

GUARDERÍA PARA EL FRUTO.

Después, y á fines de Julio, se coloca entre muchos propietarios de viñas un guarda especial jurado para que desde este tiempo hasta que se vendimia esté al cuidado, guardando el fruto de 100 hectáreas de viña á lo ménos por el precio de 0,50 de peseta, ó sean 2 rs. por hectárea. De modo que todas las labores y maniobras enumeradas hasta aquí hacen un total de gastos de 60,4 pesetas, ó sean 421,96 rs., más la contribucion territorial, que es de 14 pesetas, ó sea 56 rs., que juntamente suma 477,96 reales vellon.

VENDIMIA.

Llegado el día 1.º de Octubre, se da principio á la recoleccion de uva, á la pisa y fabricacion del vino simultáneamente, de la siguiente manera:

Se forman cuadrillas de cinco mujeres y muchachos y un hombre, que hace de caporal, para cada carruaje que ha de trasportar las uvas al jaraiz que hay al pié de la bodega en la poblacion.

Estas cuadrillas de vendimiadores, cada un individuo de los que la componen lleva una espuerta de esparto labrado adonde echar los racimos que coge, y una navaja para cortarlos, por toda herramienta de su trabajo. Dan principio á su faena á la salida del sol, porque generalmente hacen noche en la viña, si el tiempo es bueno. Cada vendimiadora coge un liño y entre cada dos liños colocan un capacho de pleita ó una cesta grande de mimbres adonde vacian sus espuestas de uvas segun las van llenando de fruto. Los racimos los cortan con la navaja por su pedúnculo próximo al sarmiento, después lo echan en su espuerta de mano y luego vacian éstas en los capachos, que son el envase general para trasportar la uva al jaraiz y bodega, pues los cestos de mimbres y cubetos de madera ú portadoras se usan poco por una economía

mal entendida. Estas cuadrillas de vendimiadoras tienen la obligacion de cortar y vendimiar al dia tres carros de uvas, y ganan de jornal cada una 1 peseta y el hombre 1,75 pesetas, que todos juntos al dia importa su trabajo 6,75 pesetas, ó sean 27 rs.

Los carruajes con yunta de mulas tienen la obligacion de dar tres viajes al dia, cobrando por su trabajo de transporte *un real* por cada capacho trasportado, que como son 36 al dia, importa 9 pesetas el arrastre. Muchos suelen echar en cada viaje 10 capachos de á siete arrobas, en vez de 12 de á 6; y así la uva se mostea ménos y viene mejor colocada.

Unos dias ántes de principiar la vendimia, se lavan, encorchan, azufran y preparan los envases que han de recibir el mosto para su cochura, como son las *tinajas*, vasija generalmente usada para los vinos, y las cubas, pozos de orujo y pipas. Tambien se friegan y preparan los utensilios de pisar, como son las *chanclas* de madera, *mazo*, *horca*, *palu*, *prensa*, cubos, cañerías y bombas de trasiego para el mosto, y muy particularmente el *jaraiz* adonde se pisa la uva, que es una habitacion cuadrada generalmente de más ó ménos espacio, pero nunca de ménos de 16 metros cuadrados ni de más de 200. Estos jaraices se hallan, en su mayor parte, contruidos en el piso bajo de la casa, con una cañería de hoja de lata ó canal de madera, por donde corre el mosto á las tinajas que hay en las cuevas, donde se elabora y conserva el vino.

El pavimento de estos lagares está formado con una argamasa de yeso y piedra menuda y por cima embaldosado, ó con ormigon de cal y guijo y por la superficie enlucido con yeso, y en algunos hemos visto el enlosado de piedra sillar. Su suelo forma un plano inclinado con la corriente hácia el orificio adonde está colocada la tubería ó canal. A un extremo del jaraiz se halla colocada la pisadora y la prensa adonde se hacen los piés de orujo para sacar el mosto á la película de la uva pisada.

Quando el cocedero de la bodega se halla en el piso

bajo, entónces el jaraiz está colocado al mismo nivel y dentro de éste ó contiguo á ella, y el mosto cae en una pileta enterrada bajo del piso del jaraiz y cocedero; y para sacar de allí el mosto y colocarlo en las vasijas de cocion es cuando se emplean las bombas, y en donde no las hay, se saca con un cubo de madera ó lata y un cordel á mano.

El pisador, si no tiene máquina pisadora, y aún teniéndola, se remanga los pantalones hasta las rodillas y se coloca unas chanclas de madera en los piés para pisar la uva, despues que con el *mazo* ha deshecho los racimós y magullado algunas uvas. Este da principio á su trabajo al pintar ó rayar el dia, y no lo deja hasta las ocho ó nueve de la noche que concluye su tarea, que consiste en pisar y triturar con su mazo desgranador ó máquina pisadora los tres carros de uva que han de traerle cada dia; luégo pisarla bien con sus chanclas á fuerza de bailar de una manera ordenada por tandas, hasta que destroza y rompe con sus piés calzados de madera todas las uvas de su tarea; luégo coloca el mosto en las tinajas, hace el pié en prensa ó lagar, lo exprime y descarga, y á las ocho de la noche queda su tarea concluida y el jaraiz limpio para principiar á la madrugada que viene su faena, que es la hora en que descarga la prensa del orujo del último pié con que quedó cargada para que escurra bien, y cuando el carruajero de la uva llega con su primer viaje. El pisador tiene la obligacion de descargar las uvas del carruaje y llevarlas en la espalda por capachos á su jaraiz donde las ha de pisar, y el jornal que diariamente gana es de 3 á 4 pesetas, más una copa de aguardiente diaria.

Pisa y exprime primero la uva blanca, procurando mezclar varias clases de ésta si las hay y revolver el mosto de las maduras con el de que no lo estén tanto, y deja caer ó echa de este líquido á las tinajas y demás vasijas de cocion hasta llenar sus cuatro quintas partes, si se trata de fabricar vinos blancos, y sus tres cuartas partes nada más si intenta fabricar los tintos. A los primeros se le pone en seguida á cada vasija un 10 por 100 de

casca (película de la uva mondada de raspajo) de la mejor clase y más azucarada, prefiriendo para esto las clases de *pardillo*, *malvar* y *lairen*; y á los segundos, ó sean los tintos, un 16 á 18 por 100 de caldo y casca de tinto *cencibel* ó temprano de *Valdepeñas*, dejando así fermentar y cocerse los mostos con un vacío en cada vasija de 10 por 100 ó décima parte para su desahogo y que no se derrame durante la fermentacion tumultuosa.

El mosto de prensa, que es el más inferior y taninoso, se reparte por igual entre todas las vasijas.

Las tinajas quedan así destapadas durante la fermentacion de los mostos, y sólo en su último período de fermentacion pasiva es cuando se les pone su tapa, que cierra groseramente si es de madera y mucho peor si de caña de centeno y esparto, porque al través de ésta pasa el aire y gases con facilidad.

Durante la fermentacion del mosto, se tiene cuidado de mecer y rehundir cada dos dias el sombrero de casca que se forma en las tinajas y cubas á fin de que no se sequen, aeree y oxide, que entónces se acida y pierde al vino; y el mosto se gra lúe cada cinco dias para observar su marcha de cochura, comparando sus resultados con la graduacion que marcó el dia que se puso en la tinaja para su fermentacion, que debe ser el mismo en que se pise y ponga el mosto de prensa y casca que le correspondá con el objeto de que su cochura sea uniforme y no interrumpida por adiciones y mezclas de mostos ó cascás despues del dia de su pisa y envase.

Muchas veces el primero y casi siempre al segundo dia de envasado el mosto, principia por sí y espontáneamente la fermentacion, que se tiene cuidado no interrumpir ó de ayudarle si ésta se pára ó debilita demasiado antes de concluida la cochura y de que el vino esté hecho.

Es de práctica y uso comun tambien, poner á cada tinaja un litro ó dos de buen yeso de piedra cocido y pulverizado, si es que anteriormente no se roció á la uva cuando estaba tendida en el jaraiz, para concentrar los ácidos y fijar el color.

RELLENO.

A los treinta ó cuarenta dias despues de envasado el mosto y cuando la fermentacion de éste ha llegado ya á los periodos pasivo é insensible, se hace el relleno de vasijas para ocupar con líquido el vacío de la cuarta ó quinta parte que se les dejó durante la vendimia, á fin de que, mientras dura la fermentacion tumultuosa, no se derramara el mosto, y de que el movimiento efervescente sea más vigoroso, prolongado y desenvuelto. Este vacío se llena, para evitar desbreyes, roces del vino, resabios y malos gustos y aplicar toda la vasija. Cuando se hace el relleno de vasijas se verifica éste con vino de igual clase y color que el que tienen éstos si es bueno y bien fermentado; pero si es débil, se rellena con otro más fuerte; si es fuerte, con otro más suave; si es descolorido, con otro más colorado; si tiene mucho color, con otro que tenga ménos, etc., etc., á fin de mejorarlos todos y unificar la cosecha.

Pasados que son noventa dias y á veces ántes, la fermentacion se ha concluido, el mosto es ya vino, la cochura está acabada, el líquido claro y el vino en disposicion de venderlo ó consumirlo; y por esta razon en los meses de Diciembre y Enero, salen de estas comarcas los primeros vinos nuevos para la plaza y mercado de Madrid. Tal es el cultivo de la vid y elaboracion de vinos en general en la Mancha, que en los años normales y de buenos frutos no constituye una ciencia difícil, sino más bien un procedimiento rutinario que abandonado á sí mismo da por resultado los buenos y afamados vinos de pasto, puros, naturales é higiénicos, que cria la provincia de Ciudad-Real; pero en los años anormales de grandes sequías, heladas, pedriscos, langostas y plagas; entónces en muchos casos no basta la ciencia y el ingenio del hombre para vencer algunas dificultades, salvar algunos inconvenientes y enmendar algunos desperfectos, tanto en el cultivo de la vid como en la elaboracion de vinos, bonifi-

cacion y mejora; y por este motivo debe estudiarse mucho la ciencia enológica, la ampelografía y el arte de criar y cultivar las viñas.

ACLAROS.

Cuando despues de la fermentacion no quedan completamente claros los vinos y por consiguiente no responden á la prueba, para aclarar los turbios, los clarificantes más usados son: las claras de huevo, la sangre de reses lanares, vacunas y de cerda, la cola de pescado y la tierra arcillosa y cretácea llamada de aclarar; una procedente de *Lebrija*, provincia de Cádiz, y la otra de *Pozaldez*, de la de Valladolid.

Para llevar á cabo los aclaros, proceden de la siguiente manera. Cuando el clarificante es de huevos ó de sangre, le ponen en un barreño, le mezclan un poco de sal de cocina y un poco de agua, y con una escobilla le baten mucho hasta que hace abundante espuma y la sal queda bien disuelta. En este caso, lo vierten sobre el vino que intentan aclarar y en seguida lo revuelven mucho dándole baston siempre á derechas, y así lo dejan hasta los seis ú ocho dias que el clarificante ha hecho su efecto. Despues lo venden ó lo conservan en tal estado.

Si emplean la cola de pescado ó la tierra, veinticuatro horas ántes de aplicar el clarificante al vino, lo ponen en un barreño tambien con el doble de su peso de agua para que se ablande y disuelva. Al dia siguiente lo baten mucho con la escobilla añadiéndole otra poca de agua, luego otro tanto vino, y cuando ya está bien disuelto todo y hace mucha espuma, lo vierten poco á poco sobre el vino turbio, que agitan, menean y revuelven mucho para que se mezcle bien; y hecho esto, lo dejan quieto y sereno para que se verifique el aclaro.

CONSERVACION.

Si llegado primeros de Marzo, no lo han podido ó querido vender á los vinateros ó extractores, entónces lo trasiegan generalmente de la bodega á la cueva si el cocedero lo tienen en alto y al nivel poco más ó ménos de la superficie del terreno y piso de la casa, y lo mudan solamente de una á otra vasija del mismo subterráneo, cuando la bodega y cocedero es una cueva como sucede comunmente en esta provincia. El trasiego consiste en sacar el vino claro de la vasija en que se hizo, y ponerlo en otra bien limpia y azufrada, añadiéndole luégo y poniéndole por cabeza medio litro de espíritu de vino á cada 160 litros de éste, tapando bien la tinaja despues y procurando que se mantenga fresco, sereno y con poca luz. Este es el sencillo y ordinario procedimiento de cultivo, elaboracion, trasiego y conservacion que se sigue de hace muchos siglos, empleado por los viticultores y vinicultores de dichas comarcas, que por lo mismo que nada tiene de particular ni nuevo lo damos á conocer, para que los extranjeros á quienes vaya á parar esta obra vean con qué sencillez y naturalidad conseguimos aquí nuestros ricos vinos, y á los españoles no les sorprenda ver que algunos años se pierdan cosechas enteras, puesto que la generalidad de los cosecheros abandonando los mostos á sí mismos, no procuran corregir los defectos que tengan ni vencer las dificultades que presente la fermentacion y vicios de este líquido, para vanagloriarse luégo de que sus vinos son puros, vírgenes, higiénicos y sin mezcla ni compostura alguna. Que en verdad, las viñas así cultivadas, los vinos de esta manera hechos y los procedimientos de conservacion empleados que decimos, constituyen un sistema; y los viñedos que así se crian buenos y frondosos y los vinos que se fabrican y resultan superiores, puede decirse que se obtienen á prueba de bondad, cuya circunstancia es tan fácil conseguir en este rico suelo como recomendable su producto.

CULTIVO DE LA VID Y ELABORACION DE VINOS

en Jerez, el Puerto, Sanlúcar y principales puntos vinícolas de la provincia de Cádiz.

En los términos municipales de Jerez, el Puerto y Sanlúcar de Barrameda, hay extensos pagos de viñas, que desde el mes de Mayo al de Setiembre presentan el más encantador panorama de cuantas regiones vitícolas tiene España. Hay grandes planicies y llanuras que partiendo desde los muros de la población, se hallan plantadas de ricas viñas con sus respectivas lindes cubiertas de verdes higueras, pitas y alguna que otra zarza. Es un campo con manto de raso en seda verde, moteado con alternadas pintas blancas y algunas que otras amarillas y rojas. Es un verde prado, sobre feraz terreno, sin piedras, cantos ni guijo, con mucho subsuelo que parece un hermoso rosál de rosas blancas ingertado en amarillo y rojo. El rosál lo componen todas las viñas, y sus rosas blancas son los lagares-casas de recreo que hay diseminadas, como las más bellas de Cádiz, que destacan en medio de casi todas las fincas plantadas de vid, y sus cálices amarillos y rojos son las puertas, ventanas, balcones y azoteas que estos edificios de lujo tienen, pintadas con dichos colores. El campo de Jerez es un verdadero y alegre jardín frutal plantado sobre tierras *albarizas, barros y arenas*, que así le llaman los del país, con cuyos nombres distinguen á los pagos de viñas, segun que el terreno en donde se hallan enclavados predomine el elemento cálcico ó carbonato de cal, la arcilla ó la sílice. Estas tres clases de terreno producen otros tantos de mostos, todos de superior calidad relativamente á otros países; pues en otras comarcas de Castilla, las tierras albarizas blanquecinas, conocidas por blandizares frios, dan bastante fruto, pero no de superior calidad ni tan abundante como la tierra arcillosa con mucho mantillo y color oscuro, ó arcilla con

arena rubia, ó arcillosa rubial con sílice revuelta; y como superior calidad en fruto, los terrenos pedregosos con guijos duros, pizarrosos y calcáreos firmes.

Pero en Jerez, las viñas plantadas sobre terreno albarizo, producen los mejores vinos, porque los albarizos de aquel país están mezclados con mucha arcilla y arena, que las hace fructíferas y suaves, pero no blandas y frias como en otras partes sucede; y sin embargo, durante la vendimia y fermentacion de los mostos no se fabrican generalmente más que cuatro clases de vino conocidas por *blanco seco*, *dulce Pedro Jimenez*, *dulce apagado* y *tinto de pasto* ó *tintillo de rota*. Despues, durante su crianza y manipulacion, los dividen en muchas clases, tipos y colores obtenidos por combinaciones, mezclas, adiciones, tiempo y aroma.

Las variedades de uva predominantes en las tierras *albarizas* son la *palomina*, muy general; la *mántuo de pila* y la *perruna*, bastante cultivadas tambien; la *mántuo castellana*, y muy poco de la *pero ximenez*.

Los terrenos barrocos ó *barros* producen los mismos mostos que el anterior, si bien de no tan superior calidad, pero siempre buenos. Las variedades de uva cultivadas son tambien las mismas, y unas y otras se designan en Jerez de la Frontera con el nombre general de *viñas de afuera*.

En las de *arena*, los vinos son buenos, pero siempre inferiores á los de *afuera*, fabricando solamente con los mostos de las *arenas* vino *blanco seco* y algun *dulce apagado* de las variedades de vid que en dicho pago se cultivan, que son: la *mántuo de pila* y *mántuo castellana*, como más generales; y el *albillo*, *palomino* y *pero ximenez*, que algo se cultiva tambien; alguna *colona*, para verdes y como fruta fresca.

En Sanlúcar, Chipiona y Chiclana, las variedades que más se cultivan son: la *loco*, *rey*, *mogar*, *perruna*, *corazon de cabrito*, *beba* y la histórica *manzanilla*, especialidad de Sanlúcar; y en menor escala la *tintilla* de rota, la *mántuo de pila*, *muñeca*, *melonera*, *ferra*, *caño-casa*,

quebrantatinajas y *perruna* de arios, variedades blancas todas, á excepcion de la *tintilla*, *melonera* y *ferra*, que son negras, y negruzca-morada la *corazon de cabrito*.

LABORES QUE LE DAN Á ESTAS VIÑAS.

La labor que en dichas localidades dan á la viña es esmeradísima y costosa, contribuyendo en mucho esta buena práctica á los grandes rendimientos de fruto y mosto que tienen los que así las cultivan, y éste con propiedades tan especiales, que hacen que los vinos sean tan apreciados en todas partés.

Concluida que es la vendimia, en el mes de Octubre y primeros de Noviembre, dan la primera labor con azada, que distinguen en el país con el nombre de *serpia*, cuyo objeto es desembarazar y descubrir el tronco de la cepa, quitarle el vicio orrura y sierpes y sarmientos nacidos en la garganta ó punta de alguna raíz; operacion en la que se invierten 20 jornales por hectárea, que á razon de 3 pesetas uno, valen 60 pesetas.

En Noviembre y Diciembre dan á la viña la segunda labor, que llaman *alumbrar* ó *abrir piletas*, en forma de zanja por las varas adelante y á lo largo de la principal raíz horizontal al pié de la cepa, de manera que éstas queden con su raíz casi descubierta y en el centro de la zanja dicha, con el fin de que se meteoricen y recojan las aguas de invierno procedentes de la lluvia, empleándose tambien 20 peonadas por hectárea, que importan 60 pesetas.

En los meses de Diciembre y Enero hacen la *poda*, *cachipoda* y *sarmienta*, cortando á las cepas las varas que han llevado fruto y dejando á cada una cuatro ó cinco pulgares con dos, tres y cuatro yemas cada uno, para que por ellas arrojen los nuevos sarmientos que deben llevar y criar las uvas en la cosecha próxima, dejando además los sarmientos ó varas necesarias para cubrir las *marras* como nueva planta, que así le llaman á los espacios de terreno faltos de cepas que se han perdido ó las han sa-

cado por inútiles, concluyendo esta maniobra con el recogido de sarmientos cortados, para leña, á fin de que quede la viña y el suelo limpios, que en castellano se llama sarmientar. Para la poda emplean 11 peonadas y para la sarmienta 3, siendo el coste de ambos el de 42 pesetas.

En Enero y principios de Febrero se hace la repostura y cubren las *marras* echando mugrones, operacion que consiste en enterrar en los claros ó fallas un sarmiento sin cortar de los que se dejaron con este objeto al hacer la poda en la cepa próxima á la marra; este sarmiento permanece enterrado y unido á la cepa madre hasta el año siguiente por el mismo mes en que se desbraga, descubre y corta el *mugrón*, separándolo de su madre para que ya forme planta aparte ó barbado, amarrándolo á una caña ó rodrigon que hace de sosten para que los vientos no lo vuelquen y se mantenga derecho. A medida que se va descubriendo el mugrón, se le van quitando las raicillas que haya echado por arriba, con el objeto de que se desarrolen más las que brotaron por debajo, si es que ha de quedarse esta nueva cepa en la posicion que ocupa, porque tambien hay quien lo deja así criarse el barbado y despues lo arranca y trasplanta mudando la vara ó raíz de posicion, dándole otra postura. El coste de esta operacion no es fácil calcular, porque depende de la edad de la viña y de las marras que tenga, por cuyo motivo puede fijarse como término medio 25 pesetas por hectárea.

A fines de Febrero y en todo Marzo se da una labor que llaman de *golpe-lleño*, que consiste en dar á la tierra una cava general bastante profunda, de manera que la viña quede bien mullida, pareja y llana, cerradas las zanjás y deshechas las *piletas* que para su alumbramiento se le hicieron en Noviembre. Para esta labor emplean 20 peonadas por hectárea, que importan 60 pesetas.

En el mes de Abril se hace la *castra* ó deslechugado, que consiste en quitar á la cepa los sarmientos tiernos y brotes que se juzguen innecesarios, tanto para que lleven fruto como para que crien madera adonde fundar en el año venidero la parada ó pulgar á fin de descargar á la

planta y librarla del follaje y cria de hijos inútiles que le chupan la sávia sin aprovechamiento y en perjuicio del fruto; cuya operacion necesita dos y medio jornales por hectárea, que á 3,50 pesetas uno, importa 8,75 pesetas. Esta operacion se repite en Mayo con el nombre de *recastra*, y se emplea un jornal por hectárea, que importa 3,50 pesetas. En el mismo mes de Mayo se da otra labor llamada de *golpe y rajón*, ó sea una segunda cava al terreno en las condiciones y profundidad que la de *golpe-lleño*: se hace suelo, empleando tambien 20 jornales por hectárea á 3,50 pesetas, que hacen 70.

Tambien en Mayo y primeros de Junio tiene lugar el *azufrado y horquillado*, con el objeto de preservar las cepas y sus frutos del ataque del *oidium*, y de levantar los sarmientos que se encuentran tendidos sobre la tierra, para que su fruto no se pudra luego, las cuales se sujetan á un palo de pino ó rodrigon en forma de horquilla que se clava en el terreno, cuyas operaciones tienen de coste sobre 10 pesetas por hectárea; y por último, en los meses de Junio y Julio respectivamente, dan las dos últimas labores con azada, que llaman *bina y rebina*, cavas generales dadas al terreno muy superficialmente, con el objeto de extirpar las hierbas y de que la viña quede limpia de plantas extrañas, empleando 6 peonadas por hectárea, que á 3,75 pesetas una importan 22,50 pesetas la primera labor de *bina*, no poniendo el coste de la segunda porque en muchos años no se da, bastando con la primera; y si para ésta usaran rastros de mano con púas de hierro como los que usan en la Mancha para cavar azafranales, su coste sería mucho ménos, pero de este modo el coste total de todas las labores y operaciones es de 351,75 pesetas.

Los buenos efectos de estas profundas y bien ordenadas labores, fáciles son de comprender; y merced á su profundidad y continuacion, las raíces de la planta encuentran siempre un terreno mullido, fresco, fértil y con el grado de humedad suficiente para su buen desarrollo. La tierra así laboreada y constantemente expuesta á la accion de los meteoros atmosféricos, ofrece á la planta una mu-