

Hacia una Federación de cooperativas vinícolas

VITICULTORES de las provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo se acaban de reunir en Alcázar de San Juan en representación de unas 30 cooperativas de la región. Entre otros asuntos, se acordó la creación de una comisión gestora que tramite la constitución de una Federación de Cooperativas vinícolas de Castilla-La Mancha.

El proyecto nos parece interesantísimo por varias razones:

1) **El consabido resultado de fuerza que genera la unión.**

2) **Sin grandes medios económicos hoy no se puede promocionar ningún producto y el vino necesita crear nuevos mercados.**

3) **La unión suprime esfuerzos aislados, repetidos y estériles, en su mayor parte.**

4) **Nuestra presencia en la CEE nos obliga a ofrecer un**



frente unido para aumentar las posibilidades de éxito.

5) **Si es cierto que cuando en La Mancha hay mala cosecha todos los vinos de España suben de precio, una política inteligente de regulación mercantil puede ser facilitada a través de una Federación de cooperativas.**

No hay que olvidar que estas entidades representan el 80% aproximadamente de la producción vinica.

La duda que el proyecto no plantea es si todo el potencial cooperativo hay o no que canalizarlo a través de una sola entidad, sin olvidar la actuación de Produva, cooperativa de segundo grado. La especialización y diversificación de riesgos son dos leyes de oro en los mercados actuales.

Pero, en principio, la Federación parece una buena idea.

Hablando se entiende la gente (II)

La semana pasada iniciamos esta serie de transcripciones acerca del vocabulario vinícola. La consideramos de interés, sin otras pretensiones que las de mera divulgación, para aquellas personas que no tengan fácil acceso a libros especializados.

Hoy abordamos los términos de "acidez" y "ácido".

Acidez total.— Conjunto de aniones contenidos en los vinos, en forma ácida, que, en exceso, les comunica **sabor agraz** (vino verde), y cuando es baja puede equilibrarse con ácido cítrico o tartárico, de mayor concentración ácida el primero.

Acidez volátil.— Acidez del vino expresada en ácido acético, que al aumentar considerablemente denuncia una invasión bacteriana que suele avinagrarlo. En los vinos jóvenes se encuentra en dosis de 0,60 a 0,70 gramos por litro. En los soleras y añejados, normalmente oscila entre 0,80 y 1,50 gramos. Los vinos nuevos que sobrepasan los dos gramos, se consideran nocivos, y por su franca tendencia a la acetificación se les aparta para incorporarlos a los vinagres.

Acido láctico.— Elemento presente en el vino que aumenta simultáneamente con su añejamiento y contri-

buye a suavizarlo al paladar. Contiene aproximadamente de 0,90 a 1,50 gramos por cada litro.

Acido málico.—Se encuentra en el vino en estado libre y su agraz se reduce en la fermentación combinada málico-láctica, dejando paso a los éteres que le proporcionarán el aroma. Su proporción es de 0,80 a 1,20 gramos por litro.

Acido succínico.—Otro componente del vino que se halla en él en razón inversa al ácido láctico, y que mengua con el envejecimiento del vino: es decir, en mayor proporción en los vinos jóvenes que en los viejos y más alcohólicos; favorece su avellanado y vinosidad.

Acido tartárico.—Su contenido en vinos Finos, Olorosos y otros delicados suele ser de 1,50 a 3 gramos por litro. En los agraces o

verdes llegan a cinco gramos, rebasados en algunas regiones. Esta acidez fija suele hallarse asimismo en sales de bitartrato potásico que, al precipitarse por los cambios atmosféricos, provocan enturbiamiento en los vinos.

A continuación de estos términos, en cualquier obra sobre vinos, encontraremos la voz **aguja**, en singular y en plural.

Por "aguja" se entiende el palo algo mayor de un metro utilizado para mezclar o revolver los vinos en las cubas o para activar masas de uva en fermentación.

En cambio "aguja" se aplica a un tipo de vino — "vino de agujas"— que retiene en su masa restos de gas carbónico no eliminado en la fermentación. Estos vinos ofrecen un parecido a los espumosos, aunque no lo son.

Pedro PERAL