

## RESUMENES BIBLIOGRÁFICOS

---

**Maveroff, A.** — *Enología*. Primera edición. Prólogo de P. G. Garoglio. Un vol., 8°, 511 pp., 143 fig. Mendoza, Best, 1949.

Versa, el texto que nos ocupa, sobre la industrialización de la uva en vino, esto es, sobre la más importante industria cuyana, región argentina que es considerada con justicia «el emporio vinícola más grande del mundo».

Quede así fijado el valor del libro del epígrafe, libro que es fruto de la pasión enológica de su autor, vivida en la región mendocina y cuyana, durante los largos años de desarrollo de la cátedra y del ejercicio de la industria. Es, pues, un libro de proyección eminentemente regional, cuyos problemas específicos tiende a resolver; pero que también será provechoso a los vitivinicultores de todo el país.

En sus más de 500 páginas, escritas con toda sencillez, y en su centenar y medio de ilustraciones, encontrarán, estudiantes y prácticos, la sólida experiencia de su autor, puesta incondicionalmente al servicio de problemas industriales o de enseñanza. En tal sentido, constituye un ejemplo digno de imitarse.

Vemos, así, desfilar por sus páginas, en sus capítulos principales, el magnífico caleidoscopio de la *fermentación alcohólica*, cuya verdadera naturaleza fuera aclarada en forma definitiva por el genial Pasteur, echando las bases de la moderna microbiología y destruyendo por fin la absurda teoría de la generación espontánea. En este capítulo, el autor trae a colación los más modernos conocimientos de física, de química y de biología, para dar explicación científica a la transformación del azúcar en alcohol, mediante la actividad de las levaduras.

Iguals fundamentos e información científica, nutren el capítulo explicativo de la *composición química del mosto y del vino*, donde se analizan las causas de la acidez, color, olor y sabor del vino; así también como el que se refiere a la *técnica del proceso fermentativo*, tanto en «blanco», como en «clarete» y en «tinto»; el capítulo destinado a la *clarificación* y el de las «*enfermedades*» o alteraciones de los vinos, tan comunes en los países templado-cálidos. Estos dos últimos capítulos, por razones obvias, adque-

ren especial significación para el bodeguero, ya que le soluciona intrincados problemas, que en la práctica se le presentan con frecuencia.

De lo dicho se infiere que, técnicamente, el más alto mérito de este libro, es el de suministrar al lector una información seria y *científicamente* razonada, de todo cuanto al vino se refiere, lo que hasta ahora se lograba sólo con la consulta de variados textos extranjeros. Ello fué posible, por la subordinación del milenario arte de « hacer el vino » a las más modernas ciencia y técnica vinarias, materias que constituyen la « enología ».

Sin embargo, ello no implica que ésta — la ciencia — preescinda de aquél — el arte —, pues, por más perfecto que sea el conocimiento físico y químico que tengamos de un vino, el juicio final sobre sus condiciones de admisibilidad en el mercado popular, podrá darlo solamente la prueba de la *degustación* o *catación*. Este arte singular y difícilísimo de los « catadores de vino », es el único que puede expresar exactamente la *armonía* en que se encuentran sus distintos componentes.

También el fraccionador y el consumidor, encontrarán motivos de interés en este libro, ya que en los capítulos finales, el autor define *caracteres y clasificación de los vinos*, así también como de los *productos no alcohólicos*, aclarando conceptos erróneos u oscuros, lo que nos llevará a poder degustarlos en la mesa diaria de nuestro hogar, con un satisfactorio conocimiento de causa.

El texto que ha sido motivo de este comentario, fué impreso, a mediados de 1949, en los talleres de una imprenta mendocina, lo cual es también motivo de gran satisfacción, pues demuestra el progreso de las nobles artes gráficas, en ciudades del interior argentino.

Su lectura, por fin, será particularmente emotiva para aquellos pioneros de la vinificación cuyana, que — italianos y españoles — contribuyeron con su esfuerzo, su capital y su tradicional experiencia, a transformar un semi-desierto en el paraíso de la vid, del olivo y de los frutales, características de la civilización mediterránea que dió origen al mundo latino, cuya sangre nutre la Argentina del presente. — *R. H. Molino*.

**Hartley, W.** — *Plant collecting expedition to sub-tropical South America 1947-48. A report, with notes on the climate, vegetation and principal economic plants, with an inventory of the collections.* Commonwealth Scientific and Industrial Research Organization. Division of Plant Industry. Divisional Report n° 7, 96 págs., 27 figs. Melbourne, Australia, 1949.

Se refiere este informe a una expedición realizada, desde noviembre de 1947 a abril de 1948, por el Jefe del Servicio de Introducción de Plantas de Australia, doctor W. Hartley, quien viajó acompañado por el señor J. L. Stephens, del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.

El viaje fué patrocinado y dirigido por la División de Exploraciones e Introducción de Plantas del mencionado departamento.

El objeto primordial del viaje era coleccionar semillas y otro material vivo de variedades de maní cultivado (*Arachis hypogaea*) y de especies salvajes del mismo género, para trabajos de fitotecnia. Asimismo, el Departamento de Agricultura de Estados Unidos estaba muy interesado en obtener especies forrajeras de la región explorada, principalmente del género *Paspalum*.

Australia estaba particularmente interesada en conseguir material de los géneros *Stylosanthes* y *Arachis*, para proseguir ensayos realizados con material introducido anteriormente del Brasil. A este material se lo estima en Australia muy promisor para el pastoreo de vacunos en algunas regiones tropicales y subtropicales del continente.

Los viajeros iniciaron sus actividades en la Argentina, extendiéndolas después a Uruguay, Paraguay, Brasil y Trinidad. En nuestro país trabajaron en estrecha colaboración con técnicos de la División de Exploraciones e Introducción de Plantas del Ministerio de Agricultura, en compañía de los cuales recorrieron más de 4.000 kilómetros por el N. de Buenos Aires, Santa Fe, Corrientes, Chaco, Misiones y Entre Ríos.

En uno de los capítulos del informe el autor se refiere a las características del clima de las regiones visitadas, estableciendo, al respecto, comparaciones con distintos lugares de Australia que poseen climas semejantes. Otro capítulo está dedicado a la vegetación y suelos y, por fin, se hace referencia al material coleccionado, el cual se halla prolijamente inventariado en la última parte del informe. — *E. C. Clos*.

**Anónimo.** — *New machine cracks babassú nuts*. Foreign Agric., 13 (2) : 46. Washington, D. C., 1949.

Las « nueces » de babassú (*Orbignia Martiana* Rod. — Palmeras) contienen 60 a 70 % de aceite. Brasil produjo, en el período 1935-39, un promedio anual de 45.000 toneladas de aceite. La máquina a que se hace referencia puede realizar el trabajo de 50 hombres. — *E. C. C.*

**Hinton, D. R.** — *Latakia tobacco*. Foreign. Agric., 12 (2) : 44-45, il. Washington, D. C., 1949.

Latakia es un tipo de tabaco oscuro, muy aromático, secado a fuego, que se produce en Siria. — *E. C. C.*