

lida cama adonde extender sus raíces y un abundante depósito de principios nutritivos para su absorcion, que no pueden robarle las plantas extrañas ó malas hierbas, por sostenerse el terreno constantemente limpio.

LA VENDIMIA.

La recoleccion de uva para vino tiene lugar en épocas variables segun las localidades y segun que el verano haya sido más seco ó húmedo. En Jerez se vendimia á principios de Setiembre, y quince dias ántes se da principio á la recoleccion de fruto en el Puerto de Santa María. La operacion se reduce á ir cortando los racimos duros con la hoz, faca ó navaja, y depositarlos en capachos de pleita ó *portaderos* y *tinetas de madera*, para ser trasportados generalmente en carretas á la *casa-lagares* que hay en la viña, ó á la bodega de la ciudad si la viña no tuviere lagar.

El rendimiento en fruto de las viñas es variable, porque éste depende de varias causas, como son: su edad, cultivo y naturaleza del terreno en donde se hallen plantadas; pero por un órden general y en igualdad de circunstancias, dan ménos mosto las tierras albarizas de este país, si bien su calidad es superior y mayor su producto efectivo.

Las viñas de los *barros* suelen dar en años buenos de 9 á 11 carretadas de uva por hectárea de viña en todo su apogeo, y la carretada la gradúan que rinde una bota de 32 arrobas de mosto; y de 4 á 6 carretadas los majuelos nuevos que sólo cuentan de 4 á 10 años de vida, siendo el rendimiento medio de un quinquenio de 6 á 8 botas en los primeros y de 3 á 4 en los segundos.

En las viñas de *barros* como en las de *arenas*, el producto dicho se halla en relacion con la frescura y bondad natural del suelo, porque su vegetacion es más ó ménos abundante segun el grado de humedad; miéntras que en las colinas y laderas albarizas, queda el suelo y la planta más enjuto, y en ellas la uva es ménos acuosa y más

azucarada. Los precios á que se vende la *bota* de mosto á la piquera, varían mucho segun su procedencia y resultado del año en cosecha.

En Sanlúcar de Barrameda se cotiza la bota de mosto de 26 á 28 duros lo procedente de *albarizas*, lo de *barros* á 18 ó 20, y lo de *arenas* de 15 á 17.

En Jerez y el Puerto se cotiza lo primero de 30 á 32 pesos, lo segundo de 22 á 24, y de 20 á 21 lo tercero ó arenoso.

FÁBRICACION Y CRIANZA DEL VINO.

En casi todas las viñas hay un edificio con piso bajo, principal y azotea ó mirador, y comprende tres departamentos. En el piso bajo está la *casa-lagares*, local destinado á contener éstos, que consiste en un cajon de madera de roble, generalmente de 5 metros en cuadro ó sean 25 metros cuadrados, cuyas paredes tienen 0,50 centímetros de alto. En la mitad de cada frente hay un orificio ó piquera, con su correspondiente canal de madera tambien, por donde cae el mosto en el recipiente que hace de pileta ó en las botas colocadas debajo al efecto; en el centro del lagar hay colocado un husillo de madera para prensar los orujos; descansando estos cajones lagares sobre piés tambien de madera de *un metro* de altura, siendo el número de lagares proporcionado á la viña y sus rendimientos.

Delante de la casa-lagar hay un patio descubierto ó parador, generalmente empedrado, dispuesto en plano inclinado, que se llama *almijar*, sitio al que se conducen los capachos ó cubetos con que se lleva la uva recolectada, vaciándola en ruedos ó baleos de pleita, en donde permanecen extendidas en esta disposicion expuestas al sol y al aire el tiempo necesario para que pierdan el jugo y agua de vegetacion que les sobre, á fin de hacerlas más azucaradas y maduras; para lo cual se tienen dos dias las destinadas á vino blanco seco y cuatro ó más las de que se quiere conseguir vino dulce.

La *bodega* de la viña es una sala en el piso bajo como

la de los lagares, á donde se deposita provisionalmente el mosto para ser conducido despues á la poblacion.

El piso principal se compone de varias habitaciones y cocinas ordinarias destinadas á los trabajadores y guarda, unas, y otras de recreo y lujo para los dueños de la finca.

LA PISA.

A la caída de la tarde se ponen en cada lagar 60. redores de uva, cantidad que compone una carretada y produce una bota de mosto, poco más ó ménos, con el rocío necesario para la fermentacion. Dos hombres con chanclos de madera ó con zapatos ordinarios de gruesa suela armados y claveteados de tachuelas con cabeza ochavada, empiezan la pisa á la entrada de la noche, y terminada ésta, reúnen el orujo alrededor del husillo, formando pié con él en forma de *cono*, y sujetándolo con una pleita ó sogá de esparto (en los lagares en que todavía no hay prensas modernas), con lo que lo lian y sostienen; cúbrese luego con una plancha de madera ó sombrero de lagar que se deja caer sobre el orujo, empujada por la presión que ejerce la tuerca del husillo movida por dos ó más hombres pisadores; se deja escurrir el orujo dos ó tres horas, y el líquido que resulta se llama *pié de yema*. Hecho esto, se somete otra vez el orujo á un segundo prensado, para lo cual se deshace la pila, se extiende bien y se vuelve á formar y prensar del mismo modo que antes, con la diferencia de que cuando está deshecho se le rocían por encima dos jarras de agua: el mosto que de esta segunda presión resulta se llama *agua-pié*, y se emplea en la fabricación de vinos bajos é inferiores. Se repite la operación por tercera vez luego que el orujo no da más mosto, y se vuelve á deshacer y hacer nuevamente el pié, rociándole con cinco ó seis jarras de agua, de donde sale luego que se prensa un mosto llamado *espirriague*, que despues que fermenta se destina á la quema y fabricación de aguardientes.

Si el vino que se trata de fabricar es dulce, se le pone

á cada bota 16 litros de alcohol, sobre el que se deja caer el mosto para que impida su fermentacion en parte, y se ponga á la conversion completa de toda la glucosa en alcohol á fin de que quede dulce y el espíritu adicionado supla al que debió desarrollar el azúcar de uva que se quedó sin convertir en vino, recibiendo estos caldos así fabricados el nombre de *vinos de fermentacion apagada* ó mostos apagados.

Además del anterior sistema de pisa y fabricación, procedimiento bastante ordinario y antiguo, pero muy usado todavía, se sigue otro más esmerado para los vinos superiores, que consiste en mondar la uva de racimos verdes y granos podridos. Cuando se halla tendida sobre los redores en el *almijar* para que se asolee, y luego al llevarla al lagar y sobre éste, despallarla, quitándole el escobajo por medio de zarandas ó á máquina con la *pisadora mecánica* moderna, armada de despallador y separador de escobajo; y los ménos esmerados, la pisan y despallan luego, mondándolos de la raspa con zaranda ó á mano.

Las clases de uva que asolean generalmente son la Pedro Jiménez, moscatel y tintillo, y con esta operación el vino resulta sin el color de caramelo y gusto que los da el arropo, y sin embargo, se pueden considerar como arropados y reforzados los mostos que de la uva así tratada resultan en cuanto á su fuerza y gratitud.

La uva la pisan en los lagares y del propio modo que dijimos anteriormente, procurando que no esté amontonada en el lagar para que no fermente ni se ágrie por el principio de la fermentacion que experimentaria por el calor y la humedad que las uvas rotas producirian amontonadas.

Extendidas las uvas en el lagar, algunos las rocían con yeso cocido y en polvo, para concentrar el ácido málico que tengan.

La uva se pisa separadamente segun sea la clase de ésta y segun se quiera conseguir el vino.

El mosto *virgen* ó de *flor* y primera clase, es el que

corre y sale por sí con sólo pisar la uva; *pié de yema* y segunda, el que se obtiene en la primera presion de la prensa; *agua-pié* y tercera, el de la segunda, y *espirriaque* y cuarta clase, el que produce la tercera presion en que se lava el orujo rociándolo con agua ántes de prensarlo.

Hay quien hace fermentar á cada una de estas clases separadamente, y quien las mezcla y combina en estado de mosto, arreglándolo á tipos dados para obtener vinos de primera y segunda nada más, despues que haya fermentado.

Las mostos se fermentan en botas de 30 ó más arrobas de cabida, no poniéndoles casca ni madre como en otros países. En las botas de 30 á 32 arrobas se dejan fermentar los mostos, cuando la cochura se hace en las casa-lagares que hay en las viñas, y en las de 40 á 90 arrobas cuando la pisa se hace en poblacion ó se llevan los mostos á la ciudad para su cochura.

A los mostos que se destinan á la fabricacion de vinos dulces, blancos de color y á los tintos, suelen adicionarles arroje para darles más cuerpo y somonte; pero nunca á los blancos claros, que los reforan con uvas asoleadas y procedentes de viñas de los pagos de *Albarizas*.

Las bodegas en la ciudad se consideran divididas en cuatro departamentos principales, destinados á *la fermentacion y cria de mostos y vinos nuevos* el primero, á *la crianza y conservacion de vinos* el segundo, *al soleraje* el tercero, y á *taller de toneleria* para la construccion y compostura de vasijas el cuarto; denominándose respectivamente *cocedero bodega*, *bodega de crianza*, *de soleraje* y *trabajadero*.

Los utensilios más necesarios y en uso son las bombas de trasiego, jarras de madera en forma de cubeto para las manipulaciones y rellenos, llaves y espitas de madera ó metal, corchos y taponés de madera, tinillos, palancas, cuerdas, escaleras y tornos para elevar, colocar, sentar y recibir las botas sobre andanas de madera y en pilas uniformes. Vasos y platillos de prueba, venencias de caña, laton y plata sujetas al extremo de una ballena larga que

sirven para sacar el vino por la bonda de las pipas y echarlo en los catadores; copas de cristal fino y liso que se usan para probarlos; cadenas para fregar y limpiar interiormente las botas con agua, con un metro de largo ó más, que terminan con un pedazo de hierro rectangular y estriado, del peso de medio kilogramo, unidas tambien por el otro extremo á una anilla; cámara oscura, cajoncito de madera montado sobre un trípode, en el fondo del cual se coloca una luz en lámpara de aceite, para poder apreciar al través de la copa el grado de clarificacion y color de los vinos; pesamostos, alcohómetros y alambiques de ensayo, para determinar el grado de dulce y la riqueza alcohólica de los vinos; espiches (ó espitas), que se colocan en el agujero inferior de la vasija para apurarla y dar salida á los apuros de la bota llamados *vino de espiche*; los duques, que son los corchos con que se tapan los espiches ú orificios; vigas largas cuadrangulares con las que se forman las andanas, sobre las que se colocan las botas unas sobre otras perfectamente acuñaadas, unidas y niveladas, haciendo que descansen unas botas sobre los intermedios de las que están debajo, formando varias filas, que se llaman 1.^a, 2.^a, 3.^a, etc., andanas compuestas de 1.^a, 2.^a, 3.^a, 4.^a, 5.^a ó más tandas de envases llenos ó vacíos.

La criá de los mostos ó vinos nuevos que se traen de la viña y casa-lagares á estas bodegas de la población, se efectúa dejando destapadas las botas y sin corcho hasta que concluyen la fermentacion; que una vez concluida, el capataz ó timonel procede á su clasificacion, marcando una, dos ó tres rayas en el fondo exterior de cada bota, segun su calidad, y cesando ya toda operacion hasta los últimos dias de Enero y Febrero en que, terminada del todo la fermentacion, se procede al deslío (trasiego), que consiste en sacar cuidadosamente por medio de espitas, mangas, fuelles y bombas el vino-mosto claro, poniéndolo en otras botas limpias y azufradas, en las que ya se ha echado la parte de espíritu de vino ó vino rancio de solera, designada por el capataz, más la parte ó par-

tes de otros vinos con que encabezan, mejoran y bonifican los nuevos para dar el color, clase y aroma de los tipos que se propongan conseguir; cuyas porciones, clave y reglas de aplicacion, tanto en mezclas como en cabeceos y reforzado, las indican y señalan con signos en el fondo de las botas, marcando una hoja de parra y un número, un racimo de uvas con puntos ó rayitas, ó poniendo guarismos quebrados en esta forma: $\frac{1}{10}$, $\frac{1}{8}$, $\frac{1}{6}$, $\frac{1}{4}$, etc., que representan las fracciones del caldo añadido y adiciones y mezclas, sin manifestar á nadie su significado, incluso al dueño de la bodega.

El vino turbio, las lias y residuos del trasiego se depositan en botas aparte, dejándolas descansar y serenarse hasta que se precipitan y aposan por sí, y entónces se les saca y deslia el vino claro llamado de sobre-lias, sacando luego las lias dichas ó madraza y prensándolas y secándolas para la obtención del tártaro, y la vinaza que produzcan por medio de la presión para la fábrica del aguardiente.

Desliado el vino-mosto y bien conservado, se deja en reposo por tres ó cuatro años, hasta que adquiera la limpieza, rancio, aroma y condiciones que caracterizan á los vinos de Jerez, sin más cuidados que el relleno de las botas, los aclaros necesarios, los trasiegos y reforzados que exijan.

Los vinos superiores procedentes de mosto vírgen ó de flor y los de pié de yema, toman en el criadero, por sí, dos tendencias distintas. Uno se hacen y quedan muy pálidos y finos, exhalando un olor parecido á la flor del manzano ó á la esencia de la almendra amarga, llamado *bouquet*, y otros toman una direccion y estado opuesto, presentando un color moreno-dorado más ó menos subido, á lo que llaman *broom* en Inglaterra; pero con paladar suave y de un olor parecido al de la madera verde ó fresca. En el primer caso reciben el nombre de *palmas*, distinguiéndole con este signo V, y en el segundo con el de palos cortados ó palotes como estos III, que pueden ser *uno, dos, tres* ó más; pero sea la que fuere su tendencia,

unos y otros se hallan sujetos durante el período de su crianza á las mismas faenas y manipulaciones, llamadas *de cabeceo, clarificacion, trasiego y mezcla* ó *coupaje*, como llaman los franceses.

Antes de sentar un vino sobre las escaleras, lo cabecean y unifican por medio de las mezclas, operacion que cada capataz la hace á su manera y segun el gusto del país adonde piensan venderlo ó segun su gusto y costumbre.

Las clarificaciones que en el vino hacen es con el objeto de poner al líquido vinoso límpido y purificado, que además sirven para suavizarlo y neutralizar el exceso de tanino y ácido que encierren los mostos-vinos, privándole de las materias perjudiciales que puedan estar en suspension, verificando dichas defecaciones con claras de huevo, tierra de Lebrija, cola, sangre de buey, carnero ó cerdo, ó polvos clarificantes, empleándolos todos batidos y disueltos primeramente en agua y luego en vino en diferentes proporciones, segun la necesidad del líquido á aclarar, echándolo en las botas y apaleándolo en seguida con las varas de escobilla los arrumbadores encargados de esta operacion, y dejándolo luego en reposo por ocho ó diez dias, tiempo necesario para que el clarificante haya surtido sus efectos, pasados los cuales, si no se encuentra completamente claro el vino, tienen necesidad de trasegarlo, reforzarlo, adicionarle tanino y volverlo á aclarar.

Cuando se procede á sacar los vinos clarificados de la lia, los *piques* ó porciones turbias que quedan en las botas se reunen en otras que estuvieren vacías, y despues que por el tiempo se sientan y clarifican, se aprovechan, si son buenos para mezclarlos con otros, para consumirlos en su estado natural como vino inferior, ó para fabricar aguardiente si fueran malos.

Los trasiegos simples, que tienen por objeto airear los vinos al trasladarlos de unas á otras vasijas, despues de sentados ó clarificados, se ejecutan á mano, valiéndose de las espitas, tinillos y jarras de trasiego, siendo tal la práctica de los arrumbadores que hacen esta maniobra,

que sin dejar de salir vino desde que comienzan las operaciones hasta que la bota queda completamente vacía, no se pierde ni vierte al suelo una copa de líquido, porque trabaja metódica y ordenadamente, haciendo las operaciones y movimientos con tal rapidez y destreza, que hecha la señal por el capataz y abierta la espita de la vasija que contiene el vino que se va á trasegar, el arrumbador primero que va delante presenta al chorro la jarra que lleva en la mano derecha; llena ésta, y bien graduados los tiempos, presenta la de la izquierda, mientras que el arrumbador segundo que le sigue espera preparado á que la última del primero se llene para presentar la que él tiene en su mano derecha, que llena mientras que el otro marcha y vacía en la bota á que se esté trasladando.

El departamento ó *bodega de soleraje*, es en donde se guarda el vino viejo superior que cuenta desde 10 años hasta 100 ó más, y tiene la propiedad de transmitir sus cualidades y aumentar la vejez de los nuevos con quien se mezcla ó encabeza; esto lo saben muy bien los capataces y dueños de bodega, y aprovechándose de ello, consiguen, por medio del soleraje, vinos de la edad, fuerza y aroma necesarias para satisfacer á sus parroquianos del interior y pedidos del extranjero.

La disposición en que se halla colocada la vasijería en este departamento de la bodega es también metódica y ordenada, formando la primera tanda de toneles de 60 á 90 arrobas sobre la andana, las que contienen las *soleras* ó sean vinos exquisitos de los más antiguos y añejos de la casa; por cima de éstos hay otra tanda que constituye la primera añada, cuyas botas descansan sobre las *soleras* y tienen de cabida de 40 á 50 arrobas, y se llaman *criaderas*; sobre éstas descansa la segunda añada, que la forman pipas de 33 á 36 arrobas que titulan *rociaderas*; y por último, encima de éstas reposa la tercera tanda de botas con vinos *hechos* encerrados en vasijas de 30 á 32 arrobas.

Excusado es decir que estos vinos destinados al soleraje, son de lo más exquisito y mejor que tenga la bode-

ga, lo mismo lo de la última tanda de vino *hecho*, que tiene por lo ménos tres años, cuatro las *rociaderas*, cinco las *criaderas* y muchos las *soleras*. Todos los años se encabeza la cosecha y los vinos de exportación, con *soleras*, y el vacío que queda á estos toneles se llena y reemplaza con vino de las *criaderas*, á éstas se les añade y llena con caldo de las *rociaderas*, y el vacío que á éstas les queda pasa á ocuparlo el líquido necesario de las botas del vino *hecho*; y por último, éstas se rellenan con mosto (vino trasegado que tiene un año), cuyas operaciones reciben el nombre de *extender las soleras*; esto se entiende respecto de las *soleras* finas, porque también, lo mismo en Jerez que en los Puertos (Santa María y Puerto Real), forman y crían *soleras* bastas para satisfacer los pedidos ó exportación de vinos bajos, que en este caso las forman con vinos de segunda de la edad de las *criaderas*.

La aplicación de las *soleras* tienen lugar más bien en las bodegas de extracción, porque los criadores ó almaceneros no necesitan mucho de ellas, y las venden á las bodegas de extracción.

Los talleres ó trabajadero en las bodegas de extracción es un cuarto departamento llamado de tonelería, en el que, bajo la dirección de un inteligente maestro tonelero, se construye y reforma toda la vasijería necesaria para satisfacer los pedidos y necesidades de la casa, adonde, entre otras cosas, hay un gran depósito de duelas secas de madera de roble americano y flejes ingleses, con los que construyen los aros, porque las duelas de los Estados Unidos y los flejes ingleses son los más á propósito y mejores para la construcción de toneles, botas y pipas; y como los vinateros del país y los ingleses saben demasiado que el esmerado envase y clase de madera que lo forma contribuye poderosamente á la buena conservación y mejora de los vinos, adquieren esta clase de materiales, sin reparar en sacrificios pecuniarios, para atender á las necesidades ó buen crédito de su casa, considerando que los envases constituyen uno de los principales elementos para la fabricación, mejora y conservación del vino.