzcan ~~al~~ país, para el consumo, deberán ser vendidos en sus cascotes de origen, o embotellados con intervención del Poder Ejecutivo, justificando su procedencia y con certificados de análisis del país en que se elaboran".-

"Los que se introduzcan con más de treinta y cinco por mil de extracto seco, libre de azúcar reductor, se venderán con intervención del Poder Ejecutivo.-"

El objeto de este artículo es obligar a los introductores de vinos, a vender los productos importados tal cual llegan del extranjero; y en el caso de venta, en envases menor, debe controlarse oficialmente esta operación, para justificar en consumo la procedencia.-En cuanto a la segunda parte de este artículo tiene por objeto, que en caso de efectuar mezclas, pierde la pro-

cedencia extranjera y se transforma en un producto cortado en el pais.-

Art. 12o.-"Los vinos extranjeros al ser introducidos al pais y los nacionales al librarse al consumo, deberan ser previamente analizados por las Oficinas Quimicas Nacionales, o por las habilitadas por el P.E., donde aquellas no existieran".-

"Ademas de las que el P.E. crea conveniente establecer, existiran Oficinas Quimicas Nacionales, en la Capital Federal, Rosario, Mendoza, San Juan, Entre Rios, Cordoba, Catamarca, Salta y Tucuman".-

Segun el articulo anterior, los vinos extranjeros deben conservar su origen; en igual forma, los nacionales, deben ser reconocidos.-

Si este articulo obliga, tanto al vino importado como al nacional; ser analizados antes de librarlos al consumo, en el certificado de "Genuine", debe hacerse constar, ^{su aptitud para el consumo} ~~en~~ ^{en que} forma, se va a vender y la especificacion que va a tener; de lo contrario se hace imposible mantener el origen.-

Como se va a vender ?- Este se refiere al envase mayor o menor.-Que especificacion se va a tener ?- El nombre del vino, cualquiera que fuera, apropiado o fantasia.-Este requisito es indispensable para controlarlo en consumo, pues es muy comun que, por razones especiales de comercio, desaparezca el nombre del productor, llegando hasta cambiar el analisis de origen.- El mantenimiento del origen, lo obliga la Ley, de modo que, en el caso de cambiar de marca o envase, por razones de indole comercial, los interesados deben dar cuenta a la Oficina Quimica de origen, para las modificaciones del caso.-

Los datos analiticos deben suprimirse del certificado que se entrega al publico, el que debe contener solamente las anotaciones siguientes:-Numero, Nombre del productor o mayorista, Naturaleza del producto, Marca, Envase detallado, Total de litros, - Importado o nacional, Clasificacion, Impuesto, ~~Adicionales~~ establecidos, Derechos.-

La supresion de los datos analiticos, se funda en que estos son del tramite interno de las Oficinas Quimicas; y ademas en que en la Ley esta bien establecido a que articulo corresponde el producto.-La Ley no es impositiva; es de clasificacion y de esta clasificacion se otorga, no solamente en virtud de los detos analiticos obtenidos, sino tambien de los antecedentes de el-

boracion, en relacion a las normas.-

Los datos analiticos son oficiales, y por consiguiente son reservados.-La solucion de las cuestiones sobre ellos, queda sometida unicamente al resultado del dictamen de las Oficinas Quimicas Nacionales.-

A los efectos de la Ley de Vinos, las Oficinas Quimicas Nacionales, no son asesores de la Administracion Gral. de Impuestos Internos, ni de las Aduanas; tienen una funcion propia, puesto que clasifican; y por las clasificaciones otorgadas, las administraciones ante dichas, hacen efectiva la aplicacion de las disposiciones de las Leyes impositivas.-

La clasificacion no tiene por objeto, unicamente, la aplicacion del impuesto; tiene tambien, otro rol mas importante, que es la vigilancia de la industria, pues en los articulos 14- 15 y 16 se establecen penas que no son por infraccion a la Ley impositiva, sino por faltas cometidas en la elaboracion o manipulaciones efectuadas en los vinos y contrarias a las prescripciones de la misma Ley.-

Séame permitido dejar constancia de que, si se cumpliera en forma precisa, lo establecido en ella, la industria hubiera dado un paso mas hacia adelante.- Desgraciadamente son pocos los casos en que se ha aplicado a los infractores las penas que corresponden.-

La aplicacion de estas penas, esta a cargo de la Administracion Gral. de Impuestos Internos, y esta Reparticion por su indole, dirige su accion mas especialmente, a constatar las infracciones al pago del impuesto, que las faltas de caracter puramente industrial.-

Por esta razon se demuestra que la aplicacion de esta Ley corresponde a las Oficinas Quimicas Nacionales, a las que debe darse los elementos y facultades necesarias para poder constatar las infracciones a la misma, y aplicar las penalidades que, como las de los articulos 14 - 15 y 16 castigan las infracciones de caracter puramente industrial.-

Debe establecerse que la muestra para el analisis -

a que se refiere este articulo, sera remitida por el interesado a la Oficina, salvo en los casos en que se trata de vinos importados.-En esta forma se suprime la toma de muestras en bodega, ya que no es materialmente posible cumplirla en forma eficiente; y ademas porque no es la muestra la que por si sola, da la libre circulacion, sino el resultado analitico y demas antecedentes de cosecha, en relacion al orden, como hemos dicho anteriormente.-

Per otra parte, el certificado con que se libra al consumo, garantiza el producto; basta pues que el propio interesado se comprometa, bajo declaracion jurada, a dar a la circulacion vino igual al remitido a la Oficina para su analisis.-

La infraccion a esta obligacion sera penada con arreglo a la naturaleza del producto que haya sido dado al consumo.- Si es vino "genuino" distinto del analizado, le correspondera la pena del articulo 16; si es vino "no genuino" cae bajo la prohibicion del articulo 10, y le corresponde la pena del Art. 14; y si fuese vino "averiado" clasificado por el Art. 4o., Inciso 5o., le corresponde la pena del Art. 15.-

Se ve, pues, que no es necesario, que la muestra sea tomada en bodega, desde que la legitimidad de la que seria remitida a la Oficina, esta garantizada por la misma Ley.-

Art. 13o.-"Los bodegueros y los fabricantes de las demas bebidas mencionadas en esta Ley y los comerciantes al por mayor de estos articulos, llevaran los libros que el P.E. determine, los que podran ser inspeccionados por el mismo, siempre que lo considere necesario.-"

Per este articulo, quedan obligados a inscribirse los elaboradores de vino, los de las demas bebidas, que permita esta Ley, asi como tambien los comerciantes y los importadores.-

Se desprende de esta obligacion, que todos los vinos y los productos que permita esta Ley que se encuentren en comercio sin el correspondiente certificado de libre circulacion, otorgado por las Oficinas Quimicas Nacionales, y la constancia del origen del producto, deben ser considerados como de elaboracion clandestina y por consiguiente caen en lo establecido en el Art. 10 y bajo las penalidades del Art. 14.-

Art. 14o.-"Los infractores a lo dispuesto en el Art. 10 de la presente Ley, seran castigados con el decomiso de la mercaderia y multa de cincuenta centavos moneda nacional por cada litro e -

un mes de arresto por cada mil litros o fraccion.-"

Este articulo es tan claro que no es posible formular comentarios para su aplicacion; en el se comprenden todas las infracciones a esta Ley, establecidas en el Art. 10, que son a la vez sin excepcion todas las que falsean directa o indirectamente al vino en su concepto de "genuino", dado en su Art. 10.-

Las penas establecidas en este articulo, tienen por objeto no sólo garantizar al industrial honesto, sino tambien que es necesario, por razones de higiene, que el consumidor tenga la seguridad de obtener un buen producto, ya que el vino puede considerarse como substancia alimenticia de media necesidad.-

Art. 15o.-"Los infractores a lo dispuesto en el Art. 4o., Inciso 5o., seran castigados con la inutilizacion de los vinos y una multa de treinta centavos moneda nacional por cada litro o 15 dias de arresto por cada mil litros o fraccion.-"

Los comentarios de este articulo son los correspondientes a los hechos en el Art. 4o., Inciso 5o.-

Art. 16o.-"Las transgresiones a las disposiciones de esta Ley, no especificadas en los articulos anteriores, seran penadas con multa de cincuenta a quinientos pesos moneda nacional, la que podra duplicarse en caso de reincidencia.-"

Se trata simplemente de las transgresiones de caracter leve y sujetos a la reglamentacion de la misma Ley.-

Art. 17o.-"Todo denunciante de la defraudacion o de infraccion a la presente Ley, sea o no, empleado publico, percibira el cincuenta por ciento de los decomisos y del valor de las multas que se cobren.-"

"La entrega del cincuenta por ciento del denunciante, se hara aun en el caso de que no llegue a cubrir el importe.-"

El presente articulo tiene por objeto facilitar el fiel cumplimiento de la Ley, provocando el conocimiento de las infracciones por la denuncia privada; acordando al denunciante sea o no empleado publico el derecho de obtener el 50 % del decomiso y demas penas impuestas al infractor; pago que el P.E. debe hacer efectivo, se llegue o no a cubrir el importe de las penalidades que corresponden.-El denunciante tiene el derecho de apelar ante el P.E. cuando la Oficina, no aplique la pena que corresponda al hecho denunciado y que haya sido comprobado por dicha Oficina.-

Siendo la Asociacion Quimica Argentina, una Institucion que se ocupa en especial de mantener el interes entre los

profesionales, debe coadyuvar al cumplimiento de ésta Ley, en el sentido Oficial, es decir; aconsejando el intercambio de resultados analíticos, que demuestren las transgresiones a la Ley, entre las distintas Oficinas Químicas del País, para evitar la impunidad del falsificador.-

Arto. 18.- "El P.E. determinará los procedimientos conducentes a obtener en las bodegas que no se elabore una cantidad de vino mayor, que la que corresponda a la cantidad de uva vinificada.-"

Para la mejor aplicación de éste artículo, el P.E. establecía la obligación de parte de los elaboradores de vinos, de remitir a las Oficinas Químicas Nacionales, las declaraciones de la cosecha y los antecedentes de elaboración, con arreglo a los formularios que dichas Oficinas establecerán, a fin de obtener los datos necesarios para la clasificación, conforme a las disposiciones de ésta Ley.- Respecto a los demás productos a que ella se refiere, las mismas Oficinas determinarán los datos que consideren necesarios.-

Ya se ha dicho al comentar el Arto. 12, que la clasificación no se hace solamente con los datos analíticos, sino también con los demás antecedentes que concurren a la elaboración.-

Como se ve reglamentando ésta Ley y ajustándose a lo comentado se llegaría a resultados beneficiosos para la industria.-

La confección de éstos comentarios es el resultado de la observación necesitando para ello romper con prácticas inveteradas que tanto mal han hecho al desenvolvimiento de la industria, puesto que el 99 % de las reglamentaciones actuales no conciben con el espíritu de la Ley, por atender éstas pura y exclusivamente las transgresiones al formulismo de los trámites administrativos sin tener en cuenta a la industria en sí.-

Por lo general los asuntos de carácter técnico industrial son iniciados en las Oficinas Químicas Nacionales en virtud de esta Ley, pero discutidas y resueltas por la Administración General de Impuestos Internos, y jamás se ha dado el caso que por una transgresión a la Ley de vinos esta Repartición haya dado una resolución que sirva de base como precedente, ni haya solicitado reglamen

mentaciones en ese sentido al P.E.-

Este es lo que me ha inducido a hacer este trabajo por considerarlo de necesidad para la buena marcha de esta industria en nuestro país, lo que se obtendrá separando la parte técnica industrial de la parte impositiva y comercial.-

He observado que la intervención de las Oficinas Químicas Nacionales, a los efectos de la Ley de Vinos, tiene un carácter completamente pasivo, ya que ella consiste en practicar los análisis de las muestras de vinos, y en las deducciones e informes, que sobre estos trabajos se requieren, los antecedentes son suministrados por las Oficinas técnicas, y completados con la buena voluntad de los químicos encargados, que se preocupan de buscar los datos necesarios fuera del resorte oficial.-

La falta de intervención directa de las Oficinas Químicas Nacionales, tanto en la industria del vino como en la mayor parte de las otras industrias, entorpece la especialización del empleado.-

La especialización del químico en las industrias es una necesidad y exige la labor en la fábrica.- Como es posible dictaminar sobre un tópico industrial cualquiera, sin la observación directa ?- y después de estos es posible que un técnico sin una inspección ocular, pueda dar un dictamen por datos suministrados por personas técnicas ?-

La Reglamentación de la Ley de Vinos, impone la separación Administrativa de las Oficinas Químicas Nacionales de las de la Administración General de Impuestos Internos.-

Si la Ley actual llena las necesidades, para la fiscalización de los vinos en consumo, basta reglamentarla debiendo atender los puntos siguientes:-

1o.-Establecer la norma de cosecha.-

2o.-Mantener el origen del producto hasta el consumo.-

3o.-Organizar las Oficinas Químicas a base de la norma y el origen, siendo concurrentes todas las Oficinas Químicas del país que intervengan en vinos, sean Nacionales, Provinciales o Municipales.-

4o.-La parte impositiva y comercial quedara exclusivamente a cargo de las Aduanas y de Impuestos Internos.-

1o.-Establecer la norma de cosecha:-

En el capitulo anterior nos hemos ocupado de la norma, en él hemos puesto de manifiesto la dificultad que existe para establecerla, pero como es indispensable buscar un punto de comparacion para la clasificacion de los vinos, paso a detallar el sistema empleado por la Oficina quimica Nacional de Mendoza y la Direccion Gral. de Fomento Agricola e Industrial, para obtener una norma aplicable al año 1921, trabajo al cual he cooperado.-

El siguiente boletín de cosecha que se adjunta, fue el empleado al efecto y autorizado por decreto de fecha 16/2/921, dado por la Intervencion Nacional de Mendoza.-

Los datos de minimos y maximos de alcohol a producir, fueron obtenidos por bodega, para los tres tipos de vino, tinto, criollo y blanco, que responden al Art. 1o. de la Ley y con estos datos se dedujo el minimo de alcohol para los vinos de la Provincia, en los tres tipos indicados y por Departamentos.-

A continuacion acompaño el cuadro demostrativo.-

Explicacion de los cuadros de los maximos y minimos.-

El minimo representa la densidad Baume a que se ha iniciado la cosecha y el maximo, la densidad a que se ha terminado.-

Para confeccionarlo se ha esperado a recibir todos los partes semanales, se han separado por bodegas y por Departamentos, anotandose a parte las densidades a que han iniciado y terminado la cosecha.-

Al hacer la casilla de mas de 12 se ha tenido en cuenta que un mosto con 11.60 Baumé produce un vino con 12 % de alcohol.-

Teniendo en cuenta la cantidad de cada variedad de uva y la densidad, se ha calculado el termino medio por variedad y bodega de este y en la misma forma se ha calculado el termino medio departamental y de esta el de la Provincia.-

Estudiando el cuadro se observa que en casi todos los Departamentos, es mayor el numero de bodegas que han iniciado la co-

secha con densidad superior a 11°60 Baumé y muy pocas las que terminaron con densidad menor, razon por la cual el dato 12 % de alcohol es el que debe servir de norma para los vinos del año 1921 y de esta Provincia.-

Tesis de Posgrado

Página no digitalizada

Tipo de material: Tabla

Alto: 30

Ancho: 53

Descripción: Formulario "Control sobre la elaboración y cosecha"

Esta página no pudo ser digitalizada por tener características especiales. La misma puede ser vista en papel concurriendo en persona a la Biblioteca Central Dr. Luis Federico Leloir.

This page could not be scanned because it did not fit in the scanner. You can see a paper copy in person in the Central Library Dr. Luis Federico Leloir.

DEPARTAMENTOS

| total | bedegas | bedegas sin elaborar | bedegas elaboracion | Clase de uva | kilo y maximo | | 10.10 a 11 | 11.10 a 11.50 | 11.60 a 12.00 | mas de 12 | 12.10 a 12.50 | 12.60 a 13.00 | mas de 13 | TOTAL | | termino medio | termino medio | Departamento | Alcohol | Product |
|-------|---------|----------------------|---------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|------------|---------------|---------------|-----------|---------------|---------------|-----------|-------|----|---------------|---------------|--------------|---------|---------|
| | | | | | bedegas con mas de 12 % | bedegas con mas de 12 % | | | | | | | | | | | | | | |
| 110 | 64 | 46 | 104 | tinta | min 4 | max 22 | 28 | 34 | 16 | 23 | 25 | 23 | 23 | 54 | 50 | 11.40 | 11.90 | 1190 | 12.40 | |
| | 64 | 46 | | criolla | min 4 | max 7 | 3 | 14 | 17 | 10 | 10 | 10 | 2 | 15 | 31 | 11.50 | 11.90 | 11.70 | 12.15 | |
| | 76 | 34 | | blanca | min 9 | max 10 | 8 | 5 | 2 | 2 | | 3 | | 27 | 7 | 10.70 | 11.10 | 10.90 | 11.10 | |
| | 13 | 89 | | tinta | min 2 | max 22 | 13 | 35 | 14 | 20 | 24 | 13 | 13 | 37 | 52 | 11.40 | 12.50 | 11.90 | 12.40 | |
| | 32 | 70 | | criolla | min 1 | max 11 | 15 | 32 | 8 | | | | | 27 | 43 | 11.50 | 12.00 | 11.70 | 12.15 | |
| | 76 | 26 | | blanca | min 5 | max 6 | 3 | 5 | 7 | 11 | 10 | 4 | 9 | 14 | 12 | 10.90 | 11.70 | 11.30 | 11.55 | |
| | 14 | 79 | | tinta | min 6 | max 15 | 12 | 36 | 20 | | | | | 23 | 56 | 11.70 | 12.70 | 12.20 | 12.70 | |
| | 25 | 68 | | criolla | min 6 | max 7 | 7 | 26 | 29 | | | | | 13 | 55 | 11.90 | 12.20 | 12.20 | 12.70 | |
| | 72 | 21 | | blanca | min 8 | max 3 | 2 | 9 | 3 | | | | | 9 | 12 | 10.90 | 11.90 | 11.50 | 11.90 | |
| | 2 | 55 | | tinta | min 3 | max 14 | 16 | 18 | 4 | | | | | 33 | 22 | 11.20 | 12.30 | 11.70 | 12.15 | |
| | 24 | 23 | | criolla | min 1 | max 5 | 4 | 10 | 13 | | | | | 10 | 23 | 11.70 | 12.10 | 11.90 | 12.40 | |
| | 32 | 25 | | blanca | min 3 | max 7 | 7 | 5 | 3 | | | | | 17 | 8 | 11.10 | 11.30 | 11.20 | 11.40 | |

DEPARTAMENTO
SOLNERTY INTL

| total de bodegas | bodegas sin elaborar | bodegas que elaboraron | clase de uva | minimo y maximo | | 9 a 10.00 | 10,10 a 11.00 | 11,10 a 11.50 | 1,60 a 12,00 | mas de 12 | 2,10 a 2,50 | 2,60 a 13,00 | mas de 13 | TOTAL | | termino medio | termino medio departamental | alcohol | producci |
|------------------------|----------------------------|---------------------------|--------------|---------------------------|-------------------------------|-----------|---------------|---------------|--------------|-----------|-------------|--------------|-----------|-------|-------|------------------|-----------------------------------|---------|----------|
| | | | | bodegas con de 12 % | bodegas con mas de 12 % | | | | | | | | | | | | | | |
| Las Heras 48 | 13 | 35 | tinta | min | max | 5 | 7 | 17 | 6 | 9 | 10 | 5 | 12 | 23 | 11.70 | 12.05 | 12.55 | | |
| | 13 | 35 | criolla | min | max | 1 | 4 | 15 | 15 | 12 | 6 | 5 | 5 | 30 | 12.00 | 12,20 | 12.70 | | |
| | 43 | 5 | blanca | min | max | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 1 | 1 | 2 | 3 | 11.70 | 11.80 | 12.25 | | |
| Ciudad 25 | 5 | 20 | tinta | min | max | 3 | 6 | 11 | 11 | 3 | 4 | 1 | 9 | 11 | 11.50 | 11.80 | 12.25 | | |
| | 6 | 19 | criolla | min | max | 7 | 2 | 6 | 4 | 5 | 2 | 2 | 3 | 10 | 11.40 | 11.70 | 12.15 | | |
| | 23 | 2 | blanca | min | max | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 1 | 10.40 | 11.00 | 11.20 | | |
| Lavalle 21 | 8 | 13 | tinta | min | max | 2 | 2 | 4 | 7 | 7 | 7 | 3 | 2 | 11 | 12.10 | 12.40 | 13.00 | | |
| | 2 | 19 | criolla | min | max | 1 | 1 | 5 | 13 | 1 | 10 | 5 | 1 | 18 | 12.30 | 12.90 | 13.70 | | |
| | 20 | 1 | blanca | min | max | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 11.30 | 11.30 | 11.55 | | |
| Gral. Alvear 18 | 7 | 11 | tinta | min | max | 4 | 3 | 3 | 1 | 1 | 3 | 1 | 7 | 4 | 11.20 | 11.60 | 12.00 | | |
| | 7 | 11 | criolla | min | max | 4 | 3 | 4 | 4 | 2 | 1 | 1 | 7 | 4 | 11.20 | 11.80 | 12.25 | | |
| | 8 | 10 | blanca | min | max | 4 | 3 | 3 | 3 | 1 | 1 | 1 | 7 | 3 | 11.10 | 11.40 | 11.80 | | |

DEPARTAMENTOS

| total de bodegas | bodegas sin elaborar | bodegas que elaboraron | clase de uva | Btlnimo y maximo | | 9 a 10 - | 10,10 a 11,00 | 11,10 a 11,50 | 11,50 a 12,00 | mas de 12- | 12,10 a 12,50 | 12,50 a 13,00 | mas de 13- | bodegas con menos de 12 % | | bodegas con mas de 12 % | termino medio | TERMINO medio departamental | alcohol a producir |
|------------------|----------------------|------------------------|--------------|------------------|---|----------|---------------|---------------|---------------|------------|---------------|---------------|------------|---------------------------|-------|-------------------------|---------------|-----------------------------|--------------------|
| | | | | TOTAL | | | | | | | | | | | | | | | |
| San Carlos 15 | 6 | 9 | tinta | min | 1 | 2 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 6 | 3 | 3 | 6 | 11,80 | 12,40 | 13,00 | |
| | | | | max | | | | | | | | | | | 9 | 13,00 | | | |
| | 9 | 6 | criolla | min | 1 | | 3 | 2 | | | | | | | 5 | 11,80 | 11,90 | 12,40 | |
| | | | | max | 1 | | 2 | 1 | | | | | | | 5 | 12,10 | | | |
| | 12 | 3 | blanca | min | 2 | | | 1 | | | | | | | 2 | 11,10 | 11,50 | 11,90 | |
| | | | | max | 1 | | | 1 | | | | | | | 1 | 11,90 | | | |
| Santa Rosa 9 | 3 | 6 | tinta | min | 1 | | 1 | 4 | | | | | | 1 | 12,00 | 12,30 | 12,90 | | |
| | | | | max | | | | | | | | | | 1 | 12,60 | | | | |
| | 4 | 5 | criolla | min | 1 | | 2 | 2 | | | | | | | 4 | 11,80 | 12,40 | 13,00 | |
| | | | | max | | | | | | | | | | | 5 | 13,00 | | | |
| | 4 | 5 | blanca | min | 2 | | 1 | 2 | | | | | | | 3 | 11,50 | 11,80 | 12,25 | |
| | | | | max | 2 | | | | | | | | | | 2 | 12,00 | | | |
| La Paz 8 | 4 | 4 | tinta | min | | | 1 | 3 | | | | | | | 4 | 12,40 | 12,70 | 13,35 | |
| | | | | max | | | | | | | | | | | 4 | 13,10 | | | |
| | 1 | 7 | criolla | min | | 1 | | 6 | | | | | | | 6 | 12,30 | 12,80 | 13,50 | |
| | | | | max | | | | | | | | | | | 7 | 13,30 | | | |
| | 5 | 3 | blanca | min | | | 1 | 2 | | | | | | | 3 | 12,20 | 12,30 | 12,90 | |
| | | | | max | | | | | | | | | | | 3 | 12,50 | | | |
| Tupungato 8 | 2 | 6 | tinte | min | 1 | 1 | 2 | 2 | | | | | | | 4 | 11,70 | 11,90 | 12,40 | |
| | | | | max | 1 | 1 | 1 | | | | | | | | 4 | 12,10 | | | |
| | 5 | 3 | criolla | min | 1 | | 1 | | | | | | | | 2 | 10,60 | 10,90 | 11,10 | |
| | | | | max | 1 | 1 | 1 | | | | | | | | 2 | 11,20 | | | |
| | 4 | 4 | blanca | min | 1 | 1 | 1 | | | | | | | | 3 | 10,80 | 11,30 | 11,55 | |
| | | | | max | 1 | 1 | 1 | | | | | | | | 2 | 11,80 | | | |

DEPARTAMENTOS

| DEPARTAMENTOS | total de bodegas | bodegas sin elaborar | bodegas que elaboraron | Clase de uva | mínimo y máximo | 9 a 10 | 10.10 a | 11.58 a | 11.60 a | 12.00 | mas de 12 | 12.10 a | 12.50 | 12.60 a | 13.00 | mas de 13 | bodegas con menos de 12 % | bodegas con mas de 12 % | termino medio | termino medio departamental | alcohol a producir | |
|---------------|------------------|----------------------|------------------------|--------------|-----------------|--------|---------|---------|---------|-------|-----------|---------|-------|---------|-------|-----------|---------------------------|-------------------------|---------------|-----------------------------|--------------------|---------|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | - TOTAL |
| Tunuyán | 4 | 2 | 2 | tinta | min max | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | 4 | 4 | 11.80 12.00 | 11.90 | 12.40 |
| | 4 | 2 | 2 | criolla | min max | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | 2 | -2 | 11.80 11.80 | 11.80 | 12.25 |
| | 4 | 0 | 0 | blanca | min max | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |

1.222 Promedio General de uva tinta 12.05 ~~12.55~~
 " " " criolla 11.95 " 12.50
 " " " blanca 11.45 " 11.80

Para demostrar la bondad de estas partes semanales de declaraciones de cosecha, citare los de una bodega que fermentó - 15,654,250 kilos de uva tinta, con densidades en grados Baumé de 10.80 a 13.60 tomados en la moledora durante los 60 dias empleados en la cosecha y rectificando diariamente en el laboratorio de la Oficina Quimica Nacional el porcentaje de azucar por el metodo quimico.-Hipoteticamente, resuelto un promedio para el grado alcoholico de 12.40 y sobre las operaciones verificadas, dió un resultado de 12.30 % ; sobre una cantidad tan grande, la diferencia de 0.10 % en el alcohol, es insignificante.-

El metodo de vinificacion empleado me facilitó mucho la tarea, puesto que el descube era hecho a rastro de azucar y dia a dia practicaba el analisis de los vinos descubados, comprobando los rastros de azucar y el tenor alcoholico.-

CUADRO DE LOS PARTES SEMANALES DE COSECHA DE LA BODEGA
ANTE DICHA, HACIENDO CONSTAR LAS CORRECCIONES EFECTUADAS

| Fecha | Baumé | Azucar | Alcohol | Acidez | Correc.per Hect. de mosto | |
|-------|-------|--------|---------|--------|---------------------------|-------------|
| | | | | | Agua | Ac.Tartaric |
| Mar.7 | 10.80 | 186 | 10.90 | 4.55 | - - | 70 grs. |
| " 15 | 11.30 | 196 | 11.50 | 4.50 | - - | 80 " |
| " 22 | 11.70 | 207 | 12.20 | 4.40 | - - | 95 " |
| " 29 | 12.00 | 212 | 12.50 | 4.30 | - - | 110 " |
| Abr.8 | 12.00 | 212 | 12.50 | 4.10 | - - | 140 " |
| " 14 | 12.30 | 218 | 12.80 | 4.00 | 2 lbs | 170 " |
| " 21 | 12.30 | 218 | 12.80 | 3.90 | 2 " | 185 " |
| " 28 | 12.80 | 230 | 13.50 | 3.70 | 6 " | 245 " |
| May.5 | 13.60 | 247 | 14.60 | 3.30 | 11 " | 350 " |

He observado las constantes del mosto en relacion al tiempo de madurez perfecta de la uva con el % de azucar y acidez y he comprobado que para las uvas tintas en general, sobre todo el tipo Malbeck, debiera cosecharse de 11.50 a 12.50 Baumé, con esta graduacion la acidez se mantiene casi fija entre 4.20 y 3.80 ‰. Si bien es verdad que vinificadas estas uvas, sus vinos no tendrian un poder colorante muy fuerte que exige el comercio, en cambio se obtendrian

vino con mas fineza y otra condicion mejor, mayor estabilidad.-
Generalmente los bodegueros ,elaboran sus vinos llevando a fermentar los mostos con un grado alcoholico de 12.50 % y una acidez - que nunca baja de 5 o/oo.-Como hemos observado que las uvas tintas pueden vinificarse de 12° a 13° de alcohol %,entrahdo en fermentacion con una acidez natural de 4 o/oo queremos dejar constancia que las vinificaciones efectuadas fuera del tiempo, son siempre perjudiciales al buen producto ,tanto mas, cuanto que la acidez agregada aun en fermentacion, no se mantiene en el vino por perderse casi toda ella, una parte durante la fermentacion y otra a causa de los frios del invierno que hacen precipitar el acido agregado bajo forma de tartratos de calcio y bitartrato de potasio junto con las materias albuminoideas, que constituyen lo que se llama borras y tartaros de bodega.-

Por esta razon la correccion de acidez grava fuertemente al vino y de ende el uso de los acidos minerales.-

Con la vinificacion en tiempo la acidez es mas estable al punto que durante el invierno la perdida de acidez en el vino es infima, en relacion a la que sufre el vino elaborado con uva fuera de tiempo que exige fuertes agregados de acidez.-

He notado tambien que los vinos europeos tienen constante de acidez cuyo maximo en el comercio es de 4.50 o/oo despues de varios años de observacion en Mendoza, he comprobado que dicho maximo tambien existe en vinos blanco, unicamente, en los de uva Pedro Gimenez, vinificados temprano y sin correccion y sometidos a una temperatura de 4°, mantuvieron su acidez de 4.50 o/oo.-

Con esto queda demostrada la bondad de los partes semanales respecto al grado azucarino y las correcciones.-

Este mínimo de alcohol hipotético obtenido, ha sido comprobado con regularidad en los vinos tintos por los análisis de los vinos de comercio efectuados en las Oficinas Químicas y hasta la fecha en el vino tinto librado al consumo, su mínimo oscila entre 12 y 12°50 % siendo la norma artificial obtenida de 12°55 %, creo justa la tolerancia de la fracción.-

En cuanto a los vinos, criollo y blanco hay mayor diferencia y se explica, éstos vinos son en su mayor parte consumidos en la Provincia, no existiendo un comercio exterior, los traslados entre bodegas para corte casi no se efectúan y los productos elaborados se venden directamente al consumidor, los mínimos oscilan para los vinos criollos, entre 11°50 y 12° y para los blancos, entre 11° y 11°50, entendiéndose como tolerancia de la fracción.-

El mínimo de alcohol dado como norma de comercio para los tres tipos de vino ha sido comprobado, no solo por los análisis efectuados a los vinos de consumo del año 1921, sino también, por los datos que existen en el archivo de la Oficina Química Nacional de ésta, en los 12 años que lleva de funcionamiento.-

Es original que el dato alcohol tomado como norma para los vinos de consumo, haya sido puesto en vigor también en Francia, para el año 1921, siendo obligatorio hacer constar en los envases.-

La Oficina Química de la Provincia, con frecuencia efectúa controles del vino de consumo local a los repartidores a domicilio, haciéndolos conducir al local de la Oficina, donde espera el repartidor hasta que se haya determinado el grado alcohólico del vino con objeto de comprobar si está de acuerdo con las normas dadas, en caso contrario se toman las medidas reglamentarias.-

La norma debe ir unida al origen.-

En materia de origen éste debe ser de tres categorías: vino nacional, procedente de bodega; vino importado y vino cortado.-

Vino importado:- Como su nombre lo indica es el vino que nos llega del extranjero y al pasar por la Aduana debe llenar los requisitos del Artº 12 de la Ley 4363 (norma) y los del Artº 11 (origen).-

Vino Nacional:- El vino elaborado en el país debe...

consumo llenado los requisitos del Arto. 12 y como origen debe estar estipulado en el envase, ya sea una marca o el nombre del propietario; pero siempre acompañado de la especificación de la localidad.-

Vino cortado :-1o.-El resultado de mezclas de vinos librados al consumo.-

2o.-La mezcla de vinos fuera de las regiones productoras.

3o.-La mezcla de las dos anteriores.-

El origen debe mantenerse con una rigidez exacta hasta la mano del consumidor, quien de esta manera sabra lo que bebe.-

Generalmente el comerciante en nuestro país protesta de la clasificación de vino cortado, pero si observamos el comercio europeo, todos sus tipos de vino, son el producido de mezclas o cortes.- Como no es posible disgustar al comercio del país, que se dedica en una forma absoluta a vinos, se puede ~~transar~~ registrar tipos de vino que reúnan uniformidad en análisis y caracteres organolépticos salvado por medio de la marca el origen de vino cortado, pero el Estado obligar a la exactitud de este producto, no permitiendo en ninguna forma, ni bajo ningún concepto, sea entregado al consumo un producto distinto al aceptado por las Reparticiones Públicas, obligándoseles a su productor en caso de disconformidad a emplear la clasificación de vino cortado.-

ORGANIZAR EL SERVICIO DE OFICINAS QUÍMICAS RESPETANDO LA NORMA Y EL ORIGEN.- En este sistema deben concurrir, la Nación, - las Provincias y las Municipalidades.-

Entendemos, que para establecer este sistema en la fiscalización de los vinos en general y en especial en el consumo, no es necesario dictar leyes nuevas, basta únicamente reglamentar la actual ley de vinos 4363 y ajustar la reglamentación de carácter comercial al Código de Comercio.-

Como se ve, la tendencia es separar la técnica y la higiene del vino, del comercio y del impuesto.-

Según Francia, el vino es un producto de media necesidad, por lo tanto lo considera útil en la economía, de este principio resulta, la justa atención que en Estado debe prestar al vino

para que éste llegue al consumo, llenando todos los requisitos naturales, ya que el vino es un producto agrícola, por ser simplemente una transformación de la uva, por natural fermentación.-

En los años que llevo ocupándome de vinos, he venido notando la falta de atención que prestan las provincias, por intermedio de sus Oficinas Químicas a la Industria Vitícola, por lo general la fiscalización se concreta a considerar el vino bajo la faz higiénica, claro está que mientras el país no ha podido atender por sí solo - - sus necesidades, este control podría tolerarse, pero en la actualidad se impone la modificación, **SOMOS PAIS VINICOLA**, tenemos la producción en relación al consumo, luego es evidente que el consumidor, debe beber el vino tal cual sea elaborado y esto no es posible realizarlo sin que tanto las Oficinas Químicas Provinciales como las Municipales hagan respetar los dictámenes otorgados por las Oficinas Químicas Nacionales que en cumplimiento del Artº 12 de la Ley 4363, les impone.-

Tener en cuenta por las Provincias y Municipalidades los dictámenes de las Oficinas Químicas Nacionales, es simplemente de mero trámite, puesto que el requisito fundamental de comprobación de cualquier substancia, es el origen y éste origen en vinos lo establecen por las leyes las Oficinas Químicas Nacionales.-

Que comprobación podrá efectuarse sin un término de comparación? -Establecida la norma y mantenido el origen queda el problema resuelto.-

Al respetar por las Provincias y Municipalidades el origen de los vinos y efectuada la comprobación, pueden presentarse tres casos:- 1º.-Que el producto responda al origen.-2º.-Que el producto sea inapto para el consumo por encontrarse en malas condiciones higiénicas.-3º.-Que siendo apto, no responda al origen (bebida artificial).-En el primer caso, sin observación en el segundo, las Provincias y Municipalidades, deben aplicar las penas establecidas en sus leyes y ordenanzas de higiene.-En cuanto a los productos que se encuentran dentro del 3º caso, deben denunciar el hecho a las Oficinas Químicas Nacionales Artº 17, Ley 4363, para que tomen las medidas

de represión por haber modificado el producto originario, esto no significa que por su cuenta y comprobado el hecho por la Nación, las Provincias y Municipales no apliquen las penas correspondientes.-Esta acción, es la que dará un resultado satisfactorio en bien de la industria.-

Reglamentando el comercio de vinos de acuerdo al Código de Comercio, la responsabilidad será efectiva y la inscripción debe hacerse en la Administración General de Impuestos Internos.

LEY Y REGLAMENTACION QUE RECLAMA LA MISMA

La Ley actual No. 4363 la considero buena y en los comentarios hechos, asi se demuestra; voy simplemente a formular su reglamentacion:-

Art. 1o.-Se clasificaran de vinos genuinos comun tipo de mesa los vinos que resulten de la fermentacion de la uva fresca unicamente y que respondan a la norma anual de cosecha dada por las Oficinas Quimicas Nacionales.-

Art. 2o.-Se consideraran vinos genuinos a los efectos del Art. 1o. de la Ley 4363 con la denominacion siguiente:-

Inc. 1o.-Vino especial -Son aquellos de fermentacion natural algo dulces o los que conservan un poco de gas de su fermentacion.-

Inc. 2o.-Vinos Champagne o tipo champagne-Aquellos cuya efervescencia resulta de una 2a.fermentacion en la botella.-

Inc. 3o.-Vino espumoso -El que la efervescencia resulta por anhido carbonico agregado.-

Inc. 4o.-Vino de postre -El vino dulce resultado de la fermentacion por lo menos hasta 5 grados alcoholicos y alcoholizado hasta 18 grados.-

Inc. 5o.-Vino alcoholico -Al vino con rastros de azucar y alcoholizado a mas de 14 %.-

Inc. 6o.-Vino licor -El resultado de mezclas de vino comun, mistela y alcohol; o vino comun, mosto y alcohol.-

Art. 3o.-Mistela, jugo de uva, mosto sulfitado, mosto cocido, arlope y chicha de uva.-

Inc. 1o.-Mistela -Es el mosto sin fermentar, con un minimo de 250 gramos de azucar por litro y alcoholizado hasta 18 % como maximo.-

Inc. 2o.-Jugo de uva-Es el mosto de uva mantenido sin fermentar por esterilizacion .-

Inc. 3o.-Mosto sulfitado Es el mosto de uva mantenido sin fermentar por el agregado de una fuerte dosis de anhido sulfuroso e sulfitos.-

Inc. 4o.-Mosto cocido -Es el mosto de uva concentrado a la mitad de su volumen, con un % de azucar reductor superior a 400 gramos por litro.-

Inc. 5o.-Arrope -Es el mosto de uva concentrado hasta contener un minimo de 800 gramos de azucar reductor por litro.-

Inc. 6o.-Jarabe de uva -Mosto concentrado al vacio y por congelacion hasta la densidad de 1,32.-

Inc. 7o.-Chicha de uva - Es el mosto de uva clarificado por ebullicion al que neutraliza su acidez hasta 1,50 a 2 o/oo calculado en acido sulfurico y puesto a la venta en plena fermentacion y en envase menor.-

Art. 4o.-Aperitivos, vermouths, vinos medicinales-Son los vinos a los que se agrega compuestos amargos, tonicos o drogas medicinales y alcohol.-

Art. 5o.-Vinagre- Es el producto de la fermentacion acetica del vino con un porcentaje minimo de 40 o/oo de acidez calculada en acido acetico y un maximo de 1 % de alcohol.-

Art. 6o.-Destilacion de vinos y orujos-

Inc. 1o.-Alcohol vinico- El producto de la destilacion del vino - (cognac).-

Inc. 2o.-Alcohol de orujo-El producto de la destilacion de orujos - (grappa).-

N O T A -Los dos productos anteriores rectificados dan alcohol industrial.-

Art. 7o.-Los vinos correspondientes al Art. 1o. llevaran la clasificacion de genuinos de mesa.- *y la de aptitud para el consumo*

Los vinos del Art. 2o. se clasificaran genuinos y el inciso correspondiente a su tipo. *y la de aptitud para el consumo*

Los productos del Art. 3o. llevaran la denominacion correspondiente a cada inciso, *con la clasificacion relativa de su aptitud para el consumo*

Art. 8o.-Vinos ¶No Genuinos¶

Inc. 1o.-Vinos de pasa - Los elaborados con pasa en la proporcion de 1 kilo de pasa por tres litros de vino.-

Inc. 2o.-Vinos Petiot-Los elaborados con orujos, agua, azucar y acido tartarico.-

Inc. 3o.-Vinos trabajados -Los vinos genuinos a los que se les agrega sustancias naturales del vino que alteran su composicion o dese-

quilibran la relacion de los componentes de un vino genuino.-

Inc. 4o.-Respecto a los Inc.4o. y 5o. del Art. 2o. de la Ley 4363, se regiran por las normas anuales, dadas por las Oficinas Quimicas - Nacionales, para los vinos nacionales, y por los datos de origen, para los vinos importados, debiendo hacerse constar, si se trata de vinos no genuinos, en virtud del Art. 8o.-

Inc. 5o.-La mezcla de los vinos no genuinos, con los vinos genuinos, dan productos clasificados de "bebida artificial".-

Art. 9o.-Todos los productos enologicos, cuyo uso sea permitido directamente o con previa autorizacion, deben ser analizados, por las Oficinas Quimicas Nacionales, al salir de fabrica o Aduana, clasificandolos de "Aptos para usos enologicos".-

Si resultasen inaptos, para estos usos, a pedido del interesado, las Oficinas Quimicas, deberan dictaminar, si son o no susceptibles de purificacion o correccion, para hacerlos aptos.-

Art. 10o.-Para los mostos y vinos seran permitidas las correcciones enologicas siguientes: sin permiso previo; acido tartarico, acido citrico limitado hasta 50 gramos por hectolitro de vino, acido sulfuroso y sus sales y las levaduras seleccionadas.-

Para los demas productos mencionados en el Art. 3o. de la Ley 4363, se permitira su uso previo permiso otorgado por las Oficinas Quimicas Nacionales en cada caso.-

Es permitido los clarificantes usuales, debiendo limitarse el uso del tanino a las necesidades del vino.-

Art. 11o.-Los productos que se venden como vino y que se encuentran dentro de lo dispuesto en el Inc. 1o. del Art. 4o. de la Ley 4363, seran "bebida artificial" y clasificados de Apto para el consumo, siempre que en sus agregados no se hayan empleado substancias nocivas a la salud, de lo contrario, se hara constar su inaptitud para el consumo.-

Art. 12o.-Los vinos comunes de mesa, que contengan mas de 2 o/oo de sulfatos, calculados en sulfato neutro de potasio son "bebida artificial", siempre que esten a la venta y fuera de bodega, -De esta disposicion quedan exceptuados los vinos de postre, (tipo Marsala, Jerez, etc

A estos vinos en bodega se permite su corte con otro de menor tenor de sulfatos, cuando el propietario demuestre que ha sido autorizado a usar yeso en la fermentación.-

Art. 13o.-Los vinos que se encuentren fuera de bodega y a la venta con más de 2 o/oo de cloruro de sodio son "bebida artificial". En bodega deberá el interesado demostrar su procedencia natural, de lo contrario serán considerados también "bebida artificial".-

Art. 14o.-Los vinos que contengan de 350 miligramos de anhídrido sulfuroso total, no se permite su venta, se autoriza su mezcla con otro de menor porcentaje.- Todo otro antiseptico agregado al vino, lo transforma en "bebida artificial inapta para el consumo".-

Art. 15o.-Todo vino que sometido al procedimiento analítico oficial, sobre 10 centímetros cúbicos, acusa presencia de fluoruro debe considerarse "bebida artificial no apta para el consumo".-

Art. 16o.-Se consideran vinos averiados o enfermos.-

Inc. 1o.-Aquellos que contengan 170 o más por mil de acidez volátil calculado en ácido sulfúrico y la observación microscópica acusa se el micoderma acético en actividad.-

Inc. 2o.-Declarase también averiado, todo vino cuya acidez volátil calculada en ácido sulfúrico, sea mayor que la acidez fija.-

Inc. 3o.-Vinos enfermos.-Cuando las determinaciones analíticas, observación microscópica y caracteres organolépticos, demuestren una alteración fundamental de sus componentes .-

Art. 17o.-Los vinos que se encuentren dentro de las condiciones del art. anterior, serán desnaturalizados, pudiendo el interesado utilizarlos como materia prima para alcohol, los del Inc. 1o. y 2o. podrán destinarse a la elaboración de vinagre previo informe de la Oficina Química Nacional.-

Queda absolutamente prohibido, la transformación de un vino en vinagre por agregado de ácido acético,-

Art. 18o.-Los vinos que por los datos químicos, observación microscópica y caracteres organolépticos, demuestran un principio de enfermedad se permitirá su corrección, debiendo indicar las Oficinas Químicas Nacionales el tratamiento en cada caso.-

Art. 19o.-Establecese un limite hasta 2 e/oo de acidez volatil calculada en acido sulfurico a los vinos que se encuentren en consumo directo y su observacion microscopica y caracteres organolepticos , acusen enfermedad, pasado este limite quedan dentro de las disposiciones del Art. 17.-

Art. 20o.-En virtud del Art. 6o., Inc. 1o. y atento a lo dispuesto en el Art. 11o. de la Ley 4363 debenran clasificarse los vinos en la siguiente forma.+-

1o.-Vino nacional, 2o.Vino importado, 3o.Vino cortado.-

Vino nacional : Origen, la bodega.-

Vino importado :Origen, la Aduana.-

Vino cortado : Origen, casa cortadora (mezcla de vinos librados al consumo).-

Art. 21o.-En virtud del Inc. 1o.-del Art. 6o. de la Ley 4363, se permite la mezcla de vinos genuinos entre si, siendo esta operacion libre en bodega, para los correspondientes al Art. 1o. de esta reglamentacion; otras mezclas solo podran efectuarse previo permiso de las Oficinas Quimicas Nacionales en cada caso.-

Art. 22o.-Las alcoholizaciones a que se refiere el Inc. 2o. Art.6o. Ley 4363 , se permitiran previo informe de las Oficinas Quimicas Nacionales y con intervencion de la Administracion General de Impuestos Internos a los efectos unicamente de fiscalizar la cantidad de alcohol empleado.-

Art. 23o.-La elaboracion de los productos comprendidos en los Art.23o. 4o. y 5o. se practicara previo informe de las Oficinas Quimicas Nacionales.-

Art. 24o.-Los productos clasificados de no genuinos por las Oficinas Quimicas Nacionales, caeran bajo la denominacion de "bebida artificial" siempre que los interesados no presenten dentro del termino de diez dias prorrogables a otros diez , los antecedentes de elaboracion y demas documentos oficiales que comprueben se trata de un vino genuino, pasado dicho termino, quedara como clasificacion definitiva la de bebida artificial (Art. 7o. Ley 4363).-

Art. 25o.-Se clasificaran de vinos genuinos, art. 8o. Ley 4363, los que llenen los requisitos exigidos por este art. de la ley.-

Art. 26o.-Los vinos del Art. 1o. de esta reglamentacion se elaboraran en bodega asi como los de los Art. 2o. y 3o.-Todos los demas productos enunciados en los Art. 4o. y 5o. se elaboraran en locales separados de bodega.-

Art. 27o.-Queda prohibido introducir, circular u ofrecer a la venta, como vinos genuinos todas las bebidas que no llenen las condiciones del Art. 1o. de la Ley 4363 y los Art. 1o. y 2o. de esta reglamentacion.-

Art. 28o.-Se consideran elaboradas para la venta como bebida artificial las existencias en bodegas, depositos y casas de comercio a todos los productos mencionados en esta reglamentacion con excepcion del alcohol, grappa, cognac, etc. que no hayan llenado los requisitos de los Art. 29 al 33.-

Art. 29o.-Los vinos extranjeros al ser introducidos al pais y los nacionales y de corte, al librarse al consumo, deberan previamente ser analizados por las Oficinas Quimicas Nacionales, asi como tambien todos los productos definidos en esta reglamentacion.-

Art. 30o.-En el certificado otorgado por las Oficinas Quimicas Nacionales, se haran constar las siguientes anotaciones : El número, naturaleza del producto si es importado, la Nacion y Localidad; Si es Nacional, Provincia y Localidad de origen; si es corte, vino de corte; Marca; Nombre del Productor o Introdutor; indicacion del envase de venta y total de litros.-Datos analiticos, Alcohol, extracto y azucar Clasificacion -La que le correspondiese.-

Art. 31o.-Los demas productos que ~~menciona~~ esta reglamentacion llevaran los mismos datos con la clasificacion del producto o de la bebida artificial y la aptitud para el consumo.-

Art. 32o.-Las muestras para practicar los analisis a que se refiere el Art. 30, seran presentadas por los interesados directamente a las Oficinas Quimicas Nacionales, acompañadas de un acta declarando que la partida corresponde a la muestra presentada.-Estas seran en numero de tres, de un litro cada una y seran mezcladas en un recipiente por el interesado, en presencia de los empleados de la Oficina Quimica y separadas en tres envases que seran lacradas y selladas, colocandose

cartones con las anotaciones correspondientes, según la solicitud de presentación.- En las Provincias productoras, donde no hubiere Oficinas Químicas, la presentación de muestras se hará en la misma forma y llenando los mismos requisitos,- ante la Inspección de Impuestos Internos, quien remitirá a la Oficina Química correspondiente, los dos ejemplares de la muestra, acompañadas del acta de presentación.-

Art. 33o.-La Administración General de Impuestos Internos, llevará un registro de inscripción de bodegas, casas de venta, corredores y de todas las personas que elaboren o ejerzan el comercio de vinos, y los demás productos de que trata esta reglamentación.-Las Oficinas Químicas Nacionales no darán trámite a los pedidos que no vinieren con el número correspondiente de dicha inscripción.-

Art. 34o.-Aplicase a los infractores de los Art. 27 y 28, las penas correspondientes al Art. 14 de la Ley 4363, así como también a todos los poseedores de los productos declarados bebida artificial por esta reglamentación (Art. 11 - 12 - 13 - 14 - 15 y 24).-

Art. 35o.-Los poseedores de vinos averiados o enfermos correspondientes al Art. 16 de esta Reglamentación, siempre que estén en bodega y no hayan denunciado el hecho,-a las Oficinas Químicas Nacionales, se les aplicará las penas del art. 15 Ley 4363.-

Art. 36.-Los elaboradores que remitan al consumo, productos distintos a los presentados a las Oficinas Químicas Nacionales, para su análisis, caerán bajo las siguientes penas : Si fuera un simple cambio de producto se aplicarían las penas del Art. 16 de la Ley; si se trata de un vino averiado, las penas del Art. 15 de la Ley y si fuera bebida artificial en lugar de vino genuino, las del Art. 14 de la Ley.-

Art. 37o.-Los denunciadores a las transgresiones de esta reglamentación, sean o no empleados públicos, percibirán el 50 % de los decomisos y de las multas cobradas.-

Art.-38o.-Todas las transgresiones, que no estén especificadas en esta reglamentación serán pasibles de las penas establecidas en el Art. 16 de la Ley.-

Art. 39o.-Los elaboradores de vino comunicaran a las Oficinas Químicas Nacionales, la fecha de la iniciación de la cosecha y mientras dure ésta, remitiran un parte semanal debidamente llenado con los datos exigidos en él; una vez terminada la misma comunicaran la cantidad de vino elaborado por tipos.-

Art. 40o.-Todo elaborador de vino que no de cumplimiento a lo establecido en el artículo anterior sera pasible de las penas establecidas en el Art. 16 de la Ley 4363.-

Art. 41o.-Una vez efectuado el analisis (Art. 30.) se remitiran a la Aduana o a la Administracion de Impuestos Internos, segun corresponda, dos copias de este analisis, una para los tramites administrativos, donde debera, ahecesse efectivo los derechos de analisis y otra para el interesado.-

Art. 42o.-La Administracion General de Impuestos Internos, no entregara boletas de libre circulacion sin previa conformidad por parte del interesado de los datos analiticos establecidos y la clasificacion.-

Art. 43o.-En la etiqueta de envase al consumo, o en una etiqueta especial se hara constar todos los datos exigidos en el acta de presentacion de muestra, ademas el grado alcoholico, porcentaje de azucar y numero de analisis.-

Art. 44o.-En el caso de que el interesado, al retirar las boletas de libre circulacion, no estuviere conforme con los resultados analiticos, siempre que se trate de un vino genuino, se presentara a la Oficina Quimica Nacional, pidiendo la rectificacion sobre el ejemplar que obra en su poder, pudiendo presenciar esta operacion.-

Art. 45o.-Las muestras a que se refiere el Art. 32o, se destinaran, una ejemplar para el interesado, sellado con el sello oficial y de las otras dos, una se destina al analisis y la otra se hara uso de ella solamente, por resolucion del Ministerio de Hacienda de la Nacion o de Juez competente en apelacion.-

Art. 46o.-Si el resultado del analisis de la muestra presentada para certificado de libre circulacion o tramite, resultase fuera de norma, se formulara expediente por la Oficina Quimica Nacional, dandose aviso por carta certificada con recibo de retorno al interesado.-

quien debera notificarse dentro del termino de cinco dias y presentar los antecedentes que comprueben que se trata de un vino genuino en los diez dias subsiguientes de la notificacion.-

En el caso de que los antecedentes no resultare vino genuino, la Oficina Quimica resolvera y el expediente pasara a la Administracion Gral. de Impuestos Internos en la Capital Federal o a las Seccionales de Impuestos Internos en la Provincia o Territorio Nacional correspondiente, al solo fin de hacer efectiva la multa impuesta.-

Art. 47º.-El interesado puede apelar de la resolucion recaida segun el articulo anterior ante el Ministerio de Hacienda de la Nacion o de los Jueces de Seccion.-

Art. 48º.-De las apelaciones los interesados pueden nombrar un Quimico con titulo Nacional, que lo represente y presencie el analisis de la muestra a que se refiere el Art. 45º.-

Art. 49º.-Las muestras remitidas por la Administracion Gral. de Impuestos Internos a los efectos de control o infraccion se formulara expediente por separado, cuando del analisis de las mismas resulte infraccion de caracter industrial, debiendose devolver el expediente ante de la comprobacion de la infraccion ante dicha, si en el existiera una infraccion sobre impuesto, para que la Administracion Gral. de Impuestos Internos, continúe sus actuaciones.-El procedimiento a seguir sera el mismo que el de las muestras para circulacion y tramite.

Art. 50º.-Los elaboradores de vinos, y demas productos de que trata esta reglamentacion, llevaran libros de Materia Prima y Productos Elaborados, debiendo hacer mensualmente las anotaciones del movimiento habido.-

Las casas cortadoras estan obligadas a llevar detalladamente la entrada y salida de vinos, no pudiendo efectuar mezcla alguna sin el permiso correspondiente.-

Art. 51º.-Todos los tramites Administrativos se haran en formularios impresos de acuerdo con las exigencias de la presente reglamentacion.-

Dentro de los treinta dias de puesta en vigencia esta reglamentacion una Comision de Empleados adhoc nombrada por el P.E. y a propuesta de la Direccion Gral. de Oficinas Quimicas Nacionales, Admistracion Gral. de Impuestos Internos y Aduana de la Capital proyectara dichos formularios.-

Art. 52o.-Quedan sin efecto todos los reglamentos y disposiciones que se opongan a le presente reglamentacion.-

CONCLUSIONES

El sistema de fiscalización europea es imposible implantarlo, por el momento en nuestro país.-

La actual Ley de Vinos 4363 llena las necesidades de la Industria Vitícola en la actualidad y no debe modificarse.-

Esta Ley debe reglamentarse en la forma proyectada, separando la parte técnica industrial a cargo de las Oficinas Químicas Nacionales de la parte impositiva a cargo de la Administración General de Impuestos Internos.-

Es indispensable dotar a las Oficinas Químicas Nacionales, de personal técnico para efectuar las inspecciones en bodega especialmente durante la cosecha y obtener los datos necesarios para fijar las normas de clasificación.-

Adolfo Barrios

México, D.F., Mayo 12 de 1922

Presentada en la Sección de Vinos

Per J. C. S.
Secretario

[Large stylized signature]

PROPOSICIONES ACCESORIAS

El agregado de azucar a los mostos para la elaboracion de vinos debe hacerse sin acido tartarico.-

La fermentacion para la elaboracion de vinos finos en Mendoza debe hacerse en bodega pequeña de diez hectolitros como maximo.

Influencia de la refrigeracion de los mostos en fermentacion.-

Empleo del anhídrido sulfuroso en fermentacion y conservacion.-

Debe preconizarse el uso de las levaduras seleccionadas ?-

Debe rebajarse el limite de dos por mil de enyesado en los vinos comunes ?-
