

## Real orden

Ilmo. Sr. Vistas las reclamaciones recibidas en este Ministerio en distintas épocas, referentes a la disparidad de criterio observado en la aplicación de procedimientos analíticos para investigar la composición y adulteraciones de los vinos, disparidad que da lugar a cuestiones de difícil resolución entre los productores y los almacedistas y entre éstos y el consumidor; teniendo en cuenta, por otra parte, que se presenta un porvenir a España en la exportación de sus caldos, siendo necesario para esto inspirar la debida confianza a los mercados extranjeros, dándoles a conocer la composición de los vinos que, aun absolutamente puros, no presentan, sin embargo, en ocasiones, las características adoptadas por otros países como expresivas de pureza, y que todos ellos, ya sean exportadores o importadores, cuentan con procedimientos oficiales para el análisis de los atribuyendo a este asunto toda la trascendencia que en sí tiene, vinos, siendo España actualmente una excepción, este Ministerio, acordó, después de oír a la Junta Consultiva Agronómica, nombrar una Comisión de Ingenieros Agrónomos, compuesta de los Directores de las Estaciones Agronómica del Instituto Agrícola de Alfonso XII y de las Enológicas de Haro, Reus y Villafranca del Panadés, para que propusieran los métodos oficiales que han de seguirse por todos los laboratorios a cargo del Cuerpo Nacional de Ingenieros Agrónomos para el análisis de los vinos.

Esta Comisión, cumpliendo su encargo, ha formulado con todo detalle los procedimientos para el análisis de los vinos, partiendo de las siguientes bases:

1.ª Que es indispensable realizar en España anualmente un estudio dirigido a conocer la composición y características de los numerosos y en extremo diferentes tipos de vinos nacionales, pues éste es el único medio de poder llegar a determinar las condiciones me-

dias que reúnen los naturales de cada comarca y los límites entre los que pueden oscilar sus respectivos componentes.

2.ª Que es de necesidad fijar los métodos para la determinación de las alteraciones, así como de las adulteraciones y falsificaciones de que pueden ser objeto los vinos, en cuanto se refiere a su consumo y comercio interior; y

3.ª Que siendo España un país exportador deben tenerse en cuenta, en los vinos ~~que se amalicen para su exportación~~, los métodos que para el análisis de los mismos y determinación de sus adulteraciones se siguen oficialmente en las principales naciones que los importan.

Para la resolución de los dos primeros puntos la Comisión propone las instrucciones y métodos que expone con el debido detalle, añadiendo a ellos la determinación del extracto seco por el procedimiento de evaporación a 100°, por la razón de que su valor juega un importante papel en determinadas relaciones que se aplican en varias naciones a nuestros caldos, y conviene, en consecuencia, poder llegar a fijar para nuestros vinos los límites referentes a dichas relaciones.

Para el tercer punto propone que los laboratorios sigan en lo posible los métodos oficiales de los países respectivos, a cuyo efecto indican la bibliografía actual, añadiendo que, en general, los procedimientos que aconseja deben seguirse no pueden considerarse como permanentes y definitivos, sino que deben quedar sujetos a periódicas revisiones, para introducir en ellos las modificaciones que las circunstancias y los progresos analíticos puedan aconsejar, así como deberán igualmente tenerse en cuenta las variaciones que en sus respectivos métodos de análisis de vinos puedan introducir sucesivamente los países importadores de nuestros caldos.

Fundado en las anteriores consideraciones, y visto el favorable informe emitido por la Junta Consultiva Agronómica al trabajo de referencia,

S. M. el Rey (q. D. g.) se ha servido disponer se aprueben los dichos métodos de análisis de vinos formulados por los Directores de las Estaciones Agronómicas del Instituto Agrícola de Alfonso XII y Enológica de Haro, Reus y Vilafranca del Panadés, que se declaran oficiales y obligatorios para todos los laboratorios agrícolas dependientes de este Ministerio, y que se publiquen en la Gaceta de Ma-

de la continuación de esta Real orden, para conocimiento de aquellos a quienes pueda interesar.

De Real orden lo digo a V. I. para su conocimiento y demás efectos. Dios guarde a V. I. muchos años. Madrid, 14 de julio de 1913. Gasset.—Sr. Director general de Agricultura, Minas y Montes.

## **Métodos oficiales para el análisis de los vinos, que se declaran obligatorios para todos los laboratorios dependientes del Ministerio de Agricultura.**

### **Instrucciones para la toma de muestras.**

En la recogida de muestras de vino que haga el personal técnico agronómico, en la misma propiedad, para la determinación anual de la característica y composición de los vinos de las diferentes localidades comprendidas dentro de la esfera de acción de cada Establecimiento deberán tenerse en cuenta las instrucciones siguientes:

a) Las muestras deben referirse a los distintos tipos de vinos que en cada localidad se elaboren, bien para el consumo interior, bien para la exportación.

b) Las muestras deberán ser tomadas de manera que en lo posible representen en su composición, más que el tipo medio, los casos extremos.

c) Cada muestra deberá ser de un litro, como mínimo.

d) Las botellas deberán estar previas y perfectamente limpias, y ser lavadas luego con una pequeña cantidad del mismo vino de que hayan de llenarse.

e) Convendrá que, para cada muestra, se tomen los siguientes datos:

Naturaleza del suelo.

Edad, situación y exposición del viñedo.

Variedades de vid cuyas uvas hayan entrado en la composición del mosto y su proporción aproximada.

Cultivo, armado y poda de la cepa.

Condiciones climatológicas, especialmente durante la vendimia.

Estado de madurez y sanidad del fruto.

Datos de producción por hectárea.

