

RESEÑA BIBLIOGRÁFICA

PIQUERAS HABA, Juan: *De las plagas americanas al cooperativismo en España 1850-2007. La larga lucha del sector vitivinícola por su modernización y supervivencia*, Ed. Andana SL, Vinseum. Vilafranca del Penedès, 2011. 228 págs.

El autor de este libro, el catedrático de geografía Juan Piqueras, es ya bien conocido por su especial contribución a la geografía histórica y agraria. Entre sus obras más notables cabría recordar el libro *La agricultura valenciana de exportación y su formación histórica* (1985), que mereció el Premio Nacional de Publicaciones Agrarias del Ministerio de Agricultura, *La vid y el vino en el País Valenciano* (1981) o su reciente libro sobre *La Estación de Viticultura y Enología de Requena: 1911-2011* (2011). El que ahora reseñamos amplía el ámbito geográfico a toda España, enmarcándola además en el conjunto europeo, lo que demuestra su amplio conocimiento en la materia y ayuda no poco al lector a la hora de entender el asunto del que trata: la difusión de las plagas americanas de la vid (*oidium*, *mildew* y *filoxera*) que arrasaron los viñedos europeos durante la segunda mitad del siglo XIX y revolucionaron no sólo la viticultura sino también el comercio internacional, los modelos de producción, las técnicas y hasta el mismo sector social (los viticultores) que acabarían organizándose en cooperativas para poder hacer frente a la crisis en que quedaron inmersos.

Juan Piqueras no cuenta todo ello dividiendo el libro en tres partes. La primera dedicada a la difusión espacial e histórica de las plagas; la segunda a los logros que las instituciones oficiales y la comunidad científica dieron para atajar tales plagas; y la tercera centrada en la respuesta que los viticultores mediante la colectivización de suministros y tareas, especialmente en la elaboración del vino en bodegas cooperativas. En las líneas que siguen intentaremos resumir el contenido de las mismas.

Primera parte: capítulos 1, 2 y 3

Durante la segunda mitad del siglo XIX los viñedos de Europa fueron atacados por tres plagas de origen americano contra las que la *vitis europea* no estaba preparada, por lo que sufrió grandes daños antes de encontrar los remedios contra las mismas, cosa que se hizo con grandes sacrificios económicos y, por primera vez, con la inestimable ayuda de la ciencia. Dos de las plagas, el *oidium* y el *mildew*, son de tipo criptogámico y están provocadas por hongos que se reproducen en ambientes climáticos de temperaturas suaves y altos índices de humedad y sólo pueden ser atajadas mediante tratamientos con productos químicos (azufre para el *oidium*, sulfato de cobre para el *mildew*). Dañan las hojas y las uvas pudiendo acabar con la cosecha, pero no matan la vid. La filoxera es de naturaleza animal, pues se trata de un insecto parásito de la *vitis americana*, en la que vive sin dañarla, pero que transferida a la *vitis europea* acaba estrangulando sus raíces y provoca la muerte inexorable de la misma. Aunque hay algunas condiciones naturales que la frenan (ambientes áridos, suelos arenosos, etc.), en el resto de casos no hay tratamiento químico ni natural contra ella, por lo que la única solución es sustituir los pies europeos por los americanos. Más de 5 millones de

hectáreas de viñedo tuvieron que ser arrancadas y sustituidas por planta americana en toda Europa entre 1870 y 1930.

La sucesión cronológica de estas tres plagas durante la segunda mitad del siglo XIX y comienzos del XX supuso de entrada una reducción sostenida de las cosechas de vino, acompañada de grandes fluctuaciones en los precios y, en algunos casos, rapidísimas recuperaciones de la producción. Los desfases cronológicos entre las distintas zonas vitícolas activaron como nunca había sucedido hasta entonces el mercado internacional, especialmente el de los vinos comunes, también llamados de *pasto*, de *coupage* (porque se utilizaban para mezclas) o de *embarque* (porque el transporte era eminentemente marítimo). En este proceso Francia, Suiza y Alemania se convirtieron en grandes mercados para los vinos tintos italianos y españoles, especialmente para los del cuadrante NE de la Península Ibérica (Alto Ebro, Cataluña y Valencia).

Este nuevo mercado, al operar con grandes volúmenes, obligaba a elaborar vinos homogéneos en enormes bodegas-almacenes y a corregir los defectos de color (añadiendo yeso o tartrato de cal) y de graduación (añadiendo azúcar o alcohol durante la fermentación del mosto). Estas operaciones sólo estaban al alcance de los grandes cosecheros con bodega propia o de los comerciantes comisionistas, tanto locales como extranjeros, ya trabajaran a maquila, ya como simples compradores de materia prima para la exportación. Las mismas características de aquel mercado internacional, condicionado por las grandes fluctuaciones en las cosechas y los precios, favorecieron los fraudes e incluso la fabricación de vinos artificiales añadiendo alcohol industrial (no vínico), colorantes químicos e incluso agua. Los pequeños cosecheros sin bodega e incluso muchos con bodega familiar se veían obligados a vender sus uvas o su mosto a los grandes intermediarios, a menos que lograran agruparse en bodegas cooperativas, cosa que en España no empezó a ser una realidad hasta comienzos del siglo XX.

El tratamiento contra las plagas (con azufre y caldo bordelés) y la reconstitución de los viñedos filoxerados suponían un fuerte incremento de los costes de producción, así como un aprendizaje para los viticultores de nuevas técnicas de cultivo, maquinaria, conocimientos de química básica y previsión sobre cuándo y cómo había que realizar los tratamientos. Muchos también tuvieron que aprender a injertar (o pagar por ello) y a elegir la variedad de planta americana que mejor se adaptaba al tipo de suelo y al clima local. Por primera vez, además, los viticultores no dependían sólo de sí mismos a la hora de elegir los sarmientos de entre sus propias viñas para llevar a cabo una nueva plantación, sino que tenían que recurrir a los viveristas de planta americana, algunos de los cuales ofrecían también los injertos.

La compra de los productos químicos para los tratamientos anti-criptogámicos (azufre, sulfato de cobre, cal), de la maquinaria pertinente (pulverizadores, sulfatadoras) y, sobre todo, de los porta-injertos americanos, sin olvidar las pérdidas de cosecha por las plagas o muerte de las viñas, sumaban cantidades de dinero en gastos a los que no estaban acostumbrados los viticultores. Muchos de ellos tenían que recurrir a los préstamos bancarios y de usureros con un alto interés, hasta tal punto que ante cualquier "catástrofe" coyuntural, como una caída repentina de los precios, un ataque de *oidium* o de *mildew* o un pedrisco, no faltaron quienes cayeron en la ruina al tener que vender sus tierras para pagar las hipotecas. La única solución para los pequeños cosecheros estaba en las Cajas Rurales, como las que empezaron a funcionar en Alemania en los años 1850 pero que no lograron imponerse en España de la mano de los Sindicatos Agrícolas hasta bien entrado el siglo XX y no con la eficacia y generalización que en el resto de Europa.

Segunda parte

La superación de aquella nueva situación exigía respuestas tanto por parte de la Administración como de los propios viticultores. En el primero de los casos, y otra vez con notable retraso con respecto a Francia, Italia y Alemania, el Gobierno Central y las Diputaciones provinciales, con la inestimable ayuda de los Ayuntamientos (que corrían con los gastos de construcción), promovieron la creación de Granjas Modelo, Estaciones de Viticultura y Enología e incluso, aunque ya muy tarde, de Escuelas de Capataces Bodegueros. Los objetivos principales fueron entonces la reconstitución de los viñedos destruidos por la filoxera, mediante la creación de viveros de planta americana y la elección de los porta-injertos más adecuados, así como la mejora en la elaboración de los vinos. Para ello las estaciones fueron dotadas de laboratorios de análisis de vides y vinos, de campos de experimentación y de bodegas propias de elaboración. En el plano social su misión era transferir estos avances a los viticultores y bodegueros, impartiendo cursillos de formación y publicando “hojas divulgadoras” y folletos explicativos sobre los tratamientos anti-criptogámicos o la elección de porta-injertos. En algunos casos se compraron y se pusieron a disposición de los viticultores algunas máquinas como “trenes de desfonde” para preparar el terreno ante una nueva plantación.

Tercera parte: el movimiento cooperativista

En el caso de los viticultores la respuesta más trascendental, aunque tardara en generalizarse, fue la del asociacionismo por medio de Sindicatos y Cajas Rurales que en la mayoría de los casos culminarían con la construcción de bodegas cooperativas. Las primeras se constituyeron a comienzos del siglo XX en Cataluña, Alto Ebro y Valencia, es decir en las tres zonas vitícolas en que tanto una mayor incidencia de las plagas (sobre todo en los casos del oidium y el midew) como una mayor proyección de sus vinos hacia el mercado exterior, habían agilizado más que en otros lugares la “revolución vitícola”. Los agentes de aquel sindicalismo pionero fueron unas veces los movimientos de izquierdas (socialistas, republicanos, etc.) y otras los párrocos rurales siguiendo las consignas de la encíclica papal *Rerum novarum*. La masa de los cooperativistas correspondía a los pequeños cosecheros sin bodega propia, que dada su escasa capacidad intelectual (la mayoría eran casi analfabetos) tuvieron que recibir ayuda de algún que otro gran propietario local y de los “apóstoles del cooperativismo”, como vino en llamarse a una serie de profesionales como médicos, maestros, ingenieros y los mismos curas párrocos, que gestionaron la fundación de las bodegas y actuaron como presidentes o gerentes de las mismas en los primeros tiempos. Decisiva fue también la intervención más o menos directa de las Estaciones de Viticultura y Enología a través de sus directores y técnicos, tanto antes como después de 1940. Nombres como Rafael Janini, Pascual Carrión, Claudi Oliveras, Cristófol Mestre y su hermano Arnest, eminentes ingenieros agrónomos que estuvieron al frente de Estaciones y otros organismos oficiales, son recordados también como grandes y desinteresados impulsores del cooperativismo en Cataluña, Mallorca, Valencia y La Mancha.

Tras la Guerra Civil el cooperativismo fue reconducido por el régimen franquista y alcanzaría su máxima difusión espacial entre 1950 y 1970. Posteriormente tendrían lugar muchas fusiones y se formaron cooperativas de segundo grado o comerciales, apostándose actualmente por la industrialización total mediante la instalación de

cadenas de embotellado y venta con marcas propias. Ya en nuestros días, la anunciada Reforma del Mercado Común del Vino, de llevarse a efecto, puede suponer la desaparición de aquellas bodegas cooperativas que se mantienen sólo en la fase de producción de vino y que comercializan a granel.

El libro viene ilustrado con numerosas fotografías, algunas de gran significación histórica, y con tres docenas de mapas que sintetizan y resumen la visión espacial que se le quiere dar al discurso y ayudan mucho a la comprensión del lector. La obra fue ganadora del *I Premio Emili Giralt i Raventós* convocado por VINSEUM y el INCAVI y ha sido publicada en tres versiones, una en castellano, otra en catalán y una tercera en inglés. Estamos pues ante una obra que podríamos calificar de maestra por cuanto integra los aspectos geográficos con los de la historia económica, social y de la ciencia.

Jorge Hermosilla Pla