

cubierto con vasija destapada hasta que se consuma de la mitad á dos terceras partes de la cantidad que se pusiera, evaporando la mayor parte de su agua y consumiéndose por el fuego, quedando el azúcar ó caramelo de uva. Durante la operacion, se espumará muchas veces. También se consigue, con buenos resultados, poniendo el mosto en alambique ó caldera de sacar aguardiente y dándole fuego, y haciéndolo todo igual que si se estuviera fabricando aguardiente ó destilando agua, pues así como cuando se destila ó quema vino sale el alcohol y en el alambique queda el agua, color, etc., en la destilacion de mosto sale el agua y queda en la caldera el azúcar de uva ó arrope, por cuyo método se hace con comodidad, dando excelentes resultados.

## CAPÍTULO V.

### LA UVA, SU MADUREZ Y VENDIMIA

*para obtener buen vino.*

La uva y vid que la produce es una de las especies más variadas de cuantos frutos, árboles y plantas cria la tierra, y se deja conocer con varios nombres, segun su clase, tribu á que pertenece y terreno en que se cria; pero las más cultivadas y que más abundan en España son las que vamos á enumerar aquí, siquiera sea ligeramente.

*Abillo.*—Uva blanca, muy blanca y pegajosa, medianamente azucarada y de hollejo fino, procedente de cepa de estatura, corpulencia y frondosidad regular, de abundante produccion. Sarmiento regular, lácio, con mucho corazon y fruto temprano. Su pámpano grande y los tercios del sarmiento cortos de nudo á nudo, pero largos de vara. Produce vino blanco ligero y fresco, gastándose mucha como fruta verde.

*Lairen.*—Uva blanca gruesa de racimo grande muy

azucarada y sabrosa, produciendo buen vino de pasto, lo mismo blanco que tinto, si se le pone casca de cencibel, tinto aragonés ó garnacha. Su madurez no es temprana ni tardía, y produce mucho mosto. La cepa que la cria es de tamaño regular, sarmientos buenos, muy gruesos, cortos, tortuosos, con nudos grandes. La pámpana grande, con muchos dientes y bastante vello blanco en el reverso y de un verde amarillento, es poco delicada, resistiendo bien los calores y el frio; vegeta y se cria en cualquier terreno, y es la que da origen á los vinos de *Valdepeñas*, en cuya composicion entra el *lairen*, tinto temprano ó cencibel, y algunas blancas *jaenes*.

*Jaenes.*—Uva blanca de grano gordo poco apretado, hollejo duro y grueso, poco azucarada, de mucho mosto, y aunque las hay tambien alargadas, la generalidad son redondas. La cepa que las cria es grande y basta, de pámpanos ásperos, verde-oscuros, y sarmientos erguidos, largos y gruesos, dando tambien buen rendimiento en fruto. Como su constitucion es fuerte y poco delicada, resiste bien los cambios de temperatura en frio, calor y sequía, y vegeta en cualquier terreno, siendo muy tardía su madurez. El vino que produce es áspero, ligero y taninoso; pero mezclada con otra variedad más fina y azucarada, da muy buen vino, y éste se conserva bien porque su mosto tiene mucho fermento y bastante tanino, con lo que se consigue buena fermentacion y vino de consistencia.

*Cencibel ó tinto de Valdepeñas.*—Uva tinta negra tamaño pequeño en grano y racimo, hollejo fino, muy azucarada, de mucho y buen color: su película y su mosto produce vino de mucho cuerpo y consistencia, bastante aromático, alcohólico y grato, por lo que se emplea para teñir los mostos blancos y conseguir de ellos vinos tintos tipo *Valdepeñas*.

Las cepas ó plantas que las producen son más pequeñas que las *lairenes* y *jaenes*, sus sarmientos largos, delgados, lácios y verticales en posicion, arrojando muchos la cepa de esta clase. Brota muy temprano, le perjudica

mucho el frío, es quebradizo su tallo y sarmiento, y por último es sumamente delicada para criarla. La uva es pequeña en racimo chico y apretado y de temprana madurez. Las hojas son pequeñas y borrosas.

*Pardilla.*—Uva dorada oscura muy temprana y delicada, bastante aromática, de grano y racimo pequeño y apretado, de hollejo sumamente fino, y muy azucarada, de poco mosto y dulce delicado, por sí sola produce vino blanco muy superior; y mezclada con las lairenes y jaenes, puesta como brisa y condimento ó casca de sus mostos, da excelentes resultados en color de oro, sabor vinoso y finura grata en el vino.

La cepa y planta que la cria es pequeña, de brote y maduración temprana, muy delicada, de muchos sarmientos y largos, lácios y quebradizos guardando una posición vertical; su aspecto y pámpana es de cencibel ó tinto temprano: es la misma familia, y así como el cencibel, el tinto temprano y el tinto aragonés es la casca especia y condimento de los vinos de color, el pardillo es el condimento y casca de los vinos blancos dorados. Como fruta verde es también un buen postre.

*Garnacha.*—Uva tinta de color muy intenso, racimos pequeños, uvas largas, hollejo duro, mosto áspero y azucarado; cepa grande, pámpana casi redonda ú ovalada, color verde-montaña y hoja borrosa, produce vino tinto de mucha consistencia y colora bien los mostos blancos. Su producción abundante, y vegeta bien en cualquier clima.

*Tinto aragonés.*—Uva como el Jaen negro. Uva de hollejo grueso de mucho color negro mora, racimos pequeños, mosto taninoso y dulce basto; cepa de buen tamaño, sarmientos erguidos y quebradizos, produciendo mucho fruto y éste vino tinto de gran consistencia y color intenso.

*Tintóreo híbrido de mosto negro.*—Uvas negras pequeñas y muy azucaradas, de un color intensísimo. Produce vino superior de mucho cuerpo y resistencia y es muy á propósito para colorar en tinto los mostos blancos.

Sus cepas son de buen tamaño, sarmientos fuertes, pámpana de verde oscuro, resiste bien los cambios de temperatura y es un ingerto de garnacha catalana y tintilla de borgoña francesa.

*Pedro Jimenez.*—Uva blanca dorada, tamaño regular, muy dulce, azucarada y aromática: su cepa de buen tamaño con muchos pulgares, produce bastante fruto y da abundante mosto de una clase muy estimada y con muchos grados de densidad sacarina. Es delicada fuera de los países cálidos, resistiendo mal el frío, y sus sarmientos son largos y erguidos con pámpanas de verde prado. Necesita un clima muy cálido, y madura el fruto precozmente.

*Palomina.*—Uva blanca (aunque también hay negra) pequeña, fina de hollejo, muy azucarada y aromática, produce mosto muy rico en azúcar y vino Jerez de excelentes cualidades y graduación alcohólica muy elevada; cepa grande de muchos pulgares, sarmientos fuertes, hojas de verde claro, más resistente y menos delicada para las variaciones atmosféricas que la Pedro Jimenez, pero de menos rendimiento en fruto. Es á propósito para los climas templados y no así para los fríos y sombríos. Esta cepa brota muy temprano y su fruto madura de los primeros.

Como se ve, hay infinidad de castas y clases de vid y de uva; pues además de las que aquí describo, hay otras mil especies ó tribus, unas que hasta la fecha no se les ha puesto nombre, y otras que lo tienen, pero que omito por creer que no es esto lo que ha de salvar al cosechero, sino el terreno, el clima, buen cultivo y sistema de elaboración y crianza. Por estas razones aconsejo á los cultivadores de la vid y cosecheros de vinos, que sólo planten la clase que en su país sea más apropiada y produzca mejores resultados, según lo que ya se haya experimentado. ¿Qué clase que no sea la que actualmente se cultiva en cada comarca, aconsejaré yo á los vinarriegos y cultivadores de la vid? No sé cuál elegir entre las mil que en Europa vegetan, porque cada una lo hace bien sólo en los países,

climas y terrenos que le son propios. La mano del hombre puede ayudar mucho y aproximar bastante la imitacion de una clase, empleando cierto sistema de cultivo, vendimia, asoleo y fabricacion; pero el todo le es imposible, y la perfeccion está encargada á la naturaleza solamente.

Así, pues, los que intenten hacer vino de Burdeos en Jerez, plantando la misma clase de cepa que en Francia se cultiva, hallarán defraudadas sus esperanzas; los alemanes, que plantando en su país las parras, cepas y vides de las clases que en Málaga y en Jerez se cultivan, crean que van á fabricar con su uva vino igual al moscatel, Pedro Jimenez, Jerez seco y Málaga dulce, que tanto abunda en Andalucía, estoy seguro que quedarán burlados completamente; por esta razon, Valdepeñas no hará con perfeccion vino de Jerez, Jerez no hará de Valdepeñas, Arganda de Cariñena, Cariñena de Arganda, Oporto de Champagne, ni Champana de Oporto. ¿Acaso creen algunos cosecheros que la uva lairen y Jaen, que con tan excelentes resultados se cultiva en la Mancha, maduraria siquiera si esta vid se plantara en la Rioja alavesa? ¿El temprano tinto de Valdepeñas daría iguales resultados si se plantara en Alicante? ¿Y el tinto de Aragon daría el mismo resultado en Valdepeñas? Yo creo que no: cada tribu á su nacion, cada clase á su comarca y cada especie á su localidad. Yo he visto en la Mancha (Valdepeñas, sitio de Nuestra Señora de Consolacion) plantar y vegetar la rica vid moscatel de Málaga y la pasa de Corinto; mas raro es el año que puede conseguirse su madurez, y si alguno se consigue, malamente, ésta no tiene las condiciones, virtudes ni aromas que le son propios.

Pero en España hay sitios, terrenos y comarcas que producen iguales cepas, idénticos frutos y vinos lo mismo que los mejores y más especiales del extranjero.

La uva debe estar en la cepa sin que toque la punta del racimo á la tierra, como se demuestra en los tratados sobre el cultivo de la vid, que varios autores han publicado, cuyas operaciones agrícolas no describo por ser de todo el mundo conocidas, por cuyo motivo sólo diré que

no deben vendimiarse hasta que estén bien sazonadas ó maduras. Al cortar los racimos en las cepas debe separarse los maduros de los que no lo estén, y éstos hacer que maduren bien de la manera artificial que más adelante explicaré. De los racimos maduros se quitarán con toda escrupulosidad las uvas que estén dañadas ó podridas.

Las operaciones todas de vendimia, fregado de vasos vinarios, lagar, mosto y pisa, requieren mucho aseo y limpieza, sobre todo haciendo con los racimos no maduros pasas y uvas semi-podridas, un caldo aparte de la cosecha, para que de él resulte un vinagre ó vino de mala calidad, el cual se destinará á la fabricacion de aguardientes.

Es indispensable para hacer buen vino que la uva esté perfectamente sazonada con igualdad y enjuto su hollejo, sin niebla, rocío ni colores verde en la blanca ó rojo en la tinta. Para conseguir esta cualidad en los países húmedos y de poco sol, como en las riberas del bajo Rhin, en Alemania, despampanan las cepas (tambien en Málaga y la Rioja aunque en menor escala) en el otoño, con el fin de que los rayos solares les penetre y cubra por igual á todos los racimos; otros no vendimian hasta que por lo avanzado de la estacion pierde la vid su pámpano, y penetrándole el aire (oxígeno) ó el sol perfectamente, pone la uva seca y en estado de verdadera madurez, pero sin dejarla que se convierta en pasas ó se hiele, porque en este último caso se desarrolla inmediatamente la putrefaccion.

En Jerez de la Frontera (Andalucía), el procedimiento que más usan consiste en vendimiar primero los racimos que están bien maduros, y despues, si el tiempo no es despejado y seco, se cortan los restantes; y en tendaderos ventilados y secos se extienden cuidadosamente para que no se desgranen ni mosteen, procurando que en este sitio dé el sol, si es posible, y allí se tienen hasta conseguir su completa madurez; entónces son llevadas al lagar y reducidas á mosto. Si despues de vendimiados los racimos maduros ó no maduros no hay completa seguridad y satisfaccion de su buen sazonamiento, y el tiempo se despe-

ja, las sacan y las tienden en sus soleaderos descubiertos, con el objeto de enjugarlas, madurarlas y reblandecerlas para su mejor y pronta pisa, sistema muy provechoso; pero como la temperatura de aquel país es demasiado elevada y el sol muy picante, muchos las cuelgan en cuerdas ó sogas al aire libre para que además del sol les penetre también el viento y no se avinagren con la fermentación que pudiera desarrollarse, estando amontonadas, mosteadas y expuestas á un sol abrasador.

Debe procurarse construir los tendedores de modo que en ellos den los rayos solares y que estén cubiertos y enlosados, pues este vivificante astro es muy necesario y provechoso para la buena madurez de la uva.

En Aragon y Cataluña se sigue otro procedimiento, que da los mismos resultados y es más económico en las vendimias que no son lluviosas ó húmedas. Allí se cortan los racimos cuando están maduros, y cortados se dejan al pié de la cepa que los crió hasta que estén perfectamente soleados y sazonados. Este sistema es, en mi concepto, el mejor por la grande economía con que se ejecuta.

En otros puntos se solean las uvas también aunque estén completamente maduras, para hacerlas que pierdan el agua ó suero vinoso que contienen, con lo que se consiguen vinos generosos y muy alcohólicos. Todas estas reglas se guardan con escrupulosidad en los países que llevo dichos, y por esta razón consiguen vinos selectos que luego son vendidos á exorbitantes precios.

Porque los extranjeros fabrican y nos traen vinos de regalo, no debē creerse, como algunos equivocadamente hacen, que la uva del Rhin, en Alemania; la de Champagne, en Francia; la de Jerez y Málaga, en Andalucía; la de Oporto, en Portugal, y la de Burdeos, en Borgoña, allende los Pirineos, son superiores á las demás de España. Los que esto creen viven en un error marcadísimo, porque principalmente las del bajo Rhin y las de Francia son bastante acres, conteniendo poco azúcar y mucho ácido málico y tanino. Únicamente su mosto es más

abundante y madura con más igualdad, dando vinos especiales á causa de la muchísima labor y esmeradísimo cuidado que sus dueños tienen, beneficiando la vid con abonos artificiales, trapo podrido, estiércol y esparto viejo; azufrando también los frutos y haciendo con ellos cuanto hacerse puede en su beneficio para conseguir una buena y lozana vegetación; sin olvidar que el gas carbónico que aquellos mostos producen, efecto del clima y terreno que los produjo, le dan una fuerza aparente que no tienen, pero sí un aroma y gusto delicado.

En corroboración de lo ya dicho, debo manifestar que las clases de vino especiales que en Europa se fabrican, no se elaboran como su propietario quiere, sino como la clase de la uva, terreno y clima en que se crió permiten; así, pues, en España sólo se podrán conseguir con perfección vinos de pasto, como los de Valdepeñas; de mesa, como los de Jerez secos, y de sobremesa ó regalía, como los de Málaga dulces y Jerez amontillados y generosos; mientras que el extranjero hace vinos espumosos, de regalo, sobremesa y orgías. Pero cada uno en su clase, cultivando bien las viñas, lo mismo en España, Europa, América, Asia y Oceanía, se hacen de superior calidad. ¿Acaso habrá quien ponga en duda que los vinos españoles de las provincias del Mediodía, que es adonde se cultiva la vid con esmero y se fabrica el vino con la perfección que este importante ramo de la agricultura requiere, son de peores condiciones y de calidades menos higiénicas que los extranjeros?

Pues qué, ¿el espumoso y codiciado Champagne y el Burdeos, es otra cosa que una bebida alcoholizada y carbónica que en nuestro país produce muy malos resultados en los españoles (1)? Por el contrario, nuestros ricos y

(1) Hablando de los vinos franceses, dice el doctor *Gaubert* por boca de *M. F. V. Lebeauf*, farmacéutico y fabricante de productos químicos enológicos y miembro de varias sociedades manufactureras y agrícolas, en su *Manual sobre mejoramiento de los líquidos*: «El consumidor que compra uno de los incalificables brebajes que se encuentran en los tabucos ó figones de los departamentos del *Oise*, *Sena*, del *Sena y Oise*, *Sena y Marne*, en lugar de restaurar sus fuerzas las debilita, estando además sujeto á enfermar. Estos vinos son tan sumamente malos, que sin mejorar, echan á perder las cla-

generosos caldos de Jerez, Málaga, Montilla, Sanlúcar de Barrameda, Manzanares, Valdepeñas (1), Cariñena, Alicante y Rueda, son bebidos con ansiedad y pasión en todo el mundo, sin que causen perjuicio á la salud pública; ni los atolondramientos que en iguales cantidades ocasionan los caldos de otras naciones.

En cuanto al conocimiento de perfecta madurez en la uva destinada á vino, nada diré á los viejos cosecheros, porque su mucha práctica y largos experimentos hacen que al primer golpe de vista sepan distinguir la que está bien madura, así como también la que no está en estado de vendimiarla; pero en cuanto á los que no lo son ó que siéndolo no han practicado por sí estas operaciones, diré que el sazonomiento y completa madurez se conoce en que el pezon verde del racimo se vuelve moreno, el grano pierde su dureza, el hollejo se pone claro y trasparente (ó negro azabachado si la uva es tinta) y sumamente delgado, formándose sobre él una nieblecita ó polvo fino aromático; el racimo y las uvas se desprenden con facilidad, y el jugo de éstas se pone sabroso, dulce y glutinoso, dejando vacías las pepitas de esta sustancia.

Madura y sazónada la uva cual dejo reseñado, produce el verdadero mosto para la fabricación de un buen vino, cuyo caldo en este estado se compone, según el célebre *Forss*, de agua, azúcar, mucílago, tanino, materia azoada, ó sea fermento, ácido málico libre, malato cálcico y

---

ses más ardientes con las cuales se ha probado mezclar. Los vinos agrillos ó ágrios, los comunes ó groseros de gusto desagradable y terroso, no son exclusivamente patrimonio de los departamentos que rodean á París, pues el Norte y Centro de Francia producen millones de hectólitros anualmente... Si su precio se estableciera según su valor real comparado con los vinos comunes del Mediodía, raras veces excedería de 5 francos por hectólitro, ó sea 4,49 pesetas por cada 6 1/4 arroba de vino.»

Así se explica que los vinos franceses no entran en *Inglaterra y América* ni se presentan al mercado de París, sino acompañados y mezclados con 1/3 por lo menos de vino español para que los regenere, dé aroma y gusto propio; por cuya razón en las fábricas de mezclas y vinos artificiales, entran, como uno de los primeros elementos, los caldos enológicos de esta hidalga nación, patria de Pelayo, Riego y Padilla.

(1) Los vinos de *Manzanares* y sus inmediaciones son vendidos en todas partes con el nombre de *Valdepeñas*. Tal es el afán que los valdepeñeros tienen en dar fama y nombradía vinícola á su pueblo, que pagan á elevados precios nuestros ricos y sabrosos caldos para llevarlos después á sus bodegas y darse importancia con ellos.

aceite volátil aromático de uvas, con una materia colorante y un éter.

#### ACARREO, PISA Y LAGAR PARA VINOS ORDINARIOS.

Vendimiadas las uvas y cortados los racimos con mucho esmero para que no se desgranen ni mosteen, es preciso conducirlos al jaraiz manchego ó lagar universal (1), sin que padezca su hollejo y sin que se pierda una sola gota de mosto, que por lo regular suele siempre tocar perderse al más exquisito de los racimos, mejor sazonados y que más blandos se encuentran, para lo cual aconsejo á los cosecheros hagan el transporte de sus uvas desde las viñas al lagar, en envases de mimbres ó mejor en cubas de madera colocadas perfectamente sobre el tablero de un carro, camion ó vehículo, y en el lomo de las caballerías si fueran terrenos montañosos adonde los carruajes no puedan circular; no almacenando jamás en el jaraiz más uvas que las que diariamente puedan reducir á mosto los operarios encargados de la pisa, porque la uva almacenada en el jaraiz sin pisar, y mejor pisada, se calienta, reblandece y pone pegajosa, adhiriéndose con este motivo á ella cuerpos extraños arrastrados por el aire, que con facilidad se introducen en la habitación, y luego desarrollan la putrefacción, acidez y mal gusto en el vino.

Siendo esta operación conocida de todo el mundo, y con muy corta diferencia practicada de igual modo en todas partes, creo inútil detenerme en ella. Sin embargo, diré que consiste en esprimir la uva y sacarle cuanto jugo tenga, unos pisándola y luego sometiéndola á la fuerza motriz de una prensa, y otros prensándola solamente, con la diferencia que los ménos la desgranán antes de pisarla

---

(1) En Navarra, Aragón y Cataluña, los lagares son pozos de mampostería, parecidos á los que hacen aquí para guardar nieve ó orujos, cubiertos con tablas agujereadas, sobre las cuales se pisa la uva, y así cae dentro con todo su escobajo, haciendo en él la primera y tumultuosa fermentación, pasada la cual, que tiene lugar á los cuatro ó seis días, se trasiega á los toneles el líquido, y la casca se aprensa para extraerle el jugo y añadirlo al que se sacó primero.