

1923
Marzo.

SERVICIO DE PUBLICACIONES AGRÍCOLAS
Estas «Hojas» se remiten gratis a quien las pide.

Año XVII.
Número 6.



MINISTERIO
DE FOMENTO

Hojas divulgadoras

DIRECCIÓN GENERAL DE AGRICULTURA Y MONTES

Correcciones del mosto ⁽¹⁾

por NICOLÁS GARCÍA DE LOS SALMONES y JUAN MARCILLA ARRAZOLA,
Director e Ingeniero de la Estación Ampelográfica Central.

Supuesta una buena elaboración del vino, su calidad depende exclusivamente de la del mosto de que procede; es, pues, necesario que en su composición estén en proporción *equilibrada* las diferentes sustancias que le forman, dentro de las condiciones peculiares de los mostos naturales que en cada comarca hay que elaborar.

Pero muchas veces las condiciones del año no son favorables, ya por exceso de sequía o de humedad, enfermedades del viñedo, etcétera, etc., o ya por defecto en la organización de la recolección, demasiado tardía o demasiado temprana, y el mosto presenta entonces composición anormal, o, por lo menos, poco favorable, por exceso o defecto de acidez, de azúcar, de tanino u otro elemento importante. En estos casos, si se quiere obtener un buen tipo de vino, se hace necesario *corregir el mosto*.

También, y sin llegar a los casos citados, el bodeguero necesita producir todos los años tipos de vino análogos, emancipándose, en los límites de lo posible, de las variaciones que las condiciones del fruto de cada cosecha imponen a los mostos para conservar el crédito y el mercado al *tipo de vino* que elabora, y todo esto, en la corrección de mostos conveniente, tiene un medio de lograrlo. De ello se deduce que la corrección de mostos es precisa:

1.º Para remediar o atenuar los defectos que puedan presentar.

2.º Para elaborar todos los años el mismo tipo de vino (en lo posible).

A continuación detallamos las principales correcciones usuales; pero advertimos anticipadamente que siempre deben hacerse empleando los productos enológicos de composición fija, determinada y conocida, prescindiendo en absoluto de drogas y productos de variados y pomposos nombres, como, por ejemplo, Vinificador, Vinolina, etcétera, que, por inexplicable negligencia de las Autoridades, se dejan circular y anunciar libremente en el comercio, y cuyo uso es, por lo menos, inútil, cuando no perjudicial, ilegal y nocivo para la salud. En el caso más favorable, estos productos son los corrientes y reco-

(1) Capítulo extractado de la obra de los autores *Química, Viticultura y Enología*, recientemente publicada.

mendables, pero se disfraza su nombre verdadero para venderlos a precio más elevado, y ya hay aquí un engaño.

Mostos pobres en azúcar.—Sabemos que el azúcar, fermentado, produce *el alcohol del vino*; y ya se dijo que se admite, como término medio, que por cada 17 gramos de azúcar contenidos en 1 litro de mosto se produce, en una fermentación normal y completa, un grado de alcohol.

Un mosto pobre en azúcar dará un vino de muy escasa graduación alcohólica, de poca fuerza y de conservación más difícil; para los vinos corrientes, puede decirse que en nuestro país el alcohol es el elemento por el que se juzga de su valor, lo que no siempre es conveniente ni justo, pero este es el *hecho de la práctica*.

Es imposible decir de un modo absoluto lo que debemos entender por mostos pobres en azúcar, pues es un concepto relativo y se refiere únicamente a los de cada región. Un mosto de 180 gramos de azúcar por litro (1.079 de densidad al mustímetro) será un mosto bien constituido para la elaboración de vinos finos de mesa en comarcas del Norte, Rioja Alta, zona de Pamplona, etc., y será excepcionalmente pobre si se trata de un mosto de la región de Carriena, por ejemplo, destinado a la elaboración de vinos *gruesos* corrientes, de mucho alcohol y color. En términos generales, puede decirse que un buen tipo de mosto *para elaboración de vinos finos de mesa* contiene de 170 a 220 gramos de azúcar por litro, llegando muchas veces los mostos de nuestras zonas vitícolas templadas y cálidas a 280, 300 y más gramos por litro.

Los mostos pobres en azúcar proceden de climas y años fríos y lluviosos, o de vendimias demasiado tempranas, y, por lo tanto, ya se ve que en estos casos hay que procurar retrasar la recolección del fruto, si el tiempo lo permite, sin que sobrevenga la podredumbre de él.

Si el precio del *azúcar corriente de remolacha* o de caña lo permite, podrá adicionarse al mosto, *antes de su fermentación*, en cantidad de 1 kilo 800 gramos en cada hectolitro de mosto por cada grado de alcohol que queremos aumentar. Este azúcar debe adicionarse disuelto en un poco de mosto, que se calentará para mejor disolución. Aun mejor es poner el azúcar en mosto, al que se ha adicionado 2 gramos de ácido tártrico por litro, y hacer hervir durante un cuarto de hora, con lo que se consigue *invertir el azúcar de remolacha* (azúcar corriente), transformándola en *glucosa y levulosa* (azúcar de uva), y evitando así este trabajo a la levadura. Prepárese como quiera, la solución de azúcar se adicionará al mosto que quiere corregirse cuando éste haya empezado a fermentar.

Esta forma de corregir los mostos pobres no es práctica, pues los precios elevados del azúcar la hacen antieconómica. En efecto: suponiendo el azúcar al precio de 2 *pesetas kilogramo*, nos saldría la corrección, aumentando 1 grado de alcohol en el vino hecho, a 3,40 pesetas por hectolitro, precio que no suele ser compensado en el de venta; sin embargo, esta corrección es mucho más conveniente que el *encabezado* del vino con el alcohol, y debería sustituirle siempre si el precio del azúcar fuese más bajo.

Pueden corregirse también los mostos pobres de azúcar calentando una parte del mosto para concentrarle, adicionando este mosto concentrado a toda la masa que fermenta. Hay que evitar que el mosto se *requeme*, tomando sabores a *arrope*, pues aun el simple sabor de mosto cocido no desaparece en la fermentación más que cuando es poco pronunciado.

Mejor sería, naturalmente, concentrar en baño maria, y aun mucho mejor usar *mosto concentrado al vacío* y a baja temperatura, en aparatos especiales; pero la industria de los mostos concentrados no

está aún muy extendida, y los precios de venta de estos mostos son muy elevados en la actualidad.

El *solear las uvas* nos permite la obtención de mostos menos acuosos y más azucarados; pero esta práctica sólo se usa para elaborar algunos vinos licorosos, y resultaría también cara de mano de obra y engorrosa para la elaboración de vinos corrientes y finos de mesa.

Resumiendo lo dicho, se ve que en las condiciones actuales es muy costosa la corrección de los mostos pobres en azúcar, por lo que no se practica más que en casos especiales; por otra parte, este defecto no es el más frecuente en nuestro país; y en las contadas comarcas de climas fríos, que producen mostos muy pobres, se fabrican *chacolis*, que tienen, vendidos con tal nombre, fácil y rápida venta en la misma localidad.

Mostos excesivamente dulces.— En la elaboración de vinos corrientes (y aun más en la de vinos finos de mesa, para los que son poco propios los mostos excesivamente azucarados) puede constituir el exceso de azúcar un inconveniente para su fácil y completa fermentación, porque ya hemos dicho que la levadura trabaja mal y aun se paraliza cuando en el líquido hay 16, 17 o más grados de alcohol, naturalmente producido por ella, y aun antes, si la fermentación no va muy bien conducida. Los vinos quedan entonces dulces, aunque se conservan generalmente bien por su elevado grado alcohólico; pero este *abocado* es un motivo de depreciación de los vinos corrientes de pasto en la generalidad de los mercados (en algunos prefieren, con criterio, a nuestro juicio, equivocado, los vinos de pasto algo abocados). Esta proporción de azúcar, excesiva para la completa fermentación, viene casi siempre acompañada en los mostos de acidez, muy escasa.

En las comarcas templadas y calientes de nuestro país son muy frecuentes los mostos ricos en azúcar, a veces con exceso, y pobres en ácidos, y en estos casos lo aconsejable es lo siguiente:

1.º No retrasar la vendimia excesivamente, esperando a recolectar el fruto *pasado de madurez* con el deseo de obtener el máximo de alcohol: el alcohol *no es todo en el vino*, ni aun tratándose de vinos corrientes.

2.º Se corregirá la acidez con ácido tártrico o cítrico, como se dice más adelante.

3.º Se vigilará especialmente la fermentación; las adiciones de *fosfato antónico* (8 a 12 gramos por hectolitro) o de *fosfato bicálcico* (250 a 400 gramos por cada 150 kilogramos de fruto) están indicadísimas en estos casos para favorecer el trabajo de la levadura: se vigilará la marcha de la temperatura del mosto en fermentación y los bazuqueos serán muy frecuentes. Los envases de fermentación no serán de tamaño exagerado. En suma, se procurará por todos los medios una fermentación rápida y completa, y

4.º Se descubará pronto y aireando mucho para que la fermentación lenta se active y termine.

Es importantísimo advertir que el *aguado* de estos mostos (prohibido terminantemente por la legislación española) no remedia sus defectos, porque al rebajar el grado de dulce se rebaja también la acidez; y si la fermentación arranca más fácilmente, no puede, en cambio, marchar bien, y el vino tendrá una conservación muy dudosa. El aguado y corrección simultánea de acidez sería más racional en algunos casos *muy especiales*, aunque de todos modos no equilibraría completamente la composición del mosto; pero se prestaría de tal manera al fraude, hecho con la intención de aumentar la cantidad de caldos, que, si se tolerase, llevaría al descrédito de nuestros vinos en el extranjero; así, en nuestra opinión, las leyes deben ser inexorables en este punto.

En general, una elaboración cuidadosa hace fácil el trabajo de los mostos de que tratamos.

Corrección de la acidez.— Ya hemos explicado que *una buena acidez del mosto* es favorable a la fermentación, y, además, muy conveniente *en el vino*, para su buena crianza y conservación. Da frescura al vino y contribuye a un agradable sabor, conservando vivo su color y evitando su alteración por algunos accidentes (*casses*); y es factor esencial en la producción y aumento de *bouquet* o aroma que se desarrolla en la crianza de los vinos.

Pero esta acidez puede ser en los mostos escasa o excesiva; los mostos demasiado ácidos dan vinos desagradables al paladar, *muy verdes*. Los mostos pobres en ácidos fermentan mal y dan vinos sin frescura ni aroma, que se alteran y enferman fácilmente.

Mostos con acidez excesiva.— No son frecuentes en España y solamente pueden encontrarse en años muy fríos y en comarcas septentrionales (zonas de Pamplona, en Navarra, Norte de Castilla la Vieja, etc.), cuando se cultivan en ellas variedades poco apropiadas por ser de madurez tardía.

La vendimia retrasada hasta completa madurez, y la mezcla con mostos pobres en acidez, son, cuando es posible efectuarlas, las mejores correcciones. Si la legislación lo permitiera, se podría ensayar la desacidificación con *tartrato neutro de potasa*, a dosis aproximada de 300 gramos por hectolitro y gramo de acidez tártrica (expresada en gramos por litro) que queremos reducir; el tartrato neutro de potasa reacciona con el ácido tártrico y otros ácidos libres, muy abundantes en estos mostos de uvas incompletamente maduras, produciéndose el bitartrato de potasa (cremor tártrico), menos ácido, y del que, además, sabemos que se precipita en parte al pasar el mosto a vino por la acción del alcohol. No se puede fijar de un modo absoluto la dosis de tartrato neutro que debe emplearse, porque las reacciones que se producen son muy complejas y variables para cada clase de mosto. Por eso indicamos dosis aproximadas, y, por tanto, podría en cada caso fijarse la más conveniente mediante ensayos en pequeña escala.

La desacidificación de los mostos con carbonato de cal puro (polvos de mármol) o con carbonato de potasa puro, son mucho menos recomendables; pero, además, estas desacidificaciones de mostos, que algunas legislaciones extranjeras permiten (1), están prohibidas por la legislación vigente en España, en donde ya hemos dicho que pocas veces serán necesarias.

Motos con escasa acidez.— Este defecto es muy frecuente en los mostos de las regiones templadas y calientes de nuestro país, es decir, en casi todas las más importantes zonas vitícolas de España, y este defecto natural, exagerado muchas veces por vendimias tardías en exceso, es causa de un gran número de malas fermentaciones de los mostos y alteraciones ulteriores de los vinos.

Como regla general no debieran fermentarse mostos destinados a elaborar tipos de vinos corrientes y finos de mesa, que no tuviesen una acidez mínima de 6 a 7 gramos por litro (expresada en ácido tártrico); y como con gran frecuencia no se encuentra en ellos esta acidez, se comprende que sea su corrección la más importante en la práctica, por la frecuencia con que se hace necesaria.

El viticultor tiene en su mano muchos medios para procurar que sus mostos tengan la acidez debida; si se trata de plantaciones nuevas, el introducir una proporción de variedades de cepas adecuadas

(1) Exclusivamente en los mostos. La desacidificación de los vinos está terminantemente prohibida por todas las legislaciones y considerada como una falsificación.

a la región cuyo fruto sea ácido, será medida muy prudente. El no retrasar la vendimia demasiado, es también aconsejable, procurando no incurrir en el defecto contrario de vendimiar demasiado pronto, esto es, antes de que en el fruto se haya producido las sustancias que le dan sabor y calidad.

La mejor manera de corregir la falta de acidez es la adición de *ácido tártrico o cítrico*, lo que constituye una práctica completamente lícita y necesaria (según se ve por lo que vamos diciendo) en muchos casos. El ácido tártrico entra normalmente en gran proporción en la composición de los mostos, y, por lo tanto, su adición no hace más que *equilibrar* la constitución de ellos. El ácido tártrico que se adicione, debe ser *crystalizado y puro*; se disolverá en un poco de agua templada, o de mosto, antes de incorporarlo, agitando bien para que se mezcle uniformemente en la masa que ha de fermentar. Para saber la cantidad que debe emplearse en cada caso, hay que tener en cuenta qué parte del ácido tártrico se combina con la potasa de muchas sales que el mosto contiene (malato, sulfato, etc.), transformándose en *tartrato ácido de potasa* (bitartrato o crémor tártrico), que ya sabemos es menos soluble en el vino que en el mosto, y que, por lo tanto, se depositará en parte (por la acción del alcohol y del frío) en el fondo de los envases, yendo a formar parte del crémor tártrico de las lías y heces. Por todo esto no se aprovecha, en aumentar la acidez del vino, todo el ácido tártrico que se incorpore al mosto, siendo imposible calcular exactamente la pérdida, por anticipado, pues una producción mayor de alcohol, el enfriarse más o menos el vino antes de un trasiego, y la misma composición del mosto que se corrige, influye decisivamente en la pérdida del ácido tártrico al pasar el mosto a vino.

Sólo como gula puede admitirse que habrá que adicionar *una cuarta parte más* que lo que sería necesario de no haber las pérdidas explicadas. El bodeguero cuidadoso puede hacer por sí mismo experiencias en sus mostos y en sus condiciones especiales de elaboración, y este dato será siempre el más práctico y exacto.

El ácido cítrico crystalizado y puro se emplea también mucho para corregir la acidez de los mostos; tiene la ventaja de que es algo más ácido que el tártrico, y la más importante de no perderse nada de acidez en el paso del mosto a vino, pues forma en el vino combinaciones muy solubles en él, y así, para aumentar con ácido cítrico la acidez (expresada en ácido tártrico) de un mosto en un gramo por litro, bastará añadir 93 granos de ácido cítrico por hectolitro. Se agregará al mosto como al tártrico, es decir, previamente disuelto en un poco de agua o mosto. Algunos han criticado la adición de ácido cítrico a los mostos por no estar este ácido contenido naturalmente en ellos, o sólo en pequeñísimas cantidades; pero no usando dosis exageradas, no nos parece inconveniente su empleo, no habiendo reparo que ponerle desde el punto de vista higiénico.

El ácido cítrico previene y cura con mayor eficacia que el ácido tártrico, a igual dosis, ciertas alteraciones (*casse férrica*) de los vinos. Muchas legislaciones (la francesa, por ejemplo), sólo toleran la adición de ácido cítrico hasta la dosis máxima de 50 gramos por hectolitro, y esto para los vinos.

El ácido tártrico es más barato, pero precisa emplear mayores cantidades de ácido cítrico, y así puede compensarse en alguna ocasión su mayor precio.

Se han ideado algunos medios de corregir la acidez de modo más económico que con la adición de ácidos cítrico y tártrico: uno de ellos consiste en mezclar las uvas maduras con las más verdes, racimillos agraces y de segunda flor (rebuscos), tan abundantes en algunas variedades, por ejemplo, en la Mazuela. Se calcula que, aproximada-

mente, 10 kilos de rebuscos aumentan la acidez tártrica del mosto de 1.000 kilogramos de uva en un gramo por litro. Este modo de corrección del mosto es tolerable empleado *prudentemente* en la elaboración de vinos comunes, pero ni aun en éstos sustituye con ventaja a la adición de ácido cítrico otártrico.

El enyesado aumenta también algo la acidez; pero siendo su acción muy compleja, hablaremos más adelante, y separadamente, de esta práctica.

Corrección del tanino.—El tanino contribuye a *dar cuerpo y sabor vinoso y firme* a los vinos, favorece su conservación y es necesario exista una buena dosis de esta sustancia para que los vinos se aclaren, naturalmente, con rapidez, pues coagula las materias albuminoideas. Es también absolutamente preciso para la clarificación con gelatinas, colas clara de huevo, sangre, etc., porque precisamente las clarificaciones practicadas con estos productos están basadas en que las albúminas que entran en su composición se coagulan con el tanino que el vino contiene, o con el que se adicione, formándose coágulos, que aglutinan y arrastran al fondo de los envases las materias sólidas que enturbian los vinos. Los vinos pobres en tanino no tienen *firmeza de paladar* y se aclaran, naturalmente, con dificultad. Los vinos que tienen exceso de tanino son ásperos, duros de paladar y astringentes. En ocasiones, y sobre todo para los vinos de mezcla o *coupage*, es muy conveniente una proporción relativamente elevada de tanino (2 a 2,5 gramos por litro), pero si el vino contiene cantidades superiores a 3 gramos por litro, resulta muy desagradable al gusto. Como sabemos, el tanino está contenido en hollejos, pepitas y raspones, y, por lo tanto, pasará a disolverse en el mosto-vino durante la fermentación.

Falta de tanino. — Es frecuente en vendimias averiadas o en vinos que fermentan sin la casca (blancos y algunos rosados). Para remediar esta falta, se adicionará en ambos casos una dosis de buen tanino, que, por término medio, será de 10 a 40 gramos por hectolitro de mosto; dosis superiores a éstas son poco usadas.

El tanino que se expende en el comercio es de tres clases, designadas por los nombres de los líquidos que han servido para su extracción de las cortezas, nuez de agullas, pepitas de uvas, etc.: *tanino al agua*, *tanino al alcohol* y *tanino al éter*. El tanino al agua es muy impuro y jamás debe emplearse; el tanino al alcohol y el tanino al éter son mejores, siendo importante para este último el que no conserve el menor olor a éter, pues el que conserva este olor no debe emplearse, porque podría comunicarlo al vino.

Exceso de tanino. — Depende exclusivamente de los medios y modos de elaboración, pues conociendo las variedades de uva que manejamos, el prolongar más o menos la maceración de la brisa en el mosto, la prensada, más o menos enérgica de ésta, la mezcla de vino de prensa con el de canilla en diferentes proporciones, etc., son operaciones que permiten variar la proporción de tanino si se temiera hubiera exceso de él. En último caso, una clarificación con gelatina permite siempre reducir mucho su proporción en el vino, y ya hemos expuesto que para los vinos de mezcla (*coupage*), y aun para los tintos corrientes de pasto, es beneficioso una buena proporción de tanino.

Corrección del color.—Sabemos ya que la materia colorante está casi siempre contenida en el hollejo (excepto en las variedades tintoreras), y al hablar del fruto enumerábamos sus propiedades; de ellas deduciremos fácilmente las maneras de aumentar o disminuir el color y la *capa* de los vinos tintos. Estudiemos los dos casos de falta y exceso de coloración que pueden presentarse.

Falta de color. — Existen variedades de uvas que dan vinos poco

coloreados, mientras otras aumentan mucho el color, siendo también muy diferente la *estabilidad* (es decir, la conservación), del color del vino en el transcurso de mucho tiempo. Así, en la crianza de los vinos exclusivamente elaborados con *Garnacha*, el color se *quiebra* fácilmente, tomando tinte amarillento o pardo claro (de tela de cebolla). Por el contrario, el color de los vinos elaborados con tinto fino, mazucla, etc., es más permanente. El agricultor bodeguero debe saber las condiciones que, desde este punto de vista, reúnen las cepas que cultiva, y en las plantaciones tener también en cuenta estos datos, en relación con el *tipo de vino* que pretenda elaborar.

Además, todo lo que sea favorecer la disolución de la materia colorante de los hollejos será causa de aumento de color, y, por lo tanto, será recomendable para los mostos, con defecto de coloración:

1.º Pisar enérgicamente la vendimia para desgarrar bien el hollejo.

2.º Emplear toda la casca tinta y ninguna blanca, y aun destinar parte del mosto de uvas tintas a la elaboración de vinos vírgenes (rosados y blancos), fermentando así la otra parte del mosto con exceso de casca. Es claro que esta práctica sólo es aconsejable para los vinos comunes o para los tipos de mezcla (*coupage*).

3.º Una buena dosis de acidez en el mosto aviva y conserva su color y facilita su disolución en los caldos, aunque es evidente que no la aumenta, en el verdadero sentido de la palabra.

4.º Sulfitar la vendimia, según lo hemos aconsejado en el capítulo anterior.

5.º La frecuencia de los bazuqueos durante la fermentación es utilísima para aumentar el color, porque se remueve el hollejo, macerándole en el mosto.

6.º El retardar algunos días (siempre muy pocos, cinco o seis como máximo) después de la fermentación para exagerar los efectos de la maceración del hollejo puede ser útil para tener vinos de más capa y más ásperos; pero, repetimos, no hay ventaja, y si muchos inconvenientes, en retrasar exageradamente el descube.

7.º En algunos casos pueden adoptarse procedimientos especiales; por ejemplo, en mostos que sean pobres en color y acidez se procura corregir los dos defectos a la vez, rociando el *sombrero* de brisa durante la fermentación, con la solución concentrada de ácido tártrico o cítrico que se hubiera preparado para corregir el mosto; media hora después de la adición se *mece* o *bazuquea* (sumergido del *sombrero de brisa*), y como los ácidos favorecen la disolución de la materia colorante empleados en esta forma (en lugar de agregarlos, como de costumbre, al mosto antes de fermentar), el hollejo se encuentra, durante algún tiempo, en contacto con una solución muy ácida, que le obliga a ceder su materia colorante. Este procedimiento es inaplicable a mostos bien dotados de acidez.

Otro procedimiento que puede seguirse para favorecer la disolución de la materia colorante consiste en colocar en una caldera de cobre muy limpia, con preferencia estañada, parte del mosto y casca tinta, calentando, sin que llegue a hervir (hasta 70 ó 75º de temperatura), y revolviendo sin cesar con un palo para que no se *agarre* la pasta y tome sabor a quemado; evidentemente, si es posible, es mejor calentar al baño maría. Se deja enfriar, y como la materia colorante es muy soluble en agua y mosto caliente, tenemos una disolución muy cargada de color, que puede agregarse a los mostos, antes de fermentar, en la proporción de 1/5, 1/6.... que sea conveniente. En la práctica, este sistema no es cómodo ni fácil en las bodegas de alguna importancia, pues requiere calentar bastante mosto.

Por último, advertiremos que es *ilegal* y *constituye grave falsificación* la adición al mosto o al vino de cualquier sustancia coloran-

te, sea mineral (fuschina y otros colorantes de la hulla) o vegetal (campeche, etc.).

Exceso de coloración. — De ninguna manera puede considerarse como desfavorable en la elaboración de vinos tintos el que la uva que se cultive sea de mucho color; por el contrario, en vinos comunes y de *coupage* o mezcla constituyen su gran *capa* y coloración uno de sus mayores méritos, y aun en la elaboración de vinos finos se buscan generalmente tipos que, sin ser de gran *capa*, es decir, muy *cu-biertos*, no sean *descarados*, es decir, de color poco *vivo*.

Pero si se deseará tener vinos de poco color, basta agregar poca o no agregar ninguna casca en la fermentación, y aun mejor descubar muy pronto, durante la fermentación tumultuosa o inmediatamente después de acabada.

Finalmente, en la elaboración de vinos blancos con uvas tintas se emplean como medios de decoloración del mosto virgen la aireación, el negro animal y el gas sulfuroso, aislados o conjuntamente.

.....

Si usted cree que las «Hojas Divulgadoras» pueden ser útiles a alguno de sus convecinos, enséñelas, y dígame que con sólo pedir las a la Dirección General de Agricultura en una simple carta o en una tarjeta postal, se le enviarán seguidamente las publicadas en el año, y recibirá también en su día las que vayan publicándose.