

Dejando aparte el *tonel francés* y el *cono* de Cataluña y Aragon, que tambien se construyen en los trabajaderos jerezanos, aquí de ordinario se están continuamente construyendo la sin rival *bota jerezana* con una perfeccion y gusto admirables, cuya cabida es de 30 á 32 arrobas; la *media bota* de 15 á 16; la *cuarterola* de 8, y los *barrilitos* de 4, 2, 1 y $\frac{1}{2}$ arrobas tambien.

Reseñado, aunque ligera é incompletamente, el sistema de cultivar la vid y de elaborar los vinos en Jerez y el Puerto, réstame decir cuatro palabras tambien acerca de la fabricacion del vino *manzanilla* en Sanlúcar de Barrameda. Este vino es una especialidad de Sanlúcar, que en realidad el natural y puro lo cria y hace así el terreno, país, clase de uva y clima más bien que la mano del hombre, pues aquí, como en Jerez, influye poderosamente la clase de mosto que producen las uvas de sus respectivos términos y pagos, y muy principalmente el clima y atmósfera respirable, pues nada tiene de particular la elaboracion y crianza de estos vinos para que tan superiores resulten, por lo que creemos que el clima y region á que nos referimos influye en mucho.

Modifica la planta y el fruto y bonifica los caldos; como lo prueba que los vinos procedentes de Castilla se mejoran y asimilan á los de Jerez, llevándolos y trabajándolos en dicho punto, mientras que las uvas y mostos sin fermentar de Jerez y Sanlúcar, traídos á Castilla para que hicieran su cochura y con ellos elaborar vinos superiores, los procedentes de estos caldos no serán nunca iguales en aroma y condiciones particulares, aunque lo fueran en fuerza y claridad.

El vino *Manzanilla* natural se elabora, fabrica, conserva y encabeza lo mismo que los de Jerez y el Puerto, sin más variacion que emplear para conseguir el mosto uvas de las que allí se crían con el nombre de *listán* ó *palomino*, blancas, cuyo mosto tiene de 12 á 13° nada más, y para su fermentacion se pone en botas dejándoles precisamente vacía una tercera parte por lo ménos para que fermente y se conserve con desenvoltura,

se ventee y oxide y con esto se desbrevé, afloje y se forme por el contacto con el ambiente, el éter particular que le proporcione el aroma y gusto que le caracteriza. De modo que esta clase de vino hecho en Sanlúcar, se elabora, cria y conserva al revés que los demas, porque mientras los demas vinos exigen que sus vasijas estén completamente llenas para que el mosto fermente con más lentitud y el vino no se oxide y averie luégo, éste dicen que está en relacion con el vacío el mayor grado de su riqueza, que si su mosto no fermenta tumultuosa y desembarazadamente, oxidándose despues la superficie del vino, no desarrolla sus buenas cualidades, gusto y aroma particular que le da fama y estimá.

El vino *Manzanilla*, para que tenga las cualidades que requiere su clase, segun los hebedores inteligentes de Sanlúcar, debe ser blanco, incoloro como el agua, trasparente y muy aromático, suave, fresco y blando al beberlo y que produzca luégo calor en el estómago; es un vino especial de convite y capricho andaluz, con la buena condicion de que su alcohol no se remonta y ataca á la cabeza y sentidos humanos, por lo que no embriaga tan pronto como otras clases y es muy á propósito para tomarlo á cualquier hora fuera de las comidas, muy fácil de digerir, y por esto es apropiado á las costumbres andaluzas, que son las de estar continuamente bebiendo.

ACLAROS QUE SE USAN EN JEREZ, SANLÚCAR Y MÁLAGA.

Los clarificantes que generalmente emplean en todas las clases de vinos que elaboran en los puntos arriba expresados son las claras de huevo, la tierra de Lebrija, la cola de pescado y los polvos clarificadores; pero con más frecuencia y buenos resultados las claras de huevo y la tierra glutinosa de Lebrija. Generalmente emplean primero la albúmina de huevo, con lo cual suele bastar en muchas ocasiones, á cuya operacion llaman ahuevar el vino; y despues de pasados de tres á ocho dias, si el vino no está completamente límpido, se le echará la tierra, lla-

mando á esta maniobra *aterrado* del vino. Si en vez de claras de huevo le ponen cola de pescado, tambien despues emplean el *aterrado*, á fin de que precipite las impurezas y clarificante que se halle en suspension. Pero si en vez de emplear los clarificantes dichos usan los polvos clarificadores, en este caso no usan la tierra, porque estos polvos generalmente no son otra cosa que sangre amasada con tierra de aclarar, que despues se seca y pulveriza; ó tierra de la dicha y cola de pescado disuelta en agua y amasada, ó claras de huevo diluidas en agua y amasadas con la tierra referida, que despues de seca la muelen y tamizan tambien á fin de recolectar los huevos en su tiempo y conservar sus claras sin alteracion.

Las clarificaciones las llevan á cabo poniendo la materia clarificante en un barreño, con doble de su peso de agua, y allí las dejan doce horas para que se ablanden y disuelvan si son tierra, cola, ó polvos clarificadores, y despues con una escobilla de mimbres, alambre ó sarmientos, la baten mucho y añaden vino hasta que se consigue la completa disolucion y una espuma abundante, en cuyo estado lo echan al vino en las botas y á seguida lo apalean y revuelven mucho con las varas de apalear que al efecto tienen con una escobilla de cerda ó palma en la punta, hasta que consiguen mezclarlo bien al vino que quieren clarificar, y así lo dejan luégo en reposo, para que obrando el aclaro mecánica y químicamente arrastre tras sí todo lo que enturbia al vino y le deje puro y clarificado. Pero si operan con claras de huevo solamente, las ponen en el barreño, les añaden una décima parte de su peso de sal y una mitad de su peso de agua, las baten en seguida, y al momento de estar convertidas en espuma las echan al vino y lo apalean.

SUSTANCIA, ESPÍRITU Y AROMA.

El vino en los puntos de que nos venimos ocupando pasa por tres manos, por tres dueños, y es cotizado tres veces ántes de expenderlo al por menor, y recibe tres

manipulaciones por lo ménos. El viticultor coge la uva y fermenta el mosto. El almacenista lo compra despues de fermentado, lo almacena, bonifica, cuida y conserva por dos, tres, cinco ó más años hasta que se halle hecho, haya adquirido aroma, limpidez y las condiciones que requieren los mercados ingleses y demás en que se consumen, necesitando dos ó tres años por lo ménos para que reúna las circunstancias de vejez y desarrolle su aroma característico.

El extractor lo adquiere luégo, vuelve á envasarlo en muchas ocasiones, á combinar unas clases con otras y á conseguir tipos especiales apropiados al gusto de los mercados á que piensa llevarlo; lo envasa, carga y exporta; y como la intencion de los extractores es siempre la de formar vinos y tipos especiales que tengan sustancia, espíritu y aroma, y que ninguna clase de viña de por sí sola pueda producirlos iguales, ellos hacen su estudio particular del gusto de los mercados extranjeros, y con su buen paladar, vista y olfato inventan y hacen tipos y clases buenas y caprichosas, que con ellas excitan la voluntad del comprador y el deseo del que lo bebe.

Principian por darles sustancias con caldos de cuerpo, buenos, superiores y aromáticos, no poniendo nunca vinos defectuosos que puedan perjudicar á los con que se mezclán. El espíritu de vino se lo ponen del bueno y refinado que ellos de intento fabrican con buen vino blanco; añadiéndoselo en las cantidades que requiera el mercado á que lo destinen, siendo en mayor cantidad los que se preparan para Inglaterra y Rusia, en menor para los de Alemania, Portugal y América, y en más corta cantidad los que se hacen para Francia y España. Esto con el objeto de darles la fuerza que desean, á excepcion de los que se destinan á los mercados inglés y ruso, la adición de espíritu la hacen en tan pequeña cantidad y de modo que nunca sobresalga por cima del gusto vinoso ni desvirtue su aroma peculiar. Por esto el espíritu que destinan para encabezar y reforzar estos vinos de regalo superiores y exquisitos, lo hacen y refinan ellos á su satisfaccion con

vinos blancos buenos y olorosos, para que puedan prestar fuerza, aroma, finura, conservacion, buen gusto y limpieza al vino con que se mezcle.

PODA DE LA VID EN TODA ESPAÑA.

Época en que conviene hacerla y sistema que debe seguirse.

En la vid, como en los demas árboles y arbustos en que es necesaria la poda, debe ejecutarse esta operacion durante el período en que la vegetacion se halla aletargada, ó sea el en que la circulacion de la sávia es casi insensible ó nula, lo cual se verifica desde que aparecen las heladas de otoño hasta que la temperatura primaveral vuelve á promover aquélla, desde principio ó fin de Noviembre, hasta principio ó fin de Marzo, que la sávia está reconcentrada y la planta dormida; mas para precisar en qué dia ó en qué mes de los comprendidos en dicho período es preferible llevarlas á cabo, necesario es sumar y comparar las ventajas é inconvenientes que el adelantarla ó rétrasarla pueden ofrecer, segun sean unas ú otras las circunstancias del caso.

Para los fines que con la poda se pretendan conseguir, satisfacerlos y conciliarlos todos en lo posible, es preciso tener presente al calcular la época y forma en que debe practicarse, no sólo los principios generales en que dicha operacion se funda, sino tambien las circunstancias especiales que al caso concurren, ya referentes á las plantas, objeto de ella, ya relativas á las condiciones de terreno y clima en que se encuentren; no siendo, por consécuencia, fácil formular preceptos absolutos, y sí únicamente reglas particulares acomodadas á las antedichas condiciones; fenómeno que se observa en la mayoría de los problemas agrícolas, por los elementos y eventualidades que en todos ellos entran á tomar parte y concurren.

Las vides y árboles podadas temprano, ántes de empezar el invierno ó á la entrada, tienen en beneficio suyo que el pequeño movimiento de sávia que en él subsis-

te todavía, se emplea únicamente en nutrir las dos ó tres yemas que quedan en el sarmiento cortado ó pulgar, dando motivo á que su brote sea más temprano y vigoroso, y á que continuando con el adelanto que le proporciona su anticipado desarrollo, resista mejor el ataque de insectos ó cualquiera otra plaga que en la viña se presente, cuya circunstancia anticipará tambien la madurez del fruto. Además sufren tambien ménos derrame de sávia que cuando se poda próximo á la primavera, porque el corte del sarmiento se halla seco y algo cicatrizado cuando empieza á ponerse en movimiento en la primavera, por lo que hay ménos disipacion.

Pero contra las ventajas expuestas á favor de la poda temprana, presenta ésta con frecuencia el peligro de que los brotes anticipados que procava, se helarán ó arreciaran por lo ménos, si sobreviènen frios intensos posteriores á su aparicion, y además puede ofrecer el inconveniente de que carguen de excesiva madera en perjuicio del fruto, que sería en este caso poco, circunstancia desfavorable en viñas jóvenes ó que se hallen en terreno fértil y con demasiada frondosidad.

La poda en pleno invierno ó á mediados de éste, tiene tambien sus inconvenientes, puesto que suele suceder que se pierde á veces la yema que queda en la punta del pulgar, por ser más accesible á ella el frio que despues de cicatrizado el corte; y además porque en los países que tienen la mala costumbre de no podar con tijeras y sí con hoces, podones ó podaderas, el sarmiento se raja, quedando herido el pulgar y parada, á causa de encontrarse los sarmientos ásperos, vidriosos y quebradizos con el frio.

De modo que teniendo en cuenta lo anteriormente dicho, convendrá verificar la poda de las viñas á la entrada del invierno ó anticiparla algo en los casos siguientes.

1.º En las zonas, comarcas, sitios y abrigos donde no sean frecuentes las heladas tardías.

2.º En las cepas viejas ó poco vigorosas, ya sea por su clase, pobreza del terreno ú otra circunstancia, á fin

de comunicarle pujanza y fuerza al brote, con lo que ganará el sarmiento y su fruto.

3.º En las clases de vides tardías en brotar y madurar su fruto á fin de que el sazonomiento de éste se adelante.

Y 4.º En los terrenos, parajes, sitios y zonas en que ya por la calidad de la tierra, ya por el clima ó ya por la exposicion de la viña, ésta brote tarde, y tarde y malamente madure su fruto.

Por el contrario, en cepas jóvenes, vigorosas y clases precoces, se las perjudicaria con poda temprana, por la excesiva madera y ramaje de que se cargarían, y porque en los sitios ó terrenos donde sean de temer frios, escarchas ó hielos de primavera, debe hacerse la poda algo tardía, conforme á las circunstancias y con arreglo á las consideraciones expuestas, lo mismo que sin concurrir estas circunstancias en las vides de temprano brote, variedades delicadas, y países, regiones y comarcas cálidas y de temperatura benigna. En su consecuencia, la poda de la vid es la operacion más difícil de cuantas hay que hacer en todo viñedo; por lo mismo, comprendidos los distintos sistemas de poda, sólo la práctica razonada es la que nos dice el sistema que se ha de seguir en cada viña.

Los sistemas principales de poda son tres: poda corta, poda larga y poda intermedia entre la corta y la larga. El sistema de poda corta es el que se llama á la ciega, ó peluda, que llaman en algunas partes. Este sistema consiste en rebajar los pulgares hasta la cepa.

Entre el sistema de poda larga se conoce uno con el nombre de poda de vara, y otro de poda de rastra, que yo creo este es el verdadero sistema de poda larga, pues el de vara más bien es sistema mixto, compuesto de los sistemas cortos y largo.

El sistema de rastra consiste en dejar á la vid dos, tres ó más sarmientos con toda su longitud, ó á lo más cortarles lo seco, que lleven fruto todos los años, pero no tantos que se hagan demasiado viejos. Para conseguir esto, se deja con un año ó dos de anticipacion un nuevo

sarmiento que salga de la cabeza de la cepa, con objeto de reemplazar al viejo que hay que suprimir. A estas varas ó sarmientos, lo general, se podan por el sistema á la ciega, sobre todo hasta el tercer año.

El sistema de poda de vara consiste en dejar un sarmiento sin tocarle, ó cuando más despuntarle (sistema de poda larga), y rebajar los otros hasta la yema ciega (sistema corto).

Entre el sistema de poda intermedio se conocen los nombres de poda de redondo, poda de yema y braguero, y poda de daga y espada.

El llamado de poda de redondo consiste en dejar á cada pulgar dos yemas sobre la ciega, por lo ménos, sistema que generalmente se usa en este país, acostumbrando á dejar las dos yemas á cada pulgar.

El de poda de yema y braguero consiste en dejar un sarmiento con tres ó más yemas (llamado braguero) y los demas pulgares con una yema sobre la ciega.

El de poda de daga y espada, consiste en dejar un sarmiento sin tocar (llamado espada), otro generalmente opuesto con seis ó más yemas (llamado daga), y los demas sarmientos se rebajan hasta la ciega ó peluda.

Para aplicar uno de dichos sistemas de poda á la vid hay que conocer: primero, la clase de planta que se va á podar; segundo, el clima donde está plantada y si la vertiente del terreno está al Norte, Sur, etc.; tercero, la composicion del terreno ó por lo ménos si es muy frondoso ó no; y cuarto, si se ha de labrar con el arado ó con azadon.

El conocer las distintas clases de vid que hay es sumamente difícil; pero conocer las cuatro, seis ó diez clases que puede haber en cada país cultivadas es sumamente fácil, tanto que los podadores, sin aproximarse á la planta, á cierta distancia dicen si es pardillo, lairen, tinto fino, etc., por lo que despues ya pueden aplicarle la poda que más convenga á cada una de las plantas.

Para conocer el clima, inclinacion ó vertiente de un terreno, aun cuando hay aparatos que nos lo dan con

exactitud, tanto el mayor ó menor grado de calor ó frio, como la mayor ó menor cantidad de agua caída en cierto y determinado tiempo, como igualmente el desnivel que existe en cualquier terreno, creo para ser un buen podador de localidad, sea de más ó ménos extension, no hay necesidad de conocer tales aparatos, pues la práctica observadora le enseñará lo suficiente para el objeto que se propone.

Para conocer la frondosidad de un terreno que esté de viña, la experiencia de los años anteriores indica si es ó no frondoso, segun la mucha ó poca madera que haya arrojado la viña en dichos años.

Cuando la poda se hace para labrar las viñas con el azadon, puede elegirse cualquier sistema; pero si se ha de labrar con el arado, hay que ver primeramente el sistema de poda que más convenga á la planta que se va á podar; mas al mismo tiempo es necesario ver si dicho sistema puede adoptarse para labrar con ventaja la viña con el arado, puesto que nadie ignora el daño que puede ocasionar en los pulgares ó sarmientos los bueyes, mulas y el arado, sólo con una vez que haya visto hacer tal operacion, y por lo mismo puede convenir optar otro sistema del que convenga á la planta. Hay países en que para labrar las viñas con el arado es conveniente un sistema de poda, y este sistema no es conveniente en otro país, áun cuando las cepas estén puestas á iguales distancias. Esto que parece una paradoja, tiene razones tan sencillas que no hay más que oirlas para afirmar lo contrario.

Para labrar las viñas con el arado hay sistema que es conveniente en un país y el mismo sistema no puede adoptarse en otro; me refiero al sistema de poda largo. Efectivamente, el que haya observado los viñedos de algunas provincias de la parte hácia el Norte de España, y los compare, en la fragilidad de su madera, con los viñedos de algunas otras hácia el Mediodía, habrá observado que los sarmientos en éstas son más vidriosos y que se deszocan con facilidad, si bien contribuye en parte la cla-

se de planta y tal vez el sistema de poda que haya obtenido la planta en los años anteriores. Lo contrario habrá observado en los sarmientos de los viñedos hácia el Norte; no son vidriosos, son más flexibles, no se destrozan sin dificultad, adoptándose á variarlos de un lado para otro con facilidad sin romperse ó deszocarse, cuya propiedad es suficiente para poder elegir el sistema de poda largo labrando las viñas con el arado. Pues bien; el mismo sistema de poda largo si se adopta en una provincia ó localidad donde los sarmientos sean vidriosos, no puede aceptarse sin perjuicio de varias plantas, como sucede á algunas de esta provincia.

En esta localidad, entre las distintas variedades de vid que se hallan plantadas, hay algunas naturales de Borgoña, Burdeos, Champagne y del Rhin, que es lo probable sea la misma variedad que tenemos en Andalucía llamada Pedro Jimenez; estas plantas las podaban por el sistema seguido en este país, y sólo la planta del Rhin respondia perfectamente por dicho sistema; hace tres años se podaron varias plantas por el sistema de poda largo y se vió trageron más fruto que las podadas por el sistema del país, por lo cual, al siguiente año se podaron más de la mitad por el mismo sistema largo y el resultado fué tambien el de dar más fruto que las podadas por el sistema del país; el año próximo pasado se podaron de la misma manera que el año anterior y se observó el mismo resultado; pero nos hallamos con el inconveniente que como los sarmientos son quebradizos, una sexta parte se deszocaron y rompieron con la mula y el arado; así es que la cepa que no habian destrozado dió bastante más uva que las podadas por el sistema de poda seguido en este terreno; mas en cambio la cepa deszocada, la cosecha fué casi nula y además quedó la cepa imperfecta para el siguiente año (salvo la que brotó un nuevo sarmiento), razon por la cual no es conveniente el sistema de poda largo en dichas clases de plantas por ser muy vidriosa su madera.

Si se aplica á cualquier variedad de vid de las plantadas en este país el sistema de poda largo, está muy claro