APUNTES

SOBRE

LOS VINOS ESPAÑOLES

POR

D. FRANCISCO GONZALEZ Y ALVAREZ.

Obra premiada
en la Exposicion Bético-extremeña celebrada en Sevilla
en 1874.

MADRID:
LIBRERÍA DE CUESTA,
Calle de Carretas, núm. 9.
1875.

AGRIMENSOR (el) práctico, ó sea guia de agrimensores, peritos agrónomos y labradores, por Escoda 18 20
ARTE de hacer vinos y de cultivar las viñas, por Bustamante... 14 16
CALENDARIO del selvicultor..... 12 14
CARTILLA ilustrada de viticultura y el arte de tratar debidamente los vinos, por Castell de Pons... ..... 5 6
COMPENDIO de física y nociones de química, por M. Rementeria, 1 t. con 416 grabados..... 16 20
CURSO de economía y contabilidad rural, por Hidalgo Tablada.. 60 68
— completo de mecánica industrial, por Morin, con 28 lám.. 60 64
DICCIONARIO novísimo de la rima, por Landa..... 32 36
EXPROPIACION forzosa por causa de utilidad pública, ó sea exposicion de las fórmulas para tasar las fincas urbanas en renta y venta, y de la parte legal relativa á esta materia, por Madrazo. 8 9
MANUAL de albañileria 12 14
— de agricultura, por Sanz... ..... 14 16
— de agrología, por Burgos..... ..... 12 14
— de arquitectura, por Rojas..... ..... 12 14
— del arquitecto práctico civil y militar, por Pló.. ..... 18 20
— completo de artes cerámicas ó fabricacion de objetos de tierras cocidas, por García Lopez..... 20 24
— de astronomía popular, por Miranda..... 12 14
— de la bordadora, por J. M. C..... ..... 4 4,50
— de barnices y charoles..... 12 14
— del cafetero y fabricacion del hielo artificial, por Figuier. 10 12
— del carpintero de muebles y edificios, seguido del arte de ebanista..... 24 28
— del cajero embalador..... 4 4,50
— del cajista ó tipógrafo, por Palacios..... 6 7
— del cazador, ó arte completo de caza, por Renard. ... 10 12
— del cazador y armero, por Mangeot..... 14 16
— del cervecero y fabricante de bebidas gaseosas y fermentadas..... 12 14
— del cocinero, cocinera y repostero..... 8 10
— del confitero y repostero..... 12 14
— del constructor, con la parte legislativa de la construccion, por G. Lopez..... 16 18
— de la cria lucrativa de las gallinas y demás aves de corral, por Casas..... 10 12
— del cultivo de la caña de azúcar..... 12 14
— del curtidor y zurrador..... 12 14
— del diamantista y platero..... 10 12
— de economía doméstica, rural y curiosidades artísticas. 8 9
— de efemérides y anualidades mas notables, por Janer.. 12 14
— del encuadernador y rayador de papel..... 16 18
— del fabricante de velas de cera y sebo..... 12 14
— del florista y plumista..... 10 12
— de fotografía al alcance de todas las inteligencias, por Campa..... 10 12
— de fotografía con elementos de química aplicada á la fotografía..... 12 14
— de esgrima, por Heran. 12 14
— del ganadero, por Casal..... 4 4,50
— de hidropatía..... 6 8
— del hojalatero y lamparista..... 12 14
— del jardinero-arbolista, por Sanz.. ..... 8 10
— del jardinero-florista de ventanas, balcones y aposentos..... 6 7
— de juegos de sociedad ó de tertulia y prendas..... 8 10
— de laboreo de minas y beneficio de metales..... 12 14

APUNTES

SOBRE

LOS VINOS ESPAÑOLES.

APUNTES

SOBRE

LOS VINOS ESPAÑOLES

POR

D. FRANCISCO GONZALEZ Y ALVAREZ.

Obra premiada
en la Exposicion Bético-extremeña celebrada en Sevilla
en 1874.

MADRID:
LIBRERÍA DE CUESTA,
Calle de Carretas, núm. 9.
1876.

Esta obra es propiedad de su Autor. Queda hecho el depósito que previene la ley.

MADRID: 1878.—Imprenta de Eduardo Cuesta, Cava-alta, 5.

Á MIS QUERIDOS HERMANOS.

Al morir nuestros padres, el triste privilegio de la edad me impuso el deber de velar por vosotros y ser el escudo que os sirviera de proteccion y amparo.

Las circunstancias y vicisitudes de la vida que se imponen al hombre, no permitieron que viviáramos bajo un mismo techo, ni que mi solicitud por vosotros y vuestros intereses fuera tan constante como me dictaran el deber y el amor que siempre os he profesado.

Hoy solo á vosotros, mis queridos hermanos, debo cuenta del empleo de mi vida de la parte de tiempo que he debido consagraros, y en tal concepto os dedico estos Apuntes, que recibireis seguramente con cariño, como resúmen de una existencia empleada toda ella en el trabajo, la observacion y el estudio de la industria en que ha consumido sus mejores años vuestro hermano

Francisco Gonzalez Alvarez.

PRIMERA PARTE.

INTRODUCCION.

La Península ibérica, por sus condiciones climatológicas y geológicas, es uno de los paises mejor dotados por la naturaleza para producir con abundancia los mas ricos y variados frutos de la tierra; quizá no tenga rival para gran número de producciones agrícolo-industriales. Y precisamente en estos ramos suele resaltar mas el atraso intelectual de nuestro pueblo. Se reconoce la bondad natural de algunas de nuestras primeras materias, que alcanzan precio y estima en todo el mundo, á pesar de que la elaboracion es generalmente poco esmerada y defectuosa. Comparemos nuestros trabajos con los de otros paises: mientras allí vemos á cada paso que objetos insignificantes de sustancias ó de calidades inferiores son mejorados y enaltecidos por la industria y el arte, aquí inmóviles, estancados, persistentes en los sistemas rutinarios que nos legaron nuestros abuelos, mas bien rebajamos los ricos frutos de este suelo privilegiado; y así sucede con frecuencia que en el concurso comercial de las naciones quedamos vencidos con artículos que por naturaleza son en nuestro suelo superiores.

En este estado se halla hoy nuestro comercio de vinos. ¿Quién negará que la produccion vinícola de España, apenas explotada en dos ó tres comarcas, es susceptible de un desarrollo tan extraordinario que por sí solo bastaria á asegurar el bienestar de la nacion?

En muchas provincias existen mostos de calidades exquisitas, completamente ignorados, sin estima ni aprecio alguno; diamantes en bruto que, con torpe ignorancia, arrojan lejos de sí los que los poseen, cuando con darles el trabajo y pulimento que su condicion requiere, habian de tener una joya de inestimable valor.

¿Y no es doloroso ver que la miseria demacra el rostro de nuestros agricultores y consume sus fuerzas productoras, mientras que por todas partes les rodean gérmenes de riqueza torpemente perdidos? Hora es ya de que sacudamos ese letargo: despertemos del pesado sueño que durante siglos ha entumecido nuestros sentidos, y dejando á un lado absurdas preocupaciones, apliquémonos con entera fe y firme voluntad al trabajo razonado é inteligente, que no tardaremos en obtener un honroso premio á nuestros esfuerzos.

Si el primero y mas grande de los deberes del hombre es procurar en la medida de sus fuerzas la perfeccion y el bienestar de la gran familia humana, de que es parte integrante, contribuir á la realizacion del bien en todas sus manifestaciones, y dar pábulo á la civilizacion, levantando con ella la debilidad humana y los bienes de todo otro órden que pueden ser objeto de nuestro honroso trabajo y susceptibles de legítimo fruto, no se extrañará que acudamos con nuestro grano de arena á la construccion del grandioso edificio ideal de la humanidad, siquiera nuestras fuerzas sean débiles y el objeto parezca insignificante.

Hemos vacilado en decidirnos á emprender este trabajo ante la desconfianza que nos inspiraba la falta de conocimientos generales y de educacion literaria, mas al cabo por amor, disculpable sin duda, á los resultados de nuestro asiduo trabajo, y porque estimamos que puede reportar alguna utilidad, hemos venido en decidirnos á escribir nuestros conocimientos prácticos, adquiridos en treinta y seis años de estudio y observaciones, simultaneados con un constante ejercicio en el manejo y la elaboracion de los vinos en distintas regiones de España.

No tenemos pretensiones de ninguna clase ó especie; solo nos anima un buen deseo, una firme voluntad; y al consignar en estos APUNTES las experiencias y el fruto de nuestros trabajos, se verá satisfecha la ambicion que nos guia si conseguimos adelanto para la industria vinícola, llamada, repetimos, á ocupar un lugar importantísimo en la produccion nacional, y á ejercer grandísima influencia en el mejoramiento de las condiciones sociales de nuestro pueblo. Esta es la única recomendacion con que nos dirigimos al público.

Hemos consultado gran número de autores de vinificacion, tanto de España como del extranjero, encontrando en ellos mucho y digno de ser aprovechado; pero en todos, al mismo tiempo, teorías cuya aplicacion habria de producir en la mayor parte de los casos resultados lastimosos, por lo que debemos recomendar

prudencia y discrecion á los que leyeren con ánimo de introducir reformas en la vinicultura. Y no queremos decir que aquellas teorías sean malas, sino que, establecidas la mayor parte de ellas sobre vinos de paises cuyas circunstancias son muy distintas de las nuestras ó experimentadas en las condiciones locales y exclusivas de una comarca dada, adolecen del defecto de no poderse generalizar, y en vez de formar una escuela, constituyen métodos particulares mas ó menos aceptables, pero que no siempre y donde quiera producen buenos resultados. Aspiramos á iniciar un sistema basado en principios fijos y universales, y como es imposible establecer reglas de procedimiento que se adapten á la elaboracion de todas las clases de vinos que se crian en España, pues son muchas y muy variadas, clasificaremos aquellos, reconociendo en primer término dos grandes troncos: el primero de los vinos rubios, y el segundo de los tintos, de los cuales nacen luego multitud de ramas ó hijuelas mas ó menos análogas con su base y entre sí, pero cuyo tratamiento no por eso se separa de los principios fijos que son generales. Aprovechándonos de los principios que la ciencia conoce y establece con certeza, los pondremos como es natural sobre aquellas prácticas empíricas y rutinarias que solo tienen en su abono la costumbre y el tiempo; mas no por eso hemos de mirar con desprecio los métodos que se siguen en nuestras bodegas; antes al contrario, les reconoceremos su importancia en cuanto á nuestro juicio la merezcan, adoptando á la vez otras prácticas que un concienzudo exámen nos ha hecho reconocer como buenas. En una palabra: desecharemos lo malo que veamos en todas partes, aceptando solo lo que se adapte á la marcha natural de la vinificacion de los mostos, lo que sirva para ayudar, para cooperar al trabajo que hace la naturaleza; de ningun modo para detener su curso, y así, estamos seguros de ello, se obtendrán tipos de vinos con carácter propio, con vida natural, con aroma espontáneo; en fin, con condiciones peculiares, exclusivas, mejores ó peores, con mas ó menos partidarios, pero que serán especialidades marcadas con el sello de sus condiciones determinantes, y por lo tanto inimitables.

No hay que buscar, pues, en estos APUNTES para hacer imitaciones de todos los vinos buenos, recetas de esas que llenan la mitad de las páginas de lo que sobre la materia se ha publicado. Esas habilidades que miramos con disgusto, son para satisfacer la ambicion de algunos malos expendedores ó malos comerciantes; no para ocupar la atencion de vinicultores ó comerciantes formales, para quienes escribimos, y que deben persuadirse de

que nuestros vinos no tienen necesidad de mendigar la proteccion de un nombre extraño.

Acostumbrémonos á dar valor á las cosas por lo que en sí valen, no por el nombre que llevan, y conseguiremos acreditar muchos de nuestros vinos, hoy desconocidos. Al propio tiempo se desterrarán esas composiciones de laboratorio que, al amparo de nombres pomposos, alimentan un comercio considerable á costa de la salud pública, en mil ocasiones comprometida. No será difícil el conseguir este importante fin, porque la verdad se hace camino fácilmente.

Los médicos higienistas han demostrado que la causa de muchas enfermedades se encuentra en el uso de bebidas y sustancias alimenticias adulteradas, ó cuyos componentes son nocivos á la salud, mientras que por el contrario, el uso moderado del buen vino produce efectos admirables en la economía. La influencia general, dice D. Antonio Blanco y Fernandez, que el vino ejerce sobre los individuos, familias y aun comarcas, es muy notable.

Los resultados inmediatos sobre el estómago, corazon, músculos y centro nervioso, son interesantísimos por mas de un concepto; sus propiedades alimenticias y medicinales no parecen menos dignas de atencion. «El vino en cantidad moderada disfruta, si concluyó de recorrer sus fases, una accion nutritiva directa; esto es, dependiente de los alimentos alíbiles de que consta ó que entran en su composicion, fáciles de asimilar *cuando no contenga aquel líquido una dósis excesiva de alcohol*, como fortifica además el estómago, ayuda ó amplía la digestion de los alimentos, ejerciendo, por lo tanto, una verdadera influencia nutritiva aunque indirecta.

El Sr. Vega y Ortiz, en su *Tratado de Enología*, pág. 27, se expresa así: «No puede decirse buen vino, ni alcanzará un crédito permanente ni un valor proporcional á él, si no halaga todos los sentidos, la vista como el olfato, el gusto como el paladar y el esófago, avivando los tubos gástricos, determinando el buen humor y predisponiendo ó la hilaridad y á los movimientos ó impulsos generosos del ánimo. Vino que embriaga, y al ébrio le causa pesadez y dolor de cabeza, soñolencia invencible, ideas tristes ó pensamientos brutales ó insociables, es un veneno, más que un vino que, por mucho que pueda halagar por sus demás propiedades, debe desterrarse de toda reunion de buen gusto, donde lo que se debe desear es estrechar los lazos de la benevolencia y exagerar un poco los placeres de la amistad...»

Y además, el célebre doctor Raspail, dice en su obra *Manual de la salud*: «Por muy pobres que seais, haced algunas economías para proveeros de vino que merezca este nombre.» Y M. Lebeuf, en su *Calendario de vinos*: «El vino ya hecho da alegría; el nuevo atonta y produce indigestiones: el primero protege el estómago, calentándolo suavemente; el otro lo embota é irrita cuantos órganos toca, produce acedías y fatiga el cerebro.»

Sucintamente expuestos nuestros propósitos y pensamientos, réstanos solamente recomendarnos á la benevolencia de nuestros lectores, rogándoles nos dispensen, en atencion al levantado móvil que á escribir esta obra nos ha impulsado, los muchos defectos literarios que con deplorable frecuencia hallarán, dando las mas expresivas gracias á todas aquellas personas que nos han facilitado notas, datos y otros conocimientos.

RESEÑA HISTÓRICA.

No es ciertamente el objeto de este libro hacer una extensa y verdadera historia del movimiento general, administracion y exportacion de los vinos españoles. Además, dicho sea de paso, muy pocas son las noticias que hemos encontrado sobre este ramo de la riqueza nacional; y como sobre administracion no hemos podido reunir los datos necesarios para entrar concienzudamente en conjeturas, aunque en esta parte que hace mas á la índole y al objeto de nuestra obra, quisiéramos detenernos, forzosamente hemos de renunciar á nuestros deseos. Con anterioridad han sido hechas indagaciones por nuestro apreciable convecino el Sr. D. Diego Paradas y Barreto, para su folleto dado á luz en 1868, con el epígrafe *Noticias históricas sobre el cultivo de la vid y del comercio vinatero en Jerez de la Frontera*, sin que en sus excursiones, á través de siglos, haya encontrado tampoco datos que supongan establecido ningun sistema de administracion. Por lo demás, vemos que el orígen de los vinos españoles se pierde en la noche de los tiempos, y que su gran fama no pertenece exclusivamente á ningun centro, puesto que, las noticias que tenemos mas antiguas, son del tiempo de los romanos, y ya nuestros vinos de las Baleares, Cataluña y Valencia, se consideraban como los mejores del imperio, y gozaban de mucha estimacion en los mercados nacionales y extranjeros, como se ve comprobado en el siguiente notable trabajo que el Sr. D. Federico Guillermo Cosens publicó en *El Guadalete de Jerez*, y que copiamos á la letra. Dice el Sr. Cosens: «*El consumo de vinos de España en Inglaterra.*—Dice Brillat Savarin: «El sabio que descubre un planeta nuevo, engrandece la »esfera de la ciencia, pero no puede afirmarse que con su invento »favorece tanto á la humanidad como el que descubre un nuevo »plato.» Segun esta teoría, ¿qué no pudiera decirse del hombre que por primera vez introdujo en Inglaterra, bajo la denominacion genérica de Sherry, el producto seductor de las viñas de An-

dalucía? Su nombre continúa siéndonos desconocido, y, á semejanza del inventor del arado, sin un monumento que lo recuerde.»

No cabe la menor duda de que el cultivo de la vid en España, principalmente en las regiones meridionales, alcanza una antigüedad muy remota, si hemos de juzgar por los datos que conocemos.

Es de creer que los romanos, encontrando ya desarrollado su cultivo, procurasen acrecentarlo; porque sabido es el afan que mostraban estos conquistadores por el fomento de la vinicultura, que llegó hasta el punto de intentar aclimatarla en Bretaña, donde no es posible con la humedad y malas condiciones de su atmósfera.—Estas y otras razones justifican el aprecio que hacian los romanos del vino, y fácil es comprender cómo distinguirian sus buenas cualidades, y cómo gustarian además de aquellos que contaban muchos años. Así Horacio, cuando brindaba con vino de taberna, lo llamaba «nacido al mismo tiempo que él,» ó que correspondia con la edad del Cónsul existente: *Onatamecum consuli Maulio*.—Los traficantes romanos exportaban los vinos de la Península, unas veces de la Turdetania, en la Bética, otras de la Tarraconense y de las Baleares, y otras tambien de la Lusitania.

En las antiguas medallas andaluzas de Acinipo, Orippo, Oset y Julia Traducta, se encuentra la representacion de un racimo de uvas, símbolo clarísimo de la fertilidad de sus viñas y del gran comercio que los andaluces debieron hacer con el vino, como lo confirma además Strabon (1).

De la Tarraconense y de las Baleares debieron ir vinos tan excelentes á Roma, que, en medio del refinamiento de aquella sociedad, se consideraban dignos competidores de las mejores clases cosechadas en Italia. Autores de tanta importancia como Plinio, Marcial y Silio Itálico, lo demuestran de una manera patente (2). Así sucederia que los productos de las viñas de Jerez, conducidos desde Cádiz por las galeras romanas, pudieron ser saboreados por el mismo Filipo, como si fueran «el blanco de Albano;» y los expendedores de aquellos tiempos venderian dentro de la ciudad eterna los vinos dulces de la Tarraconense, confundidos y como si fueran una misma cosa, con el celebrado Falerno digno de Baco.

Al llegar los tiempos de la invasion arábiga en la Península,

(1) Florez: *Medallas esp.*, tomos 1.° y 11. Strab., lib. 3.°, dice: *Exportatur e Turdetania multum frumenti et vini.*

(2) Plin.: *Hist. Nat.*, XIV.—Martial XIV, 118.—Silius Ital. III, 370.

la industria vinícola debió decaer con relacion á la época antigua, si hemos de creer en la prohibicion del vino consignada en su código religioso.—Pero acaso la decadencia no fuera tan lejos como nosotros nos figuramos. Desde luego seguirian cultivando las viñas para el aprovechamiento de las uvas como fruta, cuando estuvieran en sazon, y convertidas en pasas en los demás tiempos del año; esto al menos se deduce del interés que muestra por el cultivo de la vid el célebre autor sevillano del siglo XII Ben-el Avvan (1).

Queda, sin embargo, la sospecha de que las clases aristocráticas que vinieron en un principio, y que blasonaban de proceder del Asia, nunca desdeñaron el vino: mas de un texto se pudiera alegar en apoyo de esta idea. Solo las razas africanas que últimamente invaden la Península, son las que practican de una manera exajerada la prescripcion religiosa.—Pero si durante la época musulmana pudo decaer la vinicultura, pronto las monarquías españolas de la Edad media, á la par que van acrecentando sus dominios en el territorio andaluz, acrecientan tambien esa industria de tan grande interés para el pais. Y fijándonos ahora solamente en la comarca jerezana, como el punto que tuvo desde entonces mas porvenir en este género de riquezas, veremos cómo en seguida de ganárselo á los moros se comienza á procurar su engrandecimiento.—D. Alonso el Sábio, en 1268, cuatro años despues de la reconquista, estableció en Jerez de la Frontera cuarenta caballeros hijodálgos, dando á cada uno de ellos en feudo, entre otras cosas, seis aranzadas de viñas y seis aranzadas de tierra para majuelos, cuya cédula original aun se conserva en el archivo municipal de Jerez.—Debiendo estos caballeros, llamados del feudo, cumplir exactamente su encargo de desarrollar la riqueza vinícola, porque desde entonces, y aunque sea por incidencia, no dejan de mencionarse las viñas en los documentos que conocemos.—Así, por ejemplo, cuando en tiempo de D. Sancho el Bravo, año de 1285, el moro Jusuf puso cerco á Jerez, dice en el Diario de las operaciones de su ejército (2): «El dia 30 de Mayo, Jusuf trasladó su campamento al lado acá del rio, entre *las viñas* y las huertas.»

Y es de suponer que desde aquellos tiempos el cultivo y los productos hayan continuado en progreso creciente (3).—Una vez

(1) En el capítulo 5.° de su obra sobre agricultura.

(2) *Memorial histórico*, tomo 10, página 606.

(3) Para las noticias que se refieren al primitivo cultivo de las viñas de Jerez, he consultado con fruto la obra del licenciado D. Diego Parada y Barretos.

indicados estos antecedentes, seria del mayor interés señalar la época exacta en que los vinos andaluces comienzan á ser exportados para Inglaterra; pero la falta de documentacion suficiente hace que no se pueda determinar de una manera precisa. El texto español mas antiguo que conocemos y que parece aludir á ello, es de la segunda mitad del siglo XV, y considera la exportacion como una cosa ya establecida; dice así el referido texto, hablando del año de 1483: «no vinieron navíos de bretones ni de ingleses, porque tenian guerra con los vizcainos (1).»—Desde el siglo XVI en adelante son ya comunes las noticias sobre exportacion de vinos jerezanos, curiosas todas ellas, y dignas de que alguien las consignase ordenadamente, para establecer la historia é importancia de esta industria. El maestro Pedro de Medina dice, hablando de la fertilidad de Jerez: «cójese en ella en cada un año ordinariamente casi 60.000 botas de vino. Cárganse para Flandes é Inglaterra y para otras partes mas de 40.000 botas.» Y mas adelante dice que entran cada año en esta ciudad «de la vendida de su cosecha de pan, vino, aceite, frutas, potros y caballos, de lo que sale fuera mas de 600.000 ducados (2).»—En la obra que se titula *Delitæ apodemicæ per Hispaniam*, se refiere que, «los selectos claros vinos, que hasta de las índicas regiones se desean, son llevados todos los años á la inferior Germania, á Francia, Inglaterra, Escocia, Holanda y otras regiones.» Y que «tanta copia de vino tributa en cada un año el territorio de esta ciudad de Jerez á los que lo cultivan, que 60.000 vasos, de los cuales cada uno incluye 30 arrobas, apenas bastan á conservar este todo, y se ha notado por experiencia algunas veces que este número haya excedido de 80.000 (3).»

Muchos mas autores hay que se ocupan de este asunto con referencia á los siglos XVI y XVII, y no deja de ser en ellos regla general al repetir los datos anteriores (4).—Vemos, por consi-

(1) Relacion de sucesos, escrita por un escribano de Jerez, llamado Benito de Cárdenas. Es un manuscrito del siglo XVI, raro y curioso, que posee D. Pedro de Gayangos.—Estas reyertas entre ingleses y vizcainos debieron ser frecuentes en la Edad media. El Sr. Ariquistain, en su introduccion á las tradiciones vasco-cántabras (Tolosa, 1866), da cuenta de una batalla naval, ocurrida en la costa Sudeste de Inglaterra el año 1347, entre Eduardo III y los vizcainos.

(2) *Libros de grandezas y cosas memorables de España*. Alcalá de Henares, 1568, fólio XIV.

(3) *Historia de Xerez*, por A. de Castro, 1845, pág. 125.

(4) Jorge Porum, en su obra *Civitates orbi terrarum*, Col. 1575, da una vista de Jerez, donde aparece en primer término un hombre llevando un pellejo de vino y bestias como en ademan de conducir frutos para la exportacion. En el texto se leen los mismos datos citados.

Da tambien idea de la exportacion en el siglo XVI la lámina publicada en la *Historia*

guiente, que la Inglaterra, no solo tiene derecho á considerarse entre las naciones que desde la época mas antigua han consumido los ricos vinos de Andalucía, sino que además es digna de alabanza por la continua y libre introduccion de sus capitales, con el fin de estimular la industria vinícola en esa provincia.

Pero á los datos sobre exportacion y tráfico de vinos que se encuentran en obras españolas, ó tomadas de ellas, hay que añadir los ingleses; porque unos y otros han de completar este estudio, en cuanto es posible, para el caso presente.

En los siglos XII y XIV, todavía no encontramos determinada en Inglaterra de una manera precisa la denominacion característica de los vinos llevados de España. En una obra de grande interés y erudicion, compilada por el entendido Stemy Thomas Riley (1), se nombran mas principalmente los vinos de la Gascuña y del Rhin; pero en 1419 ocurre ya el hecho mas concreto de que un cierto Williams Horold fué condenado al pilori, por falsificar y vender vino español pasado y fijo en lugar del verdadero y bueno.

Durante el reinado de Isabel de Inglaterra (1558 á 1603), se encuentran contínuas alusiones á los vinos de España, las cuales demuestran un grandísimo consumo. Los nombres que figuran mayormente son los de vino dulce de Málaga, Jerez seco y Alicante (2).

Estos nombres se encuentran perfectamente indicados en un curiosísimo y raro poema de principios del siglo XVII (3).

---

del saqueo de Cádiz. Véase en ella hombres embarcando toneles de vino.—En la *Hispania* de L. Nonius, Amb., 1607, y en la de J. Laet, Leiden, 1620, tampoco se añade nada nuevo. Lo mismo puedo decir de otros viajes semejantes á estos publicados en el siglo XVII.

(1) *Memorias acerca de Lóndres y de la vida de Lóndres*, extractadas de los antiguos archivos de la ciudad, desde el año de 1276 al 1419.

Es curioso el hecho ocurrido en el año de 1364, reinando Eduardo III: Un cierto John Penrose fué aprehendido vendiendo vino descompuesto, y la sentencia que pronunció Adam de Bury, corregidor entonces, fué condenarlo á que se bebiera una buena porcion del mismo vino que vendia, y todo lo restante se vertió sobre su cabeza, siendo además borrado para siempre de la lista de los expendedores de la City.

(2) Swet Malligo, Sherris sacke, Alligant. En el libro de cuentas de la casa de Lord-North, año 1560, se menciona la compra de una bota de vino seco. La palabra bota parece que entonces debia aplicarse solo á los vinos secos de España. Las demás denominaciones de toneles y pipas se tomarian acaso de Francia. Las botas que aparecen en la lámina del saqueo de Cádiz, son semejantes á las que se usan hoy en Jerez con cños de hierro.

Este era probablemente el vino seco que un capitan del *Ducado de Devonshire llamaba sack ó saco*, corrompiendo la palabra.

(3) Palinodia de Pasquil y su viaje por las tabernas, donde despues de reconocer las bodegas, se encuentra uno con una pinta de poético Jerez. Lóndres, 1619.—*Nullo placere diu, nec vivere carminam possunt quæ scribuntur aquæ potoribus.*—Hor. ad Mec.

Así explican los versos de este poema los nombres de los vinos:—«De esta manera estuvieron en consejo diabólico hasta ahogar su suplicio en Jerez añejo.»—«En un sitio donde

Discurriendo de esta manera, ó con datos análogos, puede comprenderse bien la importancia que este comercio ha venido alcanzando en Inglaterra desde tiempos antiguos hasta nuestros dias, aunque nunca ha sido tanta como en la época moderna, especialmente desde el consumo tan extraordinario que adquirieron los vinos andaluces durante el reinado de Jorge IV (1820 á 1830). Este príncipe antipático, que bajo el sobrenombre del *primer caballero de Europa*, dió larga materia á los caricaturistas de su tiempo y á muchos satíricos de época posterior para que se burlasen de él, tuvo la peregrina ocurrencia de poner de moda el vino jerezano. El hecho ocurrió de esta manera: Habia entonces en Lóndres un lord-corregidor que estaba interesado en el comercio de vinos españoles, y en uno de esos banquetes cívicos en que el rey tomaba parte, dispuso que hubiera á su lado las mejores clases posibles de vinos de Jerez. El rey Jorge IV, que por la primera vez en su vida probaba semejante licor, pareció tan satisfecho de él y lo consideró tan excelente, que bebió una cantidad terrible, prodigándole siempre los mayores elogios. Desde aquel mismo punto, el Jerez (Sherry) se puso completamente de moda, sin que ya fuera posible dejar de encontrarlo en la mesa de ningun caballero.

Una vez reseñada la marcha histórica de esta industria, conviene indicar algunas observaciones sobre su estado actual.

En las presentes circunstancias tiene mas que nunca un particular interés cualquiera medida que tome la Hacienda en vista de la tendencia á disminuir los pedidos que vienen haciéndose para exportar frutos de las provincias vinícolas de España. Este asunto, de tan grande importancia, exige datos especiales que deben ser examinados, considerados y discutidos, sin tener en cuenta para nada los credos políticos ó los intereses de clase. Hay que buscar en ellos remedios para los males que aquejan al pais; porque el porvenir de la agricultura en España, que ha excitado por algun tiempo un interés vital, consiste en sistemas de irriga-

---

el Jerez seco se guarda en un calabozo hondo.»—«No lejos de él yace en cárcel dura y en tremenda oscuridad está sumido el vino de Alicante.»—«Dos parientes muy allegados del Jerez seco, se ven obligados á permanecer allí comprimidos por ceños de hierro.»—«El uno el dulce de Málaga, y el otro el delicado Canario, los cuales calientan los estómagos que no puedan digerir.»—«Y sin embargo, á ninguno se le ve tan maltratado como aquel buen amigo, el Jerez seco.»—«Pisado, vendido como un esclavo, empujado, sangrado, y sacudido por pícaros porteros.»—«Y como si todos estos agravios no fueran suficientes para provocarle.»—«Todavía lo purgan con yeso, y luego lo marcan con cal.»—«Y le hacen que cante: dadme vino seco, seco añejo para alegrar las musas.»—Porque la vida alegre y la felicidad de la tierra, es un vaso de buen Jerez añejo.

cion para los cereales, y en buscar nuevos y mas extensos mercados para los vinos. Nadie negará que para casi todas las provincias de España es una necesidad apremiante el desarrollo y aprovechamiento de la vinicultura, hoy que los caminos de hierro han hecho accesibles las costas del mar á todos los distritos vinícolas, especialmente los de Andalucía. De este desarrollo y de los oportunos tratados de comercio con las naciones que consumen, para facilitar las salidas, no puede por menos de resultar grandísima riqueza al pais.

Así, por ejemplo, el gobierno francés, comprendiendo la necesidad de aumentar su exportacion de vinos á la Gran Bretaña, firmó en 1860 un tratado de comercio por diez años. Con arreglo á este tratado, los vinos de Burdeos, de Borgoña y de Champaña han sido y son admitidos en Inglaterra, pagando de derechos de entrada un schelin por galon (15 reales por arroba), mientras tanto que los vinos fuertes y ordinarios de España pagan á razon de dos schelines y medio (46 reales arroba).

El resultado positivo de este arreglo con Francia consiste: en que durante los nueve años trascurridos (de 1860 á 1869), el consumo de los vinos franceses ha aumentado en una cantidad seis veces mayor á la que anteriormente se gastaba, al paso que los vinos españoles no han hecho en ese tiempo mas que duplicar su consumo.

En 1870 se dió por concluido el tratado con Francia, pero la magnitud de los intereses que se han creado á su sombra, y las ventajas recíprocas que de él han resultado al gobierno y al público, harán que se renueve sobre una base mas liberal todavía. Ya se asegura que Francia trata de pedir que sus vinos meridionales entren en el consumo pagando el tipo mas bajo posible de derechos, es decir, un schelin por galon de vino que tenga de 32 á 34 grados (1).

Comparando estos arreglos con el sistema de introduccion que tienen los vinos españoles, resulta: que las primeras calidades de los rancios de Jerez, tienen cuando se embarcan unos 32 ó 34 grados, y los vinos ordinarios y nuevos de 38 á 40. Con la alteracion que intentan los franceses, sus vinos fuertes y baratos á un tiempo serán admitidos al tipo de schelin por galon, mientras que los españoles que reunen esas circunstancias, tendrán que

(1) Los vinos ordinarios de esta parte de Francia necesitan un aumento de alcohol para preservarlos de que se tuerzan durante el viaje. Tendrán, por consiguiente, 6 ó 8 grados de exceso sobre los 26 que hoy se consideran como límite para pagar un solo schelin de derecho.

pagar á razon de dos schelines y medio. Tiene necesariamente que descender de una manera considerable la demanda y exportacion para el mercado inglés de los vinos baratos españoles, á consecuencia de este derecho de consumo que los recarga en un 150 por 100 sobre lo que pagan los franceses (1).

No es propio de un extranjero entrometerse en las medidas de Hacienda que el Gobierno español considere oportuno establecer de tiempo en tiempo para proteger los intereses de los contribuyentes y las rentas del Estado; pero antes de concluir, y dispuesto siempre á corregir mis opiniones, se me ocurre indicar para el caso presente la idea de que un tratado como el que Francia hizo con Inglaterra en 1860 habia de ser utilísimo, y ahora en 1869 mas practicable y conveniente que nunca. Porque si un arreglo de esta clase no se lleva á término; si ambos gobiernos, el español y el inglés, no lo establecen antes de 1870, la base de un sistema desigual como existe, en donde los vinos españoles de las peores calidades pagan los mismos ó mayores derechos de entrada que los mas superiores franceses, dará por resultado un gravísimo descenso en el comercio de vinos de Andalucía y de las demás provincias de España. La riqueza vinícola, en lugar de tomar el debido incremento y desarrollo, tendrá que padecer y disminuir de una manera verdaderamente sensible.

De estos datos que el Sr. D. Federico Gomez Cosens nos facilita sobre la historia de los vinos, se desprende grandísimo interés y no menos de sus justísimas apreciaciones; nosotros, como él, tambien lamentamos que los nombres de los verdaderos mártires del trabajo queden siempre oscurecidos, sin un monumento que los inmortalice, siquiera no fuese mas que porque sirviera de estímulo á otros en el porvenir. Él, como nosotros, pero con mejores resultados, examina y estudia los datos históricos, y no encuentra, como tampoco nosotros encontramos, relacion entre las muchas y reiteradas alabanzas que cantan los poetas antiguos relativas á nuestros vinos, las consideraciones de los filósofos y los encomios de todos los hombres grandes de la antigüedad, y absoluta carencia de noticias relativas á la parte industrial alu-

(1) Es muy interesante para el completo conocimiento de esta materia, tener una idea del consumo que, por término medio, han tenido en Inglaterra los vinos españoles desde principios del siglo.

Desde 1814 á 1824 se introdujeron anualmente 291.000 arrobas (980.000 galones). En 1828 se elevó esta cifra á 600.000 arrobas (2.100.000 galones). En 1861, cuando se rebajaron los derechos cerca de 55 por 100, subió el consumo á 1.200.000 arrobas (4.100.000), y en 1868 á 2.000.000 de arrobas (unos 6.000.000 de galones).

sivas á la recoleccion, administracion, desarrollo, etc., etc., tanto que en vista de la oscuridad que envuelve á estos procedimientos, no seria extraño suponer que estos vinos pasaban sin interrupcion como otra fruta cualquiera, desde los mas incultos bosques de vides á la mesa de los magnates.

No desconocemos lo difícil que siempre ha sido, es y será para las personas que en todo tiempo se han dedicado á las rudas manipulaciones de estos efectos, poder trasmitir por escrito á las generaciones futuras los resultados de sus experiencias; pues que la aspereza de estas faenas y la gran dificultad de adquirir estos conocimientos, alejan de ellas á las personas que por su fortuna y estado de ilustracion tienen condiciones á propósito para escribir obras de esta naturaleza. Pero, sin embargo, teniendo presente la antigüedad á que se remonta la historia de los vinos y la importantísima mision que vienen desempeñando estos líquidos tanto en sentido del consumo general que de ellos ha hecho siempre la humanidad, como su altísima preferencia en sentido religioso, nos inclina á suponer que otra debe de ser la causa, y por eso tal vez el Sr. Cosens recurra á la historia buscando el motivo, y tropieza en primer término, con la invasion arábiga, como queriendo hacerla responsable; pero con tan delicada sutileza, que, temiendo ser injusto, solo deja entender el sentido de una suposicion. Nosotros, que tantos años hace venimos escudriñando y recopilando cuanto con este asunto se relaciona, tampoco queremos pecar de injustos, porque tambien carecemos de datos que lo prueben; pero, sí, al menos, consignaremos que la sospecha nos parece justamente fundada, como es fácil demostrar teniendo presente: 1.º La gran importancia cristiana del vino. 2.º El gran interés de los árabes en destruir todo cuanto con ella se relaciona. 3.º Las favorables circunstancias en que se encontraron en aquella remota época despues de la invasion. 4.º En que todas las noticias que se encuentran, solo aparecen tocadas como por incidencia en obras que en nada directamente se rozan con la existencia de métodos de administracion ni desarrollo de los vinos. Y 5.º Que no podemos avenirnos á creer que un asunto de tanta importancia, mirado bajo todos puntos de vista, se haya deslizado tan desapercibido al través de tantas generaciones.

En cuanto á lo demás que tan oportunamente apunta el señor Cosens en la última parte de su escrito, no puede ser mas razonable, y tambien nosotros, como él, deseamos que el Gobierno español arregle con el inglés tratados de comercio que permitan que nuestros vinos gocen de las mismas franquicias que los france-

ses; tal vez se nos dirá que los reduzcamos á la fuerza de 26 grados Sykes, y en eso, conformes tambien con el Sr. Cosens, vamos á probar que no es posible.

Los vinos no pueden estar buenos para el consumo ni alcanzar provechoso añejamiento sino en tanto que sus principios constituyentes conserven la proporcionalidad prevista por la misma naturaleza en los frutos productores, mientras no concluyen todas sus evoluciones constitutivas, cuyo orígen reside en el tejer y destejer, perdónesenos la frase, de sus componentes, impulsados por los cambios de temperatura y variaciones atmosféricas; ni pueden tampoco pasar á la categoría de *néctares*, mientras que dichos principios no consigan entremezclarse, acomodándose en precisas proporciones que determinen un todo armónico. Ya en este estado, su mas ó menos bondad siempre será relativa á la mas ó menos densidad que hayan alcanzado en su orígen de mostos, y la mejor ó peor calidad de los terrenos productores y del clima.

Variadísima es en verdad la escala de densidad de los mostos en general; si nuestras noticias son exactas en cuanto á las de otros paises, la consideramos desde 7 hasta 16 grados, que dividiremos en tres grupos: el primero, alcanzará desde 7 hasta 10; el segundo, desde 10 á 13, y el tercero, desde 13 hasta 16, resultando en el primero un término medio de 8 1/2, 11 1/2 en el segundo y 14 1/2 en el tercero. (Esta densidad se entiende segun los instrumentos que hoy se usan para pesar los mostos.) El primer grupo realiza todas sus evoluciones y decantaciones naturales en la primera fermentacion, debido á la poca densidad de sus principios constituyentes y á la exuberancia del acuoso; por lo mismo carece de condiciones á propósito para resistir las alteraciones del tiempo, y solo puede añejarse cerrado herméticamente; es mas bien á propósito para el consumo inmediato; su fuerza alcohólica natural resulta, despues de la fermentacion, próximamente de 9 grados del sistema Salleron.

Los otros dos grupos no tienen condiciones á propósito para el consumo inmediato, porque en la primera fermentacion no concluyen de trasformar sus principios; las partes azucaradas no se purgan de todas las excrecencias, necesitando para conseguirlo otras varias fermentaciones en relacion á su mayor ó menor densidad; su fuerza alcohólica respectiva, despues de concluida la primera fermentacion, se aproxima á 12 grados por 100 el segundo y á 14 y 1/2 el tercero, y como ya hemos indicado que no tiene condiciones á propósito para el consumo inmediato, ocurre tener

que preparar su añejamiento principiando por su clasificacion y calculando la cantidad de fuerza alcohólica que exige la nivelacion en proporcion de sus demás componentes. ¿Cuál es esta cantidad ó á qué regla nos atenemos para conocerla?

Antes de pasar adelante haremos algunas aclaraciones pertinentes. A la generalidad de las personas que mas ó menos se ocupan de este asunto, les llama mucho la atencion el que á nuestros vinos se les adiciona tanto alcohol, siendo así que se les considera como los mas fuertes naturalmente, atendiendo á los frutos que los producen: no pueden comprender, y así es la verdad, que de estos frutos bien sazonados resulte el vino tan desequilibrado, ni que tampoco en el enfriamiento por trasiego y cambio de vasija pierdan tanta cantidad, y por esto suponen que debe estar excesivamente alcoholizado con lo que se le agrega. Nosotros, que desde hace tantos años venimos rebuscando las causas de cuanto relativo á los vinos se observa, nos hemos fijado con referencia á este asunto en la separacion de los orujos despues de pisada y prensada la uva en los lagares, sospechando que en esta operacion residiera la dificultad, y para cerciorarnos de la verdad hicimos la prueba siguiente: separamos el orujo de seis piés, ó sea el perteneciente á seis carretadas de uva (1), lo amontonamos en otro lagar, y le pusimos de agua 4 arrobas diarias durante cuatro dias; al quinto dia, cuando ya la fermentacion era bastante notable, se repisó y lo pasamos á la prensa, donde tambien se le agregó 1 arroba de agua, obteniendo de todo ello 32 arrobas de líquido. Cuando concluyó la fermentacion, resultaron las dichas 6 botas de yema con una fuerza alcohólica de 12 y 1/2 por 100, y las 32 arrobas producto de los orujos con 12 idem, de lo cual se deduce que cada carretada contenia lo menos el 14 y 1/2 por 100 de fuerza, y que si necesita la adicion en tanta cantidad, no debe entenderse como adicion sino como restitucion. Debemos tambien advertir que este vino era producto del mosto perteneciente al segundo grupo. En vista de estas explicaciones que con facilidad pueden comprobarse, deberán quedar convencidos de que estos productos tienen bastante riqueza natural, para sazonarse con buen éxito y sin adiciones, y que lo que sucede por desgracia es, que la industria no ha alcanzado aun procedimientos ni aparatos á propósito para extraer de la uva todas las partes vinosas que contiene, purgándolas á la vez por completo de las impurezas de los orujos para someterlas despues á la fermenta-

(1) La cantidad que se calcula para 30 arrobas de mosto.

cion. Bien se entiende que esta dificultad se salvaria sometiendo á la fermentacion mostos y orujos juntos; pero tambien hemos probado que los resultados no responden, porque adquieren los vinos vicios de orígen que los hacen desmerecer; sin embargo, tenemos en práctica ensayos que tal vez puedan orillar esta grandísima dificultad, los cuales comunicaremos al público si los resultados definitivos son favorables tan luego como los concluyamos. Lo que aun no hemos podido averiguar, es el tanto que pierden ó ganan los demás componentes con la separacion de los orujos, si bien en cuanto al tanino tenemos alguna razon para suponer que el vino queda escaso de este principio por la misma causa; pero tambien creemos que esta disminucion del tanino no produce los desastrosos resultados que deben suponerse, por una circunstancia casual que nos ha hecho parar mientes en las botas nuevas en que hoy se recoge casi toda la cosecha de mostos. La madera de roble, por seca que esté, siempre guarda alguna cantidad de tanino, con la cual sospechamos que subviene á dicha necesidad, comunicándoselo al mosto durante la fermentacion. No enumeraremos la diversidad de ensayos que nos ha conducido á esta conclusion; pero sí diremos, que cuando los extractores envinaban estas vasijas con vinos defectuosos, observamos muchas veces que se aclaraban pronto; algunos se mejoraban, y al poco tiempo todos parecian mas añejos. Al generalizarse la época de los vinos pálidos, lo hizo á la vez la costumbre de recoger las cosechas de mostos en vasijas nuevas, notándose gran ventaja en los resultados, que nosotros creemos debido á las razones expuestas, por mas que muchos lo crean resultado de la influencia del carbon vegetal. Hechas las anteriores aclaraciones, volvemos á nuestro tema.

Decíamos que los vinos pertenecientes al grupo segundo y tercero, no tenian condiciones á propósito para el consumo inmediato, y que era necesario adicionarles una cantidad de aguardiente en el deslío; cantidad que nosotros apreciamos del modo siguiente: al grupo segundo que, como hemos apuntado, tiene una fuerza de 12 y 1/2 por 100, se le agregarán hasta 2° mas, que representan la restitucion, y quedará despues de almacenado con 14 y 1/2; cantidad que se aumenta anualmente por cada fermentacion, hasta concluir su desarrollo, que será próximamente á los cinco años, resultando en definitiva con una fuerza alcohólica natural de 16 y 1/2° próximamente. Los mismos procedimientos exigen los mostos del grupo tercero, si bien como mas azucarados y con igual crémor tártaro están menos expuestos á

enfriamientos, por lo cual solo se les agregará como restitucion un grado mas de aguardiente, quedando por lo tanto almacenados con una fuerza de 15 y 1/2. El desarrollo de los vinos de este grupo es mas lento y sus fuerzas se aumentan hasta 18°, y posteriormente, cuando pasan á la categoría de los néctares, la fuerza solo se aumenta en relacion á la disminucion de su volúmen. Como general, todo vino perteneciente á los dos últimos grupos que carezca de las condiciones apuntadas, tiene precisamente que adolecer del defecto de acuoso, crudo ó indeterminado, excepto los administrados por el sistema de las manzanillas, que pueden sostener su especialidad con alguna menos fuerza, debido á los procedimientos.

Ya los vinos en este estado no necesitan mas fuerzas, á no ser que por algun cambio de vasija ú otra circunstancia análoga sufra algun enfriamiento, en cuyo caso es suficiente reponer la pérdida que se note, que nunca deberá pasar de 1 y 1/2 por 100; pero si se tratase de someterlo á otra temperatura mas baja ó mas húmeda, téngase presente que precisamente pierde de fuerza un grado por cada 18 que baja la temperatura, grado que á su vez gana en desarrollo el crémor tártaro en el polo opuesto; de modo que bien puede tomarse por tipo el agregarle 1° por cada 9 que baje la temperatura.

En apoyo de estas últimas apreciaciones poseemos un dato que, por mas que no tenga mas autoridad que la de referencias, hace al caso. Por los años de 1840 y siguiente, arreglábamos en una respetable casa de extraccion de esta localidad algunos partidos de vinos bajos y bastos, cuya fuerza alcohólica no bajaria de 45° Sykes, enviándolos despues á Rusia. En uno de los viajes que el principal de esta casa hizo á aquel pais para arreglar asuntos con sus corresponsales, le pusieron en la mesa vino de alguna de aquellas partidas, sorprendiéndole agradablemente la gran diferencia que notó, por lo cual hizo venir algunas botellas, y al compararlo con la muestra de referencia, apareció mas pálido, mas suave y mas fino. Si la memoria no me es infiel, hacia cuatro años que se habia enviado aquel vino. Despues de todo lo expuesto, y teniendo presente que no debe ser un misterio para los vinicultores el que el aguardiente pierde fuerza con el frio, á la par que el crémor tártaro la pierde con el calor y viceversa, nos creemos relevados de apuntar mas pruebas; lo que sí diremos, porque así conviene á nuestro propósito, que no es posible presentar en los mercados ingleses nuestros vinos en buenas condiciones, sino en tanto que acusen una fuerza alcohólica relativa

de 17 1/2 á 20 grados del sistema Salleron, ó sea de 30° Sykes en adelante.

No cerraremos este capítulo sin antes indicar, tanto á las Ligas de contribuyentes de los centros productores de vinos, como á la Comision organizadora de la Exposicion vinícola de Madrid, Senadores, Diputados á Córtes y Corporaciones provinciales y municipales, la grandísima conveniencia de gestionar, exponiendo al Gobierno de la nacion, los motivos por los cuales nuestra industria vinícola languidece visiblemente y de un modo alarmante, y las desastrosas consecuencias de esta inconcebible decadencia, para que bien penetrados de esta triste realidad, comprendan la urgencia de arreglar con los gobiernos de las demás naciones tratados de comercio que permitan en ellas á nuestros vinos decorosa competencia.

Por mas que atendida la índole de nuestro trabajo parece debian ser de otro lugar, hemos apuntado aquí los anteriores datos y consideraciones por creerlos de carácter general.

Respecto á los antecedentes de precios y demás análogos al asunto que hemos encontrado en la *Historia General*, *Actas de Cabildos*, *Noches Jerezanas*, *Historia de Jerez*, *Casa de Campo y Pastoril*, *Tratados de Agricultura* del inmortal *Herrera*, y las recopiladas en el folleto del doctor Sr. Paradas y Barreto, como las que tambien hemos adquirido en el tiempo que llevamos ocupándonos de esta cuestion, las reseñaremos sucesiva y ligeramente por órden cronológico con la claridad que nos sea posible, con pocos comentarios por no hacer difuso este trabajo, y para ordenarlo consideraremos á España dividida en ocho distritos productores de vino con sus correspondientes centros, como sigue:

Primero. Núm. 1.—Distrito del Sud, su centro Jerez de la Frontera.

Segundo. Núm. 2.—Distrito del E., su centro Málaga.

Tercero. Núm. 3.—Distrito del O., su centro el Condado de Niebla.

Cuarto. Núm. 4.—Distrito del Centro, su centro Valdepeñas.

Quinto. Núm. 5.—Distrito del N. O., su centro Nava del Rey.

Sexto. Núm. 6.—Distrito del N., su centro Cariñena.

Sétimo. Núm. 7.—Distrito del N. E., su centro Priorato.

Octavo. Núm. 8.—Distrito de Mallorca, su centro Banalbufar.

Este será el órden que seguiremos, lo mismo en esta reseña que en todo lo demás de la obra.

I.

PRIMER DISTRITO.

Centro jerezano.

En 1456, que es la fecha mas remota de nuestras noticias, se conocian en Jerez el vino rubio y el tinto, siendo el último mas apreciado, como generalmente ha sucedido y sucede en todos los centros vinícolos que carecen de escuelas industriales; los precios, segun la reduccion de la moneda hecha por el Sr. Paradas en su folleto, fólio 17, ascendian, tomando el tipo de ventas al por menor, á 42 pesos de 15 rs. cada bota, precio que suponemos no alcanzarian las grandes partidas.—Sin embargo, todos los datos que tenemos, están de acuerdo en que en el siglo xv alcanzó gran apogeo en Jerez el comercio de vinos.—Los antecedentes relativos al año de 1479, dan á entender que la cosecha de uva se habia perdido en su mayor parte, por cuya razon los vinos se vendieron (tomando como el anterior el tipo del por menor, y segun la reduccion de la moneda usual en aquella época hecha por el Sr. Paradas, y consignada al fólio 18 de su folleto) á 282 pesos, precio extraordinario y que excede de cuantos se han conocido posteriormente (1).

Todo induce á creer que la cosecha de 1480 debió ser abundante, pues segun el Sr. Paradas, volvió á bajar el precio de los mostos al que antes tenian próximamente, toda vez que las ventas al por menor se realizaron á 46 pesos, lo que hace comprender que, si la causa de haberse elevado los precios fué la pérdida de una cosecha, la abundancia de la siguiente bastó para reducirlos á su estado normal.

En 1483, dice Benito de Cárdenas, «las botas de mostos valieron á 1.850 maravedises,» que equivalen á 54 pesos largos. Como se ve, los precios por entonces tendian á la alza, y no es extraño, pues segun dichos autores, existian en aquella época dos importantes centros consumidores: uno en el extranjero, y otro el ejército de la reconquista, que se hallaba á la sazon concentrado alrededor de Granada, donde llegó á elevarse el precio hasta 200 reales la arroba.—La exportacion al extranjero debia ser tambien de gran importancia, pues segun el Sr. Paradas, refiriéndose á Cárdenas,

(1) Como verán mas adelante, al tratarse de vinos mostos.

en el fólio 22, dice: «que estos precios eran porque no vinieron navíos de bretones ni de ingleses, que estaban en guerra con los vizcainos sobre quién habia de cargar primero;» de lo cual debemos deducir que el precio ya indicado lo creian bajo, y que nuestro comercio de vinos con Francia é Inglaterra debia tener gran importancia, cuando solo el interés del trasporte producia rivalidades de tal trascendencia. Todo esto corrobora lo que hemos indicado de que en el siglo xv el negocio de vinos fué muy importante, si bien nosotros creemos un tanto exagerada la opinion que el Sr. Paradas asienta al mismo fólio 22 de su citada obra, de que aquella fué la gran época de nuestra importancia vinícola, superior á la presente. No encontrándose noticias explícitas sobre añejamiento, suponemos que apenas habria adquirido desarrollo la industria vinícola; la cantidad de almacenados no era seguramente comparable con la de hoy, y aunque la produccion fuese grande y los precios relativamente altísimos, debemos suponer el negocio por entonces con menos desarrollo.—Las noticias que relativas al siglo xvi hemos podido adquirir, son de importancia; de ellas se deduce que nuestro comercio vinatero atravesaba gran decadencia. Por esta época tuvo lugar, como sabrán nuestros lectores, el advenimiento de la casa de Austria al trono español, la cual nos llevó á guerrear con todas las naciones que hacian consumo de nuestros vinos, quedando por ello reducida la exportacion á nuestras nuevas posesiones de América, habiendo tambien decrecido el consumo interior que hacian los ejércitos permanentes, por haber terminado la guerra de las reconquistas.

Y como si esto no fuera bastante para aniquilar nuestro comercio y agricultura, dice el Sr. Paradas al fólio 24, refiriéndose á Rallón: «hácia 1582 se aprestaba una armada en el Puerto de Santa María, y que con el objeto de surtirla de vasijas para aguada, exigió el rey á los jerezanos que entregasen al jefe de administracion de dicha armada, todas las botas que poseian para recoger sus vinos, lo que produjo la ruina de la mayor parte de estos vinicultores, pues llegó á valer la vasija mas que el líquido que podia contener, quedando sin recoger la mayor parte de la cosecha.» Estas pérdidas fueron tanto mas sensibles cuanto que por aquella época el negocio de vinos era casi el único que hacia esta poblacion.

Supone el Sr. Paradas, que en el siglo xvii los precios de los mostos debieron ser de 20 á 25 pesos; pero el dato de que deriva este cálculo es el precio de los jornales, y nosotros estimamos aventurada la deduccion, porque los jornales de los trabajadores

están mas en relacion con el valor de los artículos de primera necesidad, que con el de los de lujo. En todo caso, si los precios pudieron bajar tanto en la segunda mitad de ese siglo, antes tuvieron el de 80 pesos en el Puerto y en San Lúcar, y 64 en Jerez, segun resulta de un documento inserto en su misma obra, y que extractamos á continuacion: «Los mostos, segun el aludido documento, que se halla en el Archivo municipal, se exportaban en pipas por el arrecife del Pertal al rio Guadalete, y de allí al Salado, ó sea rio de San Pedro, en estado de fermentacion, por cuya causa se ponia un respiradero á las vasijas para que no reventaran. Consta este rio desde el Portal á su boca, dice á la letra el citado impreso hablando de las dificultades de navegacion del Guadalete, de muchos bajos que obligan á cada uno á alijar las pipas de vino, que es el principal fruto que se carga, y como lo ordinario es cuando apenas están hechas, porque con el hervir no rompan las pipas ó botas, que son vasijas de madera fabricadas por tonelería con arcos de mimbre y algunas con arcos de hierro, le dejan por respiradero un corchuelo con un taladro en medio de él, con un taruguillo que con facilidad se quita ó falta con las embarcas y desembarcas; y como se conducen las pipas ó botas por el agua, muchas veces se hinchen de ello y se extragan, y hacen caliche los vinos, con que han bajado y bajan de precio los de Jerez respecto de los de San Lúcar y el Puerto, *tanto como de* 20 *á* 25 *y* 26 *ducados en que va á decir mas de* 20 *y* 22 *por* 100.»

Dice tambien el Sr. Paradas refiriéndose á Roa, que la cosecha de mostos en esta época ascendia á 300.000 arrobas, y la exportacion á algo mas de 200.000, como aparece comprobado en un acta de los libros de cabildo de 1643, en la cual consta, que desde 14 de Mayo de 1642 á 30 de Junio del 43, se habian exportado de la ciudad 9.425 botas de vino y vinagre; indica tambien que en San Lúcar y el Puerto de Santa María vendian sus productos con mas crédito por la facilidad mayor de embarque, encontrándose el mosto de Jerez en gran depreciacion, ocasionada principalmente por la dificultad de los trasportes.

El Sr. D. Francisco de Orejuela, nuestro apreciable amigo, nos favorece con los siguientes é interesantes datos referentes á esta época.

Aun cuando su excesiva modestia le impulsa á ocultar su nombre, nosotros, por un deber de justicia y gratitud nos tomamos la libertad de publicarlo, tributándole las gracias que merecen tan señalados servicios.

Segun antiguos historiadores tan respetables como Rodrigo

Mendez de Silva, Rodrigo Caro, Ambrosio de Morales Alderete y Florian de Ocampo, por los años de 1640 y siguientes, la produccion de vinos ascendia á la enorme cantidad de 60.000 pipas de 30 arrobas, extrayéndose para América, Flandes é Inglaterra 40.000, y consumiéndose en el pais las 20.000 restantes.

El descenso extraordinario á que despues vino esta industria, debido fué á los horribles extragos causados por la epidemia levantina en 1649, conocida por el *bubon*, la cual despobló á casi toda España, cebándose doblemente en las Andalucías, y con espantoso furor en Jerez, Cádiz, el Puerto y San Lúcar de Barrameda, por cuya ciudad empezó. Solo quedaron en nuestra hermosa ciudad un reducido número de habitantes, de los 35.000 que la poblaban, y estos enfermos y escuálidos, que al cabo morian de hambre ó de tristeza. Las calles de Jerez, completamente desiertas, ofrecian un espectáculo horroroso; apenas eran holladas por planta humana; la yerba y la maleza las obstruia, y mas parecian yermos que vias públicas de una ciudad populosa y rica: sus campos quedaron por mucho tiempo incultos y abandonados, y todo se perdió. No fija la historia el número de vidas que la parca cruel cortare; pero atendidos los espantosos detalles indicados, y á que Sevilla perdiera en dos meses mas de 200.000 habitantes (casi doble número de los que hoy contiene), á que Málaga viera desaparecer 20.000, á que Múrcia le segara la inexorable guadaña 26.000 cabezas, y á que Valencia, Córdoba y Ecija quedaran completamente despobladas, bien puede deducirse que la suerte de nuestra bella Jerez no seria mas satisfactoria. Y como si esto no hubiere sido bastante, otra nueva invasion pestilente que se desarrolló en 1680 en el Puerto de Santa María, volvió á asolar estas comarcas, segando de nuevo, con afilada segur, los tristes retoños que despues de treinta y un años habian podido reproducirse. Parece, pues, que estas causas, tan superiores á cualquiera otra, fueran bastantes para destruir y aun extinguirlo todo, para que todo quedase asolado y para que no quedase ni aun sombra ni memoria de nuestra produccion ni industria. Poco á poco, y á fuerza de muchos años, volviera la reina del Guadalete á reponerse, si bien no aun á la altura de su antiguo explendor, como productora y extractora vinatera. Ya hemos ligeramente indicado la suerte que tocó á Sevilla; aun dista mucho de lo que fué antes de la terrible catástrofe: desaparecieron para siempre sus 30.000 telares, sus 4.000 carruajes y tantos otros ornamentos que marcaban su riqueza; no es por tanto extraño que aun diste mucho Jerez de lo que en su ramo especial fué.

Resulta de estos testimonios respetables, que la exportacion de Jerez, juntamente con la del Puerto de Santa María, San Lúcar de de Barrameda y otros puntos, ascendió á la suma de 60.000 botas de 30 arrobas, y comprobada, por tanto, nuestra observacion de que jamás en los tiempos pasados tocaron la industria y el comercio de vinos la altura que en los presentes; y confírmase tambien nuestro juicio sobre el precio de los caldos, pues como se ve, las causas que asolaron por completo la riqueza y el tráfico de vinos en estas comarcas, tuvieron su origen en los años de 1649 y 1680.—En cuanto á lo que dice el Sr. Paradas en el fólio 31 de su folleto sobre qué el vino debia añejarse ya en el siglo XVII, porque manifestaban tener en mas estima el color dorado, diremos: que si bien es verdad que la añejez los dora, tambien lo es que los mas dorados son siempre los que están en mejores condiciones para usarse tan luego como concluye la fermentacion, porque el mas dorado carece de regularidad en algunos de sus principios constituyentes y mas notablemente que ningun otro, del crémor tártaro; por lo tanto, es el que mas se ha despojado y el que por sus condiciones orgánicas tiene menos excrecencias que purgar, y como es natural, el primero que, aunque irregularmente, madura: de modo que, si bien no negamos en absoluto que en esa época pudiera añejarse el vino en los almacenados, tampoco nos basta la prueba expuesta por el Sr. Paradas.—Dice tambien, como otra demostracion, que los Dominicos, para solemnizar la procesion del Corpus en 1662, pusieron una fuente de *su mejor vino* en el rincon de la portería del convento. En esto tampoco vemos nada que pruebe que el vino fuera añejo, pues los frailes podian muy bien tener su bodega bien provista de vinos mejores y peores, y sin embargo no ser añejos.

La decadencia que venia atravesando la vinatería jerezana, continuó en el siglo XVIII. Dice el Sr. Paradas, refiriéndose á Sebastian Marocho y hablando del año 1728, «que fué año de tanto calor, que se quemó la uva y se cogió tan poco mosto, que valió la bota á 36 pesos, *cosa que nunca se habia visto*.» Y si por entonces causaba sensacion este precio como extremadamente alto, con ello se deja ver el lamentable estado en que venia nuestro comercio de vinos desde mucho tiempo.

Hasta aquí, hemos relacionado; ahora nos vamos á permitir copiar del folleto del Sr. Paradas, desde el fólio 34 al 38, no solo las citas de otros historiadores, sino tambien sus juiciosas apreciaciones para ampliarlas, con algunos datos que las corroboran en parte, noticias que nosotros hemos podido adquirir, y sobre

todo ello exponer nuestra opinion.—La paz que disfruta la nacion despues del reinado de Felipe V, y el impulso que las artes, la industria, las letras, el comercio y la agricultura recibieron del gobierno inteligente de Cárlos III, se reflejaron tambien en nuestro comercio vinatero, que llegó á tener en esta época un nuevo período de apogeo: el precio del vino, que lo hemos visto á 36 pesos bota en el comienzo del siglo, lo encontramos elevado hácia fines del mismo desde 40 á 120 reales la arroba, ó sea de 80 á 240 pesos la bota, y á 75 reales, por término medio, la arroba de vino de extraccion, segun nos manifiesta el Sr. D. Antonio Ponz, hablando de Jerez en el tomo XVII de su *Viaje artístico*, impreso en el año de 1789. El negocio de extraccion lo hallamos ya tambien planteado de una manera distinta, pues los caldos no se exportaban ya en mostos como en el siglo XVII, ni venian por ellos negociantes de otros puntos, sino que se conservaban y se hacian vino, y se exportaban directamente á los mercados consumidores: la ciudad comenzó á ser un centro de exportacion vinatera general, y principiaron á establecerse en ella algunas familias extranjeras que traficaban en este negocio, como lo fueron las de Haurie y Gordon, que aun subsisten actualmente dedicadas al mismo tráfico ó industria. La exportacion se hacia para el extranjero y para nuestras posesiones de América y de Africa, y para los pueblos limítrofes de nuestra provincia; la exportacion al extranjero ascendia en 1784 á unas 4.000 botas, y en 1788 á mas de 5.000, calculándose las cosechas de dichos años en unas 15 á 16.000 botas, de las que una parte, la de calidad mas inferior, era consumida en la obtencion de aguardientes y vinagres, y al excedente sobre la exportacion al extranjero se le daba salida en el surtido para América y para Africa é interior de la Península, y para el consumo local y sostenimiento de los almacenajes destinados á la conservacion y cria del vino. Nuestras noticias en este punto no nos dan detalles suficientes para poder precisar con exactitud esta distribucion de nuestro producto vinícola, y solo indicaremos aquella que, haciendo relacion al asunto, nos es mas conocida. De los libros de actas de cabildo, hemos tomado una nota sobre el consumo de vino en la localidad, que aunque referente solo á algunos años, podrá dar una idea de lo que por esta parte se absorbia de la cosecha; segun dicha nota, consumieron las tabernas de Jerez:

En 1729.....	610 1/2	botas.
En 1730.....	1.232	» »
En 1731.....	1.123 1/2	»
En 1732.....	990	» »
En 1733.....	993 1/2	»

Suponiendo que este consumo debiera tener un aumento hácia los años antes referidos, por el ensanche y mayor bienestar que en ellos alcanzó la poblacion, no haríamos un cálculo exagerado elevando para entonces las cifras hasta 1.500 ó 2.000 botas, y tendríamos entonces con esta y con la exportacion al extranjero, un consumo de 6 á 7.000 botas de las 15 á 16.000 en que hemos dicho se calculaba la cosecha: la exportacion á América, de que se hace siempre mencion en todos los escritos y documentos que expresa ó incidentalmente se ocupan por esta época del asunto ó de cosas referentes á nuestra ciudad, deberia indudablemente absorber otra parte considerable, y con esta y la pequeña parte de exportacion al interior, y lo consumido en el vinagre y aguardiente, es de creer que se absorbieran en su mayor parte las 15 ó 16.000 botas de cosecha, restando para el almacenado de conservacion puramente lo necesario.

Alguna otra noticia que ahora seguidamente indicaremos, comprobará mas explícitamente esta, y antes, y pues que hemos hablado del almacenado, dejaremos apuntado que, segun la estadística oficialmente formada en el año de 1754, habia en Jerez entonces 440 bodegas, que hácia fin del siglo se hubieron de aumentar en algo mas, pero que no todas servian para almacen de nuestros propios vinos, como ahora manifestaremos.

El príncipe de la Paz, ministro á quien en medio de sus fatales desaciertos políticos no puede negarse que tuvo fecundas miras hácia la prosperidad de la nacion, dirigió en Real órden de 1798, un interrogatorio á la Real Sociedad Económica Jerezana, pidiendo diversas noticias sobre ella y sobre los medios que podrian adoptarse para el sostén de su cometido, y el presidente de ella, que era á la sazon D. Francisco Javier Virués y Spínola, contestó al célebre ministro con un lucido informe, que constituye un documento interesante bajo muchos puntos de vista. En este documento, que ha sido con acierto publicado por el Sr. D. Manuel Bertemati en su erudita *Memoria histórico-crítica de la Real Sociedad Económica Jerezana*, dice el citado Virués, que para cubrir los auxilios pecuniarios que la sociedad necesitaba, se le podria proporcionar un arbitrio *del cobro*, dice, *que este Cuerpo hiciera de* 20 *rs. por cada bota de* 30 *arrobas de las que se introducen en esta ciudad bajo el pretexto de almacenado, y sirven para*

que, mezclándolo con el espíritu de vino de Jerez, no tenga este la opinion que tenia por su pureza y finura, como lo dijeron varios ministros de nuestra Corte en las del Norte al Excmo. Sr. Conde de Floridablanca, quien se sirvió preguntar á esta sociedad la causa de no ser los vinos de Jerez como eran antes.

Por este párrafo se ve, pues, lo que decíamos antes, de que no todas las bodegas de la poblacion servian solo para nuestros vinos, y se observa tambien una prueba de lo suficiente que debian ser entonces nuestras vias de exportacion vinícola para poder dar completa salida á nuestras cosechas, cuando vemos que lo eran para consumir tambien caldos de otros puntos. Vése tambien, como el mismo párrafo comprueba, lo que hemos dicho de hallarse ya Jerez principiando á ser un centro de comercio general de vinos, puesto que no se exportaban solo los de la localidad, sino los que acudian ó se importaban de otros puntos diferentes; pero desgraciadamente, esta exportacion comenzó á hacerse de una manera inconveniente, mezclando unos vinos con otros y exportándolos todos bajo el nombre de vino de Jerez, y la consecuencia natural de esto fué la depreciacion del crédito de nuestros vinos, como se manifiesta en el párrafo citado que nos da sobre este punto noticias por demás importantes, y que no deben de ser perdidas de vista. La primera condicion de todo buen comercio, es la verdad; y si alguna vez el interés particular puede salir sin ella favorecido, á la postre todos sufren las consecuencias del error.—Obedeciendo al órden de nuestro ligero trabajo, habríamos dejado para otro lugar los interesantes datos que preceden, mas hemos querido anticipar aquí la narracion del Sr. Paradas, para que se vea cómo explica las contingencias y los cambios que han venido experimentando la industria y el comercio de nuestros vinos, porque nosotros somos de diversa opinion á lo expuesto. El estado floreciente de nuestra industria vinícola en el pasado siglo, coincide con el reinado de D. Cárlos III, cuya celosa administracion dió á España sabiduría, poder, opulencia; pero las fechas no convienen con el objeto de la deduccion. La paz que se disfrutó despues del reinado de Felipe V, contribuiria, es natural, á la prosperidad de esta industria; mas su nacimiento, su formacion y su desarrollo, fueron necesariamente obra de mas largo tiempo. Puede decirse que hubo esta circunstancia favorable y nada mas. Dejando en este lugar la exposicion del Sr. Paradas, cerramos este capítulo de nuestra reseña.

Nosotros vemos en la historia de los vinos de Jerez dos épocas bien distintas y separadas por un intervalo de tiempo, duran-

te el cual, ni el cultivo de las viñas, ni el tráfico de los vinos, tienen importancia, casi existen. La primera época es de vinos tintos muy estimados y preferidos á los de otras comarcas, mas no de tanto renombre y fama como los actuales. Esta época queda cerrada á la mitad del siglo XVII por la terrible peste que en 1649 asoló á este y á otros pueblos y reapareció en 1680; epidemia cuyos estragos, como queda dicho, fueron en Jerez tan grandes, que faltando brazos para el trabajo, se abandonaron los campos y se perdió el plantío.

II.

La segunda época comienza, poco mas ó menos, con el siglo XVIII; de ella son los vinos rubios, conocidos hoy con el nombre de Jerez en todo el mundo. En la primera época, la exportacion era de mostos; en esta los vinos se almacenan y se añejan, y la exportacion se hace despues de criados selectamente; hemos visto que hay divergencias de opinion sobre la época á que se remonta el añejamiento de los vinos en esta ciudad, y vamos á decir lo que nosotros hemos deducido compulsando datos y opiniones. Por la época de los vinos tintos se criaban ya tambien en nuestro suelo los vinos rubios con mayor ó menor esmero, y se añejaban, pues de ello hay bastantes indicios; mas no eran estos los vinos que constituian el negocio y la riqueza de este pueblo: era una rara especialidad de lujo y de capricho que podia representar en la masa de la produccion próximamente lo que hoy el moscatel genuino, y estaba reducido al regalo de los productores, ó figuraba solo como extraordinario y singular obsequio. Perdidas á un tiempo en el espacio de cuarenta años, si no todas, casi todas las viñas, y volviendo á ser repoblados los campos de vides cuando aun debia estar reciente la memoria de nuestras producciones y aun vivo el ejemplo en algunas atarazanas de vinos que, mejorando cada año, habrian sobrevivido á la catástrofe, las nuevas plantaciones se hicieron de las especies blancas exquisitas, que producian estos néctares ya conocidos, quedando así los vinos tintos de una vez relegados al olvido. De este modo se efectúa el cambio de especie y se generalizan procedimientos de crianzas que antes fueran experimentados, aunque no constituyeron una industria. Mas si la replantacion de vides en nuestros campos tuvo lugar comenzando con el siglo pasado, se comprenderá que fuese necesario medio siglo para que el negocio adquiriese desarrollo cuantitativo y cualitativo, pues no cabe duda que 5.000 aran-

zadas de viñas necesarias para coger 20.000 botas, no se plantarian sino paulatinamente en muchos años, teniendo en cuenta que los productos de las viñas nuevas no son de calidad superior. No improvisado, sino de todo ese tiempo es obra el añejamiento de los vinos, y verificado sobre las noticias de los antepasados. Que de la época en que el negocio no habia aun adquirido importancia sean pocas las noticias, es muy natural; pero las nuevas vides se criaron sin duda con conocimiento de causa para producir estos néctares, ya conocidos, y vino á ser base del negocio á su restablecimiento, lo que antes habia figurado solo como especialidades obtenidas en corta cantidad por capricho y por ostentacion. Bien se comprende que hasta mediados del siglo XVIII no se encuentre esta industria desarrollada, ni figuren los almacenados ni el añejamiento como sistema general, ni alcance extension universal la fama de los actuales vinos; pero esa fama es obra de nuestro tiempo.

El precio de los vinos *de extraccion* era ya generalmente de 40 á 120 reales arroba, ó sea de 80 á 240 pesos bota; el estado próspero del negocio habia atraido hácia él á algunos comerciantes extranjeros; daba la estadística oficial formada en 1754, 440 bodegas (1), y en 1789, contestando la Sociedad Económica de Amigos del Pais á un interrogatorio del ministro D. Manuel Godoy, manifestaba con referencia á informe anterior de varios ministros de nuestra córte, que el vino de Jerez habia desmerecido de la opinion que tenia antes por su pureza y finura, lo que demuestra hasta la saciedad que no es tan reciente la fama y el crédito de estos.—Dice el Sr. Paradas al fólio 45, refiriéndose á un escritor inglés, Mr. Jacob, en su obra *Travels in the conth of spain in the ycar* 1809, *que nuestra cosecha se elevaba á* 40.000 *botas*, y que de estas se consumian en Cádiz, Jerez y otros puntos próximos 25.000, exportándose las 15.000 restantes á diferentes mercados extranjeros, entre los cuales solo Inglaterra consumia 7.000; y añade que estas noticias no pueden ser exactas, y que están exageradas. Que el negocio continuaba en auge á principios del siglo XIX, haciendo competencia á los vinos portugueses, es indudable; debe considerarse tambien que de las 25.000 botas que se dice quedaban en el pais, han de salir las que se aplicaran á entretener el almacenado; por otra parte, nosotros tenemos una nota de aquel tiempo á la vista en la que se consigna que el viñedo

(1) Segun el Sr. Paradas, del fólio 34 al 38 de su folleto, estas bodegas no se ocupaban solo con vinos.

ascendia en 1802 á 8.248 aranzadas, y el mismo Sr. Paradas, al fólio 46, dice: «que la importacion de vinos españoles á Inglaterra se elevaba á 20.000 pipas por año en los de 1808, 9 y 10, indicando que una gran parte de estos vinos salian de Jerez.» No obstante, convenimos en que la cifra de 40.000 botas atribuidas á nuestra cosecha de aquel tiempo, debe estar referida á años de abundancia.—Como es sabido, por esta época invadian ya los ejércitos franceses nuestras provincias productoras, y dice el Sr. Paradas al mismo fólio, se redujo á 4.000 botas en 1811, segun datos tomados de Al. Henderson.—Esta gran crísis debió pasar pronto, porque segun el *Diccionario geográfico* de Miñano, la exportacion de vinos de Jerez fué desde 1817 á 1823, de 7.000 botas por cada año. El censo oficial en 1818 calculó la cosecha de mostos de esta poblacion en 15.000 botas, mas juzgamos que, ó esta estadística no se hizo con exactitud, ó el año fué de cosecha escasa, pues nosotros creemos en vista de todos los datos que hemos podido examinar, que las cosechas de mostos desde 1760 hasta 1823, alcanzan á 18.000 botas anuales por término medio, y sus precios á 34 pesos, siendo la exportacion al extranjero 8.640 botas anuales, que hacen un total de 544.320.

Desde 1824 tenemos ya á la vista copias exactas de las listas de extraccion. La exportacion se elevó este año á 11.669 botas y 25 arrobas, y los vinos nuevos de la misma cosecha se vendieron á 90 pesos bota el superior.

Esta alza tan considerable, debida fué á la proteccion que el rey de Inglaterra Jorge IV dispensó á nuestros vinos desde 1820 hasta el 30, á la gran concurrencia de compradores y á los grandes capitales empleados en esta industria por varios capitalistas que se establecieron en esta ciudad con motivo de las revoluciones americanas, cuyos capitales aun subsisten en su mayor parte empleados en esta industria.

En 1825 la cosecha descendió á 12.000 botas, y fué de tan mala calidad que una gran parte se convirtió en vinagre. Sin embargo, los precios fueron los mismos del año anterior, y la exportacion se elevó á 14.809 botas y 3 1/2 arrobas.—En 1826 se exportaron solo 9.190 botas y 5 1/2 arrobas. No tenemos datos que expliquen las causas de estos descensos en la exportacion, pero creemos con algun fundamento que fué producido porque los extractores, viendo la elevacion de precios, tratarian de hacer partícipes de la alza á los consumidores. Sobre los precios de los vinos nuevos, solo sabemos lo que el Sr. Paradas nos dice, y es que en los años sucesivos hasta 1830, se elevaron á 120 pesos bota.—

La exportacion en 1827 ascendió á 13.719 botas y 19 1/2 arrobas: esta cifra indica que el mercado volvia á reponerse; en 1828 se elevó la exportacion á 16.744 botas y 15 arrobas.

Volvió en 1829 á descender á 13.268 botas y 14 arrobas.—En 1830 sigue el descenso, pues solo se exportaron 12.245 botas y 26 1/2 arrobas.

Respecto á 1831, el Sr. D. Antonio Fernandez, archivero del Ayuntamiento de esta ciudad, nos facilita un dato oficial, ó sea un estado de todos los vinos y vinagres existentes en Jerez, que ascendian á 61.000 botas. Esta estadística fué hecha por la Administracion de Hacienda pública, con el objeto de recaudar ciertos impuestos.

Los precios de los vinos nuevos principiaron á descender, y la exportacion fué de 12.728 botas y 13 arrobas.

La de 1832 fué de 12.628 botas y 9 arrobas, siguiendo en descenso el precio de los vinos nuevos.

En 1833 fué buena la cosecha, los precios de los vinos nuevos descendieron hasta 60 pesos, y la exportacion se elevó á 15.341 botas y 2 1/2 arrobas.

El año 1834 fué fatal, pues el cólera diezmó por primera vez con cruel saña los habitantes de estas comarcas. La cosecha de este año fué de pésima calidad. La exportacion ascendió á 15.563 botas y 2 arrobas.

La cosecha de 1835 fué buena: bajan los precios de los vinos nuevos, se aumentan los almacenados, y la exportacion desciende á 13.787 botas y 16 arrobas. En 24 de Diciembre de este año principió el expediente que extractamos á continuacion, y que como noticia muy curiosa intercalamos en este lugar:

«*Clasificacion de pagos de viñas.*—Cabildo de 24 de Diciembre de 1835.—Se pasa á informe del Regidor D. Iñigo Ruiz, un memorial de Pedro de Rojas y otros, en nombre de los viñeros de la Palmosa, Colores, Torroz y Cañada del Carrillo.—Exponen: que les han apreciado el fruto peritos que entienden de vinos y no de tierra; que le han dado el precio en concepto de ser de barro; que pagan el diezmo en concepto de ser de albariza, y como ello les infiere perjuicio, concluyen pidiendo sea examinado y clasificado el terreno por peritos de campo.»

«Cabildo de 22 de Enero de 1836.—D. Iñigo Ruiz informó que los pagos de Palmosa, Colores, Cañada del Carrillo y Torroz, son desde tiempo inmemorial considerados como de afuera para la cobranza del diezmo. Que el vino que producen, se conceptúa de la Palmosa, Colores y Cañada del Carrillo, como de clase media;

esto es, entre de afuera y arena, y el de Torroz, como de afuera, con la sola baja de cuatro pesos en bota de mosto.»

Se acuerda el reconocimiento de terrenos por peritos de campo.

«Cabildo de 27 de Febrero de 1836.—Los agrónomos Cristóbal Regife y Pedro Cantillo, presentan certificado de clasificacion con fecha 5, cuyo extracto es el siguiente:—Pago de la Palmosa: Tierra negra gruesa de buhedos, con parte de albariza, sustanciosa, de buena calidad.—Colores y Matacardillos: Albariza, parte de tierra negra y parte de tierra lustrillosa, sustanciosa, de buena calidad.—Bonaina y Cañada del Carrillo: Negra de buhedos, arcillosa de albariza y pardo de lustrillosa, sustanciosa, de buena calidad.—Torroz, Cebullo, Calderera y Gibalcon: Albariza tosca y tierra parda sustanciosa, de buena calidad.—Parpalana antigua: Albariza tosca lustrillosa y parda de buena calidad.—Majada alta, entrala de Cuartillos: Lustrillosa, albariza tosca, tierra de buhedo, veteada por parajes como la del Corchuelo y Ullates, pagos que aunque distantes, son hermanos en tierra y calidad.—Sierra de San Cristóbal: En la falda, tierra de buhedo lustrillosa; en la ladera, albariza tosca y ramificaciones de tierra parda, con grano grueso de arena, procedentes de las canteras que por la parte de Poniente están en las entrañas de la Sierra.—Los demás pagos clasificados son iguales en tierra y calidad á Carrahola, La Gallega, Rincones, Pasida, Barbiano, Plantalina, Candelero, San Julian, Zaruela, Cantarranas, Cerfate, Mariañez y Ruiz Diaz.»

En 1836 siguen en descenso los precios de los vinos nuevos; la cosecha fué abundante y buena, y la exportacion se elevó á 16.512 botas y 16 arrobas.

En 1837 se obtuvo tambien una grande y buena cosecha; el descenso de los precios de los vinos nuevos continuó, y la extraccion se redujo otra vez á 13.175 botas 5 1/2 arrobas. El año 1838 se crió una cosecha tan excepcional que no habia gente bastante para vendimias ni vasijas donde recogerlas, por lo cual se quedó mucha uva en las cepas. Los precios se pronunciaron mas en baja, y la exportacion se elevó á 18.977 botas.

La de 1839 fué tambien abundante; los precios de los vinos nuevos fueron 30 pesos los superiores y 9 los de tercera; esta baja de precios la justifica lo abundantes que eran las cosechas, el mucho plantío nuevo que se habia puesto, y el no haber aumentado proporcionalmente la exportacion en esta decena de años. Como era natural, y tratándose de comerciantes que poseian grandes capitales, no sufrieron grandes pérdidas, pues les fué fácil

aumentar considerablemente los almacenados, y montar soleras que aun existen, lo que nos prueba lo mucho que vale la necesidad por lo que enseña, por la ley de las compensaciones.

Al aumento excesivo de los productos, sucede la indiferencia, el marasmo, la apatía, por lo mismo que las ganancias se obtienen sin grandes esfuerzos; y cuando los valores materiales descienden, la actividad se desarrolla, la inteligencia se exprime para obtener una compensacion de las pérdidas sufridas. Así la disminucion de los capitales ó la mayor dificultad para obtener valores materiales, suele producir un aumento en la actividad intelectual que da por último resultado el equilibrio necesario. En la historia se observa que las épocas de adelantos y de prosperidad son frecuentemente precedidas de grandes crisis ó de épocas de malestar y paralizacion. En el año que nos ocupa se exportaron 18.861 botas y 2 1/2 arrobas.

Llegamos á época que ya conocemos: 1840. Los Sres. Gordon Beigbedez y el Sr. D. Sebastian Guernica, nos han facilitado además noticias de los precios que tuvieron las diferentes clases de vinos nuevos, noticias que, unidas á las que por nuestro ejercicio poseemos, seguiremos anotando por órden cronológico. En este año, aunque llovió algo en la vendimia, fué la cosecha regular, y los vinos de las viñas de primera, se vendieron á 34 pesos; el P. X. á 68 id., y los de arenas á 22 id. el mollar y á 14 el blanco. La razon de esta diferencia en los precios entre el mollar y el blanco de arenas, se explica porque tenian en mas estima en los mercados extranjeros el color subido de los vinos, y el mollar suplia una parte de los hechos con arrope, que eran mas caros.

En aquella fecha los vinos mas blancos, de mas crémor, y por consiguiente mas finos, no tenian estimacion para los embarques inmediatos, y cuando al comprarlos no se desechaban, se les agregaban hasta dos arrobas de aguardiente, con cuya fuerza se disolvian los embadurnados y se precipitaban los cristales tartáricos, tomando el vino mas color, mas fuerza y el estilo que deseaban, sucediendo en esta parte precisamente todo lo contrario que hoy. Los precios de los mostos procedentes de los pagos barro-arenosos no los sabemos fijamente; han solido ser un término medio entre los de afuera y los de arenas, á veces mas bajos y otras mas altos. No está bien fijada la relacion entre los precios, las clases y los resultados. Podria decirse que los productos de los pagos llamados *de afuera*, tierras que son por lo general de albariza tocando en bugeo, son de primera calidad: los de los llamados barros, de segunda; y los de aquellos que se

denominan arenas, de tercera; pero en esta clasificacion los extremos se confunden. Torroz, por ejemplo, figura en segunda clase, siendo igual á algunos pagos de primera (1). En este año la extraccion fué menor que la del anterior, si bien, como verán nuestros lectores por la lista que desde 1824 daremos á continuacion, aunque con algunas interrupciones, va siempre en ascenso, lo que demuestra el progreso de nuestra primera riqueza. En esta época ya tenian los almacenistas muchas y buenas soleras en estilo jerezano, y las compraban los extractores á buenos precios, mientras el que se vendia mas caro en los mercados extranjeros, no pasaba, á no ser un extraordinario, de 100 libras esterlinas bota.—El precio á que generalmente se alquilaban las bodegas era de 20 reales por bota de asiento (2), el valor del envinado de cada bota se calculaba tambien en 20 reales, el sueldo de los arrumbadores por lo regular era, en las casas de extraccion, de 14 reales, y en las cuadrillas de 8 y la comida, y las horas de trabajo en todo tiempo, desde el ser de dia hasta la noche, perdiendo solamente una hora para almorzar y otra para comer, no siempre completas. La exportacion, como hemos dicho, descendió este año á 17.000 botas y 25 1/2 arrobas.—En 1841 la cosecha fué abundante y en general buena, aunque tambien llovió algo en la vendimia, por cuya razon habia una parte de mosto de mala calidad.—Los precios de los superiores fueron los mismos que el año anterior próximamente en los de primera, y á 15 pesos los de tercera.—El embarque de este año descendió á 14.778 botas y 26 1/2 arrobas.

En esta época los aguardientes se usaban sin refinar en su mayor parte, y los de mas fama eran los de Manzuca, provincia de Málaga.—En Jerez habia pocos aparatos y malos, y las lías, no muy secas algunas veces, se tiraban, costando el tirarlas 4 reales porte de una bota.—Muy escasa fué la cosecha de 1842 y no buena, á consecuencia de haber helado en la primavera, por cuya causa se quemó la uva y hasta los pámpanos. Los precios se elevaron á 41 pesos los rubios superiores, el P. X. á 68 id. y los de tercera clase á 15 id.—La exportacion se redujo tambien á 12.413 botas y 23 arrobas, atribuyéndose esta baja al hecho de haber promovido, por exposiciones á las Córtes, la cuestion del arreglo de aranceles, á fin de obtener que el gobierno inglés redujera el derecho de

(1) Véase el extracto del expediente de clasificacion de pagos de vinos.

(2) Se entiende por bota de asiento la baja, no pagan lo nada por las que se ponen encima.

entrada á nuestros vinos en su pais, pues pagaban entonces la enorme suma de 30 libras esterlinas por bota, cuando muchas no tenian de costa 10 libras.—Se paralizó el comercio como era natural, aguardando la resolucion del arreglo, que por último no se llevó á cabo, despues de haber ocasionado esta gestion los indicados perjuicios.

Aunque la cosecha de 1843 fué muy superior y abundante, el pánico que en el mercado existia á consecuencia de la poca exportacion del año anterior, produjo el descenso en los precios hasta reducirlos á 26 pesos el superior, á 50 el P. X. y á 14 los de tercera.—La exportacion ascendió en este año á 14.296 botas y 28 arrobas.

En 1844 se obtuvo una cosecha corta, porque el excesivo calor que se sintió en el dia de Santiago y los próximos, quemó gran parte de la uva. Su calidad fué muy defectuosa, delgado en basto. Los precios de los vinos nuevos mas superiores de este año subieron á 31 pesos; el P. X. á 69, y los de tercera bajaron hasta 12, cuya baja reconocia por causa que en aquella época el estilo que preferian los consumidores era el jerezano, por cuyo motivo los precios de los vinos de color subian y los pálidos bajaban. La exportacion se elevó á 17.508 botas y 4 arrobas, á consecuencia sin duda de las pocas existencias que habia en los mercados extranjeros por el reducido embarque de los años anteriores.

La cosecha de 1845 fué regular y los precios del P. X. á 68 pesos, el superior rubio á 28 id. y el de tercera á 14. La exportacion se elevó á 18.134 botas y 29 1/2 arroba.—En el año 1846 se elevaron los precios del P. X. á 86 pesos, el superior rubio á 36 id. y el de tercera á 16. La exportacion descendió á 27.641 botas y 19 arrobas.—En 1847 los precios del P. X. 75 pesos, los rubios superiores á 30 y los inferiores á 14. La recoleccion dió abundantes caldos; pero se mojó la uva en la vendimia y resultó mucho desperdicio, presentándose los mostos de un aspecto desagradable, en general. Los tenedores hasta los cuatro años deseaban vender á cualquier precio; pero despues empezó á desarrollar esta añada un estilo almendroso, por lo que llegó á solicitarse con mucho empeño y á pagarse bien.

La exportacion descendió á 16.276 botas y 29 1/2 arrobas. Grande y buena fué la cosecha de 1848, siendo clasificados los mostos en su mayor parte de finos: pero al tiempo de determinar su carácter, á los tres ó cuatro años, se observó que habia una gran cantidad, escasa de parte sacarina, por lo que dió el resultado contrario á la del anterior. Los precios fueron de 69 pesos

el P. X., 35 el rubio superior y 11 los de tercera. La exportacion se elevó á 17.369 botas y 7 1/2 arrobas. El precio de los vinos nuevos en 1849, ascendió á 75 pesos el P. X., á 38 el rubio superior, y á 13 el de tercera. El vino de esta cosecha se presentó pobre del elemento sacarino, y siguió con el mismo defecto, no siendo muy satisfactorio su resultado. La exportacion ascendió á 20.585 botas y 9 arrobas.

Sigue el ascenso de precios en 1850, habiéndose vendido el vino nuevo P. X. á 84 pesos, el rubio superior á 44 y el de tercera á 13, elevándose la exportacion al extranjero á la suma de 21.457 botas y 22 arrobas. Este año empezó á circular la prensa noticias sobre la aparicion del *oidium tux herie*, enfermedad que continuó en el siguiente desarrollándose, mermando las cosechas en el extranjero. Los precios de nuestros vinos nuevos en este año de 1851 fueron ya 50 pesos el rubio superior y 30 id. los de tercera clase. El P. X. corria las alzas ó bajas del mercado.

Empezaron á venderse algunos mostos *á la piquera* (1): mas eran tratos hasta entonces desconocidos; guardaban algunos muchas reservas, y no es posible fijar precio verdadero. Tambien empezó la especulacion de las lías y el orujo, pagándose la arroba de las primeras á 4 rs., lo que antes se abonaba por bota á los carreros por el porte de conducirlas fuera de la poblacion para tirarlas. La exportacion bajó en este año á 20.647 botas y 17 1/2 arrobas.

La prensa continuó en 1852 publicando noticias alarmantes del *oidium*: estaban invadidos en algunos puntos los parrales y bastantes cepas, y llegaba la enfermedad á las viñas de Chiclana y á algunas otras de la costa. La marcha progresiva de su desarrollo produjo la subida de precios, de 50 á 59 pesos para los vinos nuevos rubios superiores, y de 30 á 34 id. para los de tercera clase.

La exportacion descendió á 20.530 botas y 1 1/2 arrobas.

En 1853 continúan las noticias desconsoladoras sobre aquella enfermedad, anunciándonos la muerte de las viñas causada por ella en las islas de Madera y otros puntos. En nuestra provincia se iba extendiendo, progresivamente amenazadora, desde la costa, y en el interior se veian ya en algunos pagos cepas manchadas, que anunciaban el gérmen de la epidemia vitícola. Sin embargo, descendian los precios de los vinos nuevos, pues el rubio superior

(1) *A la piquera* se entiende recibir las 31 arrobas de mosto cuando se está pesando la uva.

se vendió este año á 50 pesos, aunque el de tercera clase á 35. Es de notar que las alteraciones de precios de vinos en esta plaza obedecen muchas veces, más que á los verdaderos motivos mercantiles, á la actitud que por circunstancias ó intereses particulares toman los comerciantes de este género. Así es como se explica esta baja, no obstante los desastres causados por el *oidium* en otros puntos, estar aquí los viñedos amenazados, las cosechas mermadas y la extraccion muy en aumento, pues en este año llegó á 30.101 botas y 7 arrobas, ó sean 9.571 botas mas que el anterior.

En tanto que el precio del vino nuevo bajaba, subia el de los de estilo jerezano, aun siendo bastos, pues en esta época ya escaseaban, por lo cual se hacia mucho uso de los vinos de color para imitarlos, combinando estos y los pálidos; adulteracion á la que se prestaban mas los vinos nuevos de uva mollar y los demás que tenian algun color. En tanto los pálidos hacia ya mucho tiempo que venian arrumbados en las bodegas de los almacenistas, sin que fuera posible venderlos á ningun precio, pues los compradores los calificaban de verdes, como, por la inversa, califican hoy, con exageracion, de bastos á los de tipo jerezano.—El grande aumento de la exportacion en este año fué debido á las causas generales que hemos señalado y á la prevision de los comerciantes ingleses. Luego que tuvieron noticia de los estragos que causaba el *oidium* en los viñedos, y de los progresos de su invasion, nombraron (segun hemos oido) comisiones que estudiaron la epidemia vitícola; y cuando estas hubieron despachado su cometido y dado cuenta de la gravedad del caso, se apresuraron á surtir sus almacenes antes que los precios subieran mas.—El año de 1854 nos dejó tristes recuerdos. Despues de haber hecho tantas víctimas el cólera, fueron tambien invadidos por el *oidium* todos los viñedos de Andalucía, y se paralizaron la industria y el comercio, aumentándose por tanto la calamidad.—Los vinos nuevos superiores se vendieron á 55 pesos, y los de tercera á 35.—La exportacion llegó á 29.270 botas y 17 1/2 arrobas, y no pasó de este número porque no pudieron ser satisfechas todas las órdenes, lo que demuestra que los comerciantes extranjeros trataban, como ya hemos indicado, de surtir sus depósitos, en prevision del aumento en los precios, que habia de venir á consecuencia de la pérdida de las cosechas.—Siguen embarcándose con el mismo estilo los vinos bajos, y haciéndose las mismas adulteraciones que dejamos apuntadas anteriormente.—Escasa y no de buena calidad fué la cosecha de 1855, pues el *oidium* habia invadido la

mayor parte de las viñas, particularmente las tierras bajas y los majuelos, y el vino producto de la uva atacada, poco en cantidad, era tan malo, que fué preciso destinarlo para aguardiente. Tenia un color tornasolado, y un tufo pestilente muy desagradable. El poco que se cogió regular se vendia á 65 pesos el superior, y á 40 el de tercera. La extraccion descendió á 26.620 botas y 2 3/4 arroba.

En 1856 sigue el *oidium* en progreso; los mostos son malos y pocos, vendiéndose los superiores á 87 pesos, y los de tercera á 40. La extraccion aumentó otra vez hasta 30.407 botas y 16 arrobas. Aumentaba la adulteracion en los vinos bajos hasta el extremo de embarcarse algunas partidas arregladas solo con el vino mas inferior del año anterior, color y aguardiente. Este último iba teniendo precios desconocidos, pues en esta época llegó á valer 5.000 reales una bota de aguardiente, y mas adelante hasta 6.000, á consecuencia del gran aumento en el consumo y lo que escaseaba el vino de quema, la gran desconfianza que habia en los aguardientes extranjeros y forasteros, y porque hasta los vinos de orujo y máquina se aplicaban á los cabeceos de vino bajo, y era ya muy reducida la concurrencia de vendedores de este género. Esto dió lugar á que aumentase considerablemente la importacion de los vinos de otras provincias, estableciéndose grandes depósitos de ellos en el Puerto de Santa María, sin embargo de almacenarse ya tambien en Jerez gran parte de las cosechas de Trebujena, Lebrija, etc., por cuya causa desde esta fecha nuestros vinos de arenas no eran ya tan solicitados ni sus precios guardaban la relacion que antes con los del de primera.—La cosecha de 1857 se perdió en su mayor parte, siendo lo poco que se recolectó muy malo, porque el *oidium* hizo tal estrago en las viñas, que ya se temia por la existencia de las cepas. Seguia la adulteracion de los vinos bajos al estilo jerezano, y ya no se arreglaban con los vinos inferiores nuevos de Jerez solamente, sino que tambien con los de otras provincias en grande escala. Continuaban estableciéndose muchas máquinas de prensar lías y orujo, y se notaba gran subida en los precios de estos resíduos. El de los vinos nuevos de Jerez de este año, fué 90 pesos los rubios superiores y 36 los de tercera. La exportacion descendió á 26.588 botas y 1/2 arroba.

El año de 1858 fué bastante seco y se advirtió que el *oidium* decrecia en algunas partes, y aumentaba en otras, habiéndose notado, como ya hemos indicado, que su invasion habia tenido lugar primero por las viñas enclavadas en terrenos húmedos, y suce-

sivamente por los majuelos y las tierras mas ligeras hasta colocarse en las albarizas mas secas.—Ya hemos indicado que el mucho consumo de vinos bajos á la jerezana habia concluido con las existencias de los añejos, y que se suplia con los nuevos, los de color, mezclados con aguardiente y vinos de otras provincias, mientras en las bodegas quedaban sin demanda hacia bastantes años los pálidos, por lo que podian comprarse á reducidos precios. Próximamente á esta fecha, una respetable casa extractora de esta poblacion remitia á Inglaterra algunas partidas de estos vinos, dando de paso, segun hemos oido decir, circulares que justamente la recomendaban. Era natural que los bastos adulterados no resistieran la competencia de los mas finos, puros y añejos, y así sucedió. Desde entonces cambió el gusto en el mercado consumidor, hasta el extremo de no pedir mas vinos bajos de color, y se estancaron grandes masas de los que se venian preparando para los embarques siguientes; este cambio en el estilo de los vinos fué de un extremo á otro, y desastroso, ocasionando mas adelante una gran baja en nuestros caldos, porque malas son siempre las adulteraciones y todos los extremos viciosos, lo cual desearíamos sirviese de leccion á nuestros vinicultores. Nuestros mostos de primera se vendieron á 69 pesos, y los de tercera á 30, y continuaron los altos precios de los aguardientes.

La exportacion experimentó un descenso de 10.400 botas y 5 arrobas, pues solo se remitieron á los mercados extranjeros 16.187 botas y 5 arrobas. La baja fué tan brusca como inesperada, y produjo sensacion, comentándose de diferentes modos este notable descenso en los precios y en la exportacion. Quién creia que era consecuencia de quiebras que tuvieron lugar en Lóndres; quién lo atribuia á la desconfianza que produjeron los vinos adulterados y del *oidium*; quién, en fin, á otras causas que seria prolijo enumerar. Todo ello influiria por algo en el descenso, y á la vez, el saberse que el gobierno inglés se estaba ocupando de la reduccion de los derechos de entrada de los vinos españoles, y en esta espectativa y con la esperanza de arreglos de precios, los compradores han castigado siempre sus existencias. Pero principalmente debe advertirse que las alteraciones de 1.000 á 2.000 botas en la extraccion, y á veces de mucha mayor cantidad, no son motivos suficientes para hacer deducciones sobre el progreso ó decadencia del negocio si la tendencia no se sostiene en los años sucesivos, é no se conoce la cifra del consumo en el mercado extranjero, porque los extractores muchas veces envian grandes partidas á depósito, á sus fines particulares, y las exis-

tencias que quedan al hacer el resúmen anual varían mucho de un año á otro, por cuya razon estos cálculos se hacen generalmente tomando por base un quinquenio.—Con efecto, en el siguiente año 1859 la exportacion volvió á subir á 25.324 botas y 20 arrobas, ó sean 9.135 botas y 7 arrobas mas que el anterior. Los precios de los vinos nuevos apenas tuvieron alteracion: los rubios superiores se vendieron á 67 pesos, y los de tercera á 32. El *oidium* decrecia algun tanto; segun unos, porque naturalmente habia pasado su período, y segun otros por la influencia del azufre, que ya muchos aplicaban á sus viñas (1); sin embargo, habia muchos mostos lastimados.

La introduccion de vinos de Poniente, Sevilla y Córdoba, seguia en aumento; pero los aguardientes sostenian sus altos precios.—En 1860 se exportaron 30.725 botas y 16 3/4 arrobas, y como se ve, la cifra del embarque, no solo se restableció, sino que superó algo á todas las anteriores. El mercado de mosto recobró tambien su animacion, pues se elevaron los precios á 90 pesos el rubio superior, y á 50 el de tercera clase. La cosecha fué mas que mediana, y en su mayor parte de buena calidad, no habiendo castigado tanto el *oidium* como en los años anteriores.—En 1861 el gobierno del Reino Unido llevó á cabo la reforma anunciada hasta entonces, igualando los derechos de introduccion de los vinos españoles (2) con los que pagaban los de otros paises, y el influjo de este beneficio se dejó bien pronto sentir en nuestras transacciones, en la exportacion y en todo el movimiento industrial y mercantil de nuestro pueblo. La exportacion fué por este año de 29.799 botas y 26 arrobas. Los precios de los vinos nuevos subieron á 109 pesos los superiores rubios, y á 60 los de tercera clase.

La cosecha fué en cantidad semejante á la anterior, pero inferior en calidad, porque además de haberse reproducido el *oidium*, faltaron las lluvias á su tiempo para las viñas, por cuya causa abundaba en los vinos de los partidos el defecto de basto y rancio (3). Empero comenzó á haber mas esmero en las labores de las viñas, se hicieron mejoras en los caseríos, y se preparaban terrenos para la plantacion de majuelos. La industria de las lías adquirió notable desarrollo, estableciéndose muchas maquinillas

(1) De este procedimiento trataremos en la parte referente á vendimia.

(2) Aparentemente y hasta cierto punto, pues si bien los igualó en cantidad, se aumentaron sobre la calidad por la escala de fuerza.

(3) Entre muchas personas, el rancio se entiende viejo; pero los prácticos lo calificamos defectuoso.

de estrujaderos. Vendíanse estos residuos á 10 y 12 rs. arroba las de los vinos superiores, á 6 y 7 las de tercera, y hasta 20 las de P. X., ocupándose mucha gente en estas operaciones. Los vinos pálidos continuaban en alza.

En 1862 se embarcaron para los mercados extranjeros 32.789 botas y 26 arrobas, elevándose la cifra sobre el año que más en 2.013 botas y 29 1/2 arrobas. La cosecha fué pequeña y su calidad regular. Los vinos nuevos se vendieron á 150 pesos los rubios superiores, y á 80 id. los de tercera; precios muy altos ciertamente, pero que se explicaban bien por razon de los estragos que el *oidium* habia causado en las cosechas y en los viñedos, por el reciente arreglo de los derechos de importacion en Inglaterra, y al mismo tiempo por el desarrollo que alcanzaba el crédito, pues sin suscitar desconfianza circulaba una cantidad tan grande de valores creados que era un verdadero abuso.—El comprador, aun tomando los vinos á altos precios, hacia su negocio, porque tambien subian en los mercados consumidores, y el vendedor, por tantos motivos reunidos, se encontraba solicitado de todas partes. Como la demanda superaba á la oferta, continuó extendiéndose algo mas el plantío y los vinos forasteros suplian la escasez de los del término. Los pálidos seguian en alza, y solo los de color sufrian depreciacion.

Pero la prudencia aconsejaba que se estuviese en la prevision de alguna baja en los precios, porque dadas las demás circunstancias de entonces y ahora, parece que debian ser tenidos por regulares y convenientes para todos, próximamente los de 120 pesos para los vinos nuevos rubios de primera, 80 para los de segunda, y 60 para los de tercera, con sus alzas y sus bajas, pues las hay frecuentemente en todo lo que se realiza en los mercados. Mas procedieron como si las causas de la alza hubieran sido todas sólidas y permanentes, como si no hubiera posibilidad de contingencias, dando los mas un extremado y peligroso ensanche á sus negocios. La perspectiva que presentaba esta ciudad era en extremo halagüeña: hasta la mendicidad, ese cuadro repugnante y asqueroso que tanto degrada y envilece á los pueblos cultos, habia casi desaparecido en este, en que, desgraciadamente tanto abundaba antes, y puede decirse que aparentemente podia considerarse como una degradacion de la industria. En cambio por donde quiera veíamos individuos de esa clase vagamunda ejercitados en útiles faenas, y jóvenes radiantes de alegría que, arrancadas de la miseria por tan bonancible época, lucian trajes casi lujosos que habian sustituido á los harapos con que hasta entonces habian

mal cubierto sus carnes, realzando así la hermosura característica de las hijas de este privilegiado suelo, que engalanadas, limpias y robustas por la buena alimentacion de que antes carecian, atraian sobre sí miradas que hasta entonces se habian apartado de ellas, si no con horror, al menos con disgusto, al verlas desnudas, miserables, raquíticas y repugnantes por la pobreza suma que las envolvia.—Y no solo esas jóvenes eran miradas con agrado, sino tambien con respeto; con mas respeto que el que antes infundian; y es que aun los mas osados comprendieron, casi sin darse cuenta de ello, que al desaparecer la miseria se alejaban al par con pasos agigantados sus hermanas, la degradacion y la prostitucion.—No conocemos las estadísticas criminales, pero nos atrevemos á asegurar sin temor de equivocarnos, que en esos años, como en todos los que la humanidad goza de ventura y abundancia, decrecen los crímenes notablemente, porque estos son hijos en su mayor parte de la miseria y la escasez; nunca de la satisfaccion, de la alegría y buen humor.

¿Pero fué la causa única de tanta prosperidad la subida en los precios de los vinos, ó esta fué debida al gran desenvolvimiento del crédito que entonces se observó, siendo por consiguiente aquellos sus efectos? Cuestion grave y complicada en demasía que no nos es dado resolver por falta de condiciones, si bien desearíamos no se olvidasen sus buenos resultados. Dejamos estas digresiones, que nuestros lectores habrán de dispensarnos, en gracia siquiera al recuerdo de épocas felices é inolvidables.

Volvamos á nuestro tema. El movimiento progresivo de los vinos se extendia relativamente á todos los pueblos vinícolas, y si bien los de algunas clases, los de color v. gr., sufrian, como en Sanlúcar de Barrameda, una depreciacion notable, en cambio otros, las manzanillas y sus cosechas por ejemplo, adquirieron un aumento tan considerable en sus valores, que compensaba con mucho exceso aquellas pérdidas. Llegó el año 1863: 38.720 botas y 11 arrobas se exportaron, ó sean 5.940 con 16 arrobas mas que todos los años anteriores; los precios de los vinos superiores de esta cosecha se elevaron á 230 pesos, y los de tercera, el mas caro, á 130 id.

Venia notándose desde algun tiempo una cosa singularísima: todos, así el abogado como el barbero, el marqués como el sastre, el militar como el sacristan, eran inteligentes en vinos, sin necesitar capataces ni apenas arrumbadores, y no era extraño ver á cada instante en las bodegas un cualquiera que, llamándose pomposamente inteligente, trataba de convencer á los dueños con

atrevido charlatanismo, que todos los capataces ó prácticos eran botarates que no sabian lo que hacian. Y hasta cierto punto tenian razon, porque el ser ignorante del asunto de que se trata, era en aquella época una ventaja, pues las circunstancias habian colocado el negocio en un estado que para ganar dinero no se necesitaba mas que la condicion de ser atrevido, y el inteligente temia naturalmente los resultados ulteriores; porque era una situacion anormal, y por consiguiente insostenible, no solamente porque fuera exageradísima, sino por la tirantez y por las muchas impertinencias de algunos tenedores de vinos, teniendo que comprarlos al barrer; es decir, bueno y malo, habiendo desaparecido las agua-piés, siendo reemplazadas por los apretones. Las lías eran objeto de otra negociacion, pues llegaron á pagarse á 20 rs. las de primera, á 12 y 16 las de tercera, y á 30 las de P. X., y principiaron á hacerse ensayos para dar aplicacion á los residuos que ya secos salian de las prensas, los que hemos visto expuestos al sol, vendiéndoselos despues á los franceses que, segun dicen, los compran con el objeto de extraer el crémor tártaro. A poco apareció en esta poblacion una señora catalana llamada Doña Dorotea Sthore, que estableció un laboratorio en la calle de Colon, con el objeto de extraer del dicho residuo, vinagre y no recordamos qué otras materias, sacando de todo ello buen producto. La animacion y alegría puede decirse que era general, pues general era la abundancia, particularmente en Jerez, en donde siempre acontece lo mismo en las épocas en que circunstancias especiales mueven esa gran masa de riqueza. Todas las clases que componen esta sociedad en la industria y en el trabajo estaban ocupadas, ganando algo mas de lo corriente en tiempos normales, y se congratulaban con la idea de que no les faltaria trabajo: tropezábase por donde quiera con escombros de obras nuevas y reedificaciones lo mismo públicas que particulares. Ya no se seguia en las cuadrillas la costumbre de pagar á los arrumbadores 8 rs. diarios y la comida como antes sucedia, sino que, salvo pequeñas excepciones, todos pagaban lo mismo que los extractores, 19 rs. de jornal; subida que no debe llamar la atencion si se tiene presente la de todos los efectos de primera necesidad y de los arrendamientos de las casas. Las bodegas que, como indicamos antes, se arrendaban al precio de 20 reales por bota de asiento en los años del 40 al 50, habian subido á 46 por término medio; si bien por envinar la vasija ya no se pagaba nada, sino que se prestaban nuevas á los cosecheros para recoger los mostos con los que se envinaban. Con referencia á los precios y demás circunstancias de esta añada, conveni-

mos con las apreciaciones que hace el Sr. Paradas, refiriéndose á Benito de Cárdenas, en los fólios 18 y 19 de su folleto: «La alzada, dice, de 1479 no estuvo relacionada con ningun gran suceso, como no estuvo tampoco la de 1873, y como era natural pasó aquella muy luego, recobrando el precio del vino el nivel que entonces le correspondia.» En medio de este engreimiento se habia deslizado, casi desapercibido de la generalidad, un acontecimiento, muy notable por cierto, tanto por su importancia material cuanto por su difícil explicacion para muchos, atendiendo á la época en que esto sucedia. Las muchas soleras de vinos que en poder de los almacenistas de estos efectos existian, y de las cuales habian obtenido siempre crecidos beneficios, segun indicamos al fólio 36, atravesaban gran crísis. Todos los compradores solicitaban con empeño los vinos de partidos, y ninguno queria comprar los de soleras ni aun al precio que antes costaran los que se compraban para reponerlos á su venta, por lo cual se hacian insostenibles, viéndose precisados sus dueños á venderlos á precios sumamente bajos unas, é invirtiendo otras en distintas operaciones, quedando de ellas una pequeña parte en poder de los que mas ó menos eran inteligentes en este ramo, que los vendian y vendieron siempre á buenos precios. Las pérdidas sufridas en este asunto fueron incalculables: de seguro dejaron mal parados los anteriores beneficios.

A nosotros, que prácticamente hemos seguido paso á paso observando las diferentes evoluciones de este negocio, no nos sorprendió, porque conociamos su origen y esperábamos el resultado.—Los extractores, al principio de esta nueva forma de añejamiento de vinos (cuya fecha conocen ya nuestros lectores), solo se dedicaban á la exportacion, no poseian solerajes, y cuando los necesitaban se los compraban á los almacenistas; estos tenian generalmente los capataces que los habian montado, bajo cuya direccion se volvian á reponer, y era práctica bien aceptada el venderlas una vez al año. Cuando este negocio fué ya organizado y hasta cierto punto normal, por razon de economía, principiaron algunos almacenistas á hacerse cargo de la direccion, creyéndose con suficiencia bastante para dirigir todas las operaciones de sus bodegas respectivas, haciendo muy válida la creencia de que los vinos nadie los conocia como su dueño que sabe lo que tenia en su almacenado; y lo mas raro fué que esto sucedió tambien á algun médico, que conocedor de los resultados fatales del empirismo, y sin embargo de saber lo mucho que cuesta aprender las cosas, despues de haber estudiado una carrera penosísima y costosa, encarga á otro compañero la asistencia de sus hijos y

demás familia.—Los resultados, como era natural, no se hicieron esperar: los vinos de ciertas soleras principiaron á resentirse, tanto por la irregularidad de las ventas, cuanto por falta de inteligencia y proligidad en las reposiciones.—En vista de todo esto y corriendo estos tiempos, los extractores se apercibieron de los resultados, y principiaron unos á establecer soleras en sus depósitos, y otros á aumentar las que ya tuvieran; trascurrieron algunos años, y hénos aquí en la época á que nos referimos. Era natural: ¿cómo habian ya de poder competir los vinos de soleras dirigidos por sus dueños, con los de los extractores tratados con arreglo á sus embarques, y con la debida inteligencia, no solo suya, sino de sus capataces? No seria lógico suponerlo. Lo extraño es que personas ilustradas y de buen criterio, solo por haber visto muchas veces hacer faenas en sus bodegas y haber probado muchos vinos, se crean con la suficiencia que exige la direccion de nuestros vinos, y mas cuando se trata de la clasificacion y administracion de los nuevos, y de la no menos delicada de los de soleras, que son la base de las especialidades, y se empañan con el aliento.—Adicionamos este artículo que no queríamos dar á luz, porque no lo creyeran interesado ó parcial; y solo lo hemos hecho á instancias de varios amigos, y entre ellos alguno de los aludidos, y con el fin de contribuir á desvanecer errores que tantas pérdidas producen, por lo que quedamos tranquilos descansando en la rectitud de nuestra conciencia.

En el año 1864 apareció real ó aparentemente la desconfianza, produciendo una crísis monetaria que esparció el pánico en los tenedores del capital, que á toda prisa recogieron los fondos que tenian en cuenta corriente en las casas de crédito y Bancos, haciéndose difícil, si no imposible, la circulacion de billetes ó papel-moneda, lo que puso á dichos establecimientos en gran conflicto, dificultando las transacciones y dando orígen á las demás causas, que, como antes hemos dicho, paralizaron las ventas de los mostos y produjeron un descenso considerable en los precios, si bien todavía excesivos en nuestro concepto, pues se vendieron á 150 pesos los rubios superiores y los de tercera á 60. La cosecha fué menos que regular, como se viene observando en todas desde la invasion del *oidium*, pues tal vez no haya llegado á dos botas por aranzada en las albarizas ni á tres en las de arenas, siendo su calidad no mala, aunque por lo general se nota en los vinos desagrado ó falta de amor. El *oidium* habia casi desaparecido, bien porque hubiera pasado su período, bien por el gran uso que se hacia del azufre; se embarcaron este año 36.941 botas y 21 1/2

arrobas.—Las ventas de 1865 fueron muy escasas, quedando muchos partidos sin desliarse hasta el mes de Mayo y Junio, lo que fué causa de grandes pérdidas que ocasionaron multitud de quiebras y contribuyeron á la ruina de muchas personas, que girando con un capital en crédito igual á su activo, no pudieron satisfacer aquellos y se vieron envueltos en un concurso, ó perseguidos por infinitas ejecuciones, cuyo resultado final fué la desaparicion completa de su activo y el pasar violentamente del bienestar á la escasez, y algunos de la opulencia á la miseria. El precio medio de los vinos superiores fué 90 pesos y los de tercera 40, siguiendo en baja los de color subido y en gran alza los finos y pálidos de todas clases, siendo ya reducidas las existencias. La exportacion se redujo á 30.431 botas y 7 1/2 arrobas.—No es fácil saber á punto fijo el resultado de los precios á que se vendieron los vinos nuevos en 1866, porque quedaron desechados en su mayor parte, y esto causa siempre perjuicio al resultado definitivo, por mas que hemos visto que despues de algun tiempo, cuando unos y otros vinos estaban en condiciones de poderse apreciar, mas bien podria creerse desecho lo que habian escogido algunos compradores, que lo que habian desechado; lo que prueba que los abusos son tanto mas exagerados, cuanto coinciden con la ignorancia. Este abuso de dichos compradores corria pareja con el anterior de algunos vendedores. La administracion que seguia aplicándose, sin embargo de la variacion del estilo, era mas empírica y desacertada que nunca. El precio de los pocos partidos que se vendieron fué el de 100 pesos los rubios de primera y 50 los de tercera. La exportacion 36.638 botas y 17 1/2 arrobas.—Como indicamos antes, la alza de los precios, ó mejor dicho el delirio de 1863, no estaba justificada ni podia estarlo, como no lo estuvo tampoco segun nuestro concepto la baja tan grande y tan rápida que sobrevino desde el 65 acá.—¿Cómo podria justificarse mercantilmente, cuando el consumo ha ido y va en aumento, y las cosechas siguen siendo cada vez mas escasas y malas? Explicaremos nuestra opinion sobre la diversidad de causas que la motivaron, por mas que deben ser bastante conocidas de los vinicultores de Andalucía, y sobre todo de los de Jerez.

Es nuestra creencia que los principales motivos de la depreciacion han sido la multitud de impertinencias y adulteraciones de algunos vendedores que traspasaron con exageracion los límites de la equidad, dando lugar con esta conducta á que los compradores, segun de público se dice, trataran de asociarse, con

objeto de defenderse colectivamente: lo cual creemos, porque nada hay mas apremiante que la necesidad, consiguiendo siempre mas tarde ó mas temprano dar un desengaño á los abusos, lo que nos prueba que no es suficiente ser muy valeroso en la desgracia, si no se sabe ser prudente en la felicidad. Otra de las causas que á nuestro entender contribuyó tambien á la baja, fué la falta de numerario, por haberse retirado la confianza y los fondos á las casas de crédito de Jerez, y las quiebras de los Bancos de Cádiz, dificultándose las transacciones y notándose como era natural la falta de compradores para la cosechas sucesivas. A todas estas circunstancias desfavorables, se agrega el que hasta los grandes almacenistas que debian comprar vinos nuevos para reponer sus almacenados, se abstenian de hacerlo, contribuyendo de este modo á precipitar la baja, sin comprender lo difícil que seria sostener altos los precios de sus vinos viejos almacenados, comprando baratos los nuevos.

Ante esta perspectiva tan alarmante para el mercado vinatero, á los vendedores que antes no supieron ser lo bastante comedidos en la alza, les faltaron fuerzas para evitar tan grande depreciacion.—Los extractores, como era natural, trataron de sacar partido de estas circunstancias, para ellos tan favorables, y lo consiguieron á su placer, más tal vez de lo que pensaron y fuera conveniente, pues á la verdad hoy no creemos pueda favorecer sus intereses al prolongar por mas tiempo este estado anormal. Los vendedores, con sus exageraciones del 63, dejaron de aprovechar los beneficios consiguientes á la reduccion de los derechos, hecha por el gobierno inglés á la importacion de nuestros vinos, y no será extraño que los extractores, si no se inspiran en las lecciones de la experiencia, pierdan la ocasion hoy propicia de regularizar el negocio de modo que sea para todos beneficioso y normal, no olvidando que estos vaivenes tan bruscos en los mercados son siempre perjudiciales y expuestos.—Esto es lo que á nuestro entender ha ocasionado la baja que en la actualidad existe y que creemos exagerada, aun atendiendo las causas expresadas.

Sigue en 1867 la baja en los vinos viejos y particularmente de los de raza y bastos, importándose grandes partidas de los nuevos de otras provincias: la industria de las lías y orujos apenas se hacia notar. El estilo de los vinos pálidos seguia preponderante, por cuya razon los profanos empíricamente azufraban mucho los mostos de todas clases.

La cosecha fué regular; los precios de los superiores á 100 pesos, y los de tercera á 50 id.

Principió entonces á notarse en los partidos de escuela los desastrosos resultados del azufre, pues al determinar el vino su verdadero carácter y desarrollar su aroma, aparecia escaso de este, sin tipos definidos, basto y desagradable.—La exportacion se elevó á 42.186 pipas y 27 1/2 arrobas.—Ya en 1868, entre cosecheros y almacenistas bullia la idea preconcebida el año anterior, de asociarse y exportar los vinos por su cuenta, para lo cual se presentaron diferentes proyectos; pero ninguno se llevó á efecto, si bien particularmente se hicieron algunos ensayos con tan mal éxito, que desistieron á la primera tentativa.

El año fué muy seco, y como es consiguiente carecia la uva del elemento acuoso, resultando con esto y con el uso del azufre exageradamente escasa la fermentacion de los mostos, quedando dulces y pasando despues á ágrios la mayor parte.—Los pocos que fueron buenos, relativamente, se vendieron á 80 pesos los superiores, y los de tercera á 45.—La exportacion se elevó á 47.068 botas y 26 1/2 arrobas.

Los malos resultados del azufrado de los mostos progresaron.—Sigue en 1869 la depreciacion en los vinos viejos, y particularmente los de carácter jerezano basto, hasta el caso de no cubrir el precio los costos, perdiéndose, por consiguiente, todo el capital empleado. Grandes dificultades surgieron con este motivo para las transacciones, y gran pánico se apoderó del mercado.—La industria de las lías, etc., como negocio particular, habia desaparecido en su mayor parte; si bien se siguen embarcando secas con los fines antes indicados.—La cosecha este año fué tan defectuosa como el anterior; escaseaba tambien el elemento acuoso por el exceso de sequedad, dificultando como es sabido la fermentacion constitutiva del vino; pero esta dificultad no hubiera sido tan notable si á ella no se agregara otra mas desastrosa, como ya hemos dicho, que es el excesivo uso del azufre en los mostos. Si por la falta del elemento acuoso se entorpecia la fermentacion, ¿cómo no preveian que el azufre contribuia á aumentar esta dificultad? ¿No saben que este mineral la limita ó la mata, segun la mayor ó menor cantidad? ¡Cuántos perjuicios han causado!—Es tan notable la lucha que la fermentacion sostiene con el azufre, que cuando este último no la domina por completo, la primera le hace filtrarse hasta por los poros de la madera de las pipas, resultando por esta causa siempre el vino perjudicado.—La exportacion ascendió á 49.272 botas y 10 3/4 arrobas, y los precios de los vinos nuevos superiores á 90 pesos, y los de tercera á 45.—En 1870 siguieron paralizadas las ventas de vinos

viejos en este mercado, principiando á importarse de la Mancha algunas partidas de vinos de dos años, con éxito.—La cosecha fué buena, y su precio principió á 90 pesos los de primera, y á 46 los de tercera; pero despues, lo mismo unos que otros, se cotizaron á precios mucho mas bajos.

La exportacion se elevó á 49.597 botas. Como antes hemos indicado, el aumento de la exportacion de vinos bajos, pálidos, concluyó con las existencias de los que habia criados, y no deben hacerse esperar las consecuencias de otro cambio.—El año de 1871, último á que alcanza nuestra publicacion, se embarcó la fabulosa suma de 55.668 botas y 18 arrobas.

La cosecha fué pequeña y mucho menos que buena, notándose los vinos nuevos, aun sobre lías en su mayor parte, escasos de sustancia sacarina, á causa de las lluvias sufridas en la vendimia. Los precios de los pocos partidos enajenados, fueron 80 pesos el de primera, y de 36 á 41 el de tercera.

Como observarán nuestros lectores, hasta aquí habíamos llegado cuando cerramos este trabajo, propuestos á dar fin á esta reseña, presentándola despues en la Exposicion Bético-estremeña que se celebró en Sevilla en Mayo de 1874, en la cual fué premiada; pero habiendo despues adquirido nuevos é interesantes datos que hasta cierto punto alteraban el sentido de algunas apreciaciones antes emitidas, no hemos podido prescindir, en cumplimiento de nuestro propósito, de hacer la reforma conveniente y ampliar esta reseña hasta 1876 inclusive, adicionando tambien de paso el resultado de varios ensayos y pruebas que practicamos posteriormente referentes á la administracion y crianza de los vinos.—En 1872 se obtuvo una cosecha regular tanto en cantidad como en calidad; los precios de los vinos nuevos rubios superiores fueron de 80 pesos, y de 30 á 40 los de tercera, no guardando ya los de segunda la proporcion que antes indicamos, sino que en estos últimos años, con poca diferencia, se venden confundidos.

La exportacion se elevó á 61.811 botas. En 1873 nada notable tenemos que reseñar: en este año todo sigue en el mismo estado que el anterior, si bien los precios del de tercera se han fijado en 30 pesos, y la exportacion se elevó á la fabulosa cifra de 68.467 botas; el motivo de esta subida tan excepcional, fué debida á haberse anunciado por los centros oficiales la idea de imponer sobre la exportacion ciertos derechos desde el año próximo venidero.

Tampoco tenemos nada notable que reseñar referente á 1874: la misma languidez en el mercado, los mismos precios en los vi-

nos y las mismas circunstancias, si bien la cosecha fué bastante mas corta por las mismas causas anteriores, y la exportacion descendió á la cifra de 46.134 botas.

Tambien la cosecha de 1875 fué cortísima en cantidad, y regular en calidad, siguiendo los años secos y la escasez de labores en gran parte de las viñas. Los precios iguales al anterior, y la exportacion descendió á 44.134 botas.

Mil ochocientos setenta y seis, último año á que se refiere esta obra: á 42.562 botas se redujo la exportacion; se cree generalmente que la causa de que el consumo de nuestros vinos no haya tenido en el mercado de la Gran Bretaña mas aumento, y se haya indicado el descenso, sea debido á los crecidos derechos que relativamente á otros pagan aquellos á su entrada en aquel pais, no pudiendo sostener la competencia con los franceses en atencion al beneficio que estos disfrutan, pudiendo reforzar sus vinos con 8 ó 9 grados de alcohol si así les place, y sin embargo introducirlos en aquel mercado sin pagar mas que un schelin por galon; mientras que los nuestros, con solo su fuerza natural, no caben dentro de la escala á que los sujetan, y por ello tienen que pagar dos schelines y medio por galon, ó sea un aumento de 150 por 100. La cosecha escasa como las anteriores y por las mismas causas. En cuanto á los precios, aun son desconocidos, si bien hemos oido decir que ya se han hecho ofertas á los mismos precios que las cosechas anteriores.—Como se ve, dejamos concluida esta reseña, dando á continuacion el resúmen de la exportacion de vinos en Jerez desde 1760 hasta esta fecha, con el objeto de que sea mas fácil á nuestros lectores observar su resultado á primera vista.

Conviene advertir que hay además una exportacion en Jerez que por su índole no figura en las listas oficiales, ni en ningun otro documento ni oficina pública, y que sin embargo debe tenerse en cuenta: tal es el vino que en pequeñas vasijas sale para regalos, muestras y otros objetos; pero no siendo posible fijar su importancia por falta de datos, hemos calculado que desde 1824 á 1876 se han exportado por tales conceptos 2.500 botas, lo cual ciertamente no es exagerado.

Resúmen de la exportacion de vinos desde 1760 *á* 1876.

Desde 1760 hasta 1823 inclusive, botas de 30 arrobas.....	544.320
Desde 1824 hasta 1876 inclusive, se embarcaron en todos conceptos.....	1.387.932
TOTAL.....	1.932.252

Resulta, pues, que ha exportado Jerez en los dichos 116 años 1.932.252 botas de 30 arrobas. Agregando á estas las exportadas en el Puerto de Santa María, de las que nada hemos dicho antes, porque con pequeñas diferencias se viene embarcando desde la misma fecha próximamente el 40 por 100 de la cifra jerezana, y que en cuanto á los procedimientos, precios y resultados son casi iguales, y agregando tambien lo embarcado en Cádiz por las casas de extraccion establecidas en la Aguada, y algunas partidas exportadas tambien en Sanlúcar de Barrameda, etc., no será erróneo fijar una cifra igual al 50 por 100 de la extraccion de Jerez, ó sean 996.126, que unidas á las anteriores arrojan un total igual á 2.898.378, resultado de la extraccion total de vinos en este distrito productor en el período dicho.

Segun arrojan las listas de extraccion, los datos históricos de referencia, y los cálculos hechos en su vista, se ocupan en este negocio 876 cosecheros, que poseen de cuatro aranzadas de viñas inclusive en adelante, 316 almacenistas y 49 extractores.

No hemos podido precisar la estadística del personal que se ocupa en las infinitas operaciones que se relacionan con el negocio de vinos; pero aproximadamente pueden calcularse en 10.000, los que mas ó menos directamente obtienen su subsistencia y la de sus familias con el producto de este movimiento; y entre ellos se cuentan principalmente los capataces de bodegas, de viñas y carros; maestros toneleros, corredores, dependientes y comisionistas; arrumbadores, toneleros, viñistas carreros, fabricantes de aguardientes, etc.

SEGUNDO DISTRITO.

Málaga.

Los vinos de este distrito se componen en su mayor parte de dos tipos distintos: el primero, que se recolecta en la costa, es basto y muy rico en alcohol: el segundo, que pertenece á la provincia de Córdoba, es menos alcohólico y mas fino. El primero tiene el nombre de Málaga, y el segundo de Montilla. Sabido es la gran fama de los vinos malagueños que se embarcaban para todos los mercados consumidores del extranjero y América, por lo que dicho puerto llegó á ser uno de los puntos de exportacion de mas importancia, que ha venido decayendo á la par que en Jerez ha ido aumentando; si bien es verdad que en cambio allí ha acrecido considerablemente el negocio de la pasa, al par que en Jerez se

abandonó por completo.—Aunque sin noticias históricas en que apoyarnos, deducimos con algun fundamento que la fama de los vinos de Montilla es muy antigua, y que su añejez es debida á los tenedores ó expendedores de ellos al por menor, pues siempre que en nuestras escursiones mas remotas encontramos alguna noticia de vinos añejos, coincide esta con la de la existencia de alguna taberna ó tabernero; y aun en nuestros tiempos, por el año 63, que á consecuencia de la subida de los vinos se recurrió á este centro, observamos que la mayor parte de los buenos vinos añejos, se encontraban, aunque en pequeñas cantidades, en las bodegas de las tabernas, ó en alguna otra que estaba ó habia estado dirigida por taberneros. Tenemos noticia de algunos de los almacenistas de estos vinos viejos, que haciéndonos su historia, nos han contado que habian sido administrados por uno que tenia una taberna, á donde concurrian sus antepasados á beber vino, porque lo tenia muy bueno, y que por este conocimiento se comprometió el tabernero á administrarle los suyos. Parte de estos vinos y de los de la taberna á que nos referimos, cuyas soleras existen, se han comprado en Jerez á 18 duros arroba los de la bodega, y á 25 los de la taberna; y no para consumirlos en Jerez, sino comprados por extractores para la exportacion. No puede suponerse que esto fuese un caso aislado, pues análogos los hemos encontrado en varios pueblos de la provincia.

De todo lo expuesto deducimos, que desde hace muchos años han elevado esos industriales estos vinos á su mayor altura en clase y añejez, y que el comercio no pudo utilizarse de ese adelanto, por falta de vias de comunicacion y facilidad para trasportarlo.

En cuanto á su administracion, nada hemos podido indagar, si bien creemos advertir, tanto por el color como por el olor y sabor, que en su orígen deben haber sido administrados con algun sancocho de mostos ó arrope agregados al operarse la faena del desliо. A la circunstancia de haber hallado estos vinos viejos tan buenos, y á los altos precios que alcanzaron en esta última decena de años, creemos debido que algunos extractores de Jerez se hayan dedicado á comprarlos, y hasta establecer allí bodegas, y comprar viñas, y sabemos que además de esto se han organizado ya por aquellos vecinos otras dos bodegas mas de extraccion, una en Córdoba y otra en Montilla.

TERCER DISTRITO.

Huelva.

Los vinos que se producen en esta parte, pueden considerarse como pertenecientes á un solo tipo, amanzanillado ligero. Son muy escasos del elemento sacarino y difíciles de conservar, por la misma razon, sin arroparlo.

A este distrito pertenece tambien la provincia de Sevilla y parte de Extremadura. Su importancia en este negocio data de mucho tiempo, como lo indican los Diccionarios, que al describir el nombre de soleras en vino, dice: Soleras en el condado de Niebla; se llama así al vino mas viejo y generoso que se destina para dar vigor al nuevo. Esta nota la hemos encontrado, no solo en los Diccionarios modernos, sino en uno que tenia todas las apariencias de muy antiguo, cuya fecha no podemos citar porque no la tenia: de esto se deduce que esta industria en la antigüedad ha tenido en este centro mas importancia que hoy, puesto que han desaparecido casi por completo los vinos buenos de soleras, excepto en algunas tabernas, y ciertos vinos arropados que llaman de color. Se cree que en este centro, á que corresponde el pueblo de Manzanilla, es donde ha tenido orígen el nombre de la de Sanlúcar de Barrameda.

Hemos oido decir á varias personas, á *quien damos crédito*, que les consta haberse embarcado en bastante mayor escala que hoy, vinos de este distrito para América y otros mercados extranjeros, por el puerto de Palos.

Por espacio de mucho tiempo, particularmente desde 1820 hasta el 58, se hacia mucho arrope, y por consiguiente, muchos vinos de color, que compraban los comerciantes de este género, teniendo sus soleras en Sanlúcar de Barrameda, para venderlos ya viejos á los extractores de Jerez y á los del Puerto de Santa María, donde hasta hoy tienen su mercado, si bien en otras condiciones, como ya hemos indicado en la reseña.—Lo único que á estas noticias podemos hoy añadir, es que á consecuencia de las malas trazas que aquellos viticultores é industriales han empleado, es tal su depreciacion, que una gran parte de las cosechas se está empleando en la elaboracion de aguardientes.

CUARTO DISTRITO.

Valdepeñas.

Las noticias que de este centro podemos dar á conocer, son bastante reducidas y demasiado sabidas de la generalidad de los vinicultores.—Por documentos particulares, como testamentos, escrituras de traslacion de dominio y otros, que existen en algunos archivos, se conoce la existencia de las cuevas, tinajas y pellejos desde los tiempos mas remotos. Algo de esto se encuentra tambien corroborado en la obra de agricultura escrita por el eminente Herrera, y en la clásica y nacional del *Quijote*, como por ejemplo, el capítulo de los pellejos de la venta, etc., etc., citas que hacemos con el solo fin de corroborar nuestras apreciaciones. La única administracion que se conoce, es, al desliarlos ó trasegarlos despues de la fermentacion constitutiva, bajarlos á las cuevas y lodar las tinajas, como aquellos naturales llaman al taparlas con su tapadera de madera, revocada con yeso alrededor, quedando en tal estado hasta que llegan á comprarlos, ó en otro caso, hasta que se ven obligados á desocuparlas.—No causa extrañeza que aquellos labradores den vino á los operarios, ni que alguna vez lo ofrecieran á los transeuntes, en lugar del agua que estos solicitaban, si se tiene en cuenta que su mercado se reducia á Madrid, y que el año que era abundante la cosecha y escaso el consumo, se veian precisados á derramar los añejos para recoger los nuevos. A primera vista parece que aquellos tendrian mas valor por la misma razon de ser añejos; pero como naturalmente son ligeros por consecuencia del sistema de plantacion y labores y por los procedimientos industriales que con ellos empleaban, y cuando llegaban las canículas se acedaban, puede decirse con verdad que el consumo de vinos españoles que llaman de pasto, no pasaba nunca del mes de Julio y su precio de 4 rs. por término medio.—Lo mas extraño, lo que mas llama la atencion, es: cómo teniendo mas precio el vinagre bueno que sus vinos, no han pensado dar á estos destino convenientemente.

En esto es donde mas se nota la falta de industriales estudiosos, y lo útiles que son estas clases en los pueblos, si se ha de desarrollar de alguna manera su riqueza.

En época no lejana debió aparecer en Valdepeñas algun industrial entendido que dió fama á aquellos vinos; fama que se generalizó y produjo grandes rendimientos á este centro. Desde

esa época principiaron á aumentarse las calderillas de destilacion, y se hacian mas aguardientes; y ya tambien de estos se agregaban algunos á los vinos cuando se desliabau; pero como es natural, no tenian ni tienen condiciones á propósito para administrar vinos, porque si bien los libraban algo de la acidez, en cambio los ponian en condiciones inaceptables y flemosos, por cuya razon han desistido hasta cierto punto de este procedimiento.

Entre los interesados, siempre que alguno se proponia indagar algunas noticias sobre vinos, se dedicaba á estudiar los sistemas franceses, y como estos daban y dan en nuestros vinos resultados contrarios al que se proponen, ó sea el negativo, desistian y no volvian á ocuparse mas, abandonando estos productos á la rutina.—Por este tiempo, desde 1850 y aun mucho antes hasta el 1860, ya algunos arrieros ó carreros que venian á Andalucía baja con efectos, trasportaban vino manchego de cualquier punto, pero siempre con el nombre de Valdepeñas.—El consumo de vinos tintos en Andalucía baja, en aquella época, era generalmente Carló catalan, que embarcaban en Barcelona, Tarragona, etc., directamente á Cádiz y Sevilla, y sus precios eran próximamente 30 duros pipa de 64 á 68 cuartanes, que por término medio equivale á 30 arrobas jerezanas, de modo que el precio del vino Carló catalan era el de 20 reales arroba, con el cual no podia competir el Valdepeñas por el gran costo del trasporte; pues por mas que su primitivo precio fuera reducido, no podia obtenerse á menos de 40 á 50 reales arroba.—Principiaron á facilitarse las vias de comunicacion y á bajar vinos manchegos; todos, como hemos dicho, con el nombre de Valdepeñas, cuando este ha vendido siempre la mayor parte de sus cosechas para el consumo de Madrid.

La abundancia de vinos manchegos en Andalucía, principió á hacer la competencia á los catalanes, relativamente á la reduccion de precios conseguida por la facilidad de los trasportes, hasta el punto que hoy se han posesionado completamente de este mercado, obligando al catalan á retirarse por no poder sostener la concurrencia, pues siendo preferible la clase, es casi igual el precio.

Antes indicamos que los sistemas de vinificacion franceses son contrarios á nuestros vinos, y en corroboracion de ello vamos á exponer hechos que puedan hasta cierto punto garantizar nuestras apreciaciones. No hace muchos años, desde 1858, algunos individuos de otras provincias, cuyos nombres nos reservamos por no tener derecho á publicarlos sin su beneplácito, han invertido

grandes capitales en esta industria, importando de Francia los útiles necesarios para las operaciones, encargando de la direccion á individuos de aquel pais, que debemos suponer inteligentes en aquella industria, y que confesamos ingénuamente, lo son; conocemos algunos, y los creemos de buena fe, puesto que los hemos visto trabajar. Ahora bien; ¿qué beneficios prácticos han obtenido? Abandonarles despues de convencidos de su ineficacia y de haber perdido capitales dignos de mejor suerte, como todos los que se dedican á las mejoras y desenvolvimiento de la riqueza pública. Por consecuencia de la desamortizacion hecha en nuestros tiempos por la variacion de sistema político, cambió de dominio la riqueza amortizada, por cuya razon varios capitalistas de otras provincias adquirieron fincas en este distrito, plantando muchas de ellas de viñas, y convencidos de lo perjudicial de los procedimientos industriales franceses, á los que tambien recurrieron al principio, se han dirigido al centro jerezano, y entendidose con prácticos de esta escuela por los años de 1866.

Estos industriales comprendieron desde luego que eran sus productos susceptibles de gran mejora, y venciendo obstáculos, les imprimieron de hecho una marcha regeneradora permanente y lucrativa, apoyados en capitales respetables.

Recomendamos esos capitales á todos los hijos de este centro productor, para que les presten su mas eficaz apoyo; y lo hacemos con tanta mas confianza, cuanto creemos que en estos intereses deben ver la palanca poderosa que ha de remover los obstáculos que impiden el desenvolvimiento de la riqueza general de estas provincias. Considerando que esta justa recomendacion puede ser mal interpretada por creerla tal vez interesada, mermando por consiguiente su importancia, cumple á nuestra lealtad hacer la siguiente aclaracion:

No hemos recibido ninguna clase de favores; no somos deudos ni amigos particulares de dichos capitalistas, y por consiguiente no debe recibirse esta idea con prevencion: en lo que verdaderamente la apoyamos, es en que mientras otros capitales se están empleando con mas lucro y menos trabajo y peligro en empresas ruinosas para el pais, estos desenvuelven la riqueza general. Si todos los capitalistas españoles emplearan su dinero en esta clase de empresas, ¿habria pueblos ni individuos sumidos en la miseria? Solo estas consideraciones son las que nos han movido y nos mueven á apoyar y recomendar con la mayor eficacia posible estos intereses.

Las grandes empresas tropiezan siempre al principio con gran-

des dificultades, por lo cual reclaman la eficaz cooperacion de todos, puesto que á todos alcanzan sus beneficios, una vez organizadas y puestas en marcha.

No hay que dudarlo, si esos capitales y esos industriales siguen empleándose en negocio de tanto porvenir, la Mancha estará de enhorabuena; y si á consecuencia de encontrar inconvenientes se retiran, volverá, como hasta aquí, á quedar de nuevo sumida en la miseria. Una vez hechas estas consideraciones, volvemos á nuestro principal objeto, del cual algun tanto nos habíamos separado. Deciamos que la industria francesa era contraria á nuestros vinos, y que los industriales jerezanos habian impreso una marcha á este negocio útil y de gran esperanza para el porvenir; pero les quedaba otro obstáculo y grande que vencer para obtener beneficios positivos, y era la natural desconfianza que el comercio tiene siempre hácia los efectos desconocidos. Este se encuentra ya en buena marcha hasta cierto punto con gran ventaja, por la circunstancia de que su mayor interés está en la extraccion que hoy se hace de los vinos blancos, que antes no tenian ninguna importáncia, pues para facilitarles la venta, se han visto siempre precisados á ligarlos con los tintos, perjudicándose en este rebujo las dos clases. No dudamos que la mejora de los vinos tintos debe ser un hecho por estas razones: el tiempo dirá.

No han sido en verdad solos los antes indicados capitalistas los que han influido en estos adelantos de la Mancha, sino que tambien han contribuido otros negociantes, montando máquinas de destilacion de aguardiente dirigidas por prácticos inteligentes; las bastantes para elaborar toda la parte de los vinos defectuosos y á buenos precios relativos, puesto que sabemos que estos, por término medio, no bajan de 5 rs. arroba, dejando, como es consiguiente, alguna utilidad al agricultor, y decimos que le deja utilidad porque conocemos sus costos, y si no lo probariamos con el refran tan general de los agricultores: «Teniendo segura la venta de los vinos á 4 rs. arroba, podemos labrar las viñas con reja de plata.»—Esto nos corrobora mas la idea del brillante porvenir que se les presenta á estas provincias, si el egoismo ó malas artes no ocasionan algun retroceso poniendo óbices á estos capitales ó á estos industriales, como ya indicamos.—Nada es mas fatal para el buen resultado de las cosas que los abusos, y no deben olvidar que si se retiran, volverán á caer en su antiguo aislamiento, siendo mayores sus necesidades y contando con menos recursos.

QUINTO DISTRITO.

Nava del Rey.

En este centro, por espacio de muchos años, se han consumido los vinos sin añejar, como hemos dicho de otros, por falta de escuelas industriales: su mayor exportacion ha sido á las provincias de Astúrias y Santander, y los precios con pequeñas variaciones segun las cosechas, han estado á la altura de los manchegos.

Por los años de 1860 ó próximos, se han establecido en este punto algunos industriales andaluces ó procedentes de Andalucía, que principiaron á añejar los vinos con bastante buen éxito. Próximamente al 63 llevaron de Jerez á este punto varias partidas de pipas para conservar los vinos en vasijas de madera, iniciándose desde entonces el negocio de almacenistas, y dando por resultado la exportacion á los mercados nacionales y extranjeros.

Despues de esta fecha, llegó á Jerez una remesa de estos vinos, que si no dió muy buen resultado, no fué debido á su calidad, sino á la falta de acierto en los procedimientos de su administracion.

En la mayor parte de los pueblos de este centro, cuando concluyen la vendimia (que segun noticias aun se hace por acuerdo de los Ayuntamientos, asesorados de peritos y á voz de pregonero), tienen los vecinos el derecho de derrota, ó lo que es mas claro, no pueden los dueños de las viñas prohibir á los vecinos el que introduzcan en ellas las ovejas á pastar.

Las uvas las amontonan en jaraices, y el mosto que escurre antes de pisarlas, lo consideran como el mas superior; lo apartan dándole el nombre de «vino del amo.» Despues pisan la uva y pasa todo junto sin estrujar ni apartar las raspas á una cisterna ó pozo hasta que hace su fermentacion. Cuando principia á aclarar, lo van sacando por encima, envasándolo en toneladas ó tinajas en las cuevas, y llaman al primero, que tiene menos color y es mas ligero, clarete, y al último, que envasan tambien, lo destinan para el consumo de sus trabajadores. Los trasiegan en Febrero ó Marzo, pasándolos de un tonel á otro sin separarles las lías, á las que llaman madres.

SEXTO DISTRITO.

Cariñena.

Pocas noticias tenemos de este centro; los vinos que mas nombre han conseguido son los de Cariñena, Peralta, etc.

En cuanto á los de Cariñena, los hemos criado en Jerez, y conocemos sus buenas cualidades.—Respecto á los de Peralta, en un documento antiguo recordamos haber leido los elogios que en aquella época se hacian de estos vinos, pues á consecuencia de una boda, al encomiar el lujo con que se habia celebrado, decian que á los desposados y convidados nobles les servian vinos de Peralta, como una cosa extraordinariamente superior.—Anteriormente se exportaban algunos por Tarragona y otros puertos del Principado de Cataluña á diferentes puntos, haciendo tambien Francia gran consumo de ellos.

Segun nuestras noticias, sabemos que en estos últimos años se han establecido algunas fábricas de aguardiente.—No hemos podido adquirir tampoco en este distrito noticias que nos indiquen ninguna forma de admininistracion, por lo que estamos convencidos que estos cuidados no pueden dejarse á los cosecheros, porque si se ha de adelantar algo, es preciso é indispensable que otros capitales se dediquen á criarlos y elevarlos á la altura de que cada clase sea susceptible, debiendo los primeros almacenistas invertir en este negocio capitales que no necesiten realizar en poco tiempo, porque en el caso contrario, nada se conseguiria, toda vez que la crianza y administracion de los vinos necesita algunos años para que produzca sus efectos.

SÉTIMO DISTRITO.

Barcelona.

Al mismo tiempo, y como en otra parte hemos indicado que el estado vinícola de Jerez era lamentable por los siglo XVII y primera mitad del XVIII, debia suceder lo contrario en este centro, segun deducimos de algunas noticias que nos suministra una obra que se titula *Libro de los secretos de Agricultura, Casa de Campo y Pastoril*, escrita en 1617, y traducida del dialecto catalan al castellano por su autor Fray Miguel Agustin, prior del templo de la villa de Perpiñan, del órden y religion de San Juan de Jerusalen, presentada á la censura, aprobada y recomendada

por Fray Reinaldo Poe, del órden de predicadores, y catedrático de teología en 1625, obra que hemos visto por casualidad en Madrid, y que hemos buscado despues por todas partes infructuosamente, por lo que creemos agotada la edicion y de mucho interés el que se haga otra tirada, por considerarla sumamente útil, no solo por lo que dice, sino por lo mucho que ventajosamente de ello puede deducirse hoy, con los adelantos modernos.

Dice la citada obra al fólio 206 de su libro tercero: «Para hacer el vino mofcatel y macabeo, se han de coger las uvas bien maduras, y despues dejarlas enjugar tres ó cuatro dias al sol, ó darles una torcida al tronco del racimo, cuando sean muy maduras, y que estén algunos dias en las vides, hasta estar enjutas y marchitas algun tanto, y despues las vendimiareis y hareis el vino, y hareis que hiervan en la tina seis hasta ocho dias, porque cuando se hacen estos vinos un tanto en la tina, son mejores y mas sanos.

»De la misma manera hareis todos los vinos blancos como está dicho del mofcatel y macabeo, excepto que las uvas no hará al caso que se dexen enjugar al sol ni en la viña.

»El vino griego se hace de las uvas de las vides llamadas griegas. Estas vides, de ordinario están plantadas en los piés de álamos negros ú de otros árboles, y los sarmientos de dichas vides están conducidos y puestos arriba por los troncos de los ramos de dichos árboles; y estos están puestos en praderia y lugares húmedos, y nunca vienen á sazon con perfeccion y así requieren modo diferente: este vino es de calidad muy frio, en tanto que no es bueno; si se bebe, que no sea muy añejo y de cinco á seis años, entonces es muy bueno y sano. En hacer este vino se tiene esta órden: cogidas dichas uvas, hareis el vino como está dicho, del blanco, y puesto en las cubas, reservareis de ello en una cuba pequeña para que cuando conocióreis que va perdiendo el hervor, hagais hervir el dicho mosto reservado con un buen vaso, é hincharéis las cubas de dicho vino griego, todo lo que habrá disminuido hirviendo en las cubas así como saldrá del fuego; y con aquel calor volverá otra vez á hervir mas recíamente, y esto es remedio para quitar aquella verdor del vino, por razon de las uvas que eran un tanto verdes; y de esta misma manera se deben hacer los vinos blancos cuando las uvas son de viña jóven; este vino se debe trasponer en otra cuba, así como está dicho del clarete y del blanco.—Cuando querais gustar el vino de una cuba, aconseja Heriodo, que la pipeis ó hagais agujeros en el medio de la cuba, porque dice que la cuba tiene tres maneras de vino; el

de arriba, el de en medio y el de abaxo, y el de arriba cerca del agujero, es mas evaporado como mas propinguo del aire; y aquel que está en medio es de mejor conservacion y de mas nutrimiento; pero el que está abajo en el hondo, se corrompe mas fácilmente por estar mas cercano de las heces.—Cuanto en el gustar del vino para vender, ó para beber, ó para ver si tuviere algun sentimiento de corrupcion ú de otro gusto, aconseja que sea cuando hace viento del Norte, porque en este tiempo el vino es mas limpio y purgado. Otros aconsejan que sea cuando hace viento de Mediodía, por lo que este viento conmueve mucho el vino, y da demostracion de lo que tiene en sí. En cualquier manera de estas, conviene que sea en ayunas, por lo que entonces el gusto está sano y no es bueno despues de haber bebido otro vino, ni despues de tener el estómago lleno; ni el que gusta el vino debe haber comido cosa ágria, salada, amarga ni cosa que pueda mudar el gusto; solo debe haber comido un poquito con que aun no lo haya dijerido.»

Al fólio 226 del mismo libro, dice: «Quando el ano es frio y llovioso la mayor parte de los vinos son crudos y verdes. Quando el año es caliente y seco, los vinos son fuertes y potentes, y retienen sus virtudes y calidades íntegras hasta el sexto y septeno año.»—De los anteriores párrafos se deduce bien claramente lo que apuntamos en varias partes de nuestra obra: que el suelo y clima español son privilegiados por la naturaleza para viñas y vinos; que su mas ó menos bondad no es patrimonio exclusivo de ninguno de sus centros productores, por mas que estos sean relativos; que lo que falta para desenvolver esta riqueza con las ventajas de que es susceptible, es un personal inteligente, interesado, y con bastante independencia, conciencia, y carácter para no admitir en estas materias la iniciativa de los profanos, aunque estos sean los principales; y por último, que desde aquella época hasta hoy nada han adelantado las escuelas vinícolas, particularmente en la cuestion de administracion, como lo demuestra el hecho de que en la zona catalana en vegas húmedas y en parrones, conseguian añejar los vinos con buenos resultados sin el uso del alcohol, nivelando sus componentes por el procedimiento de evaporar al fuego la parte acuosa de una cantidad de estos mustos para reforzar los que se proponian añejar, mientras que entre nosotros y en la única escuela que hoy existe en España, se pierde todos los años gran parte de las cosechas procedentes de viñas bien administradas, y enclavadas en terrenos superiores con un clima á propósito.—El principal mercado de estos

vinos son las Antillas españolas y Francia; aunque en pequeñas cantidades, se encuentran en todos los mercados consumidores, ó en su mayor parte. En el interior ya hemos dicho que por espacio de mucho tiempo se hacia de él gran consumo en las provincias de Cádiz y Sevilla, hasta que se abrieron á los mercados fáciles vias de trasporte: además, en Jerez se ha hecho gran venta de sus aguardientes, y aun se hace particularmente de algunas fábricas de Tarragona.—La industria de tonelería corre parejas hoy con la decadencia de los vinos, pues antes el que queria aprender á tonelero sabia que tenia que visitar aquellos talleres. Años anteriores hemos oido algunos rumores sobre que los catalanes agitaban la idea de ocuparse con detenimiento de este asunto, para lo cual tomaba de cierto modo parte en él el Instituto de San Isidro, lo que nos hizo concebir algunas esperanzas, atendiendo al carácter activo y trabajador que adorna á aquellos naturales, razon porqué extrañamos tan injustificada decadencia.

OCTAVO DISTRITO.

Baualbufar.

Cuando habíamos concluido esta reseña no teníamos de este centro mas noticias que las que ya dejamos consignadas en esta obra, considerándole como una parte del distrito catalan; pero posteriormente visitamos la isla de Mallorca, y con este motivo tuvimos ocasion de apreciar la gran importancia vinícola de esta comarca, cuya produccion es importantísima, no solo por la cantidad, que es incalculable, sino tambien por su excelente calidad. La mayor parte de su producto es de *vinos tintos*: los procedimientos de vinificacion son desatinadísimos, y para formarse una idea de esta verdad, basta saber que en la vendimia amontonan toda la uva de la cosecha en los lagares, y allí la dejan hasta que se descompone, pasando despues el líquido á vasijas de madera, donde concluyen la fermentacion, quedando en este estado hasta que los compran comerciantes, y los embarcan en su mayor parte á las Américas y otros puntos.

No queremos hacer comentarios, porque de los expuestos ya deducirán nuestros lectores mas de lo que pudiéramos decir.

Bien quisiéramos poder facilitar á estos productores, como á todos los de nuestro pais, reglas de procedimiento mas adecuados para el caso; pero el estado embrionario de estas prácticas, la mala disposicion tanto de ánimo como de posibilidad en nuestros

cosecheros, la falta de ciertos conocimientos en el personal que de estas faenas se ocupa para poderse hacer entender, y las malas consecuencias de aventurar cambios de sistemas que se hubieran de poner en práctica imperfectamente, nos lo impiden por ahora; lo que sí estamos siempre dispuestos es á aconsejarles, como hacemos á todos, las prácticas generales que ya dejamos consignadas en la obra, y auxiliarles en lo posible con nuestros conocimientos siempre que lo crean necesario. Hay además de los vinos tintos en este distrito una especialidad en blancos, producto de la uva que se conoce con el nombre de *Malvasía*.

Donde mas abunda este producto y se ha añejado con gran provecho, es en Banalbufar, pueblo de aquella isla, y por esta razon lo hemos considerado como centro de aquel distrito, y es ciertamente el que ha dado gran fama á los vinos de esta comarca, de los que nada diremos, dejando la palabra al autor de un folleto que hemos podido adquirir y copiamos á continuacion.

«Una de las comarcas mas hermosas de Mallorca es la de Banalbufar, pequeño pueblo de 117 vecinos, situado á corta distancia de la orilla del mar, en una de las alturas adyacentes á la gran cordillera que se levanta á lo largo de la costa septentrional de la isla, ostentando en sus laderas y valles la mas variada y lozana vegetacion. Todos los viajeros que lo han recorrido, no se cansan de ponderar las bellezas de este pais, recordando con especialidad las de Soller, Deyá, Valldemosa y otros sitios no menos dignos de encarecido elogio, como lo es en grado superlativo el pueblo de Banalbufar, tan notable por su pintoresca situacion, como por el esmerado cultivo de sus viñedos, que dispuesto en forma de anfiteatro sobre un sinnúmero de bancales de admirable y muy costosa construccion, demuestran el ímprobo trabajo y los cuantiosos gastos que sus dueños vienen imponiéndose desde muchos siglos para utilizar ventajosamente el terreno en una campiña montuosa y desigual.

»En este ameno pueblo posee el general Cotoner, Marqués de la Cenia, antiguo oficial del ejército español, conocido en Inglaterra por haber servido durante la anterior guerra civil en clase de ayudante de campo del general De Lacy Evans, comandante en jefe de la legion inglesa, un prédio que se titula «la Baronía de Banalbufar,» plantado de vides, de cuyo fruto se extrae el vino generoso que se presenta ahora á la Exposicion de Lóndres y que tanto ha contribuido á dar á la comarca tan grande celebridad.

»Esta posesion, heredada por el general Cotoner en virtud de vinculacion sucesiva de sus mayores desde la conquista de la isla

por el Rey D. Jaime I de Aragon, tocó en el repartimiento general de las tierras que se hizo en 1232, á Raymundo Sacluza, de quien vino á heredarlo Lázaro de Lloscos, el cual, segun las crónicas, se titulaba ya en 1401 baron Banalbufar.

»La antigüedad del vino de que se trata es tan notable, que Plinio en su *Historia natural*, cap. 6.° del libro XIV, y Ravisio Testor, en su *Epitome de la Cornucopia*, título de vino *et vitibus*, hablan ya del grande aprecio que hacian de él los romanos baleares, afirmando que era en aquella época objeto de grande exportacion.

»En el archivo del Real Patrimonio y en el *Libro de las Letras Reales*, que comprende los años 1343 á 1436, página 73, se encuentran varios documentos muy curiosos, de cuyo contexto se desprende que los señores Reyes de Aragon y de Mallorca, D. Pedro I y D. Pedro IV de Aragon, ausente en aquella época de la isla, se proveian de este vino para su consumo y el de la real casa por preferirlo á otro cualquiera, segun expresion literal, á cuyo efecto el despensero mayor de la Reina, Lop Garcés Durias, estaba en correspondencia con Bernardo Zamorera, Tesorero del Reino de Mallorca y propietario de varios terrenos plantados de viña en el pueblo Banalbufar, cuyos descendientes y las propiedades que poseia, existen aun en la actualidad.

»Con motivo de la ocupacion de la isla de Menorca por los ingleses, motivada por la guerra de sucesion de 1780 á 1782, y posteriormente de 1799 á 1802, fué este vino muy conocido y apreciado en Inglaterra, y desde aquella época se le designa con el nombre de *Albaflor*, á causa sin duda de su hermoso color y agradable aroma, en sustitucion del de Malvasía, con que se distingue vulgarmente la uva que lo produce. En varios asientos del siglo pasado y principios del actual, consta la grande extraccion que en aquellos tiempos se hacia para Inglaterra del vino *Albaflor*.

»Por desgracia, la fama y exportacion de ese precioso vino, en lugar de ir en aumento, como todo hacia esperar, cayeron despues de aquella época en cierta decadencia ó experimentaron una paralizacion algo sensible, y no porque el vino hubiese desmerecido en nada de las cualidades que le dieron justa reputacion, sino por efectos de las enfermedades y contratiempos con que desde unos cincuenta años acá ha tenido que luchar la vid en este pais; los mismos que en tantos otros de Europa, y especialmente en cuanto á Mallorca se refiere, por el voraz pulgon que por espacio de muchos años se ha estado cebando en todos los viñedos de la isla

y por el terrible *oidium tucheri*, que todavía los está devastando y destruyendo, ensañándose principalmente con la malvasía y otras vides de fina calidad.

»Precisamente la comarca de Banalbufar fué una de las primeras de Mallorca que se vieron invadidas por el *oidium*, y allí con especialidad, y particularmente en los viñedos de la Baronía, es donde la funesta parásita se dió á conocer desde el principio con mas fuerza, y continuó haciendo mayores estragos, anulando por completo la produccion, y aun destruyendo las vides, hasta que el general Cotoner se decidió á emprender la restauracion de los antiguos viñedos de su propiedad, plantándolos de nuevo y consiguiendo á fuerza de perseverancia y de inmensos sacrificios la satisfaccion de ver al fin restablecido el crédito de su vino y premiada su incansable solicitud con las recompensas que ha merecido en las Exposiciones donde lo ha presentado, entre otra, una medalla de plata y dos de oro en las Exposiciones provinciales de las Baleares, celebradas en 1846, 1850 y 1860, medalla de oro en la Regional de Barcelona de 1872, medalla de bronce en la Nacional de Madrid de 1857, y por último, medalla de *Progreso* en la Universal que acaba de tener lugar en Viena; alta y codiciada distincion adjudicada al vino Albaflor de la Baronía de Banalbufar, en competencia con todos los demás vinos que figuran en aquel gran concurso de la Agricultura y de la Industria. En la fabricacion del vino Albaflor no entra mezcla ni composicion alguna, empleándose únicamente el zumo de uva en toda su pureza; pero así su elaboracion, como el cultivo de las vides que lo producen, están al nivel de los últimos adelantos de la industria viticultora, siendo de advertir que el vino Albaflor se presenta sin encabezamiento alguno. Al presentar este vino en la Exposicion que debe celebrarse en Lóndres en 7 de Abril de este año, en las bodegas del Royal, Alberi, Hall, solo se propone el general Cotoner darlo á conocer y restablecer su antiguo crédito en Inglaterra, moviéndole, mas que el aliciente de las ventajas que personalmente pueda reportar despues de tantos sacrificios, el interés general de la isla de Mallorca, y con especialidad del pueblo de Banalbufar, tan digno de proteccion por su infatigable laboriosidad y por las desastrosas calamidades que han azotado sus viñedos durante muchos años.»

SEGUNDA PARTE.

I.

Aclaraciones y consideraciones sobre los procedimientos de vendimia.

Al ocuparnos de este interesante asunto, cumple á nuestra lealtad advertir que no tenemos de él mas conocimientos que los que de las cosas que mas se rozan con nuestro ejercicio hemos podido deducir, y los datos que de los vinicultores prácticos adquiriéramos en el trascurso de treinta y seis años que hace venimos ocupándonos constantemente en la administracion de vinos.

Jamás hemos sido trabajadores, ni directores ó capataces de viña; toda nuestra actividad se ha empleado, como ya hemos dicho, en las bodegas; por lo tanto, nos limitaremos á hacer las indicaciones que estén á nuestro alcance, por lo que puedan contribuir á ilustrar el objeto que nos proponemos, anotar todos los procedimientos que creamos mas en armonía con nuestro propósito, y llamar la atencion de las personas inteligentes en esta materia, excitando su patriotismo para que en beneficio de los intereses generales de nuestra vinícola España, y de los suyos en particular, tomen una parte activa en este asunto, que tan buenos resultados puede producir, sin olvidar la gloria que cabe á todo hombre honrado cuando consigue, á fuerza de sacrificios, generalizar sus conocimientos en beneficio de la sociedad.

De este modo podremos relegar al olvido los malos procedimientos que los rutinarios han introducido en la práctica, y adoptar los que mejor cuadren al desarrollo de nuestro progreso material en bien de todos.

Nosotros creimos haber podido enlazar estos APUNTES en la conclusion de una obrita, tambien práctica-teórica, de viticultu-

ra, anunciada hace próximamente cuatro años en el periódico *El Porvenir de Jerez*, por un entendido director de viña y vecino de dicha poblacion, el cual publicó en el mismo varios artículos muy razonados sobre la misma materia, y que merecieron la aprobacion general de los inteligentes. Mucho nos alegraríamos que dicha obrita saliera á luz, pues aun es tiempo de conseguir nuestro primer pensamiento. Una vez hechas estas aclaraciones, pasamos á consignar las consideraciones que sobre este particular se nos ocurren.

II.

Madurez de la uva.

El momento supremo en que la naturaleza entrega en manos de la industria los frutos de las viñas, producto de todo un año de afanes, es la vendimia; por eso no podemos menos que consagrarle nuestro pobre criterio, nuestra rica voluntad y buen deseo, para aclarar, hasta donde nos sea posible, los secretos que encierra, y darles forma. Principiaremos por indagar cuál sea el verdadero punto de madurez de la uva. Este interesantísimo asunto, considerado científicamente, se desenvuelve en principios concretos; pero ¿de qué modo se entiende hoy la práctica? ¿qué reglas se emplean para arrancar á la naturaleza el secreto del punto de sazon en que deba cortarse la uva?

Por mas que hemos rebuscado, no nos ha sido posible encontrar escritas ni una idea, ni una sola palabra que lógicamente satisfaga la pregunta anterior.

Recurrimos á los prácticos con objeto de recoger datos y antecedentes, y nos hemos convencido hasta la evidencia de que no están de acuerdo ni mucho menos.

Existe entre ellos una diferencia de opiniones tan notable, que no puede por menos de ser sumamente perjudicial para los resultados futuros. No es difícil oir á algunos de los que se reputan inteligentes, decir que tal uva está madura y que debe cortarse en el mismo dia; y á otro de los mismos, que está verde y no debe cortarse en ocho ó diez.

¿Cuál de los dos tiene razon? ¡¡Ocho ó diez dias de diferencia en un fruto en el cual se observan las alteraciones por minutos!!

Nosotros, en vista de esta incertidumbre, y comprendiendo

los graves perjuicios que no puede por menos de ocasionar, lo mismo á los intereses generales que á los particulares, y con la idea de encontrar pronto remedio, nos decidimos á llamar en nuestro auxilio la atencion de todos los interesados, lo mismo dueños de viñas que directores, para que con franqueza emita cada uno su opinion en la materia, con el objeto de que el concurso de tantas apreciaciones, y las discusiones que con este motivo no podrán menos de surgir, nos ilustren y convengamos en un punto, desde donde podamos determinar una regla exacta y sencilla que nos indique con claridad el verdadero estado de madurez en que la uva debe cortase.

Vamos á consignar la nuestra, en la inteligencia que admitimos de buen grado cuantas observaciones razonadas tengan á bien hacernos, lo mismo por escrito que de palabra, siempre que su objeto sea ilustrar las reglas que nos proponemos concretar, y apoyarlas, indicando algunas de las razones que la experiencia nos ha suministrado y nos suministra para formar nuestro juicio.

Habiendo en los mejores terrenos de la campiña de Jerez grandes viñas dirigidas por capataces, cuya honradez y buen deseo nadie podrá negar justamente, y que siempre han tenido á su disposicion los fondos necesarios para darlas las labores convenientes, obteniendo con circunstancias tan favorables excelentes frutos, ¿cómo se explica el hecho de que al reconocer los vinos nuevos se hallen perdidas cosechas enteras algunos años, medias cosechas otros, y mas de una tercera parte todos?

¿Qué razon justifica la pérdida, cuando menos, de una tercera parte de los vinos de Jerez, por bastos, sin aroma ni carácter determinado, cuando en otros centros con peores condiciones no sucede lo mismo? Teniendo en cuenta las circunstancias tan desfavorables que concurren en los demás centros vinícolas de España, ¿podríamos esperar que se produjeran vinos aceptables, admitiendo el principio de que en Jerez se quema cuando menos una tercera parte todos los años?

La bondad de los elementos naturales de que se componen las viñas de Jerez es innegable, y no seria justo, no puede admitirse lógicamente el hecho de que se pierda ni una sola arroba de sus mostos, si no admitimos tambien que los motivos están exclusivamente en los procedimientos industriales, y estos son los que nos proponemos mejorar, y para conseguirlo los iremos repasando uno por uno hasta que logremos hallarlos, observando lo que de este minucioso exámen se deduzca. ¿Consistirá este daño en coger la uva verde? Creemos que no, porque nuestros colindantes

del Puerto de Santa María y los de Sanlúcar de Barrameda, vendimian generalmente mas temprano, no solo las viñas que tienen enclavadas en sus respectivos términos, sino las que poseen en nuestros mismos pagos.

Hemos reconocido muchas veces sus cosechas, y sin temor de equivocarnos, podemos asegurar que sus pérdidas no llegan á la mitad que en Jerez relativamente. ¿Consistirá tal vez en que no se les da bastante sol en el almijar? Tampoco, porque en ninguna parte se les da tanto sol como en Jerez. Luego si estamos convencidos de que no consiste el mal en los elementos naturales, en cortar la uva verde, ni en que se le dé poco sol en los almijares, ¿en qué debe consistir?

Nosotros creemos que algunas se pierden por la mala preparacion de las vasijas, otras por el desnivel que resulta alguna vez en llenar pipas del primer mosto que destilan los lagares sin que lleven su parte correspondiente de la última, que es la mas azucarada; pero tenemos la íntima conviccion, despues de tantas pruebas como hemos hecho, no solo en Jerez, sino tambien en otros centros productores, que de donde resulta el grave daño es: primero, de cortar la uva pasada, ó mejor dicho, de dejar que se pase de madurez en las cepas; y segundo, de las ligas de los diferentes vidueños, sin conocimiento de la mayor ó menor afinidad que entre estos existe. En estas dos operaciones es donde, segun todas nuestras observaciones, reside el mal grave; y para apoyar nuestra opinion, expondremos en este artículo algunos ejemplos que, á nuestro juicio, son concluyentes.

Decíamos que el primer mal grave resulta de no coger la uva á su tiempo, dando lugar á que pase de madurez en la cepa; y nótese que los vinos reputados como perdidos por esta causa, se distinguen por su insipidez y falta de crémor tártaro; son mas mas bien que vinos, masas de líquidos sin especialidad ni carácter determinado. Si alguno se administra con objeto de añejarlo, á los dos ó tres años resulta siempre basto, y en él prepondera el ácido málico, que aunque nunca es vinagre declarado, tampoco es vino aceptable.

En cuanto á lo que á este punto concierne, no nos cabe duda: además de las indicaciones anteriores, conocemos una viña buena y grande en la campiña de Jerez, que sobrándole siempre recursos para su administracion y concediendo justamente á su director honradez y buena voluntad, no pudo hacerla producir en diez y ocho años una sola arroba de vino aceptable como bueno, con la particularidad de que sucesivamente cada cosecha era peor

que la anterior..... ¿Por qué? Porque por una aberracion de su entendimiento, se empeñó en creer que la uva no estaba bastante madura, y conceptuando que esta fuera la causa de la pérdida de las cosechas, la dejaba cada año pasarse mas, hasta llegar el caso de principiar la vendimia cuando la generalidad estaba concluyendo. ¡¡Qué pérdidas!! ¡¡Diez y ocho cosechas!! Cuando á los diez y ocho años fué jubilado sin haber conocido su error, le relevó otro que solo con vendimiar mas temprano consiguió cosechas de primera clase. Ante esta prueba nos creemos dispensados de aducir mas razones, no porque no las tengamos, sino por no ser difusos, y porque las creemos innecesarias.

No se crea por esto que nosotros opinamos que la uva se corte sin madurar, entiéndase bien; nosotros comprendemos que el punto de sazon en que deben cortarse los frutos obedece á una ley general que abraza todo cuanto con la razon natural se roza; un principio cardinal en que todos debemos estar de acuerdo; lo que sí queremos significar es, que cuando muchos la creen madura, nosotros la consideramos pasada.

Los cuerpos vinosos, aunque raquíticos, alimentan esperanzas; los muertos se corrompen.

La uva que se corta sin estar bastante madura, produce vinos escasos de azúcar, endebles, cuyo aroma es siempre defectuoso; pero de la uva pasada, como ya hemos dicho, resultan mucho peores; así como de la que se recoge en verdadera sazon, se obtienen finos, maduros y muy fragantes.

Para conseguir este fin trabajemos todos con ardor hasta lograr sacar del misterio el verdadero punto de sazon en que debe cortarse la uva, y obtendremos los buenos resultados que todo trabajo de buena fe produce.

No olvidemos que el mundo progresa, que hoy ya nadie quiere usar vinos que pesen en el estómago y atormenten al individuo moral y físicamente, hasta dar con él en tierra abatido y enfermo. Es preciso, es indispensable abandonar la pereza y los malos métodos, porque lo que quieren los consumidores son vinos finos, maduros, fragantes, que marquen de una manera notable, como ya hemos consignado, sus especialidades, y que los precios sean convenientes.

No hay que dudarlo; está próxima á extinguirse la embriaguez asquerosa producida por los malos vinos.

Lo que hasta aquí hemos consignado respecto á Jerez, lo hacemos extensivo á todos los centros vinícolas españoles. Hemos tomado por tipo á aquel, que es precisamente de donde tene-

mos mas antecedentes, y donde radica la primera escuela de mas importancia relativa en cuanto á los vinos rubios.

Para tratar de los vinos tintos, tambien de gran interés, nos colocaremos en la Mancha, donde hemos residido mucho tiempo haciendo pruebas y recogiendo datos, de los cuales vamos á apuntar las deducciones con la exactitud que nos sea posible.

Abunda en las provincias castellanas una clase de uva tinta, que en la Mancha llaman *Cencivel*, y que es, segun la opinion de algunos prácticos jerezanos, el *Albillo negro*. La cepa ó vid que da esta uva, es alta, parecida á la que en Andalucía produce el *Pedro Ximenez*; los racimos son chicos y muy apiñados; madura de diez á quince dias antes que las demás clases; se obtienen de ella, ó por mejor decir, podrian obtenerse vinos finos y exquisitos, no muy negros si no se encascan, pero con su escala de aromas esenciales. Ahora bien; ¿por qué no se encuentran esas clases en los depósitos de vinos castellanos? ¿Por qué no tenemos vinos aceptables relativamente á lo que debian ser? ¿Qué resultados prácticos hemos alcanzado de este exquisito fruto? Como queda dicho, en los depósitos de estas provincias no hemos hallado ni creemos que haya una sola arroba de vino tinto en las condiciones de que son susceptibles.

En cuanto á las circunstancias naturales de aquellos terrenos, decimos lo que antes hemos dicho de los de Jerez. Respecto á los procedimientos industriales para su confeccion, no cabe puedan ser peores, y los describiremos en su lugar correspondiente, puesto que en esta parte solo nos proponemos tratar de la madurez de la uva.

Ya hemos dicho que la *cencivel* madura diez ó quince dias antes que la *mollar* y la *rubia*; pues, sin embargo, la dejan pasarse en las cepas hasta que madura la rubia, con el objeto, dicen, de ligarle dos partes de esta con una cencivel, y que fermente con la casca-orujo, porque tienen la creencia de que el tinto tiene mas valor, consiguiendo con este procedimiento el que no sea ni blanco ni tinto, como ya hemos indicado. ¿Puede dudar alguna persona que mas ó menos se haya ocupado en este asunto, de lo absurdo del procedimiento? ¿Puede tampoco dudarse de que la uva en la cepa tanto tiempo despues de madura pierde las partes esenciales de sus componentes? Pues segun nuestra opinion, este es el motivo mas grave de que en las bodegas de Castilla y otros puntos no encontremos mas que masas de líquidos, que por el gusto y el aroma, nadie diria que proceden de la uva, pareciendo mas bien un líquido producto de mil frutos, de los que ninguno se se-

ñala. ¿Qué diferencia habrá el dia que la industria inteligente penetre en esos ricos centros á desenvolver esas inmensas riquezas, tan abandonadas hoy?

En cuanto á la uva mollar ó cárdena, no produce, es decir, nunca puede producir tan buenos vinos, porque es mas basta; sin embargo, serán muy aceptables para el consumo inmediato, y su esquilma es mas abundante. Estas y las rubias en dichas provincias no es fácil que las dejen pasarse de madurez, por la razon de que el tiempo no se lo permite.

Hechas las anteriores consideraciones, concluimos manifestando la opinion de que en España se pierden muchos vinos por dejar que la sazon de madurez de la uva se pase en las plantas. Todos hemos visto que cuando un racimo se queda algun tiempo en la cepa despues de maduro, aparece hecho un cascabullo sin jugo, lo que prueba que tan luego como concluye su verdadera madurez, principia el descenso, y que los primeros elementos que se pierden son los mas esenciales, y en absoluto el crémor tártaro, sin el que no puede haber vinos buenos.

III.

Mezclas.

Vamos á exponer nuestros razonamientos sobre las mezclas de las diferentes clases de uva en las vendimias, para en su vista deducir despues lógicamente las consecuencias que de ellas se desprendan y formar nuestro juicio, á fin de que, siendo conocidas del público nuestras apreciaciones, se apresuren los inteligentes á rebatirlas ó apoyarlas con franqueza, segun hemos indicado ya en el artículo anterior al tratar de la madurez de la uva.

No nos cabe duda de que este procedimiento de las mezclas simplifica las operaciones de vendimia; pero es necesario saber si serán de mas cuantía los perjuicios que origina. ¿Podrá ser conveniente el ligar las diferentes clases de uvas en las vendimias? Nosotros creemos que sí, siempre que el director posea los conocimientos necesarios. Por ejemplo: si conoce las propiedades de los frutos, la afinidad que existe en mas ó menos escala entre las diferentes clases, la cantidad y calidad de las mismas, la propiedad de auxiliarse natural y mútuamente sin perturbarse las unas á las otras, los principios aromáticos esenciales; en una palabra,

sabiendo hacer una buena combinacion, que es conseguir que la mas fragante de las partes combinantes sea apoyada por las demás, sin que aquella experimente alteracion, de lo que resultará mejorado el todo.

Y si no se poseen los conocimientos antedichos y la operacion se hace por lo mismo rutinariamente, ¿convendria hacer las ligas? Nosotros creemos que no, porque para conseguir resultados beneficiosos, ya hemos dicho es indispensable que haya una parte y una clase que favorezca á las demás, sin que por ello sufra alteracion.

¿Cuál es esta clase y esta cantidad? ¿Quién la mide y la aprecia?

Las mezclas hechas sin conocimiento de las partes afines de que deben componerse y al acaso, mas bien que combinaciones, deben considerarse montones, que lo mismo se hacen de estiércol que de uva.

Para que una vez por casualidad produjeran alguna ventaja, mil veces serian perjudiciales, y el hecho que con estos procedimientos se realiza es absurdo. Arrancamos á la naturaleza los exquisitos frutos que entre si forman una escala de especialidades, y se los devuelve la industria confundidos unos con otros para que la fermentacion los trasforme en vinos.

¿Qué beneficios ha recibido por medio del arte en este caso la naturaleza? El pensamiento que debe preceder á estas operaciones, ya lo hemos dicho, no debe ser el de aglomerar frutos, sino el de combinarlos; y sin que se conozcan precisamente las propiedades de cada clase, sus fuerzas, tendencias y resultados, no pueden hacerse combinaciones, sino rebujos.

¿Qué sucederia en una bodega en la cual hubiera vinos de todas condiciones y edades, si por medio de la mezcla se hiciera todo uno?

Además, como los cuerpos compuestos de elementos repulsivos, siempre oponen entre sí alguna resistencia mas ó menos notable, réstanos saber si esta resistencia alterará la fermentacion, en cuyo caso los perjuicios serian incalculables.

Y no nos cabe duda de que la fermentacion debe ser mas regular al operar sobre los cuerpos simples que sobre los compuestos, y mas con los compuestos en las condiciones que acabamos de consignar. El Pedro Ximenez, que mas bien que una clase particular ha sido siempre considerado como auxiliar, nos suministra tambien algunos ejemplos.

Hemos observado muchas veces el resultado de esta mezcla, hecha en las vendimias por los prácticos, y sin embargo de que

muchos años teníamos la seguridad de que se hacia igual á los anteriores, variaban mucho los resultados.

De estas observaciones hemos deducido que, estando en la fermentacion y no pudiendo hacerse artificial, las propiedades constitutivas del vino quedan sujetas á influencias de la temperatura, y como estas varían, tambien los resultados varian relativamente. Mas claro. Ligamos este año una arroba de uva Pedro Ximenez con una carretada de *Palomino*. Los vientos que reinan en la época en que la fermentacion se opera, son frios y húmedos, y por consecuencia la atmósfera se encuentra en ciertas condiciones y comunica á la fermentacion 20° de fuerza, por ejemplo; pero al año siguiente, hecha la mezcla en las mismas proporciones é idénticas circunstancias, la temperatura es otra, y otra tambien la presion atmosférica, y en lugar de 20° de fuerza, no tiene la fermentacion mas que 15°. Claro es que esta desigualdad de fuerza en la constitucion de los vinos, no puede menos que producir resultados diferentes.

Si la uva *Pedro Ximenez* la agregamos á las demás clases con el objeto de comunicar al vino mas parte azucarada hasta elevarlo, por ejemplo, á 16 grados del densímetro, para obtenerlos regularmente, necesita la fermentacion 20 grados de fuerza, y por consiguiente, el año que la temperatura no le comunica esta fuerza, los vinos resultan dulces y bastos, de lo que se deduce que ni aun esta mezcla es conveniente, tanto menos, cuanto hay la facilidad de hacer la agregacion al desliar, cuando naturalmente puede apreciarse con mas precision la cantidad que á cada pipa convenga, sin exponer tanto los resultados.

¿Por qué no han de tener nuestros vinos una escala pura de especialidades? ¿No tenemos una escala de uvas diferentes? Si esto no significa nada, ¿para qué se plantan tan diversas clases de cepas? ¿Quién duda de que cada una ellas tiene su aroma propio, su gusto particular y sus condiciones esenciales? Sépase, pues, que la razon que nos suministra la experiencia adquirida en tantos años de práctica, del porqué nuestros vinos no son tan olorosos como relativamente debian ser, teniendo en cuenta su bondad, es porque se debilitan y adulteran con las mezclas y con la falta de prolijidad y limpieza. Las uvas de cada clase deben pisarse separadas, como sucede con el *Pedro Ximenez* y moscatel, completando los restos con las que sean mas añines. Esta es nuestra opinion, y seguirá siéndolo mientras la de otras personas mas autorizadas no nos convenzan de lo contrario.

Las anteriores apreciaciones se refieren á todos los centros

productores de España, y particularmente á las mezclas de uva tinta y blanca, que con tan malos resultados se operan en las Castillas y otros centros.

De lo expuesto se deduce que, segun nuestra opinion, otra de las causas de que se pierda tanto vino, son las mezclas.

IV.

Pedro Ximenez.

Esta uva es mas azucarada que ninguna otra, y tiene su estilo particular; produce naturalmente vino blanco muy denso, aunque no muy fino y dulce, muy apreciado. En las ventas de uva se paga siempre una tercera parte ó una mitad mas cara que la generalidad. Pocas veces el mosto hace su desarrollo natural; para que la fermentacion pueda operar con regularidad sobre ella, conviene agregarle una cantidad de alcohol relativa al exceso de densidad que contenga. Desde hace años se nota que le agregan demasiado, por lo que va perdiendo su verdadero carácter y la pureza especial de su clase, porque el alcohol le limita ó le apaga por completo la fermentacion, y lo que no fermenta no debe considerarse como vino, sino como licor de uva que tiene su especialidad; pero el aroma es siempre sucio, perdiendo tambien en esta transicion las condiciones que en otro caso lo hacen tan apreciable. Este vino mas bien se emplea como auxiliar de las demás clases que solo; creemos, pues, que el alcohol en la vendimia debe usarse con mucha prudencia. Nótese bien que, como ya hemos dicho, los mostos, apagándose, pierden la afinidad con sus similares fermentados; por eso nosotros no haríamos nunca vinos dulces apagados, sustituyéndolos con arrope blanco hecho al vapor y bien espumado.—Los mostos que se dedican para esta clase, aunque se usan sin fermentar, los purifica el fuego, y esta condicion los hace simpáticos á los similares con quienes se ligan, y muy aceptables.

V.

Moscatel.

Esta uva carece por completo de afinidad con las demás, y lo mismo sucede con el vino que produce.—Deben aplicársela en la vendimia los mismos procedimientos que al Pedro Ximenez.

VI.

Tintilla.

Esta especialidad, casi exclusiva de la villa de Rota, en la provincia de Cádiz, es producto de una uva negra pequeña, que lleva el mismo nombre.

Para que resulte buena, debe cortarse bien madura, darla sol hasta adquirir el convencimiento de que se ha evaporado una gran parte del elemento acuoso, desgranarla y triturarla, pasándola sin que lleve ningun escobajo á las balsas que para este objeto deben estar de antemano preparadas sobre bajetes, de modo que sea fácil trasegarla, y arreglarla del modo siguiente: Supongamos estas balsas de madera con cabida de 100 decálitros, y colocaremos en ella un 96 por 100 de los efectos que se expresan á continuacion: 78 de grano y líquido producido del mismo al triturarla; 11 por 100 de arrope al quinto, y 7 por 100 de alcohol de 40° refinado; todo esto de buena calidad, y alternando por tongas, primero una de líquido y grano, despues una pequeña parte de arrope y otra de alcohol, y así sucesivamente, teniendo presente que es muy conveniente el que se le ponga lo mas combinado y repartido posible, dejándole de vacío el 4 por 100 restante y colocándole encima como tapadera, para que no le caigan inmundicias, una tabla presentada.

VII.

Utensilios de vendimia.

Hemos observado las máquinas pisadoras que desde hace algun tiempo se están empleando en algunos puntos de España, y los resultados no nos han satisfecho, si bien las creemos susceptibles de mejora; cuando la hayan obtenido, las operaciones se harán mas pronto y serán mas limpias.

En cuanto á las tinas que como recipientes usamos, siguiendo la rutina tradicional, deben sustituirse por otras que tengan capacidad suficiente para contener todo el líquido que produzca el cargo, ó sea la carretada de uva sobre que se opera, quedándole además vacío bastante para que pueda agitarse con jarras, con el objeto de que antes de envasarlo en las pipas, se una bien lo pri-

mero de la destilacion con lo último, teniendo presente que lo primero de las destilaciones es siempre la parte menos sustanciosa, y lo último la mas azucarada.—Conviene, pues, evitar que los líquidos se envasen mutilados.

Sobre este particular nada mas se nos ocurre, sino advertir que toda proligidad y limpieza es poca, y que las tinas de madera y las jarras que se usan hasta hoy, las encontramos con mucha frecuencia llenas de agua corrompida, con un hedor irresistible; haciendo esta observacion extensiva á los lagares, que tambien al regarlos antes de la vendimia, para que se una la madera, los dejan con las puertas cerradas, y suelen adquirir humedad y mal olor, lo que es muy perjudicial á los mostos.

VIII.

Densímetro.

La necesidad de escuelas de química y física para los prácticos industriales, se está haciendo sentir entre nosotros de una manera notable. No se puede desconocer la gran utilidad que reportan los pocos instrumentos de graduacion que hoy se aplican á las industrias. Testigos de esta verdad son los alcohómetros, que tan buenos resultados producen por la facilidad, economía, exactitud y ligereza con que se ejecutan estas operaciones.—Poco tiempo hace que no habia apenas quien supiera medir la riqueza alcohólica que un líquido contenia, y hoy, gracias á dichos instrumentos, se han generalizado estos conocimientos con grandes beneficios para todos. Los prácticos viticultores hace algunos años vienen ocupándose en aplicar los densímetros, pesando los mostos y pretendiendo averiguar por este medio la relacion que existe entre su bondad y la densidad resultante, sin dar con el secreto. Nosotros hemos hecho varios ensayos, y nos hemos convencido de que, aunque imperfectamente, pueden aplicarse con provecho relativo; pero que es indispensable para que den este resultado establecer reglas de aplicacion, y deducir despues las diferencias para fijarse.—Hemos dicho imperfectamente, porque comprendemos que la densidad en los mostos puede proceder de materias diferentes. Por ejemplo: de la parte azucarada, mas ó menos limpieza, etc., y en cualquier caso en que la regularidad entre estas se altere, ya los cálculos varian relativamente. Sin embargo, mientras la ciencia teórica no nos facilite otros medios mas exac-

tos y mas sencillos, pueden producir algunos beneficios, no olvidando la regularidad que debe existir entre todos los componentes.

IX.

Uso del densímetro.

Para saber con exactitud si el densímetro está conforme con su escala, es indispensable probarlo con agua destilada y que su peso marque cero, entendiendo grados de densidad para los demás líquidos los que sucesivamente marque la escala ascendente. En los mostos hay que tener muy presente que los primeros que salen por la piquera de los lagares cuando principian á pisar la uva, son mucho menos densos que los últimos del mismo cargo, formando desde uno al otro una escala; por lo cual, para que haya la mayor exactitud posible en la apreciacion del resultado, no debe pesarse hasta que no haya concluido la destilacion de cargo, y agitádolo bien en el recipiente, en cuyo estado, y ya preparado para envasarlo, se pesará, teniendo presente para el cálculo cuánto tiempo tiene de cortada la uva, de qué vidueño es, si está mas ó menos madura, la edad, si es de majuelo ó viña vieja, la calidad de las tierras que la producen, los vientos que reinan, etc., sin olvidar que lo que descompone la densidad es la fermentacion, y por lo mismo debe comprenderse que varía en relacion á lo que la descomposicion se aproxima. Por último, nótese que esta operacion debe hacerse, como hemos dicho, antes de llenar cada bota, y anotarla. No deben fiarse los prácticos de los mas ó menos grados que marque el densímetro, sino teniendo presente la relacion con los demás componentes; por ejemplo, un mosto ligero puede ser bueno con 12°, y en cambio otro mas sustancioso quedar escaso con catorce.

Esta es nuestra opinion, y como en las demás operaciones de vendimia, pedimos el auxilio de los que puedan corregirla.

X.

Procedimiento nuevo.—El libro.

No podemos comprender el porqué en España la actividad de los hombres de carrera está tan alejada de un asunto de tanta im-

portancia como es la agricultura. Esta, aunque en general no produzca grandes rendimientos por el estado de postracion en que se encuentra, de seguro no dejaria de retribuir con creces los sacrificios hechos en su obsequio. Hay además ciertos ramos, como por ejemplo, la viticultura, que ha producido y produce crecidos beneficios, y sin embargo corre la misma suerte. No tenemos noticia de que en Jerez ni en toda España exista un mal borrador de observaciones en ninguna viña, por mas que conocemos muchas que representan capitales fabulosos, y son propiedad de personas instruidas que deben su posicion social á los productos de aquellos prédios.

Por lo tanto, volvemos á llamar la atencion de los interesados, como lo hemos venido haciendo en todo cuanto con este asunto se relaciona, con el objeto de adoptar medios convenientes de abandonar la rutina que amenaza sumirnos en la miseria, y da ocasion á que se limite nuestro comercio de vinos por otras industrias, solo apoyadas para su desarrollo en nuestra pereza.—¿No es extraño que tratándose de un artículo de tanta importancia como el vino, y particularmente en Jerez que tiene precios tan altos, no se encuentre ni una sola nota que explique las circunstancias ó alteraciones que han experimentado las cosechas, las vendimias y las botas en el trascurso de todo un año? Cuando un director de bodega registre los vinos sobre lías y encuentre varios vinos enfermos, ¿qué antecedentes pueden indicarle las causas de ello para ponerles remedio?—Los médicos, para formar su juicio sobre la enfermedad que aqueja á su cliente, lo examinan, y en vista de los antecedentes que el exámen arroja, forman su diagnóstico, para despues proceder con conocimiento de causa. Ya sabemos que las pipas enfermas no contestarian una palabra; pero..... ¿por qué los directores no llevan un libro para anotar las circunstancias por que han atravesado, y que esto sirva para ilustrar el juicio del que tiene que aplicar la medicina?—Vamos á dar nuestra opinion sobre la manera de llevar este libro.

El director de la viña, cuando llegue el momento de la vendimia, deberá tener anotados todos los incidentes favorables ó adversos por que haya pasado la cosecha durante el año, con expresion de las fechas en que se han operado las labores, las alteraciones de temperatura, etc.—Una vez principiada la vendimia, y antes de llenar las botas, deberán numerarse de modo que no pueda borrarse nunca el número, que se pondrá correlativo á todas desde uno en adelante, y se anotarán en el libro con claridad todas las observaciones en la forma siguiente: por ejemplo,

el número 1 es de uva Palomino; tenia mucha pasa y alguna uva enferma, y en general no estaba muy madura; pesó en el densímetro 14°. El número 20 tiene un resto de tantas arrobas de Palomino, y se completó con Perruno; el Palomino estaba algo pasado de madurez, y el Perruno algo entero: pesó en el densímetro 15°. El número 30 es de Pedro Ximenez; se le dieron ocho dias de sol, y se le agregaron 1 1/2 arrobas de alcohol: pesó en el densímetro 17°. El número 36 es de Mantúo castellano; estaba bien madura la uva, y se mojó, etc.; pesó en el densímetro 14°. Cuidando de detallar todo con mucha claridad, sin omitir el menor incidente.

Este libro pasará luego que se haya concluido la vendimia, á la bodega, para que los dos directores, de acuerdo, sigan observando la marcha del mosto, hasta que concluida la fermentacion y anotadas tambien las alteraciones que haya experimentado en su constitucion, se clasifique por el de la bodega.

Entonces copiarán en el libro de la misma las observaciones que contiene el de la viña, para seguir estudiando la marcha del partido hasta su fin, con lo que se formará una verdadera historia, que será muy útil. En atencion á que las observaciones de cada vino que contenga una vasija no pueden limitarse á un estado, convendrá llevar este libro en forma de borrador, con objeto de hacer despues las aclaraciones convenientes.

XI.

Uso del azufre.

La primera noticia que hemos tenido de que este mineral se aplicaba á la industria vinícola, fué por los años de 1855, si se exceptúa la pajuela, que con el objeto de quitar la humedad ó acidez á las pipas, ya se venia usando rutinariamente en 1845, y aun muchos años antes. Por esta fecha, con el auxilio de varios trasiegos, se empleaba tambien para apagar la fermentacion de algunos mostos, y hacerlos vino dulce, que llamaban de *meneo*; sistema que pronto fué abandonado por inútil.

Con este motivo hemos tenido ocasion de observar lo perniciosa que es la influencia del azufre á los vinos, puesto que ataca á su constitucion natural.

Próximamente á 1851, cuando la enfermedad del *oidium* mermaba ya las cosechas de uva en las islas de Madera y otros dis-

tritos de Europa, principiamos á leer en los periódicos, anuncios de diferentes sistemas curativos por diversos procedimientos, sin haber tenido noticia de la eficacia de ninguno. No pasaron muchos años sin que tambien la epidemia vitícola nos visitara, pues el 53 ya los parrales y viñedos de nuestras costas se hallaban invadidos, y el 54 lo estaban tambien las viñas plantadas en tierras húmedas y los majuelos en casi toda Andalucía.

El aspecto que presentaba era desconsolador, pues se dudaba de la salvacion de las plantas. En este año fatal no fueron solamente atacadas las viñas, sino que lo fué tambien la humanidad por el *cólera*, que hizo sensibles estragos.

Los pocos vinos que las plantas atacadas producian, tenian el color tornasolado oscuro, el olor, ó mejor dicho, el hedor apestoso, y cuando se probaban varias pipas se descomponia el estómago y enfermaba la boca. No tenia mas destino que el de extraerle el alcohol, y aun dudando que este fuera bueno, no teníamos confianza en él.

Seguia el *oidium* progresando, y en el año de 1856, en Mayo, llegaron á Jerez dos individuos, cuyos nombres no recordamos, proponiendo curar las viñas con azufre; pero no ha llegado á nuestra noticia que hubieran sido aceptadas sus proposiciones: sin embargo, volvieron al año siguiente, y la circunstancia de habérseles ocurrido proponer garantizar el resultado de la operacion con los costos del azufre y su trabajo, no cobrando nada *hasta* la recoleccion de la cosecha, decidió á varios viticultores á entrar en arreglo con ellos, y convinieron en que se azufrasen sus viñas. Sobre el resultado ha habido diversidad de opiniones: no habia duda que las viñas azufradas habian mejorado, pero habian mejorado tambien otras que no estaban en ese caso, circunstancia que hasta cierto punto oscurecia un tanto la eficacia del azufrado.—El año 1858 fué bastante seco y la enfermedad decreció en general y seguian las diferentes opiniones; unos prestando fe al azufrado, y otros creyendo que la enfermedad cedia naturalmente.—*Nosotros juzgamos efectivamente* que el *oidium* descendia, pero no dudamos que algo haya influido el azufrado; porque las viñas en que se verificaba eran las mas atacadas, y sin embargo en ellas mas ostensiblemente se notaba el descenso, corroborando nuestra opinion el que, por último, todos aceptaron este procedimiento.

Pensábamos que esta operacion tuviese su orígen en el extranjero, y deseábamos saberlo, así como sus detalles. Siempre que tuvimos ocasion interrogamos sobre el particular á los azu-

fradores, que se guardaban bien de significar nada, creyendo que perjudicaban sus intereses, hasta que uno mas franco, si es que no nos ha engañado, nos manifestó que en Lorca, provincia de Múrcia, habia muchas minas de azufre, habiendo notado que cuando las viñas de las inmediaciones estaban abrasadas por el *oïdium*, las cepas próximas á las bocas de las minas conservaban su fruto sano, á consecuencia de estar siempre cubiertas del polvo de dicho mineral: pero es lo cierto, segun hemos sabido posteriormente, que donde primero las viñas se azufraron fué en Grecia, y el primero que lo verificó en nuestra comarca el Señor Campbell, del Puerto de Santa María.—Hasta aquí no creemos que el azufre haya perjudicado en general nuestra industria, aunque hay quien duda si en el mal estado de las viñas influirán estos procedimientos; pero donde no nos cabe duda que producen gravísimos perjuicios, es en que algunos industriales, en su mayor parte profanos, no solo han aplicado este mineral á las viñas, sino que bien pronto é inconscientemente lo han hecho extensivo á los mostos, empleando en esta operacion diferentes procedimientos, resultando al principio algunos beneficios, inmediatos por su palidez, pero que ya les habrán costado caros, particularmente á los que los han usado en los mostos que despues han almacenado con el objeto de añejarlos en sus bodegas, y mas caro les ha de costar á los que lo usan todavía.

Nosotros, que nada condenamos en absoluto, lo hacemos con este procedimiento mientras no se sepa el porqué se usa, cuándo y cuánto. Sabemos que el mosto no es vino, sino zumo de uva: sabemos tambien que la constitucion del vino está en la fermentacion espontánea, y que el azufre apaga esta fermentacion. Si admitimos el principio de que no puede resultar buen vino sino de una fermentacion regular, lo que se deduce lo dejamos al juicio de nuestros lectores.—Si los autores de este procedimiento han obtenido algunos beneficios inmediatos, la verdad es que han sido resultado mas bien de las circunstancias del mercado vinatero, que puso en moda los vinos pálidos, cualidad de los azufrados mientras son nuevos; pero que al secarse ó añejarse su carácter definitivo, no solamente varian de color, sino que pierden el primitivo, quedándose por último delgados, bastos, sucios y desagradables.—Sabido es que esta operacion se viene haciendo hace años, tal vez sin comprender los gravísimos perjuicios que causan á sus propios intereses, á los de España y sobre todo á los de Jerez de la Frontera, que no solamente expone sus cosechas, sino la fama que tantos sacrificios cuesta adquirir. Con

pena lo decimos, movidos por un sentimiento patriótico; siguiendo este sistema, pronto desaparecerán los verdaderos tipos característicos de nuestros vinos, que tanta y tan justa fama se han conquistado en todo el mundo consumidor.—Es seguro que en los partidos azufrados no abundarán mucho los tipos Avellana, Almendra ni Manzana, que tan buenos precios alcanzan y con tanta facilidad se enajenan. Si estas clases desaparecen, ¿á dónde irá á parar la fama que tan alto crédito ha conquistado á nuestros vinos? En sostenerla estamos todos interesados, y por eso no solamente llamamos en nuestro auxilio á vinateros y viñistas, sino á las escuelas de agricultura y á todas las corporaciones que se hallen en circunstancias favorables para podérnoslo prestar.—No dudemos que el interés es general, puesto que sin perjuicio de nadie refluye en beneficio de todos. Para convencerse de lo repulsivos que son el vino y el azufre, obsérvese que agregando al mosto una cantidad de azufre suficiente en fuerza, mata la fermentacion, dejándolo hecho una lejía dulce, y si la cantidad que se le agrega no es bastante para dominarla, la fuerza de repulsion hace salir el azufre hasta por los poros de la madera de las pipas, sin embargo de lo cual siempre queda el vino lastimado. Lo repetimos: no perdamos de vista lo que cuesta adquirir una legítima fama; lo que costaria volverla á recuperar una vez perdida, ni la suerte que cupo á los que en épocas pasadas se hallaron en igual caso, abandonándose á la pereza y al egoismo; observemos el orígen de los nombres de nuestros mejores vinos, Amontillados, Manzanilla, Pajarete, etc., y no nos quedará duda de que han emigrado de otros distritos, tal vez por la apatía y egoismo de sus naturales; aprendamos de la historia para evitar la misma suerte (1).

XII.

Orujos.

Estos resíduos en Jerez han sido apreciados relativamente segun el mayor ó menor valor que han tenido los vinos en general: sin embargo, ha habido épocas en que se han abandonado completamente, sin obtener de ellos ningun resultado. Otras que se aprovechaban algunos destinándolos á vinagre. Este es un proce-

(1) Creemos el anterior artículo de tanta importancia para nuestra primera riqueza, que le hemos dado este lugar preferente, por mas que pertenezca á la reseña histórica, con objeto de que se tenga siempre presente.

dimiento inconveniente, porque apenas cubre los gastos, en atencion á que no tiene condiciones naturales para este objeto.—Despues, en la época en que el precio del alcohol fué crecido, ya su aplicacion se hizo mas productiva, porque se les destinaba á la quema, y el producto resultaba de buena calidad siempre que estuvieran sanos. Hoy ya se consideran algunos como vinos, aunque de inferior calidad, y por consiguiente de bajo precio, de modo que hasta esta fecha sus resultados han sido insignificantes, por no haber habido la suficiente inteligencia para aplicarlos convenientemente. Nosotros explicaremos su ventajosa aplicacion en lugar correspondiente.

Las mejores máquinas que hasta esta fecha conocemos para extraer ó para apretar los orujos y aprovechar el líquido que les haya quedado son las hidráulicas, siempre que tengan la suficiente potencia. Antes que el primer cargo se ponga en la máquina, que será lo mas pronto posible despues que salga del lagar, deberá rociarse con mosto para que se desprenda con mas facilidad el elemento azucarado; despues los cargos siguientes se remojarán con el producto de este y los demás sucesivos, prohibiéndose que se le agregue bajo ningun pretexto ni una sola gota de agua.—Al sacar estos materiales de las máquinas sin que se hayan apretado con exceso, se hará con ellos un monton, al cual todas las noches se le agregarán como rocío algunas regaderas de agua, en cantidad proporcionada á dos cuartillos de agua por una arroba de peso, quedando para los prácticos la apreciacion de si hay mas ó menos pasa, para graduar mas ó menos el agua. A los tres dias, se cargará por segunda vez y se apretará hasta que no le quede jugo ninguno. A los productos del primer cargo les llamaremos los primeros, y á estos los segundos, envasándolos y poniéndoles en el fondo á las pipas sus números correspondientes, y en el libro de observaciones sus notas que expliquen con claridad sus circunstancias.—Recomendamos estos procedimientos á todos los viticultores de España, seguros de que en observarlos tendrán grandes ventajas, cuidando que haya en todos ellos la mayor proligidad y aseo.

XIII.

Consideraciones.

De la bondad de los instrumentos y aparatos con que se opera depende en gran parte la calidad de la obra: esta verdad axiomática deberán tenerla presente los vinicultores que miran con indiferencia la preparacion y el lavado de las vasijas empleadas en sus operaciones, lo mismo las que envían á las viñas para envasar los mostos que las que destinan á las demás faenas. Fija siempre su atencion en la conveniencia que inmediatamente reporta de que se adelanten los trabajos materiales, parece serles indiferente el resultado. Quisiéramos poder llevar á la conciencia de cuantos nos lean, el convencimiento íntimo, la persuasion profunda, de que todo agente exterior en contacto con el mosto, lo mismo que con el vino, ejerce sobre ellos una accion directa, fatal, que marca con sello indeleble su influencia perniciosa ó benéfica, al desarrollo de su vida futura.

Es una ley natural, constante, que las influencias perniciosas y dañinas se desarrollan, crecen y multiplican con pasmosa rapidez, produciendo sus estragos instantáneamente, mientras que la reaccion, la vuelta al estado normal se hace, cuando se consigue, lentamente, y así vemos con cuánta dificultad se consigue la reorganizacion de un vino descompuesto, y cuán pocas veces se logra llevarlo al estado de perfeccion que antes tenia.

No cabe duda acerca de lo que hemos dicho: sobre malos cimientos no puede haber solidez. Sabido es de todos la carencia de esmero y aseo en la preparacion y lavado de las vasijas que se destinan para las faenas en general, como dejamos indicado, y la precipitacion con que estas se ejecutan.

¡Si comprendieran los interesados las pérdidas que les originan las precipitaciones de esas faenas tan mal ejecutadas, se asustarian al considerar las inmensas sumas que representa ese tan mal comprendido ahorro de tiempo, que solo sirve para perjudicar los intereses que se proponen aumentar!

Esta consideracion, que repetimos y repetiremos siempre que lo creamos oportuno, es una de las que mas han contribuido á decidirnos á tomar la pluma y consignarla, poniendo de nuestra parte cuanto nos sea posible, aconsejando de todos modos á los interesados, con el objeto de evitar perjuicios de tanta consideracion.

Lo mas extraño, lo mas incomprensible es, que pérdidas de tanta importancia, bastantes por sí solas para formar la riqueza de un pais, no hayan llamado la atencion de los interesados, decidiéndolos á pensar en el medio de evitarlas. Ejemplos que imitar tienen y no muy lejos, pues en Sanlúcar de Barrameda siguen el sistema que mas adelante indicaremos, y les ha producido y produce admirables resultados, mientras que en los demás centros productores tenemos el disgusto de encontrar á menudo partidas de pipas vacías (tal vez desocupadas de vinos superiores, cuyos envinados representan un capital), unas veces sin lavar, otras mal lavadas y peor escurridas, y con esta indiferencia que á primera vista parece insignificante, se ha perdido el buen envinado, en tales términos que es casi segura la pérdida del vino que en ellas se coloque, por el mal olor adquirido, hijo del abandono de sus dueños. Hay además individuos, que creyéndose suficientemente capaces para dirigir faenas que no se han tomado el trabajo de aprender, se hallan con una partida de pipas bien envinadas, pero vacías de mucho tiempo y por lo tanto secas, ó lo que es lo mismo, en iguales circunstancias que las anteriores, y al aproximarse el tiempo en que creen tener necesidad de ocuparlas, ordenan con frecuencia que les pongan dentro á cada una dos ó tres jarras de agua para que se refresquen, causando pérdidas de mucha consideracion.—Hay muchas veces perjuicios irremediables, porque no se pueden ó no se saben evitar, pero..... ¿quién que sea vinicultor no sabe lo perjudicial que es el agua para los envinados? Si con meter una lata dos ó tres veces en una tinaja vidriada que contiene próximamente 4 arrobas de agua, se corrompe á los dos ó tres dias como la lata haya servido para vino y no se haya enjuagado antes, ¿qué sucederá en la madera con mas cantidad vinosa, mas tiempo y menos agua relativamente?

Es muy importante, es de suma necesidad evitar que las pipas envinadas tengan agua dentro, no solamente la que con el objeto de refrescarlas se les pone, sino las que se componen agregándoles duelas ó medianos nuevos so pretexto de registrarlas por si se salen.—¡Cuántos perjuicios han causado por no tener la curiosidad de ponerlas inmediatamente á escurrir!—Haciendo extensivas estas observaciones á las herramientas de trasiego, encontramos á cada momento las jarras y embudos llenos de agua corrompida, y esto debe evitarse absolutamente, pues ni aun los canutos conviene que se pongan en agua.—Hay tambien otros que, con menos daño, ordenan poner, ó ponen ellos mismos, agua en los fondos de las pipas: esto es menos malo, pero no es bueno,

porque si no penetra dentro, lo que no es difícil suponiendo que las pipas deben estar secas, se vencen los fondos, lo que es otro perjuicio, aunque no de tanta monta. En su lugar correspondiente explicaremos el método que debe adoptarse para usar las vasijas en general, y continuaremos apuntando algunas consideraciones sobre las que se emplean en otros puntos productores de España: por ejemplo, en la Mancha, en las Castillas, en Estremadura, etc.

Es triste, sí, muy triste el cuadro que presenta el estado de abandono en que nuestros vinicultores tienen estos productos naturales; parece que la fatalidad pesa como una plancha de plomo, sobre todo cuanto con nuestra agricultura se roza, y que ha elegido como su primera víctima el producto vinícola.—Este riquísimo producto, en la mayor parte de nuestros centros productores cuenta para su desarrollo natural con un terreno de admirables condiciones, pero sin desengramar, mal preparado, cubierto de plantas cualesquiera, sin tener presente la necesidad de su simpatía con el terreno, puesto que tiene que alimentarse de él por absorcion, asimilándose la sávia por las raíces y estambres: un mal pergeñado arado que no puede aproximarse á la cepa, so pena de arrancarle las membranas haciéndole un daño irreparable, es la única herramienta que usan, en lugar de un peine que sin molestar en lo mas mínimo la planta, limpiara y extrajera cuantos objetos á su desenvolvimiento se opusieran, dejando el terreno en condiciones de que las raíces puedan penetrar en sus entrañas, y extraer con facilidad la sustancia sacarina que tan ricos frutos sazona.

En lugar de vendimiadores inteligentes que cortaran la uva en sazon y por clases, tenemos segadores de heno, mujeres y niños que lo mismo cortan la uva verde que la madura, el agráz que la pasa, y en vez de buenos y limpios lagares para pisarla, jaráices que mejor podrian llamarse zahurdas sucias, cuando el mosto exige tanta limpieza y aseo.—El lujo de nuestros antepasados en este género, consistia en tener las tinajas y toneles de dimensiones exageradas, sin considerar los graves perjuicios que dicho sistema les ocasionaba. Son tan graves dichos perjuicios, que exigen perentoriamente una reforma radical, adoptando en lugar de estas vasijas, las que en su lugar correspondiente indicaremos: esta sola reforma seria bastante por sí sola para producir incalculables beneficios, y vamos á probarlo exponiendo algunas consideraciones que estén al alcance de todos los que directa ó indirectamente conozcan algo de este importante ramo.—

Supongamos un tonel con cabida de seiscientas ó mil arrobas, y tengamos en cuenta el tiempo y la cantidad que se necesita para llenarlo de mosto, y tambien la época en que se hace la vendimia, que siendo en la que principian lluvias equinocciales, resultaria un gran perjuicio de tener que juntar los mostos que se cogen en buena sazon y secos, con los que á consecuencia de las aguas se recogieran verdes y mojados, sin beneficio para ninguno y en perjuicio de todos; pues puede acontecer que despues de un buen dia de vendimia, en el cual colocamos en la vasija 400 arrobas de mosto, en el siguiente aparezca un temporal lluvioso, y, sin embargo, hay que seguir la recoleccion cogiendo la uva en malas condiciones, mojada y verde, como casi todos los años acontece.

Aquí tropezamos ya con un perjuicio gravísimo: ¿Dejamos el gran tonel con 200 ó 300 arrobas de vacio? No, porque se destilaria el mosto, no haria una fermentacion regular sin el contacto atmosférico, ni soltaria la espuma, y se perjudicaria hásta el extremo de no poderse aprovechar como vino. ¿Le agregamos para acabarle de llenar, lo que hemos cogido verde, podrido, mojado y en tan malas condiciones? Creemos que la respuesta se ocurre sin necesidad de comentarios: el perjuicio resalta á la vista menos perspicaz. Otra circunstancia no menos digna de tenerse en cuenta es, que en esas cantidades tan grandes, la cosa mas insignificante, como un mal olor adquirido, una fermentacion irregular, lo que no es extraño teniendo presente que lo primero fermentaba ya cuando se le agregó lo último, etc., comprometen un capital, y en una pipa de 36 arrobas es menor la pérdida y fácil el remedio. Ya dejamos indicados algunos perjuicios de los que se originan al llenarlos; pero aun podemos señalar algunos otros de los que tienen lugar al desocuparlos, ó al vender el vino. En la mayor parte donde usan estas vasijas venden sus vinos en pequeñas cantidades á los arrieros. ¿Quién es capaz de apreciar los perjuicios que resultan de dejar cualquiera de estas grandes vasijas principiadas? Hemos observado que generalmente los vendedores, comprendiendo dichos perjuicios, exigen de los compradores, como condicion en el contrato, que vuelvan á sacarles los restos, ocurriendo con frecuencia que por no verse obligados á cumplir lo pactado, no les compran mas.

Creemos que no habrá necesidad de mas razones, por ser suficientes las expuestas. Poco se necesita para comprender las ventajas que se reportarian con el sistema de vasijería que recomendamos: la pipa que describiremos es mas manejable y se puede

colocar mejor; es mas fácil apreciar el tanto y clase de administracion que debe aplicarse al vino que contiene; pueden ponerse separadas las cantidades de mostos que por las circunstancias del buen tiempo, ó por la bondad de su clase se extraen de la uva, sin que sea necesario ligarlas con otras peores: es menos expuesto á una rotura que comprometa el líquido que contuviere; es una cantidad mas adecuada para su venta, y en caso de quedar algun resto se conserva mejor que en una vasija mas grande: se puede trasportar de un punto á otro con mas facilidad, seguridad y economía, sin hacer uso de los pellejos, que tanto perjudican y trastornan el gusto y el aroma del vino, y por último, es un capital tan bien empleado, que cuidándolas como corresponde, á los veinte ó treinta años de servicio valen lo mismo que nuevas. Por el contrario, las tinajas, una vez rotas no tienen ningun valor, ni tampoco los conos ó toneles, que ni son fáciles de realizar, ni valen la mitad de lo que cuestan.

Antes del año de 1850 próximamente, entre los vinicultores de Jerez era muy general la creencia de que para envasar los mostos á la piquera, eran inadmisibles las pipas nuevas sin envinar, y que eran mucho mejores las envinadas sin lavar, y predominaba la creencia de que no habia perjuicio con que hubiesen servido mucho tiempo para vinagre; de aquí resultaba que esta injustificada preocupacion y la necesidad de envinar la vasija nueva, obligaba á los extractores á tener en sus bodegas almacenados algunos partidos de vinos inferiores que los aplicaban á aquel objeto. El valor de una pipa envinada sobre la que no lo estaba, se calculaba en 20 rs., ó lo que es lo mismo, se apreciaba en esa cantidad el valor del envinado de un pipa y con la circunstancia de serlo con vino malo. Los buenos envinados se sacrificaban todos los años á la fermentacion de los mostos, de modo que aquí tenemos dos perjuicios: el uno envinar las pipas nuevas con mal vino, y el otro perder el capital que significan los buenos envinados. Réstanos saber definitivamente si hay un tercero; nosotros creemos que los envinados, cuanto mas fuertes, perturban mas las fermentaciones, lo que en este caso constituye el perjuicio mas grave. Ahora bien; hasta hoy, esa rutina absurda que tantos perjuicios ha causado y está causando aun, solo por algunos, é imperfectamente, ha sido variada; y decimos imperfectamente, porque si bien es verdad que hace algun tiempo que usan para los mostos algunas pipas nuevas, en la generalidad se usan en las peores condiciones, sin rascar ni igualar las duelas por dentro, sin lavar, y sin esmero de ninguna clase. Esto, que á juzgar por lo que

sucede, parece que lo creen de poca ó ninguna importancia la generalidad de los vinicultores, es para nosotros, como ya hemos dicho, de muchísima para los buenos resultados futuros, y por eso lo repetimos con insistencia.

Los mostos de yema son los que justamente deben preferirse para envinar las vasijas nuevas, siendo estas las mejores para los mostos: primero, porque la fermentacion extrae de la madera nueva la parte resinosa, reemplazándola con la parte cremosa que, despues de cuajada, se convierte en cascarilla, que tan buenos oficios hace; y segundo, porque reinando en nosotros el convencimiento de que los envinados contribuyen á que las fermentaciones se perturben, y por tanto resulten irregulares, perjudicando el objeto que nos proponemos mejorar, debemos evitarlo á todo trance, proporcionándonos además una gran ventaja, puesto que los buenos envinados tienen su aplicacion oportuna y provechosa; por lo tanto, la vasija nueva y solo la nueva, hasta donde alcance, debe ocuparse en la fermentacion de los mostos. En el caso de que no haya bastante, se deben completar con las que tengan el envinado defectuoso, con el solo objeto de que se mejore, como ya hemos indicado, no por beneficio al mosto y sí á la vasija. Cuando por cualquier circunstancia queden algunas botas nuevas vacías, pueden envinarse con lías ó con vinos bajos, pero que sean nuevos, y obsérvese que al poco tiempo el vino parece tener mas edad, y en lugar de haberlo perjudicado la madera nueva, ha sucedido lo contrario, ó mas claro, hay vinos que se mejoran con envasarlos en madera sin envinar, y son los nuevos defectuosos pertenecientes á la marca *E* del grupo tres rayas (1).

XIV.

Maderas para construccion de vasijas.

La mejor clase de madera que se emplea en las construcciones de vasijerías para vino y alcohol, es el roble alvar, criado sin riego y en terrenos secos. La mejor época de cortarla es en los menguantes de las lunas de Diciembre y Enero, y la mejor administracion que puede dársele es rajarla inmediatamente despues de cortada, y apilarla á la intemperie, conservándola en este estado hasta que esté bien seca, sin olvidar que la que necesita mas

(1) Véanse los cuadros respectivos.

tiempo, y es mejor por ser mas compacta para secarse, es la de los primeros ruedos del tronco.

La mas alta no es tan buena por ser mas porosa y mas ligera, por lo cual se seca mas pronto, siendo la primera que principiará á labrarse, volviendo á apilar las duelas hasta que queden completamente desangradas.

XV.

Construccion de vasijas.

Las vasijas que hasta hoy producen mejores resultados por la proporcion de su cabida, la facilidad con que se manejan, y los buenos resultados que producen en el almacenamiento de los vinos y su crianza, son las que en Andalucía se llaman botas de asiento, de cabida de 36 arrobas jerezanas, ó sean 132 galones ingleses; y las que con cabida de 30 arrobas ó sean 110 galones ingleses, llamamos de extraccion.—Las que hoy son mas perfectas y pueden considerarse como modelo, son las construidas en los talleres jerezanos, para cuya confeccion solo tenemos que recomendar la necesidad de que se rasquen por dentro hasta que las duelas queden tan iguales como por el exterior. Las botas que han de recibir mostos ó vinos, como indicamos antes, deben estar perfectamente rascadas é igualadas las duelas por dentro, puesto que si esto no se hace, despues de costar caras, nunca será posible lavarlas bien. Las pequeñas concavidades que resultan entre las duelas por dentro, atendiendo á la labor tosca que se las da, son otros tantos receptáculos de inmundicia donde no pueden penetrar las cadenas, siendo por lo tanto insuficientes para arrancarle la *lamilla* que crian despues de algun tiempo de vacías, lo que es sumamente perjudicial á los vinos.—Los distritos que, como las Castillas y otros análogos, tienen difíciles vias de comunicacion, atendiendo á las condiciones especiales de sus carros de trasporte, deben adoptar mejor las botas de 30 arrobas que las de 36, por ser mas manejables.

XVI.

Preparacion de las vasijas.

Una vez concluidas las vasijas, se le abrirán los falsetes ó estivas y las bocas, cuidando no queden rebabas por dentro, y se llenarán de agua salobre, porque la dulce se corrompe con la parte vinosa de la madera, ocasionando graves perjuicios. Si no la hubiere de la primera, se agregará á la segunda un cuartillo de almud de cal viva, ó dos libras de sal comun á cada una. En este estado se almacenarán, repasando los salideros, brocas, etc.—Con el objeto de que las pipas que hasta hoy se usan en las condiciones del sistema, ó mejor dicho, de la rutina antigua, se pongan en las que indicamos, sin que por esto haya que hacer trabajos ni gastos infructuosos, debe cuidarse de arreglarlas en cualquier circunstancia en seguida que queden vacías, no volviéndolas á ocupar sin antes clasificar perfectamente los envinados (puesto que despues de secas es muy difícil hacerlo), poniendo á propósito y con arreglo al cuadro de marcas, las que determine cada una de estas clases y tipos, con precision y claridad. Dichas marcas se pondrán en el fondo de cada bota de modo que no puedan borrarse, en la forma siguiente:—A las clases tipo Avellana, se les pondrá á la primera B' y á la segunda B", etc., etc.—Una C' si el tipo es Almendra. Una D' si es Manzana, en la misma forma que las anteriores; y sucesivamente como mas adelante indica el cuadro demostrativo de marcas generales. Una vez concluida esta operacion, se les hará un rascado ligero, pero igualando perfectamente las duelas que tengan realce, quedando así preparadas para el lavado.

XVII.

Limpieza de las vasijas para vinos.

Solo apelando al sentido práctico de las cosas, parece que debiamos prescindir de ocuparnos y llamar la atencion de nuestros lectores sobre esta operacion, porque debiamos suponer que no habria quien pusiera en duda la necesidad, la bondad y la conveniencia de la limpieza en todo lo que con los efectos del consumo

humano se relaciona; pero es la verdad que hoy como siempre, se siguen operando estas faenas con el mismo abandono, sin que nos podamos explicar el motivo que para ello se tiene presente, ni á qué cálculo obedece práctica tan absurda. Así vemos que una pipa que por espacio de cincuenta ó cien años ha contenido vino superior, y que habiendo quedado vacía se destina á la exportacion, exige para lavarla imperfectamente mucho costo y mucho tiempo, y lo que es mas grave, el sacrificio de la mayor parte de su rico envinado á fuerza de cadenas y de agua, y para lavarla bien el del envinado por completo arrancado por los rascadores sin reportar beneficio á nadie ni á nada; pudiéndose, por el contrario, segun nuestro sistema, llegar á este estado, siéndole suficiente algunos estrenques y enjuagues sin perjudicarle nada al envinado. Para evitar estos perjuicios, nosotros creemos que nunca ni por nada debe ocuparse ninguna pipa con mosto ni con vino sin que antes esté perfectamente rascada, lavada en claro y bien en claro.

Si no hay duda que las suciedades perjudican los vinos como lo demuestra el desmérito de los que proceden de turbios, ¿por qué no se han de usar para todas las operaciones las pipas lavadas en claro? Por otra parte, ¿quién puede calcular los perjuicios que las suciedades ocasionan, imprimiendo á los vinos vicios ó defectos de orígen, por medio de la combustion constitutiva, los cuales se multiplican segun los vinos van añejando?

Si no nos cabe duda de que las suciedades de los turbios, solo mientras se aclaran comunican al vino mal gusto y prostituyen su aroma, ¿qué debe suceder con las que fermentan con los mostos?—No hay que dudarlo; falta de aseo en las operaciones y obtener vinos especiales, limpios, finos y aromáticos, son dos cosas incompatibles: por lo tanto, cada dia que pasa va siendo mas apremiante la necesidad de que se ejecuten todas las operaciones con proligidad y limpieza, puesto que como ya hemos dicho, cualquiera suciedad influye notablemente sobre los aromas esenciales.—No perdamos de vista que hoy los vinos que no son olorosos, finos y limpios, por mas que tengan buenas las demás cualidades, no tienen valor ni es fácil su realizacion.—La falta de limpieza ataca precisamente á los mas delicados, que son los que tienen mas precio; por lo tanto, á conseguir el aumento de estas clases deben encaminarse todas las operaciones y procedimientos industriales, consignando el modo cómo deben operarse estas faenas para evitar en lo sucesivo los perjuicios consiguientes.—Las pipas nuevas (que como decimos en el artículo

anterior, deben quedar llenas de agua salobre con el objeto de que se empleen todos los años en recoger la cosecha de mostos, quince dias antes de ocuparse, se las vaciará el agua, y sin dar lugar á que se sequen, se lavarán (y entiéndase para siempre que cuando hablamos de lavado de vasijas para vino es siempre en claro, nosotros nunca trataremos de lavar en turbio) dándoles cadenas hasta adquirir la conviccion que no les queda adherida por dentro ninguna lamilla ni otras suciedades.

Seguidamente se les darán enjuagues hasta conseguir que el agua despues de agitada salga perfectamente clara, y se pondrán bien derechas boca abajo hasta que no les quede dentro ninguna humedad: conviene que tengan el falsete quitado, para que el aire las seque bien; luego se enfalsetarán y taparán en firme, colocándolas en sitio en que no las caliente el sol, hasta el momento de llenarlas, que se olerán todas al destaparlas por si alguna hubiera adquirido algun mal olor, en cuyo caso se lavará de nuevo ocupándola en seguida.—Cuando estas pipas, construidas segun nuestro sistema de igualar y cepillar las duelas por dentro, estén envinadas, no se lavarán nunca con cadenas para no quebrantar el embadurnado, sino con estrenques que se tendrán á propósito.

En cuanto á las que construidas por el sistema antiguo hayan sido ya arregladas segun indicamos en el artículo anterior despues de las nuevas, se lavarán, y bien escurridas y tapadas en firme, se colocarán de modo que estén dispuestas siempre que se necesiten ocupar, para lo cual mas adelante indicaremos un medio á propósito. El que no quiera variar la rutina por nuestro sistema, que tenga presente que el lavado sin rascar la vasija nunca sale perfecto. Nadie ignora que la arena, agitándose sobre madera en un espacio dado, arranca infaliblemente las suficientes partículas para empañar el vino, y mas cuando se trata de pipas que se envian á muchas leguas de distancia y siempre en movimiento. ¿Quién se atreve á sacar con enjuagues la arena que pueda tener una pipa en que las duelas próximas á la boca tengan realce? ¿No se sabe perfectamente que va siempre arrastrando por la madera y se queda tras de cualquier obstáculo que se le oponga? Todo esto y otros muchos perjuicios que ya hemos apuntado y otros que apuntaremos, habrán desaparecido siguiendo nuestro sistema.

XVIII.

Enjuagues de aguardientes.

Este empírico sistema se viene usando por muchos, suponemos que sin conocimiento de los perjuicios que causa á sus mismos intereses; y es práctica sumamente perjudicial, en atencion á que si las pipas que se enjuagan son nuevas, predispone mal la madera; y si son envinadas, se descompone la parte de embadurnado que tienen adherida, perjudicando por lo tanto el apreciable mérito de los buenos envinados, como demostraremos consignando algunas pruebas, que no dejarán duda al que quiera tomarse el trabajo de observarlo. Por ejemplo: 1.ª Reconózcanse en los partidos los vinos que estén en pipas que hayan sido usadas con aguardiente, y se convencerán que no hay ninguno fino: regístrense los turbios y se observará que son diferentes de los demás del partido. 2.ª Tómese una pipa que haya servido de vino fino y que esté bien embadurnada de cascarilla, enjuáguese con alcohol, y se observará que si se le deja mucho tiempo dentro, la cascarilla desaparece hecha polvo, y si el alcohol se saca en seguida, tan luego como se seque la pipa se le despega la cascarilla. Y 3.ª Para convencerse mas, si cabe, de que el alcohol ataca los componentes mas finos que tiene el vino, tómese una pipa bien limpia, llénese con vino y alcohol en claro, y obsérvese que, sin embargo de estar limpia la pipa y en claro el líquido que en ella se ha depositado, si á los pocos dias se trasiega en otra, y como el vino haya sido bien fino, tiene como residuos, lo menos una arroba, de turbios yesosos blancos, y si no es el vino tan fino, tiene menos relativamente, ó lo que es lo mismo, la cantidad de los residuos está en relacion con la mas ó menos finura del líquido. El que quiera satisfacerse, que lo haga analizar y quedará convencido que el alcohol en las vasijas ó en los vinos, con exceso, es sumamente malo; y que es á la parte cremosa á la que mas directamente ataca, convirtiendo los vinos finos en bastos. ¡Cuándo habrá en los centros vinícolas españoles escuelas de química y física para los prácticos....!

XIX.

Empajolado de la vasija.

Este procedimiento, aunque no necesario habiendo la suficiente proligidad, tiene alguna importancia como prevencion, y para los casos en que la prevision no alcanza; pero debe usarse solo como agente contra el ácido, y solo en ciertos casos, del modo siguiente: Concluida de lavarse la pipa y vaciada el agua, se apartará, colocándola boca arriba, y quitándola el falsete, se cogerá una vara sencilla de pajuela, y encendiéndola por las dos puntas, se cuelga de un palito ó alambre á propósito, puesto para el efecto atravesado encima de la boca de la pipa; una vez que la pajuela haya acabado su combustion, colóquese la pipa bien derecha boca abajo á escurrir, hasta que se adquiera la conviccion que no la queda humedad ninguna: concluida esta operacion, se enfalsetará y se tapará bien en firme, dando por terminada esta faena.

XX.

Conservacion de la vasija vacía en general.

Para conservar en buen estado y órden las vasijas vacías, se colocarán en un lugar de las bodegas donde no haya que moverlas á menudo, cuidando de que si se ponen empinadas, no estén las tiestas enterradas, sino que por debajo se les establezca ventilacion: de este modo, y estando como hemos dicho, bien tapadas y enfalsetadas en firme y por órden de marcas, con solo regar ligeramente las andanas algunos dias de fuerte calor, se conservan perfectamente.

Algunos dias antes de ocuparlas, se registrarán, y si están secas y por consiguiente se les han aflojado los aros, se les sentarán, rebatiéndolas suavemente, porque si se aprietan demasiado se saltarán los aros, ó mortificarán demasiado la madera cuando esta, al contacto de la humedad, haya crecido. Despues de estar los aros sentados, se regarán por fuera con una regadera, cuidando que no penetre el agua dentro, ni les quede en los fondos, sino que se mojen por igual.

XXI.

Bodegas.

En las operaciones de vinos no existe ninguna, por nimia ó insignificante que á primera vista parezca, cuyo resultado no influya directamente en la calidad del líquido; por lo tanto, desde que empieza la recoleccion de la uva hasta que se entrega el vino al consumo, hay que vigilar todas las faenas con la misma atencion, con igual esmero, pues no puede decirse que unas sean mas importantes que otras, sino que todas son igualmente interesantes; y del conjunto de ellas depende su bueno ó mal éxito.

Sentado este principio, cuya trascendencia no cesaremos de hacer notar, vamos á principiar ocupándonos ante todo de las condiciones que deben reunir los locales ó bodegas donde hayan de criarse los vinos. Estas podrán ser de diferentes formas, segun las condiciones topográficas del terreno y las particularidades del mosto sobre que se opere; pero en su trazado debe adoptarse en lo posible la forma rectangular, por ser la que mejor se adapta á la distribucion de las andanas y á la vigilancia y órden de los trabajos.—En España, cuyos vinos tienen la suficiente fuerza de resistencia, y cuyo clima templado no está sujeto á cambios bruscos de temperatura, deben desterrarse por completo las cuevas ó bodegas subterráneas, donde jamás debió por nada ni por nadie haber bajado una gota de vino natural español.

Para demostrar este error, baste decir que en la época de la venta de los vinos, están en la cueva á 6 ú 8° sobre cero, cuando en los mercados, á donde se trasportan para su venta, se eleva á 36. ¿Se puede concebir que resistan tan brusca variacion en buenas condiciones para el consumo inmediato? ¡¡¡Veintiseis grados de diferencia en horas!!!

En general, las bodegas de Jerez pueden servir de modelo, teniendo en cuenta que se construyan con las condiciones siguientes: Que el sitio sea completamente seco y distante de todo paraje inmundo donde existan depósitos de materias pútridas ó corrosivas, ó le atraviesen cañerías de gas ó de aguas sucias, porque el vino es una sustancia excesivamente simpática y se asimila por absorcion todas las esencias ó miasmas que á su alrededor se exhalan; así recomendamos en los casos que este pequeño lujo pueda darse, que en derredor del edificio se plante un jardin con flo-

res y plantas aromáticas. Las aguas que para las faenas interiores precise emplear, han de ser de buena calidad, y sobre todo con salida fácil y rápida, conducida por cañerías ó tubos tapados. En el caso que sea forzoso hacer alguna letrina, constrúyase al Norte, en el paraje mas apartado, y téngase en el mas perfecto estado de aseo, para que sus emanaciones perjudiquen lo menos posible.

El sitio sobre que se levante el edificio, ha de ser enteramente seco, en terreno arenoso ó calcáreo, que es el que menos conserva la humedad. Si el terreno fuese arcilloso, ó por ser la localidad fria ó estar sometida á frecuentes lluvias estuviere sujeto á una humedad permanente, se cubrirá el suelo con una capa de hormigon duro y seco, elevando el pavimento de la bodega 25 ó 30 centímetros sobre el terreno en que se haya de emplazar, para preservarla de esa influencia y evitar de una manera segura toda inundacion ó simple entrada de las aguas de lluvias. Es preciso que el aire se renueve con facilidad y frecuencia en el interior de las bodegas, para lo que se establecerá un sistema de ventilacion en correspondencia á los cuatro vientos, y cuando esto no fuera posible, se abrirán claraboyas ó ventiladores en el tejado. Las ventanas deberán estar á una altura de 25 á 30 centímetros sobre las botas de tercera, á fin de que se establezca bien la corriente de aire que ha de purificar la atmósfera que en ciertas épocas del año, y principalmente en el verano, se condensa en la parte superior de estos edificios, por efecto de la evaporacion de los vinos y los calores excesivos. En los locales que para preservarlos de la humedad se hayan levantado sobre el nivel del suelo, las ventanas han de ser mas rasgadas, de modo que su parte inferior esté mas baja y se efectúe mejor la ventilacion. Las andanas deberán tener cuando menos 6 varas de anchura para que las faenas se hagan sin dificultad, teniendo en cuenta que el desahogo del espacio en que se opera constituye una economía positiva, y que, por el contrario, la estrechez es causa de perjuicios considerables, tanto porque se maltratan las cabezas de las pipas, como porque las manipulaciones se hacen difíciles, gastándose en poco tiempo mas jornales, y ocasionándose derrames que valen mas, sin duda, de lo que se hubiere pretendido ahorrar en terreno y construccion.

Estas son las condiciones esenciales bajo cuyas bases debe montarse toda buena bodega, y no entramos en otros detalles de mas importancia, porque las circunstancias de localidad han de modificarlas con sobrada frecuencia, y porque conceptuamos po-

drán ser previstas por los interesados si se penetran bien de nuestras indicaciones y las realizan con la mayor escrupulosidad posible.—En cuanto al gobierno interior de las bodegas, solo se requiere órden, actividad y limpieza: estas tres condiciones son indispensables; la una para el buen método y consiguiente economía de los trabajos, la otra para que no se sufran perjuicios por apatía, y la otra por las razones que ya dejamos apuntadas; pues no hay que olvidar que cuanto mas fino es el vino, con mas facilidad absorbe y se asimila cualquier miasma pestilente; así, pues, la pulcritud y el aseo han de llevarse hasta la exageracion, exigiéndose exista, no solo en el local, sino tambien en los operarios empleados en las faenas interiores.

Concluiremos recomendando que siempre que se riegue el local, se haga sin exceso y no olvidando nunca abrir las ventanas, para que no se reconcentre la humedad momentáneamente producida. En las temporadas de fuerte calor y en los dias que reinen con violencia los vientos de S. y del E., se tendrán cuidadosamente cerradas las ventanas que á esos lados correspondan, y se dejarán abiertas las de los costados opuestos.

XXII.

Asiento de los mostos.

La solidez de los pavimentos de las bodegas, base sobre la que han de colocarse las andanas, debe ser tal cual lo exige el enorme peso que va á gravitar sobre ellos, y la circunstancia de que pasan cientos de años sin que esas andanas se levanten, en atencion á lo que habremos de exponer en su lugar correspondiente. Al colocarse las escaleras, es indispensable que queden los dos cuartones que las forman una tercia retirados uno de otro, y algo mas ó menos relativo á las dimensiones de la vasija; que cada pipa tenga debajo un espolin sentado en un retallo de ancha base, y que queden calzadas con inteligencia: no ha sido una sola vez la que por falta de conocimiento al colocar los calzos, hemos visto andanas caidas y pipas poco menos que inutilizadas, por efecto de las esquinas de los retallos mal puestos.

Es preciso convencerse de lo perjudiciales é inútiles que son los embudos, que al tiempo de la fermentacion de los mostos se acostumbra colocar en las bocas de las pipas; y decimos perjudiciales é inútiles: 1.º Porque suponemos que se hace para que no

se pierda el líquido que sale agitado por la fermentacion, y esto no se consigue: hemos tenido ocasion de observarlo, y si ha habido alguna diferencia entre las pipas á que se les puso embudo y las que no, aparecia la ventaja á favor de las últimas; por consiguiente, cuando menos con este objeto son inútiles. 2.° Decimos perjudiciales, porque se impide la salida á las espumas, que como á todos los líquidos que las expelen en su ebullicion, le son tambien nocivas al vino; obsérvese el almíbar, el arrope, etc. Por lo tanto, nosotros hemos creido ventajoso el reemplazarlos, colocando unas canales por medio de las escaleras y al largo de las andanas, con alguna corriente hácia uno de los extremos, donde á propósito se colocará un recipiente que todo lo recoja, creyendo de este modo conseguir dos cosas: la primera, que las espumas no vuelvan á la pipa, pudiendo salir con facilidad; y segundo, que no se pierda ningun mosto.

Como en tiempo de vendimia generalmente llueve, y las botas se llenan de lodo, conviene que se limpien al sentarlas, para que si rebosan en la fermentacion y el mosto que se vierte se recoge, no lleve tanta suciedad.

Una de las cosas que consideramos perjudiciales, es que á las pipas se les pongan retallos en las bocas antes de que fermenten. Si fuera dañoso el que las botas que tienen la boca tan pequeña estuvieran durante la fermentacion destapadas, ¿qué sucederia con los conos y tinajas que se usan para este objeto en otras provincias? Nosotros creemos que á los mostos durante la fermentacion les conviene estar en contacto con el aire, y que hasta donde sea posible se les debe librar de las espumas.

Como ya hemos dicho, repetimos que se reconocerá la solidez del pavimento sobre el cual han de colocarse las andanas, hasta adquirir el convencimiento de su firmeza. Despues se colocarán las escaleras de modo que los espolines les den una altura de 30 centímetros, cuidando que quede precisamente uno debajo de cada pipa, apoyando además las diferentes puntas de los dos palos con lo que necesiten. Al largo de las andanas, por medio de las escaleras y sobre los espolines, se colocarán canales para recibir el líquido que vierte la fermentacion, conduciéndolo á un recipiente que se establecerá en los extremos de cada andana, cuya corriente se constituirá por medio de un pequeño suplemento sobre el espolin del extremo opuesto. Se colocarán 3 botas, una en cada extremo y otra en medio, se pondrán alineadas y bien derechas, describiendo una ruta que sirva de guia al operario que ha de sentar, y que no debe olvidar la importancia de

que queden bien embojadas, que es lo que en primer término constituye lo sólido de la obra. Los retallos importa mucho que estén bien partidos y que se casen con inteligencia, con objeto de que apoyen las pipas por igual y que las duelas no sean molestadas por las esquinas á causa del mal asiento de los calzos, consiguiendo de este modo dar mas solidez á la obra. Sentado ya el mosto en sus andanas, se colocarán en los extremos sus madrinas correspondientes, se dará un barrido á las pipas, y se dejarán completamente destapadas, sin ponerlas embudo.

Ya los mostos almacenados como queda explicado, los dos directores, ó por lo menos el de la bodega, seguirán observando las alteraciones que se noten, producidas por la fermentacion y anotándolas en el libro de la misma por su órden y número de cada pipa, segun dejamos indicado.

XXIII.

Del mosto ya convertido en vino.

El mosto ha concluido cuando menos en su mayor parte la fermentacion, y es llegado el tiempo de principiar por órden de su estado á separarlo de los resíduos ó lías, y de ponerlo en condiciones de añejarse; por consiguiente, la primera operacion que exige es la clasificacion, á la cual deberán asistir los dos directores, el de la bodega y el de la viña, sin olvidarse de sus cuadernos respectivos. Para dar principio á dicha operacion, y que se puedan definir convenientemente las clases, adoptaremos un sistema de marcas y signos que la práctica nos ha indicado ser conveniente. Estas marcas las dividiremos en dos clases, una de orígen y otra de grupos: las marcas de orígen serán todos aquellos signos que indiquen la localidad á que pertenecen, el pago, el nombre de la viña y las clases de plantas productoras.

Por ejemplo: marcas de orígen, Jerez, Carrascal, Amorosa, Palomino, Perruno, etc., etc. Las marcas de grupos serán las que la costumbre nos ha suministrado hasta hoy, como una, dos y tres rayas |, ||, |||.—Cada una de estas tres marcas, significan un grupo, puesto que de cada una resultan tipos diferentes. Al primero, 1, llamaremos *flor*; al segundo, 2, *fruta*, y al tercero, 3, *hueso* por su órden, haciendo observar que solo tienen por objeto señalar cada partido entre sí, lo mismo los mas superiores de Jerez, que los mas inferiores de otro cualquier centro productor

español. Se considera partido cada cosecha de una viña que pertenece á un dueño, y bajo la misma direccion se cria y se almacena. La marca invariable para todos los partidos será una A.—A esta misma marca se le agregarán signos ó exponentes algebráicos para determinar sus respectivas clases, en la forma siguiente: Si es de primera, A^1; si es de segunda, A^2, etc. Entendiéndose que estas marcas, como ya hemos dicho ó indicado, son extensivas á todos los partidos de vinos españoles entre sí; de modo que las marcas de orígen indicando las localidades, pagos, viñas y plantas productoras, demuestran tambien la mas ó menos bondad, mayor ó menor precio de cada partido. Por ejemplo: A, A^2, del centro jerezano; A^1, A^2, del centro malagueño, etc., etc. Las de grupos, la mayor ó menor cantidad que cada partido tiene mejor ó peor, y las de los partidos, la diferencia que existe entre una y otra añada, y entre uno ú otro distrito.—Una vez clasificado el vino por los dos directores ó por el de la bodega á presencia del de la viña, segun dejamos indicado, pasarán las notas que, relativas al partido de que se trata, contenga el libro de la viña, al de la bodega, para que el director de esta las tenga presentes en lo sucesivo, y el resultado de la clasificacion de los vinos pasará al libro de la viña para los mismos fines, como se indica en el cuadro que damos á continuacion:

DEL MOSTO YA CONVERTIDO EN VINO.

Fechas.	Clase.	PROCEDENCIA.				Cantidad en pipas.	GRUPOS.			Desechos.
		Término.	Pago.	Vino.	Viduños.		Flor.	Fruta.	Hueso.	
1871	A' (1)	Jerez.	Carrascal.	Amorosa.	Palomino.	31	15	7	5	4
»					Perruno.	29	10	9	5	5
					Mantuo castellano.	35	18	6	5	6
					Albillo.	22	11	5	4	2
					Etc. (2)					(3)

(1) Esta A' demuestra que el partido, atendiendo á las marcas de sus vinos y á su estado general, se ha considerado de primera clase.

(2) De este modo es fácil averiguar cuál viduño produce mas y mejor, y cuál de sus especialidades es mas aceptable.

(3) Sumando los desechos, y restando esta suma del total de pipas, se ve la cantidad á que queda reducido el partido para añejar: estos desechos en su mayor parte desaparecerán con nuestro sistema.

Hecha esta operacion todos los años, puede saberse con exactitud qué clase de plantas deben adoptarse para cada clase de terrenos, con mas ventaja para las plantaciones, lo que creemos de bastante importancia, sin mas gastos ni mas inconvenientes que lo que cuesten los libros y algun mas tiempo que empleen los directores. Con todos estos antecedentes, el director de la viña concluye su cometido relativo á este partido, y vuelve á observar y dirigir las operaciones pertenecientes á la siguiente cosecha.—Una vez consignadas todas las operaciones que hasta aquí son concernientes á este interesante asunto, y que hemos creido mas á propósito para producir los resultados que nos proponemos conseguir, pasemos á ocuparnos de la no menos importante operacion del deslío, consignando con la claridad que nos sea posible las reglas mas en armonía con dicha operacion, poniendo de manifiesto todas las consideraciones que creamos necesarias para ilustrar el asunto, con el objeto de que el director de bodega, antes de proceder á la operacion material, forme su juicio y no fie nunca, como sucede, la apreciacion á la impresion del momento, teniendo presente la necesidad de fijarse y determinar convenientemente todas estas faenas, sobre las cuales opera despues el tiempo y hace multiplicar relativamente las ventajas ó desventajas del resultado definitivo; mas claro, porque en este momento supremo se deciden las grandes fortunas ó las grandes desgracias futuras.

TERCERA PARTE.

I.

Generalidades.

Los vinos de Jerez tienen el privilegio de figurar en primer término por sus buenas cualidades naturales, hijas de la posicion topográfica y bondad de los terrenos en que abundan sus pagos, del sistema de plantacion, clima, etc. Como consecuencia lógica, son excesivamente densos sus componentes, y por tanto tardos en la fermentacion y difíciles en su desarrollo, como todos los cuerpos de larga vida, notándose en algunas pipas tal estado de irresolucion, que no es suficiente un año para que naturalmente se desarrollen en ellas los primeros fenómenos de su desenvolvimiento. Esta circunstancia no debe pasar desapercibida, puesto que causa graves perjuicios su olvido, cuando se opera el desliо en los mostos que se encuentran en este estado, y se administran sin que hayan concluido sus evoluciones. Hay tambien otros menos densos, que siendo pronta y suficiente para su primitivo desarrollo la primera fermentacion, están en su época natural en sazon para desliarlos y darles la administracion que les corresponda, no debiendo dar tiempo á que alguna reaccion los conmueva y pase la verdadera oportunidad, que tan beneficiosa es para los resultados que nos proponemos obtener.

Esta notabilísima diferencia que observamos, no solo en los vinos de Jerez en general, sino en casi todos los partidos entre sí, creemos se modificará hasta el caso de no hacerse notable, cuando las operaciones de vendimia se ejecuten segun nuestro método indica; pero mientras esto no suceda, ¿á qué criterio responde el cálculo de desliar estos partidos en un mismo dia? El que en un mismo partido existan algunas pipas de mosto que necesiten dos años para su verdadero desarrollo y otras á las que son suficien-

tes cuatro ó seis meses, demuestra que todas las que componen el partido forman una escala gradual entre sí, como lo forma la sucesiva y periódica madurez de la fruta de un árbol. ¿Qué sucederia si á este árbol se le cogiera la fruta toda en un dia? Claro es que se perderian lo menos las dos terceras partes de su producto, una por verde y otra por pasada de madurez.

No podemos dudar que en esta comparacion del partido de vino nuevo y la fruta del árbol existe mucha analogía, y por lo tanto es urgente y de sumo interés estudiar y aprovechar la oportunidad de operar el desliо y administracion de los vinos nuevos, como la de la madurez de todos los frutos. Comprendemos que estas operaciones ofrecen algunas dificultades en la práctica, pero de poca importancia ante sus inmensos beneficios. Los demás vinos de las diferentes provincias españolas, es verdad que presentan diferentes caractéres, pero obedeciendo siempre á su orígen genérico, observándose por lo tanto en ellos una relacion sucesiva que, como las ramas de un árbol, se extienden en diferentes direcciones, buscando su equilibrio natural, pero sin separarse de su primitiva base. Son todos buenos relativa y naturalmente, y susceptibles de mucha mejora, porque los métodos y procedimientos que con ellos se han usado hasta hoy, son lo mas malo posible; por lo tanto, sus adelantos serán muy notables el dia que en lugar de dichos procedimientos rutinarios y caprichosos, se empleen los que sean resultado de la experiencia, en analogía con cada clase, y no olvidando que la primera operacion, ó mejor dicho, la operacion de clasificar, desliar, administrar los vinos nuevos que se destinan para la crianza, es la mas importante, y por lo mismo es muy necesario no omitir trabajo ni costos por lo que puedan contribuir á su buen resultado.

¿Puede ser conveniente que se administre del mismo modo la primera cosecha de una viña nueva que la de otra vieja? Tal vez no faltará quien diga que sí, porque ha pesado el vino de su majuelo y produce un 12 ó 13 por 100 de alcohol, cuando el de la viña vieja y del mismo pago produce lo mismo; pero nosotros diremos al que así piense, que se equivoca completamente, pues si el elemento alcohólico es igual, existe variacion en los demás componentes.—Generalmente los vinos son delgados, porque en su fermentacion se han desprendido de la parte azucarada con exceso, aumentando la graduacion alcohólica; de aquí el gran perjuicio consiguiente á vinos que se hallan en este caso, cuando se les agrega espíritu que les sobra, y no se les suministra dulce que les falta, quitándoles de tal modo su tendencia y buen estilo, y no

dándoles el elemento que les es tan necesario para que lleguen á ser lo que debian con una buena administracion.—Si está en la conciencia de todos qne cbando un vinn está escaso de alcohol es tan importante para su crianza y buen resultado agregársele, ¿cómo se comprende que no se le auxilie con el elemento azucarado cuando lo requiera el caso?—Nosotros pensamos que si da buenos resultados la adicion de una de las partes componentes, como sucede con el alcohol, lo mismo sucederá con las demás. No creemos que se convierta nunca el alcohol en azúcar, pero sí que de esta se produce aquel, buscando su equilibrio; por lo tanto, en caso de duda optamos mas bien porque se agregue esta, que no el otro. Los instrumentos que hoy se conocen para apreciar la densidad, son lo bastante exactos para poder hacer comparaciones precisas, y con la práctica pronto se llegará á apreciarla tan exactamente como ya se conoce la del alcohol, y así sucesivamente, como veremos, todas las demás.—Se nos dirá quizá que si se le administra dulce, bien sea por medio del Pedro Ximenez, ó bien arrope, se quedará abocado, lo que es un mal. Hemos agregado vinos dulces á secos, ó mejor dicho, á vinos que han concluido por completo las fermentaciones parciales, y efectivamente se han quedado abocados; pero hemos usado tambien mucho el dulce en el deslio, agregándolo á los que hemos creidos escasos de este elemento, y nos ha producido admirables resultados, lo que nos explicamos del modo siguiente:—Los mostos antes de la fermentacion son dulces; si se les apaga artificialmente, se quedan dulces; luego claro está que con las fermentaciones se secan; y como los vinos tienen, segun su clase, varias fermentaciones parciales despues de la general, de aquí que al que se le agregue dulce al deslío porque lo necesita, se seque naturalmente y no se quede abocado. No perdamos de vista nunca este criterio; debiendo observar que, si por circunstancias que no nos es posible explicar, resultara una fermentacion irregular que fuese causa de haberse descompuesto en demasía el elemento azucarado en ventaja del alcohólico, conviene agregarle dulce con prudencia, y por el contrario, puede perjudicarles el alcohol. Nadie deberá poner en duda la necesidad de que se obre con inteligencia, porque de lo contrario, es mejor no hacer nada; equilibrar los componentes es lo importante.—¿Qué sucedería, qué resultado daria esta operacion hecha sin la precisa inteligencia? Fácil es adivinarlo; el que las mas veces se agregue alcohol al vino que le sobra, y azúcar igualmente, y luego decir que la añada ha sido mala. Si no se quiere sufrir graves perjuicios, es preciso no olvidar que sin mu-

cho trabajo no se pueden aprender las cosas, y que sin saber es muy difícil, si no imposible, hacerlas bien.

Estas observaciones las repetimos y repetiremos con frecuencia y de varios modos, por mas que se nos moteje de difusos, porque son de gran importancia, en atencion á que no solo es un perjuicio inmediato el que se sufre, puesto que los vinos se añejan y se van multiplicando las pérdidas: muchos vinos hay de seis ú ocho años, que habiendo sido iguales en su orígen, valen 300 pesos la bota de uno y 30 la de otro.

II.

Se nota entre la generalidad de los vinateros, la creencia de que para mejorar un vino poco denso, es suficiente agregarle otro que tenga exceso de densidad; pero olvidan por completo la diferencia de los tipos y la relacion de cantidad, que es lo primero que debe tenerse presente. Otros creen tambien que es beneficioso ligar vinos nuevos con viejos, mientras mas añejos mejor. Esto les sucede porque no observan las evoluciones que producen estas ligas ó combinaciones; si las estudiaran debidamente, comprenderian que mientras mas diferencias existen entre dichos cuerpos, mas notable es la descomposicion, y que por ella pierden los nuevos su finura y los viejos su añejez, sin obtener resultados beneficiosos ninguna de las demás partes. Este procedimiento ha causado en Jerez y en otras varias partes pérdidas considerables.—En su consecuencia, sentamos como principios: las ligas con tipos diferentes, nunca pueden dar buenos resultados en los vinos naturales. Como regla general, las irregularidades de estos vinos deben corregirse con los que tengan el mismo tipo entre sí.—¿Por qué no es conveniente ligar los vinos en general?—Porque por algo son tipos diferentes, con opuestas tendencias, y las fuerzas encontradas; si son iguales, se reducen á cero; y si alguna parte puede mas, siempre queda obligada á desprenderse de la fuerza que invierte en someter á la otra, quedando reducida la resultante; sucediendo lo contrario cuando las ligas se hacen con los mismos tipos entre sí, porque se auxilian unos á otros con la fuerza de su bondad, desarrollándose con libertad los aromas especiales de cada clase, y produciendo con facilidad y lozanía resultados satisfactorios.—¿En qué se notan las ligas de diferentes tipos?—En que teniendo cada una su peso diferente y sus tendencias encontradas, se colocan en las vasijas por

capas, de modo que hay vasija que por espacio de mucho tiempo contiene separadas tantas clases de vino como tipos se le han puesto, por lo cual tiene que luchar mucho la fuerza mayor para someter á las demás, quedando esta siempre muy débil y defectuosa, su aroma poco y malo, y sin carácter determinado, de lo que se deduce que cualquiera de los tipos solos, aunque hubiera sido el mas inferior, habria producido mejores resultados que todos juntos.—¿Puede darse alguna regla que indique la simpatía de los vinos y que se puedan ligar sin perjuicio?—Sí; pero es muy difícil para el que no conozca los tipos, puesto que solo obedecen á reglas deducidas de la experiencia por medio de la sensibilidad, confeccionadas en el entendimiento, y sujetas al mas ó menos exquisitismo del individuo que opera sobre ellos; sin embargo, indicaremos una observacion que hace al caso, aunque no en absoluto.—Tómense proporcionalmente los vinos que se quieran ligar, cuidando que estén claros, y obsérvese si se enturbian al juntarse en el combinador, ó si se producen nubecillas que al agitarse el vino vagan entre él; esto demuestra, cuanto sea mas notable, que se repelen, que no existe entre ellos afinidad, y por consiguiente, estas ligas serán siempre muy perjudiciales: por el contrario, si se juntan y no se nota nada por mas que se agite el vino, demuestra que se reciben bien, que le son simpáticas, y por consiguiente, producen buenos resultados en proporciones adecuadas y en tiempo oportuno.

Hay que advertir que no deben confundirse estas observaciones con las que produce la diferencia de densidad: estas, aunque sean afines, al juntarse producen alguna alteracion en los cuerpos, pero sin enturbiarse, y desaparecen tan luego como se haya agitado en la vasija. Obsérvese esta prueba agregando una porcion de vino P. X. ó aguardiente á otra de vino fino, todo bien claro.

Hemos hecho estas indicaciones, por mas que pertenezcan á las combinaciones que son de otro lugar, por creerlas útiles en el momento de operar las faenas del deslío.

III.

La clasificacion de los vinos en general, es verdaderamente lamentable; ¿de qué marcas ó de qué nomenclatura podemos hasta hoy disponer para entendernos y hacernos entender? Las marcas que nos suministra hoy la rutina, que son una, dos y tres, |, ||, |||

rayas (como ya hemos indicado), solo pueden considerarse como marcas de grupos, puesto que comprenden cada una de ellas diversos tipos. ¿Quién duda que la marca raya es la que señala todas las pipas que contienen vino de primera clase, por mas que cada una contenga un tipo diferente? A nadie que conozca algo este asunto puede ocultársele que los vinos contenidos en las pipas de una partida, y que un director de bodega haya marcado con una raya, no son iguales y algunos ni parecidos. Por lo mismo, nosotros las admitimos, no como marcas clasificativas, sino como marcas de grupos; y lo que decimos de la raya, es aplicable lo mismo á las dos rayas y á las tres, en la forma que explicaremos seguidamente, indicando tambien las marcas clasificativas que adoptamos y que están en analogía con las diferentes clases y tipos, lo mismo que una nomenclatura en consonancia con los unos y en relacion con las otras, para evitar la confusion que resulta de la clasificacion empírica que rutinaria y caprichosamente se sigue ó se ha venido empleando hasta la fecha.—Sin las marcas y nomenclaturas que dejamos indicadas, no es posible hacer una buena clasificacion que satisfaga las verdaderas necesidades que exige la operacion para que dé resultados satisfactorios; por lo tanto, ampliaremos estas consideraciones para que nuestros lectores puedan hacerse cargo con mas facilidad, y conociendo las marcas de tipos y las clasificativas, consigan formar juicio acertado y lógico.

En su lugar correspondiente dejamos explicadas las marcas de orígen y de grupos, creyéndolas suficientes para apreciar el estado del partido en general; pero como quiera que cada grupo se compone de varios tipos y varias clases diferentes, surge la necesidad de adoptar otras que determinen con claridad estos tipos y estas clases, operacion que practicará el director de la bodega antes de principiar el deslio, con el objeto de aplicarles la administracion relativa al estado y necesidad de cada una.

Formacion de las marcas clasificativas.

Ya habrán visto nuestros lectores que al primer grupo llamamos flor, al segundo fruta y al tercero hueso, y los señalamos con |, ||, ||| rayas. Vamos ahora á detallar las clasificativas, para lo cual adoptaremos una forma interrogativa.—¿Cuáles son los diferentes tipos de los vinos que componen el grupo |? Avellana, Almendra y Manzana.—¿Cuáles son sus marcas características? El Avellana le marcaremos con la letra B, sirviendo la misma para diferenciar sus clases, agregándoles signos ó exponentes, tales como

B 1.ª, B 2.ª, etc., etc.—El Almendra con una C en la misma forma, y el Manzana con una D del mismo modo que los anteriores.

¿El grupo ||, de cuántos tipos se compone? De los mismos que el anterior, sin embargo de ser mas irregulares, y les pondremos las mismas marcas de tipos, que solo se diferenciarán en que los signos ó exponentes los marcaremos al contrario, por ejemplo: B característica del tipo Avellana; 1.ª B primera clase, y 2.ª B segunda clase, etc.; y en la misma forma los dos restantes, ó sean: C, característica del tipo Almendra; 1.ª C, 2.ª C, primera y segunda clase respectivamente, y D, característica del tipo Manzana, 1.ª D, 2.ª D, etc.—¿Y el grupo tercero |||? De este resultan varias irregularidades, notándose en algunas una tendencia melosa, otra aceitosa y otra acética, que marcaremos: la primera, ó sea el tipo meloso, con la letra E invariable, y sus clases E 1.ª, E 2.ª, E 3.ª, etc. Determinará el tipo aceitoso una F, y el acético una G, señalando sus clases por el mismo órden que dejamos indicado. Por esta combinacion nos resultan en el partido de vino tres grupos, seis tipos, y las clases que de los seis tipos se derivan segun su estado.—¿No existen en los vinos rubios españoles mas tipos que los seis de que se ha hecho mencion?—Sí, el Pedro Ximenez, que marcaremos con la letra Q, y el Moscatel con la N, clasificando las clases de mejor ó peor, del mismo modo que las anteriores.

Todos los demás vinos rubios españoles tienen las mismas tendencias en su mayor ó menor escala, segun su procedencia; los de Málaga tienen un estilo tostadillo áspero, que marcaremos con la letra I. Los de la provincia de Córdoba le tienen pálido ámbar, tipo Samboa, y lo marcaremos con la letra J. Los Bañalbufar tienen el color natural de vino rubio, procedentes de la uva *Malvasía*, y lo marcaremos con la letra K. Los de Huelva, pálido Manzanilla ligera, con la letra L. Con una Ll el del distrito Manchego, tipo Melon. Y con una M el del distrito castellano, tipo Fresa.

¿Hay que escribir todas las indicaciones y marcas en el fondo de las pipas cuando se clasifiquen los vinos?—No; porque cada una de ellas indica el nombre, el grupo, el tipo y la clase á que pertenece; ejemplo: La letra B, indica el grupo I, el nombre Flor y el tipo Avellana, y agregándole el signo, indica la primera clase, y lo mismo todas las demás marcas en la misma forma.

¿Esos nombres, grupos, tipos y clases, de qué proceden? Los grupos de los partidos, los tipos de los grupos, y las clases de los

tipos.—¿Son empíricos, ú obedecen á algun principio ó alguna razon?—En cuanto á los nombres, algo tienen de empíricos, sin embargo de que hace muchos años que se oye decir con frecuencia: «Me han escogido el partido de vino, y no me han comprado mas que la flor.»—«Tu partido de Barbaina tiene una parte buena, pero tiene mucho hueso.»—«He vendido el vino barato, pero me he reservado la flor.»—«Tu partido de vino no está muy fino, pero tiene mucha fruta.»—«Tu partido tiene buen vino, pero tambien tiene mucho hueso, etc.»—Bien: eso es en cuanto á los nombres de grupos; pero ¿qué significan los tipos?

Determinan el carácter y asimilacion que los vinos tienen con ciertas frutas; por ejemplo, á cada momento se oye decir: «Este vino es muy fino y está muy avellanado.»—«Este vino no es muy gordo, pero está amanzanillado.»—«Este vino no es muy fino, pero está muy almendroso, etc.»—Y en verdad que los que acostumbramos á beberlos con frecuencia, comprendemos que tienen mucha analogía con dichas frutas, y por este medio puede conocer el que no lo bebe solo por gusto, sino por higiene, cuál es la clase ó tipo que conviene mejor á su temperamento, y en lugar de producirle mal, le hace provecho, realizando así admirables resultados en su economía.

¿De qué provienen esas diferencias de tipos? ¿Son el resultado exclusivo de algun terreno especial, de alguna planta particular ó de procedimientos adecuados para el caso?—Pueden contribuir las tres cosas: la tierra, prestándole orígen; la planta, elaborándolo y trasmitiéndolo; y la industria, dándole direccion; de este modo, y hecho todo con prolijidad, pronto llegarian á determinarse con mas claridad y provecho estas tendencias naturales. En su orígen se nota que hay terrenos ó pagos que producen naturalmente mas de un tipo que de otro; por ejemplo: espartina, ducha y carrascal, avellana; macharnudo, almendra; barbaina, manzana: por mas que toda la produccion de los dichos pagos no sea del tipo que respectivamente se les asigna, pero sí la mayor parte.

¿Pueden determinarse estos tipos y estas clases en el reconocimiento sobre lías, ó sea antes de hacer el primer trasiego? Sí, aunque algo confusamente por la falta de esmero en los procedimientos anteriores, pero siempre se observan dichas tendencias lo bastante para hacer la clasificacion.

¿En qué se relacionan las clases con los tipos? En que como se ve, estas determinan las partes de aquellas en primeras, segundas, terceras, etc. Por ejemplo: la flor, tipo avellana, puede ser de primera, segunda, tercera ó cuarta clase, y sin embargo no

varía el tipo; y lo mismo sucede en todos los demás, ó lo que es mas claro, de las rayas se componen los grupos, salen los tipos, y de los tipos, las clases, por su órden de mayor á menor y mejor á peor.

¿No hay en España ninguna otra clase de vinos rubios? Hay en Astúrias y algunas otras provincias del Norte, el vino de manzana que aquellos naturales llaman *Sidra*, y además, aunque de poca importancia, en todos los centros se hacen, si se quiere, vinos de guinda, cereza, madroño, mora, etc. Tal es la abundancia de elementos vinosos que encierra nuestra Península Española, que cuando el desenvolvimiento progresivo y los buenos tratados de comercio con el mundo consumidor lleguen á ser una verdad entre nosotros, no será exagerado creer á España la viña de la humanidad.

Como comprenderán nuestros lectores, todas las marcas clasificativas tienen su clase de variacion en la apreciacion de los partidos, y por tanto tendremos: Avellana, flor primera, marca B como tipo, y marca B$^{1.ª}$ como primera clase del partido A$^{5.ª}$ ó A$^{6.ª}$ etcétera. Hacemos esta aclaracion, porque á primera vista parece que las clases de vino del partido de segunda clase A$^{2.ª}$ deberian ser segundas clases del partido A$^{1.ª}$ y no es así, porque obedecen á diferentes motivos; la variacion en la marca de los partidos á su estado general, y la variacion de las clases de vinos de que estos se componen á lo mas ó menos finos, á lo mas ó menos aromáticos y densos, etc.

Hasta aquí hemos descifrado las marcas generales de todos los vinos rubios españoles, y ahora pasamos á las de los tintos.

Como habrán visto nuestros lectores, ya hemos expuesto algunas consideraciones sobre estas clases, al tratar en la vendimia de la madurez de la uva, y despues al ocuparnos de la vasija. Lo mas extraño, lo que parece incomprensible y lo mas lamentable es, el estado de perturbacion que se nota, tanto entre los teóricos como entre los prácticos de los centros productores de allende Sierra-Morena. Precisamente han perdido todos hasta las mas elementales nociones de lo que son vinos y de lo que deben ser, y tanto es así, que como no puede menos de suceder, encontramos estos líquidos sin carácter ni tipos en que apoyarnos, ni especialidades esenciales de que poder hacer deducciones, por cuya razon no nos es posible determinarlos con marcas clasificativas, viéndonos en la necesidad de tener que especificarlos en grandes grupos, los cuales descifraremos con tres tipos y sus nombres correspondientes, tomando por punto de partida los que por fuerza de su bondad

natural se han conquistado un merecido renombre, como son Valdepeñas, Cariñena, Priorato, etc., del modo siguiente, que expondremos tambien en forma de interrogatorio. ¿Qué centros productores tenemos en España de vinos tintos?

Exceptuando las provincias andaluzas y las cantábricas, podemos decir, sin equivocarnos gran cosa, que en todas las demás de la Península abundan en gran escala.—¿Qué carácter ó condiciones especiales los distinguen? ¿Son todos de una sola clase?—Naturalmente se observa en ellos una gran escala de especialidades, pero por efecto de los contrarios procedimientos que usan, solo pueden clasificarse en tres grandes agrupaciones, las que podrán subdividirse cuando mejoren los sistemas de administracion, con los cuales muestre sus caractéres esenciales cada clase de terreno, de planta y de temperatura.—¿Cómo pueden convenientemente dividirse en estos tres grupos?—Como sigue: al primero, distrito número 4, le llamaremos Manchego, y á su tipo mas caracterizado, Licoroso; al segundo, distrito número 6, Aragonés, y á su tipo, Astringente; y al tercero, distrito número 7, Catalan, y á su tipo, Raspante.—Marcaremos el primero con la letra V, agregándole para sus respectivas clases, signos ó exponentes, como $V^{1.}$, primera clase; $V^{2.}$, segunda clase, y así sucesivamente.—El número 6, tipo Astringente, lo marcaremos con la letra X, y sus clases del mismo modo que para el anterior. Y al número 7, tipo Raspante, con la letra Z en la misma forma indicada. Hay que advertir que al hablar de distritos para la agrupacion de los tipos de vinos, no deben entenderse como límites de provincias, sino que forman grupo todos los vinos que pertenecen á un mismo tipo y sean mas análogos á él; ó mas claro, todos los vinos tintos españoles que tengan el tipo Licoroso, pertenecen al grupo Manchego; todos los que lo tengan Astringente, al Aragonés, y el Raspante al Catalan, por mas que en la Mancha haya alguno Raspante, y en Cataluña alguno Licoroso por lo cual se comprende que los grupos son de las clases análogas, por mas que se crien en uno ú otro extremo. Hemos tomado los distritos de ese modo, porque si no en absoluto, tienen en general analogía con el tipo que les marcamos.

A fin de que nuestros lectores puedan hacerse cargo mejor de las marcas que anteceden, lo mismo de los vinos rubios que de los tintos, damos á continuacion un cuadro demostrativo para que resuelvan cualquiera duda que pueda ocurrirles.

MARCAS GENERALES

DE

TODOS LOS VINOS ESPAÑOLES.

Marca general de los partidos.	Idem de las clases en que cada partido se divide.	Especies de vinos.	Distritos.	Nombres de los grupos y sus marcas.	Nombres de los tipos y sus marcas.	Marcas de las clases en que se divide cada tipo.
A.	1.ª clase A^1 2.ª id. A^2 3.ª id. A^3 4.ª id. A^4 Etc.	Rubios.	Jerez de la Frontera.	Flor I.	Avellana **B.**	1.ª clase B^1 2.ª — B^2 3.ª — B^3
					Almendra **C.**	1.ª clase C^1 2.ª — C^2 3.ª — C^3
					Manzana **D.**	1.ª clase D^1 2.ª — D^2 3.ª — D^3
				Fruta II.	Avellana **B.**	1.ª clase ^1B 2.ª — ^2B 3.ª — ^3B
					Almendra **C.**	1.ª clase ^1C 2.ª — ^2C 3.ª — ^3C
					Manzana **D.**	1.ª clase ^1D 2.ª — ^2D 3.ª — ^3D
					Meloso **E.**	1.ª clase E^1 2.ª — E^2 3.ª — E^3
				Hueso III.	Accitoso **F.**	1.ª clase F^1 2.ª — F^2 3.ª — F^3
					Acidoso **G.**	1.ª clase G^1 2.ª — G^2 3.ª — G^3
					Manzanilla **H**	1.ª clase H^1 2.ª — H^2 3.ª — H^3
			Malagueño.		Tostado **I.**	1.ª clase I^1 2.ª — I^2 3.ª — I^3
					Samboa **J.**	1.ª clase J^1 2.ª — J^2 3.ª — J^3
					Alvaflor **K.**	1.ª clase K^1 2.ª — K^2 3.ª — K^3

Marca general de los partidos.	Idem de las clases en que cada partido se divide.	Especies de vinos.	Distritos.	Nombres de los grupos y sus marcas.	Nombres de los tipos y sus marcas.	Marcas de las clases en que se divide cada tipo.
			Huelva.		Manzanilla ligero **L.**	1.ª clase **L¹** / 2.ª — **L²** / 3.ª — **L³**
			Manchego.		Melon **Ll.**	1.ª clase **Ll¹** / 2.ª — **Ll²** / 3.ª — **Ll³**
			Castellano.		Fresa **M.**	1.ª clase **M¹** / 2.ª — **M²** / 3.ª — **M³**
			Comun á todos los distritos.	Especialidad.	Moscatel **N.**	1.ª clase **N¹** / 2.ª — **N²** / 3.ª — **N³**
			Pueblo de Rota.	Especialidades.	Tintilla **O.**	1.ª clase **O¹** / 2.ª — **O²** / 3.ª — **O³**
		Rubios.	Cantábricos.	Especialidad.	Sidra **P.**	1.ª clase **P¹** / 2.ª — **P²** / 3.ª — **P³**
A.	1.ª clase **A¹** / 2.ª id. **A²** / 3.ª id. **A³** / 4.ª id. **A⁴** / Etc.				Pedro Ximenez **Q.**	1.ª clase **Q¹** / 2.ª — **Q²** / 3.ª — **Q³**
					Alcohol **R.**	1.ª clase **R¹** / 2.ª — **R²** / 3.ª — **R³**
					Arrope **S.**	1.ª clase **S¹** / 2.ª — **S²** / 3.ª — **S³**
				Auxiliares.	Azucarada **T.**	1.ª clase **T¹** / 2.ª — **T²** / 3.ª — **T³**
					Color **U.**	1.ª clase **U¹** / 2.ª — **U²** / 3.ª — **U³**
					Licoroso **V.**	1.ª clase **V¹** / 2.ª — **V²** / 3.ª — **V³**
			Manchego.		Astringente **X.**	1.ª clase **X¹** / 2.ª — **X²** / 3.ª — **X³**
		Tintos.	Aragonés.			
			Catalan.		Raspante **Z.**	1.ª clase **Z¹** / 2.ª — **Z²** / 3.ª — **Z³**

Como se ve por el cuadro que antecede, dejamos anotadas por su órden todas las marcas de orígen, partido, grupos, tipos y clasificativas de todos los vinos naturales españoles: esta combinacion parece, á primera vista, difícil de comprender, y es, por el contrario, sumamente sencilla una vez ensayada prácticamente.

Con el objeto de que cuando llegue el momento de verificar la faena del deslío, puedan tenerse presentes todos los mas datos posibles para el buen acierto, vamos á reseñar, aunque sucintamente, cada tipo y cada clase, señalándolas con sus marcas respectivas, describiendo, hasta donde nos sea posible, sus condiciones especiales é indicando de paso la administracion que á cada uno en particular debe aplicárseles, aduciendo todas las razones y pruebas, y recomendando al director que no las pierda de vista en el momento oportuno.

PRIMER TIPO.—B.

B 1.ª Esta clase se distingue por su completa neutralidad, efecto de la regularidad de sus componentes, y por la misma razon es muy sensible á las fermentaciones parciales, y resiste sin deterioro las alteraciones promovidas por los cambios bruscos de temperatura, saliendo siempre bien de todas sus evoluciones. Su color es el mas natural de vino, ni muy pálido ni muy dorado, sino el pálido término medio. Su aroma poco y constante; su paladar seco, agradable y lleno, y el conjunto hace notar la tendencia á avellanarse.

Sus condiciones generales no exigen para la administracion al deslío mas que la cantidad de alcohol que naturalmente pierde en el enfriamiento por el movimiento y el trasiego.

B 2.ª Se distinguen con esta marca á los vinos que teniendo el mismo tipo y las mismas tendencias que el anterior, se nota cierta irregularidad en alguno de sus componentes, exagerando sus condiciones la tendencia á basto envisado, ó notándose en su aroma ó paladar alguna tendencia en este sentido (poco crémor tártaro).

Neutralizar este defecto es lo primero en que debe pensar el director, para lo cual escogerá en el mismo partido otro que tenga las irregularidades contrarias, siempre que pertenezca al mismo tipo ó al que le sea mas análogo, estudiando con mucho detenimiento la cantidad con que debe combinarse, con el objeto de conseguir su neutralidad, tomando por tipo la marca anterior, y usando, en caso de duda, el alcohómetro y el densímetro.

B 3.ª Esta es la clase que, perteneciendo al mismo tipo, tiene alguna mas irregularidad en sus componentes, lo cual exagera su condicion en sentido fino, aunque mas delgado, crudo ó alguna dificultad en el aroma, demasiado crémor tártaro.

En estas dos clases de todos los tipos, es donde con mas provecho son aceptables y lógicas las combinaciones.—Si su orígen, su tipo y su edad son idénticos, y sus partes están desequilibradas en sentido contrario, tendiendo unos á bastos, densos y envisados, y otros á finos, delgados y pálidos, ¿no se debe suponer que en el conjunto existen los elementos mas afines y mas á propósito para obtener los resultados de un todo armónico? Y no se crea que nosotros admitimos los cabeceos que hasta hoy se vienen usando, confundiendo varias especialidades de vinos en una sola, debiendo llamarse mas bien rebujos que combinaciones, sino que lo que admitimos y recomendamos son estas, que consisten en agregar á cada una la parte que verdaderamente necesita para neutralizar sus irregularidades.—Como podria acontecer que los efectos por exceso de densidad fueran menos que por delgados, ó por el contrario, por lo cual no fuera suficiente una clase para auxiliar á otra, lo haremos en el primer caso con Pedro Ximenez, máquinas azucaradas ó arrope blanco, y para el segundo, con vinos blancos sin desliar, de la misma añada y del mismo tipo, pero mas ligeros.—Despues de estas explicaciones, y teniendo presente que la época precisa de la operacion es al practicar las faenas del deslio, solo queda al buen juicio del director la apreciacion de la cantidad que para restablecer el verdadero equilibrio debe agregarse á cada una, no perdiendo de vista que el resultado que nos proponemos conseguir es el aumentar la clase B 1.ª, y mejorar las demás relativamente, sin ocasionar gastos.

SEGUNDO TIPO.—C.

C 1.ª Es completamente neutral esta clase; su color es mas subido que el de la B 1.ª del tipo anterior; su aroma es agradable, bastante marcado, pero no es muy constante; su paladar amoroso, aunque no dulce, es bastante grato; forman un conjunto denso y almendroso. Su administracion, la que queda indicada para la B 1.ª

C 2.ª Esta clase, por la irregularidad de sus componentes, tiene tendencias á bastos, sin embargo de no serlo; son excesivamente densos; su color es muy subido, su aroma fugaz; en unos es ex-

cesivo y en otros apenas se percibe.—Su paladar variado no es desagradable, pero tampoco es fino y sí almendroso.

C 3.ª Dependen las irregularidades de esta clase, en lo contrario que las de las anteriores, porque aquellas son densas y subidas de color, y estas delgadas y pálidas. Lo mismo sucede con todas las 2.ª y 3.ª de todos los tipos. Su aroma marcado, aunque algo irregular; su paladar desagradable, pero almendroso.—La administracion que cuadra mejor á estas dos últimas clases, es igual á la que dejamos descrita para la B 2.ª y B 3.ª, con la sola diferencia de que nunca ni por nada se cambien los tipos.

TERCER TIPO.—D.

D 1.ª El color de esta clase es pálido natural; su aroma muy agradable, fino y bastante marcado; su paladar seco, suave y grato, forman un conjunto neutral y esencialmente fino, obtenido por la clase y completa regularidad de sus componentes. Su administracion la de las primeras anteriores.

D 2.ª Esta marca se aplica á los vinos que, como los anteriores de su clase, marcan sus irregularidades por el exceso de densidad y tendencia á bastos; su color es bastante pálido, aunque no tanto como el anterior; su aroma poco y algo irregular; su paladar seco y poco grato; forman un conjunto bastante denso, y tiende á asimilarse á la manzana.

D 3.ª A esta marca pertenecen los vinos que generalmente se reputan crudos, delgados y verdes, pero que siempre son finos y se conocen por su color sumamente pálido y algo amarillo; su aroma no muy constante, pero sí bastante marcado, y su paladar desagradable, seco y flojo, forman un conjunto bastante delgado y amanzanillado. Se nota que sus irregularidades son causadas por exuberancia de elemento tartárico.

En cuanto á la administracion de estas dos últimas clases, nada tenemos que añadir; es la misma que las demás 2.ª y 3.ª de los anteriores tipos, con la sola diferencia que las combinaciones pertenecen al tipo Manzana.

1.ª B.—SEGUNDO GRUPO.

1.ª B Estos vinos, aunque tengan alguna diferencia entre sí, es poco notable, y se consideran como una clase sola. No tienen 2.ª B ni 3.ª B; son los mas bastos y densos, aunque sanos, que tiene el tipo Avellana.—Su color es subido, su aroma casi imperceptible,

su paladar seco, desagradable, y su conjunto es el que vulgarmente se llama vino redondo.

Las otras dos clases 'C y 'D tambien del segundo grupo ||, están en las mismas condiciones que la anterior, solo que la una es tipo Almendra y la otra Manzana.—Para la administracion de estas tres clases, véanse las 2.ª y 3.ª de sus respectivos tipos, con la sola diferencia que estos necesitan mas cantidad de vinos ligeros para sus combinaciones; en resúmen, estas clases deben servir para nivelar los componentes de sus respectivos similares anteriores y el excedente para combinar otros mas ligeros que sean de buena procedencia. Mas claro, son clases auxiliares cada una de su tipo.

CUARTO TIPO.—E.

E 1.ª Ninguna hay con tanto exceso de densidad como esta clase; su aroma poco, sucio é indeterminado; su color oscuro, su paladar meloso y desagradable, y en conjunto basto.

QUINTO TIPO.—F.

F 1.ª Tiene esta clase la condicion de no ponerse nunca bien clara ni brillante, aunque se deje mucho tiempo sobre lía.—Tiene el gusto amargo, áspero y aceitoso; su aroma sin carácter determinado, y sus componentes muy irregulares.

SEXTO TIPO.—G.

G 1.ª Prepondera mucho esta clase; cuando la uva se recoge mojada ó muy pasada de madurez, es vino que no parece delgado; pero cuando se ha mojado con exceso, hace descomponer la sustancia sacarina, dejándolo sumamente áspero y desagradable, y aumentan estos defectos mientras mas pasada de madurez se ha recogido la uva; en su paladar y en su aroma se nota la tendencia preponderante del ácido málico. Las irregularidades en los componentes de estas tres clases, particularmente en las dos primeras, son por exceso de densidad, no solo motivada por la sustancia sacarina, sino en combinacion con otros elementos feculosos.—Las clases 2.ª y 3.ª que de cada una de estas primeras se desprenden, son poco notables; por lo cual, y por lo que ya dejamos apuntado para las de los demás tipos, no describiremos su

administracion entre sí. Lo que sí recomendamos mucho á los que administran vinos ligeros criados en viñas someras es, su adquisicion para la administracion ó combinacion de aquéllos, pues la bondad de sus exuberancias les son muy beneficiosos en atencion á que tienen de mas lo que los otros de menos, y ya nuestros lectores habrán comprendido que nuestro sistema se apoya principalmente en seguir administrando á las mejores clases con sus similares naturales, y curando las enfermedades, digámoslo así, con su propia sangre, con el objeto de que adquieran vida y conseguir un todo armónico sin perturbar su especialidad, no olvidando en todos casos el buen alcohol.

SÉTIMO TIPO.—H.

H1.ª Nada decimos de esta clase, puesto que solo se diferencian de las demás en los procedimientos industriales, y en su lugar correspondiente, ó sea al tratar de las soleras, expondremos lo necesario relativo al asunto.

OCTAVO TIPO.—I.

I1.ª Por lo que conocemos de los vinos de este distrito, sabemos que tienen en lo general dos tendencias distintas: por la parte de la costa son bastos, pero muy ricos en alcohol; su color algo dorado, su paladar áspero y su aroma poco, pero firme, hacen un conjunto tostadillo. No son á propósito para la escuela de los vinos pálidos, por lo que se prestan á la administracion con arrope, en cuyo caso nosotros preferiríamos el blanco al de color que aquellos naturales usan, en atencion á que aquel nivela su natural irregularidad lo mismo que el otro, pero con la ventaja de no subirlos de color, siendo estos vinos tanto mas aceptables para el consumo, cuanto mas se aproximen al Norte.

NOVENO TIPO.—J.

J1.ª La otra clase que se recolecta mas al centro, ó sea en la provincia de Córdoba y sus análogos, es mas pálido, mas fino, y no prepondera tanto el elemento alcohólico, por lo que resulta mas neutral. Sin embargo, naturalmente no son muy azucarados los que no proceden de uva Pedro Ximenez, como en los Moriles, etc. Su color es pálido; su aroma fino y seco, no muy fuerte; su paladar se asimila algo al de la zamboa; hacen un conjunto

agradable, pero no es conveniente añejarlos mucho, porque pierden la finura sin adquirir buena añejez, como no se les haya hecho la administracion á propósito, agregándole vida con arrope, en cuyo caso varía su especialidad, pero añeja mejor. Nosotros optamos por lo último.

DÉCIMO TIPO.—K.

K1.ª Estos vinos son una especialidad de la isla de Mallorca: constituyen un solo tipo, y su administracion obedece á las nivelaciones anteriores, y no porque naturalmente dejara de existir alguna vez alcohol, sino porque así lo desean sus dueños; nunca se le adiciona este elemento, teniendo que acudir en caso preciso al aumento de densidad.

UNDÉCIMO TIPO.—L.

L1.ª Vienen atravesando estos vinos una crísis desastrosa hace mucho tiempo, por la cual han perdido su antiguo crédito. Son muy ligeros, sueltos y poco gomosos; si tuvieran mas vida, serian á propósito para la manzanilla, pues prepondera este tipo en la generalidad. Su color es pálido, su aroma poco y suelto; su paladar seco, no desagradable de nuevo, pero si se envejece resulta sumamente áspero y basto, formando un conjunto muy delgado. La administracion que mas le cuadra es la azucarada y alcohol, ó este último y arrope blanco, en cantidad relativa al tiempo que pretendan añejarlo.

DUODÉCIMO TIPO.—LL.

Ll1.ª Esta clase no muy definida, aunque es completamente neutral, lo que indica que es naturalmente muy azucarada. Su color es pálido, algo amarillo; su aroma, aunque no muy firme, es bastante pronunciado y con alguna asimilacion á la que produce el amontillado; es muy espumoso, y en conjunto se parece en el paladar al melon. Su administracion, como las primeras anteriores, teniendo presente que es sumamente sensible, pues se observa con frecuencia que un trasiego intempestivo, un cambio fuerte de temperatura, cualquier combinacion ó envinado mal apreciado, es suficiente para producirle una revolucion, perdiendo por ella su fragancia, que es su gran mérito, ocasionando gran perjuicio, por mas que pasado algun tiempo vuelva en sí.

L1 2.ª Poco importante es esta clase, por ser muy reducida; sin embargo, se hace notar por lo subido de su color, su aróma y paladar mas basto y seco, algo desagradable.

L1 3.ª Esta clase, como la anterior, es poco importante y creemos que será, porque en los centros productores de este tipo hay poca variacion de vidueños, mucha analogía en los terrenos y en los procedimientos. Su color es el mas amarillo que se conoce en vinos; su aroma sucio, y su paladar desagradable; el conjunto muy flojo y sumamente delgado.—En cuanto á la administracion y combinacion de estas dos últimas clases, nada tenemos que añadir á las ya descritas en sus marcas similares de los tipos anteriores.

DÉCIMOTERCERO TIPO.—M.

M 1.ª Son estos vinos del distrito de Castilla la Vieja, tomando por tipo los de la Nava del Rey, la Seca, etc., bastante aceptables, aunque ligeros, notándose en ellos bien marcada su especialidad: tienen regularidad en sus componentes, por lo que aparecen neutrales, añejos regularmente y sobrefinos hasta los tres años, no siendo conveniente conservarlos mas tiempo en este estado, porque se embastecen y pierden su especialidad, quedando muy delgados. Su color es muy pálido, su aroma bastante marcado, aunque no muy firme; su paladar hace instintivamente recordar la fresa. La administracion mas conveniente es alcohol, y Pedro Ximenez ó máquina azucarada en cantidad relativa al tiempo que se quiera añejar; teniendo presente que si se quiere usar pronto, deben limitarse estos dos últimos auxiliares.

DÉCIMOCUARTO TIPO.—N.

N 1.ª Con ninguna clase de vinos liga este tipo, ni los que de él se derivan; carece completamente de afinidad con los demás, por lo cual no tiene condiciones de auxiliar; es una especialidad apreciable por sus buenas cualidades, pero de poca importancia mercantil, porque como los demás vinos dulces, se hace de él poco consumo: se divide en dos clases entre sí, una producto de la uva moscatel menuda y otra de la gorda; su color es pálido naturalmente, pero resulta oscuro segun lo mas ó menos solcada que se ha pisado la uva; la primera parte es mas fina y añeja bien; su aroma no es muy pronunciado, pero constante; su pala-

dar dulce y agradable forman un conjunto regularmente denso, si se ha soleado bastante la uva.

La segunda, menos fina, carece de condiciones para añejarse con provecho, porque se embastece con el tiempo; su aroma muy pronunciado y forma un conjunto delgado. La administracion de estos vinos, como todas las especialidades en dulces, es el buen alcohol y arrope en cantidad relativa á su estado.

DÉCIMOQUINTO TIPO.—O.

O1.ª Este tipo es otra especialidad natural, si bien es debido en parte al artificio; debe desliarse tan luego como haya concluido la primera fermentacion y aclarado, antes que le sobrevenga alguna reaccion que le seria muy perjudicial; su color es oscuro, casi negro; su aroma limpio; su paladar sumamente dulce; forma un conjunto muy denso y agradable, pero empalagoso, por lo que se hace de él poco uso.—Para su administracion, véase el artículo anterior.

DÉCIMOSEXTO TIPO.—P.

Vino de manzana (SIDRA).

P1.ª Este tipo abunda en las provincias de Astúrias, Santander y Vascongadas, haciéndose de él gran consumo; su color es pálido natural: es menos alcohólico que el de uva; muy agradable al paladar antes de fermentar, pierde en las fermentaciones constitutivas el dulce, lo mismo que todos los vinos rubios, y adquiere un paladar seco y picante; su aroma poco é indeterminado.—Al escanciarlo en las copas hace granito y mucha espuma; tiene gran analogía con el vino francés Champagne; su uso es muy sano cuando se hace con prudencia y en buenas condiciones.—De su administracion nada podemos decir, pues no hemos tenido tiempo para hacer el concienzudo exámen que exige esta clase de trabajo; sin embargo, daremos una regla con la cual puede ponerse en estado de embarcarlo ó conservarlo mucho tiempo en buenas condiciones.

Póngase á hervir una cantidad de este líquido sin fermentar; espúmese bien y déjese cocer hasta que se quede en la quinta parte de su volúmen; entonces se apartará del fuego. Ya frio, se colocará en una vasija, donde permanecerá hasta que la parte que

se quiera administrar haya concluido la fermentacion y esté naturalmente claro.

En tal estado, se trasegará para separarlo de las impurezas que haya depositado en la fermentacion, y puesto en otra vasija bien limpia, se la agregará desleido un 5 por 100 del líquido que se ha cocido, y un 3 y 1/2 por 100 de alcohol puro de 40 grados, contando que la vasija no quede llena, sino con un 6 por 100 de vacío, colocándola despues en sitio ventilado que no contenga humedad, sobre palos de 25 centímetros de alto, y sin tapar en firme, sino poniéndole encima de la boca un obstáculo al polvo. Una vez maduro, que será á los dos ó tres años, se le pondrán á razon de 20 claras de huevos tronzadas y batidas, con una cantidad del mismo líquido por cada 30 arrobas ó cántaras, poniendo despues, para que se mezcle mejor y enjuague las jarras, mas líquido del mismo; y tapándola en firme durante veinte dias lo menos, con lo que debe quedar perfectamente claro, y en disposicion de embotellarlo ó disponer de él para el consumo.

Réstanos solo decir que, ya el vino en este estado, creemos lo mas conveniente para su conservacion, embotellarlo y taparlo en firme almacenando las botellas tendidas de modo que llegue el líquido al corcho ó tapon, envolviéndolas en paja ó heno hasta que se ponga al consumo.

DÉCIMOSÉPTIMO TIPO.—Q.

Este tipo puede considerarse mas bien como auxiliar de los vinos rubios, que como exclusivo, puesto que tiene poco consumo y en la aplicacion anterior da buenos resultados.—Como todos los que proceden de uva soleada, tiene el color oscuro, su aroma bastante pronunciado, pero no muy fino; su paladar dulce y agradable forma un conjunto sumamente denso, y cuando se prueba, recuerda la nuez, acentuándose mas, cuanto mas añejo. Su administracion es la misma que el del moscatel.

DÉCIMOOCTAVO TIPO.—R.

R1.ª No puede dudarse que el elemento alcohólico es á los vinos lo que la sangre á los cuerpos animales; no tienen vida sin ella, y el exceso los mata. Ningun vino puede dar buen resultado habiéndole administrado mal alcohol, y por el contrario, cuando ha sido bueno, podrá el vino obedecer á su procedencia, pero siempre será aceptable.—El mejor alcohol hasta hoy conocido

es el que se elabora ó extrae de los mejores vinos; la creencia general de los que se ocupan de estas operaciones, es que para ser bueno ha de estar limpio y no tener olor; y no es extraño, si se tiene en cuenta que los vinos que generalmente se destinan para este fin, en lugar de oler, apestan.

Nosotros alguna vez hemos escogido los mejores vinos nuevos y mas aromáticos, y hemos observado que el aroma en nada se habia debilitado, por el contrario, aparecia en el aguardiente mas firme y avellanado que antes en el vino; y tambien hemos observado que al agregarle á vinos finos, en lugar de perturbar y oscurecer su aroma, como sucede por lo general cuando de tales condiciones carece, se lo ha avivado y afirmado mas. No há lugar á dudas; el que quiera buenos vinos relativamente á su clase, es indispensable que use buen alcohol. Existe tambien la creencia en algunos, que siendo este de vino y estando limpio, todo es igual, y esto es otro error: los vinos que están lastimados ó enfermos no pueden producir alcohol sino relativamente á su estado; la mision de los aparatos de destilacion no es el sacar de vinos malos alcohol bueno, sino separarlo de las demás materias y entregarlo á la industria limpio y puro.

Si á los malos aguardientes que se agregan como sustitucion á los vinos para almacenar y criarlos, se les pudiera abrir una cuenta corriente y demostrar con números los resultados, ¡qué desengaños proporcionarian á algunos almacenistas, que lo que buscan para su gasto es el barato aunque esté sucio!

Nosotros, para administrar nuestros vinos nuevos, si tuviéramos cosecha propia, comprariamos donde costaran menos otros vinos finos y escogidos, para que un buen aparato, dirigido por personas inteligentes, nos elaborara el alcohol necesario para su administracion, sin olvidar nunca que las fuerzas mayores son las que á las inferiores imprimen carácter.

DÉCIMONOVENO TIPO.—T.

T1.ª En las consideraciones sobre los procedimientos de vendimia, y en el artículo que trata de los orujos, ofrecimos á nuestros lectores explicar la aplicacion conveniente de estas materias.

Uno de los auxiliares que tiene mas sencilla aplicacion y que da mejores resultados con los vinos ligeros, es el que en Jerez se dice vino de máquina, producto de los pagos que llaman de afuera, y relativamente los demás, siempre que con ellos se usen los procedimientos que en dicho artículo dejamos indicado. No pue-

de dudarse que en los piés de orujo queda siempre una gran cantidad de la parte azucarada que tiene la uva, de la cual resulta un vino que si se almacena solo, se pone basto y rancio, haciéndose impotable, por lo cual lo han destinado para quema. Nosotros hemos hecho ensayos, agregándolo á vinos poco azucarados, y nos ha producido admirables resultados: los procedimientos han sido siempre adicionarlo, como ya hemos dicho, á los vinos ligeros, al hacerles la primera administracion en el deslío, para nivelar los componentes de algunas pipas, aunque sean de vinos buenos, pero que por circunstancias que ya hemos explicado han hecho una fermentacion excesiva, y se han desprendido demasiado del elemento azucarado, convirtiéndole en alcohol. En este caso no hay nada mas indicado ni mas á propósito para reponer esa clase, que esta otra, que se ha quedado con exceso de parte sacarina, fina y buena, pero que no tiene condiciones para añejarse.

VIGÉSIMO TIPO.—V.

Vinos tintos.

V_1. Este tipo, bastante subido en color con relacion al encascado (1), tiene sus componentes muy irregulares, el paladar grato, aroma bastante, pero indeterminado y sucio; produce un conjunto denso y fuerte, notándose preponderancia en el ácido málico. Su tipo es licoroso.

VIGÉSIMOPRIMERO TIPO.—X.

X_1. No podemos tampoco clasificar los vinos de este grupo sino como el anterior en un solo tipo, porque no se marcan en ellos otras especialidades: son, como todos los tintos, una masa indeterminada bastante densa y fuerte, con aroma firme y paladar *astringente*, que es su tipo.

VIGÉSIMOSEGUNDO TIPO.—Z.

Z_1. Los vinos que componen este grupo, son en general mas ligeros, su gusto es áspero, seco, pero sin embargo, grato; su aroma indeterminado forma un conjunto con exuberancia de ácidos, y tipo *raspante*.

Hay que advertir que nosotros juzgamos lo mismo estos que todos los vinos tintos españoles, tal como hoy son; sin embargo,

(1) Orujo ó casca de uva negra que ponen en las vasijas para que fermente con el vino.

comprendemos la gran bondad natural de todos relativamente, y abrigamos la esperanza que, sin que pase mucho tiempo, se han de variar los procedimientos, y entonces ya parecerán las especialidades esenciales, y los aromas finos y limpios, pues no nos cabe duda que naturalmente la producen los terrenos y las plantas, y que los malos procedimientos las perturban, las ensucian y las matan.

De los tipos anteriores se desprenden, como es natural, sus clases relativas de mejor á peor; y sin un reconocimiento prévio, no podemos aconsejar ninguna clase de administracion, mientras no se pongan en otras condiciones que sean mas adecuadas. Todo seria inútil, porque no se puede fijar una regla; y lo que un año produjera buenos resultados, en los demás podria ser perjudicial.

Lo que sí haremos será—como hasta aquí hemos hecho tratando de las vendimias, de la vasija, de los locales y nivelacion de los componentes—aconsejar los procedimientos que deben seguirse para que se desarrollen naturalmente sus tipos, sus clases, sus especialidades, y su carácter determinado y propio, y entonces podrá fijarse una clase de administracion adecuada á cada una, y verá el mundo consumidor lo que son los vinos tintos españoles.

Esto no debe hacerse esperar, puesto que ya algunos capitalistas y algunos industriales inteligentes han tomado parte en este asunto, y en el poco tiempo trascurrido son notables las mejoras; por lo tanto, nos limitaremos en esta parte á aconsejar las prácticas generales á todos los vinos, y en su lugar correspondiente trataremos este asunto mas extensamente.

Una vez concluidas las anteriores explicaciones, dirigidas todas ellas á ilustrar las operaciones del desliño, ó sea la mas importante de la vinificacion, hemos de aumentarlas seguidamente con los resultados de pruebas posteriores para que se tengan presentes los mas datos posibles en el momento oportuno.

Resultado de ensayos prácticos sobre los principales componentes del vino y sus evoluciones naturales.

I.

Desde el principio de nuestra obra venimos haciendo mencion de los componentes del vino bajo nuestro punto de vista práctico: ahora exhibiremos de ellos un resúmen tal y como los com-

prendemos, indicando el orígen de sus irregularidades, los malos efectos de estas, porqué síntomas pueden conocerse, y los medios con que pueden evitarse, para lo cual adoptaremos la forma interrogativa, por creerla mas inteligible.

Consideramos, ó mejor dicho suponemos como base en la formacion de los vinos, el elemento componente acuoso, no solo porque sea el de mayor volúmen, sino porque es tambien de los primeros en contribuir á la construccion de los frutos productores. Consideramos tambien como nutricion y amor el sacarino, como fuerza el alcohol, y como finura el crémor tartárico, todos en combinacion, teniendo presente que amor, fuerza y finura, son cualidades sin las cuales ningun vino puede en justicia calificarse de bueno, y que infaliblemente los resultados son tanto mas superiores cuanto mas perfecta sea la armonía con que dichos componentes funcionen, elaborando tanto mas puro otro componente accidental, que es el aroma.—¿Qué orígen pueden tener las irregularidades que ocasionen entre ellos perturbaciones capaces de alterar los buenos resultados? Pueden existir dos motivos, natural el uno y artificial el otro, ocasionado el primero por temperaturas irregulares y mas ó menos humedades habidas durante el tiempo en que se sazona la cosecha de uva, y el segundo por la falta de cálculo en los vinicultores para escoger atinadamente el momento oportuno de ejecutar la vendimia, el deslio, etc., etc., y además la falta de proligidad en todas y cada una de las manipulaciones concernientes á este asunto, resultando del desórden unos componentes exuberantes y otros escasos ó sucios.

¿Qué síntomas ó qué caractéres presentan los vinos perturbados por cada uno de dichos motivos, con que podamos distinguirlos y clasificarlos? Obsérvese primero: que cuando la irregularidad proviene de exuberancia en el elemento acuoso, son en los mostos las fermentaciones ligeras y se desarrollan tempranamente, notándose despues, al reconocerlos sobre lías, un paladar leñoso, haciéndose sentir el ollejo de la uva, ó á su vez el podrido, segun que este exceso ha sido ocasionado por excesivas humedades, ó por lluvias en la vendimia; su color envisado y aroma descompuesto, forman un conjunto aceitoso. Segundo: Cuando, por el contrario, les es escaso aquel elemento, las fermentaciones son laboriosas, resultando algunas veces incompletas; su paladar dulce, descompuesto, aroma indeterminado y color sucio, forman un conjunto agrioso. Tercero: Siendo excesivo el componente sacarino, nótanse en ellos las fermentaciones sordas, continua-

das y perezosas; su paladar lleno, con tendencias á rancio, aroma poco y firme y color oscuro, forman un conjunto meloso. Cuarto: Los que carecen en parte de suficiente azúcar, por cuya razon son defectuosos, se desenvuelven con facilidad; su paladar vacio, color indeterminado y aroma fugaz, constituyen un todo ligero. Quinto: Si el elemento alcohólico prepondera, les ha sido la fermentacion violenta y larga, resultando despues claros casi brillantes, su paladar fuerte, color subido y aroma firme, y componen un todo récio. Sexto: Se observa en los que por falta de alcohol están defectuosos, que apenas se nota la fermentacion; nunca se aclaran bien naturalmente; su paladar tierno, color triste y aroma sucio forman un conjunto flojo. Sétimo: Cuando un vino se halla defectuoso por serle exuberante el elemento crémor tártaro, puede observarse en el mosto una fermentacion casi imperceptible; su color pálido, amarillo-verdoso, aroma acentuado y paladar amargo, forma un conjunto *crudo*. Y octavo: Si es por falta de este elemento, se nota en él un paladar duro, color oscuro y aroma alterado, formando un todo *basto*.

¿Qué medios debemos emplear para evitar estos siniestros? Observar con exactitud las reglas que ya dejamos explicadas en lugar correspondiente de esta obra, referentes á la madurez de la uva, modo de usar las vasijas, etc. Precisar con buen acierto el mas ó menos sol que en los almijares debe darse á la uva, relativo á la mas ó menos evaporacion que necesite el elemento acuoso en años húmedos, y la mayor ó menor cantidad de auxiliares con que deba corregirse en los secos; ejecutar las manipulaciones tal cual mas adelante explicaremos, y no desliar los vinos nuevos nunca, ni por nada, hasta que la fermentacion constitutiva haya concluido todas sus evoluciones por completo, y precipitádose las excrecencias, quedando sin accion convertidas en un elemento extraño, ni tampoco bajo ningun pretexto permitir que se pase la verdadera sazon, tan precisa para los buenos resultados futuros, como la madurez de todos los frutos, dando lugar á que el ascenso en la temperatura les inicie otra evolucion parcial, por cuya descomposicion vuelvan los sedimentos á entrar en accion con los vinos, y tanto por esta razon, cuanto porque la descomposicion que sufren, altera sus condiciones generales, les es sumamente perjudicial cualquier trasiego ó administracion que se les aplique, siendo en este caso preferible dejarlos sin desliar hasta que vuelvan al estado que antes indicamos.

¿Cómo ó por qué medios podremos conocer el momento en que los vinos nuevos están en sazon para desliarlos? Se observa, que

cuando despues de la primera fermentacion tumultuosa baja mucho la temperatura, se ponen los mostos aparentemente claros, pero tienen el color triste, el paladar acuoso, flojo y algo tierno, y el aroma sin formar, percibiéndose en el olor la fermentacion: todo esto, cuanto sea mas notable, indica mas claro que la constitutiva no ha concluido; por el contrario, cuando se hallan perfectamente formados los componentes y precipitadas las excrecencias por completo, los vinos están claros y tienen el color natural relativo, paladar *picante*, sabroso y firme, y aroma determinado y fijo, formando, segun sus respectivos tipos, conjuntos agradables y determinados, y notándose desde luego en la superficie una especie de polvillo ó florecilla que indica la verdadera sazon en que deben principiar los desliós y la administracion; este período, si la temperatura no se altera, es largo.

Cuando simultáneamente principia á desaparecer la flor, á alterarse el color, el paladar y el aroma, indican que la sazon ha pasado, y á su vez la oportunidad de desliar y administrarlos (si no se quieren desequilibrar los componentes, siendo en este caso siempre el mas perjudicado el crémor tártaro). Importantísimos son, en verdad, sobre los vinos, los atributos de este componente. Como mas denso, se colocará en la parte inferior de estos cuerpos, ó sea en el polo opuesto al alcohol, sosteniendo mútuamente el equilibrio activo y reactivo; cuando la temperatura es mas baja, adquiere mas actividad, produciendo en los vinos la condicion de mas suaves, pálidos y finos; como por el contrario, cuando es mas alta, prepondera mas el alcohol, y resultan mas potentes, pero mas bastos. Esta série de acciones y reacciones promovidas por las alteraciones de la temperatura, son las que con tan buenos resultados elaboran la rectificacion de los vinos, siendo, como ya hemos dicho varias veces, tanto mas satisfactorios los resultados, cuanto sea mas perfecta la armonía con que sus componentes funcionen.

II.

Puesto que, como ya habrán observado nuestros lectores en la primera parte de este artículo, cualquier desequilibrio entre los principios constituyentes produce una irregularidad en las evoluciones naturales de los vinos y por ella resultan defectuosos, y puesto que de esto se deduce claramente, como ya hemos apuntado antes, que la bondad de estos líquidos estará siempre en ra-

zon directa á lo mas ó menos perfecta que sea la armonía con que dichos principios funcionen, aparece la necesidad de estudiarlos, tanto en conjunto como separadamente. Así será mas fácil persuadirse de la verdad de este principio fundamental y por ello obtener resultados provechosos. Nada diremos del componente acuoso, del alcohólico ni de el de densidad, porque ya lo hemos hecho y además son bastante conocidos de los prácticos observadores; pero sí lo haremos con respecto al crémor tártaro, tanto porque es menos conocido, cuanto porque su importancia es inmensísima, como comprenderán nuestros lectores si tienen presente: 1.° Que las uvas y los vinos son tanto mas abundantes en crémor tártaro cuanto son mas húmedas y frías las zonas productoras. 2.° Que las de nuestro pais son relativamente las mas secas y calorosas. Y 3.° Que las sales tartáricas son las que sostienen la finura de los vinos.—Nosotros, aunque sin conocerlo, lo presentíamos y lo buscábamos desde el principio de nuestras observaciones vinícolas. En gracia á costosos ensayos y minuciosas pruebas, hemos llegado á distinguirlo y á apreciar su benéfica influencia: es en la uva y en el vino un componente esencial y permanente; esencial, porque tiene su orígen en los mismos elementos que, absorbidos por las raices conductoras, nutren la vid desarrollándose á la vez, toma parte activa en la composicion y sazonamiento del fruto, y comunica al paladar un gusto exquisito sensiblemente ácido, fino y excitante, tanto mas delicado, cuanto sea mas perfecta la sazon de madurez de la uva y la rectificacion del vino; y es permanente, porque no abandona al vino en ninguna de sus innumerables evoluciones constitutivas, conservando siempre en él, por mucho que se añeje, las propiedades de paladar, aroma, etc., que antes indicamos; en el mosto existe disuelto, pero es insoluble en el alcohol, y como este principio es producto de azúcar (glucosa), formado por la fermentacion, de aquí que al concluirse esta y aparecer el alcohol y en su presencia el crémor tártaro, no solo se precipita, sino que se cristaliza, arrastrando de paso sus similares, y con estos y con el auxilio de algunas materias gomosas, forma una especie de costra con la que se adhiere á las paredes interiores de las vasijas, embadurnándolas tan perfectamente que por lo general aisla por completo el líquido. Hay que advertir que este embadurnado solo existe bajo la influencia de una temperatura baja, pues que en presencia de una fuerza exagerada de alcohol ó de una temperatura relativamente alta, se disuelve, apareciendo el vino mas basto y precipitadas las cristalizaciones. Ahora bien; si cuando llega este caso el vino

está ya desliado, no se perjudica con la disolucion de la costra, ni con la precipitacion del crémor, porque todos estos elementos, en lugar de salir con las lías, quedan en la vasija auxiliando al vino en todas sus evoluciones sucesivas y sigue inalterable hasta que se siente del descenso de la inmediata temperatura; mientras mas desciende esta, mas se repone el crémor tártaro y vuelve á la misma posicion en las paredes interiores de la vasija por idénticas evoluciones, principiando otra vez por el embadurnado y concluyendo por reproducir en la superficie del líquido la nata que mas tarde se convierte en flor, y forma con el embadurnado de las paredes interiores de la vasija, una especie de envoltorio que deja por algun tiempo este líquido aislado por completo, no solamente de la madera como antes, sino hasta del aire exterior, notándose el vino mas pálido y mas fino relativamente.

Esta série de acciones y reacciones, se repite anualmente al compás de la temperatura en el trascurso de la crianza de los vinos, si bien cada vez menos sensible: obsérvase tambien que el vino de la marca palo cortado tiene siempre la flor mas tostada, casi color de avellana y el envoltorio mas sencillo, de menos consistencia: el de la palma cortada, la flor mas abundante, mas blanca, y el envoltorio mas consistente; y la palma sencilla, mas aun, demostrando bien claro que el agente que produce la flor y afina los vinos es el crémor tártaro, puesto que de estas tres clases de vinos el palo cortado es el menos fino y los demás relativamente.—No lo olviden los vinicultores españoles; el crémor tártaro, llamado *cascarilla*, *rasura*, *crémor crudo ó en bruto*, *desperdicio*, etc., etc., es, sin ningun género de duda, una sustancia indispensable para la crianza y sazonamiento de los vinos finos, fragantes, delicados y perfectamente higiénicos.—Despues de todo lo expuesto solo nos resta rogar á nuestros vinicultores, que en bien de sus intereses y tambien de los generales, no dejen pasar desapercibidas las anteriores observaciones, aunque solo sea teniendo en cuenta la gran influencia que la temperatura ejerce sobre estos cuerpos, las grandes alteraciones que esta tiene, en nuestro pais particularmente todas las primaveras, y que no existe operacion ninguna que no exija sazon ú oportunidad. Si todo el que de estos productos se ocupa está convencido de los perjuicios que ocasionaria el desliar antes de la sazon, ¿á qué es debido el que no se supongan los mismos perjuicios si esta se deja pasar? Nadie deberá suponer que estos resultados solo perjudican á los intereses de los cosecheros: creemos de mas consideracion los perjuicios que sufren los intereses empleados en los almacenados.

No lo duden nuestros almacenistas; la costumbre de dejar pasar la oportunidad de la sazon en los deslíos de los vinos nuevos, ha producido incalculables pérdidas, y particularmente en el distrito del Sur.

Clasificacion de vinos mostos para desliar.

En dias bien claros y que reinen los vientos Norte ú Oeste, el director de bodega dará principio á ratificar las marcas de los grupos que antes puso á cada pipa, acompañado del de la viña.—Seguidamente procederá á marcar los tipos de que cada grupo se compone, designando cada uno con su marca clasificativa correspondiente, segun dejamos indicado, rectificando esta operacion cuantas veces lo crea conveniente, hasta adquirir el convencimiento de que está hecha á conciencia, marcando despues por medio de signos algebráicos, que agregará á cada una de las marcas de los tipos, las clases de mejor á peor, por su órden.

Concluido esto, tomará el alcohómetro y el densímetro, con cuyo auxilio apreciará y anotará todas las irregularidades de cada uno en particular, marcando en el fondo de cada bota el tanto por ciento de auxiliares que cada clase de por sí necesita para restablecer su equilibrio; haciendo mencion de si es alcohol, arrope ó máquinas azucaradas ó vinos ligeros, y teniendo presente que el enfriamiento del elemento alcohólico en la faena que se va á operar equivale al 1/2 ó 1/4 por 100 segun la temperatura. Despues se concluirán estos preliminares con la suma de las cantidades de auxiliares que necesita cada clase, y se procederá á su preparacion para dar principio á la obra.

Una vez bien ratificada, dará principio á la preparacion de los auxiliares, trasladando la nota á un papel que se tendrá presente durante la faena y que luego se copiará bien claro en el libro de bodega, seguido de las observaciones que relativas al mismo partido se han tomado del de la viña, dejando siempre márgen para ir anotando las alteraciones que ocurran durante su crianza.

Operacion material.—Deslío.

¿Qué significa esta faena? La operacion material de separar los vinos nuevos de los residuos ó lías depositadas durante la fermentacion, trasegándolos de una á otra vasija y agregándoles la cantidad y clase de auxiliares que exige el estado particular del vino que contenga cada vasija, para que en relacion al acierto

con que la operacion se ha hecho, multiplique despues el tiempo, las utilidades ó las pérdidas.

Si el partido de que se trata se va á almacenar en pipas envinadas de otros, ya hemos dicho en el estado que deben tenerse, y deberán ocuparse con los vinos que tengan las mismas marcas que las que á ellos se les haya puesto por razon de su envinado, cuidando que no se cambien los tipos ni las clases. Si, por el contrario, se almacenan en las mismas en que han fermentado, se cuidará de lavarlas bien con estrenques, y nunca con cadenas que puedan quebrantar el embadurnado, y tambien sin cambiar los envinados.

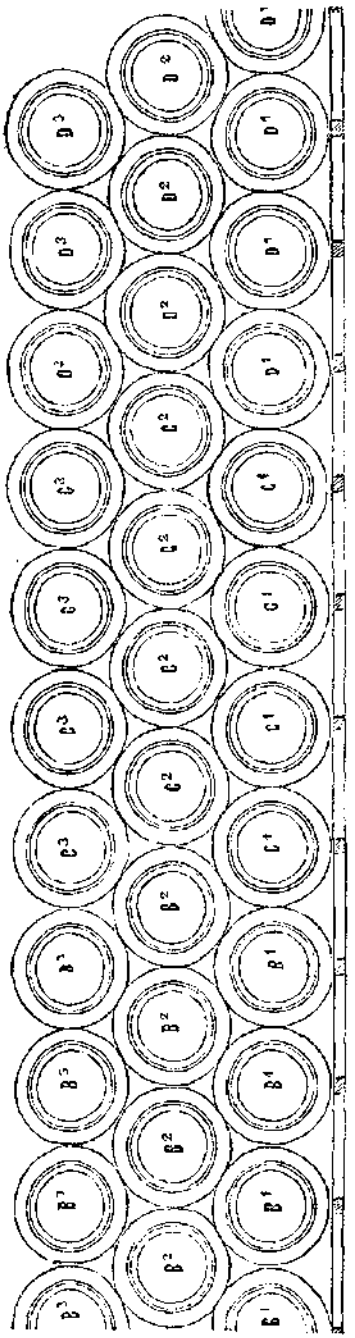
Las herramientas de trasiego se prepararán bien limpias, cuidando que haya siempre en las bodegas redores de esparto ó esteras á propósito para los trasiegos, agua y paños limpios para que los operarios no toquen los vinos con las manos sucias.—No se pondrán nunca canutos grandes, ni se taparán cuando esté corriendo el vino, con el objeto de que no se remuevan los asientos y se enturbie. Para agregarles los auxiliares, se tendrán siempre preparadas medidas á propósito, no fiándose del ojo mas ó menos, sino lo que indique la medida; faena que el director no deberá, si es posible, fiar á nadie, agregándolos en pequeñas porciones, segun se va trasegando.—El Pedro Ximenez, arrope blanco y la máquina azucarada, nada importa ponérselo de una vez, pero que sea lo último.

Las botas deben picarse con mucho cuidado, para que salga el mas vino posible claro, pero sin echar ningun turbio; para lo cual y para los arranques que estén sucios, se destinará una bota aparte, y no se trasegarán los vinos que no hayan concluido la fermentacion, y por cuya razon estén turbios.

Si precisara trasegarlos, no se le agregará nada, sentándolas aparte hasta que por sí se resuelvan.—Como regla general, se dejará siempre á las botas 7 por 100 de vacío á las bajas, 6 y 1/2 á las de segunda, y 6 á las de tercera, excepto en el caso en que forzosamente haya que ocupar alguna que tenga el envinado viejo y no fino, que le quedará menos en razon á su estado y en el mismo órden.

Colocacion de las andanas para los vinos nuevos.

Las botas no deben almacenarse mas que de tercera; porque además de ser costosa su colocacion, es expuesta y difícil para



los operarios; gravita un peso excesivo sobre las bajas; se interrumpe la libre ventilacion en la mayor parte de las bodegas, y se exponen á los rigores de una temperatura muy alta, reconcentrada en el local por la evaporacion de los vinos que están mas bajos; por lo cual los vinos finos se conviérten en bastos, perjudicando, no solo á estos, sino tambien á los envinados de las pipas, que nosotros creemos de gran importancia.

Antes de colocar las andanas, debe tenerse presente, como ya hemos indicado, que una vez puestas no deben moverse en muchos años, particularmente las en que se coloquen los vinos de los tres tipos: Avellana, Almendra y Manzana, para lo cual deberán procurarse buenas escaleras y espolines.—De este modo principiarán á colocarse las del tipo Avellana en la forma siguiente: $B^{1.ª}$ bajas, $B^{2.ª}$ en segunda, y $B^{3.ª}$ en tercera, hasta donde las respectivas cantidades de cada clase lo permitan; pero en el caso de que suceda lo contrario, cuídese no colocar ninguna $B^{1.ª}$ en tercera ni ninguna $B^{3.ª}$ baja, sino supliendo las dos clases con la $B^{2.ª}$, quedando de este modo junto el tipo Avellana y sucesivamente los demás, segun sus números correlativos: primeras clases bajas y terceras en tercera, en la forma que indica el grabado que sigue.

CUARTA PARTE.

I.

Ya anteriormente dejamos indicados los medios por los cuales pueden llevarse á feliz término mejoras de trascendental importancia para España, y particularmente para Jerez y otras zonas vinícolas, adoptando el sistema de administracion de vinos mas en armonía con las exigencias de la época presente; apoyándonos para su desenvolvimiento en la experiencia de los muchos años que llevamos de práctica, no solamente en el tratamiento de los vinos de Jerez, sino de los de toda España, teniendo siempre presente las circunstancias particulares de cada localidad. Con tales antecedentes, hemos formado la base que nos sirve de punto de partida para la indicada administracion, aplicándola convenientemente á nuestros vinos, hasta dejarlos almacenados y puestos en marcha.—En esta parte nos proponemos hacer algunas consideraciones generales; seguir dirigiéndolos, observándolos y explicando las faenas que sucesivamente van exigiendo hasta el término de su carrera, reseñando las especialidades de cada zona y su aplicacion. Asímismo daremos explicaciones sobre el sistema de soleras, sobre combinaciones y cuanto se nos ocurra, con lo que, si tuviéramos la fortuna de llevar la conviccion al ánimo de las corporaciones y particulares interesados, que por circunstancias especiales están en condiciones de contribuir á la realizacion de tan urgente ¡y beneficiosa obra, quedarian satisfechas nuestras aspiraciones.—Como para llenar nuestro cometido á conciencia, en adelante, nos vemos en la imprescindible necesidad de tener que citar nombres, clases, hacer mencion de intereses, procedimientos, etc., cumple á nuestro propósito manifestar con toda sinceridad que nuestro objeto no es herir susceptibilidades, ni perjudicar intereses de

nadie, sino ser útiles á la generalidad, por lo que nos creemos con el derecho de exigir que no sean mal interpretadas nuestras intenciones, prestándonos desde luego á dar cuantas explicaciones se deseen.

Una vez hechas estas aclaraciones, seguiremos nuestros interrumpidos trabajos hasta donde nuestras débiles fuerzas alcancen, con lo que creemos llenar un deber de conciencia.

II.

Explicaciones generales.

Colocadas las andanas segun indica el cuadro anterior, nos hallamos con el partido reunido como de costumbre; pero está con la debida separacion de tipos y clases, pudiendo disponer, si nos conviene, de cualquiera de ellas, sin perjuicio de las demás, puesto que no hay que hacerles trasiegos intempestivos. En el antiguo sistema, por mas que las andanas se hallen colocadas en la misma forma, están en globo, y no hay separacion de tipos ni clases, por cuya razon se dificulta el poder sacar los zánganos que devoran la mayor parte de las utilidades, puesto que para sacarlos hay que trasegar bastantes, ocasionando un perjuicio grave.

Llamamos zánganos á esa gran parte de vinos bastos que tanto abundan hasta en los mejores partidos.—Por otra parte, es sabido que esa clase de vinos bastos, que resultan del sistema rutinario que hasta hoy se viene empleando, al uno ó dos años tienen mas valor que á los seis ú ocho, en atencion á que el tiempo multiplica su irregularidad, causando perjuicios que representan un capital en pérdidas, dando generalmente un desengaño al quedar desechado á la venta de la totalidad del partido. Estas grandes pérdidas son las que nos proponemos evitar, á la par que mejorar la clase en general, para lo que ya dejamos indicada la administracion, y las clases colocadas de modo que, sin perjudicarse unas á otras, puede ser fácil la extraccion de las que convenga usar primero, y para en el caso de que alguna bota se enferme, pueda sacarse con facilidad, empotrando la andana si es necesario, y metiendo en su lugar otra análoga á la clase á que esta pertenecia.—Ya que hemos tocado este particular, vamos á permitirnos una digresion, ó mejor dicho, una ampliacion que consideramos

oportuna, y que extrañamos no haya llamado la atencion de los interesados.

Si un capataz ó director de bodega clasifica un partido de vino nuevo y desecha todo lo que no cree conveniente administrar, sigue, ó mejor dicho, debe seguir paso á paso su direccion, observando la marcha y sus alteraciones hasta los seis ú ocho años algunas veces. ¿Cómo se justifica el hecho de admitir que haya en este partido, despues de trascurrido todo este tiempo, botas de vino que por malas tengan necesidad de quemarlas para alcohol ó destinarlas á la vinagrera? ¿A qué cálculo obedece el tener almacenados vinos tantos años, que representan pérdidas de tanta consideracion?

De seguro da resultados negativos, y vamos á probarlo tomando por tipo un partido de 100 botas.

Una bota de vino nuevo de primera cuesta, por término medio, desde 1850 á 1870, 92 pesos; mas 5 de administracion, 97; ó reales vellon. 1.455

Por el interés compuesto del capital, á 7 por 100 seis años, reales vellon. 728
Costo de bodega y vasija. . . . . 240 } 968

Hay además que agregar á esta cantidad 3 por 100 al año de mermas, ó sea 18 por 100 en los seis años, que ascienden á. 436

Y componen un total de costos igual á reales vellon. . . 2.859

Este es aproximadamente el capital empleado en una bota de vino de los partidos de primera clase á los seis años, sin cargarle nada de contribucion. Ahora bien: todos los que han venido criando partidos de vinos de veinte años á esta fecha para enajenarlos á los seis, ¿no se darian por muy satisfechos con que á su venta solo les hubieran dejado como desecho el 12 por 100?

Para nuestro cálculo, entendemos este desecho en la forma siguiente: 6 botas, por bastas que las apreciemos, á 60 pesos, ó sean reales vellon 900 cada una, representando una pérdida de 1959 rs., que multiplicados por 6, y deducidos de su primitivo costo, igual á reales vellon. 11.754

Y 6 de quema ó vinagre, apreciadas cada una por término medio en 450 rs., que deduciremos de su costo primitivo, y nos resultará una pérdida de reales vellon. . . 14.454

Que sumados con la partida anterior, arroja el enorme guarismo de reales vellon. 26.208

Bien es verdad que este cálculo es aplicado á una partida de los superiores de Jerez de la Frontera, y por consiguiente mas

caro, por lo cual podrá ser poco aproximado; por tanto, haremos otro con una partida de los mas baratos, tambien de Jerez, y buscaremos el término medio.

Los vinos de arenas y barros, incluso el pago de Torróx, son los mas baratos que se recolectan; su precio por término medio desde 1850 hasta 1870, es próximamente el de 46 pesos, y administrado 51.—El tiempo de su crianza es de tres años, de modo que una bota de vino nuevo de segunda clase, á razon de 46 pesos, y administrado 51, hacen reales vellon 765

7 por 100 de interés compuesto cada año . . . . . 172 } 292
Bodega y vasija por los tres años . . . . . 120 }

Agregándole el 3 por 100 de mermas cada año, ó sea el 9 á los tres, asciende á reales vellon 95

TOTAL 1.152

De modo que, en vista de estos datos, y tomando por tipo el cálculo del partido anterior, tenemos á los tres años, ó sea cuando debe vencerse el antes indicado 12 por 100 de desecho, que serán 6 botas por bastas, cuyo precio calculamos en 600 rs. cada una, que multiplicados por las 6, dan un resultado en pérdida de reales vellon 3.312

y otras 6 de quema, á 400 rs. 4.512

Resulta un capital en pérdida igual á reales vellon . . . 7.824

Buscando el término medio entre las pérdidas del partido anterior como superior, y este como inferior, hallamos que es de 17.016 reales vellon.

En vista de los datos anteriores, diremos: en Jerez, incluso el pago de cuartillos, existen 11.649 aranzadas de viña en tierras albarizas, ó sean las denominadas de afuera, cuyo producto de cada una de ellas calculamos en 2 botas de vino aprovechable, ó sean 23.286 en total, y cuyos precios, buscando el término medio que han tenido en estos últimos veinte años, ascienden á 92 pesos una, que multiplicados por el total de pipas, resulta la cantidad de 2.142.312 pesos, ó sean reales vellon 32.134.680.

Incluso el pago de Torróx, existen tambien de barros y arenas 4.026 aranzadas, que calculamos su producto de vino aprovechable á razon de 3 botas por cada una en limpio, y nos dan un total de 12.078, y tomando el tiempo de su crianza y precio término medio como en la partida antorior, resultan á 46 pesos, que multiplicados por el total de pipas, nos dan un resultado de pesos 555.588, ó sean reales vellon igual á 8.333.820.

Ahora bien; como antes fijamos el precio término medio de las dos clases entre sí, correspondiente á los últimos veinte años, con el objeto de simplificar hasta donde nos sea posible este cálculo, diremos: en Jerez, cada un año, y por término medio, se recolectan próximamente 35.364 botas de vino, al precio medio de 65 pesos una, que multiplicados por la totalidad, dan un resultado de pesos 2.468.500.—Y siguiendo el mismo cálculo, repetiremos: si solo en 100 botas de vino tenemos una pérdida de reales vellon 17.016, ¿á cuánto ascenderán las 35.364 de que se compone la cosecha anual aprovechable? Pena produce este resultado; pues se eleva próximamente á la fabulosa cifra de 6.011.880 rs. vellon, capital suficiente para formar en pocos años la riqueza de un pais.

No creemos que ninguna persona que conozca algo de este asunto, suponga exagerados nuestros cálculos, y menos teniendo presente que el 12 por 100 de desecho viene siendo cosa corriente en los mejores partidos, habiendo además todos los años algunos de ellos que tienen el 50 y otros su totalidad en malísimas condiciones.—En cuanto á los intereses de 7 por 100 que cargamos al capital, tampoco lo creemos exagerado, pues con este resultado comprendemos que no quedarian muy satisfechos los criadores y comerciantes de vinos, particularmente en Jerez.

Hechas estas aclaraciones, se nos ocurre preguntar: si solo en Jerez y en 35.364 botas se pierde todos los años la fabulosa suma de 6.000.000 y pico de reales, ¿á cuánto ascenderán las de toda España? Es de advertir que nosotros, para consignar estas pérdidas, hemos tenido muy presente lo inconveniente que seria que alguno las creyera exageradas, y por lo tanto, las hemos apuntado con números y al alcance de todos hasta donde nos es posible, partiendo del punto conocido; pero para satisfacer nuestra conciencia debemos consignar tambien, que estas pérdidas, miradas bajo su verdadero punto de vista, son inmensamente mayores por lo que puede perjudicarnos la competencia de otros, como lo comprenderá el que se ocupe con atencion en examinar la historia progresiva de nuestros vinos. Es evidente que con el sistema que hasta hoy empleamos, tenemos mil dificultades para vender nuestros vinos por sus precios altos, ocasionados por las pérdidas indicadas.—Segun todo lo expuesto, creemos que merece este asunto ser dirigido con mas esmero que hasta hoy, tratando de mejorarlo en todas sus partes y clases.

No podemos pasar adelante sin repetir nuestra extrañeza; comprendemos que en los cuerpos en que tanto influye la temperatu-

ra, haya causas por las cuales enferme el vino que contenga una ó varias botas, y se perjudique su buena calidad; pero ¿por qué no se han de poner los medios para evitarlo?

Supongamos que puede haber botas en las que haya esperanza de que mejoren, y á las cuales habrá que esperar que se resuelvan; pero las que por creerlas la rutina delgadas se les haya agregado mucho aguardiente, y al año, ó cuando mas á los dos, ya están determinadas y tienen mas valor que á los seis ú ocho, ¿por qué no se sacan y se utilizan antes de que ocasionen tantas pérdidas? Y la que se haya de quemar, ¿cuánto mas conveniente seria hacerlo cuanto mas pronto? Siempre obtendriamos la ventaja de la mejora en el aguardiente, no tener tanto tiempo la vasija en tan malas condiciones de envinado, ni ocupando un sitio en la bodega: el interés del capital empleado, en lugar de perder, ganaria; las mermas que significan lo menos el 3 por 100 al año, serian menos; todo esto es de bastante importancia, y de seguro no sucederá al que siga nuestra escuela.

Ya lo hemos dicho, y lo repetimos: en Jerez no debe perderse ningun vino que haya sido nacido en su término: así nos lo indican todas sus condiciones naturales; por lo tanto, creemos que merece la pena de tomarse el trabajo de cuidarlo desde un principio segun aconsejamos; y no olvidando que si la venta fuese de la totalidad del partido, dadas las condiciones generales de su producto, seria, como dejamos demostrado, mucho mas ventajoso que los que se siguen administrando rutinariamente, pues los desechos, por bastos y malos olores, serian, si es que habia algunos, tan insignificantes que apenas podria influir con su pequeño precio á alterar el obtenido por el todo. Lo mas difícil de explicarse y que llama mas la atencion es, cómo comprendiendo la gran variacion que desde 1856 acá han hecho los extractores en el estilo de los vinos que envían al extranjero, atendiendo al purismo que se va introduciendo en los mercados, no se han apresurado, lo mismo estos que los almacenistas, á adoptar un sistema de administracion que esté en armonía con el consumo.

Podríamos creer que algunos almacenistas no lo harian por falta de inteligencia en el asunto, pero ¿y á los extractores, no les llamará la atencion? Nosotros creemos que en ello llevan la mayor parte, porque siguiendo la rutina, añejando vinos bastos con su empírico sistema de administracion como hasta hoy, llegará el dia que no tengan los buenos partidos un 20 por 100 en condiciones aceptables, lo que dará por resultado que su precio será mucho mayor, en atencion á la depreciacion de los demás

que se reputen como bastos, lo que no sucederia con un sistema de administracion en analogía con el consumo; abundaria mucho mas el fino, y podrian ser los precios mas arreglados, en beneficio lo mismo de los extractores que de los almacenistas y aun de los mismos consumidores.

Practicando estas ideas, y creando en Jerez una escuela práctica-teórica de química, física, idiomas, comercio y partida doble, en la cual muchos prácticos estudiosos podrian perfeccionar sus conocimientos y adquirir el medio de poderlos trasmitir, con el objeto de que no muriese la ciencia práctica con el individuo, como ha sucedido hasta hoy, llegaríamos pronto al punto deseado, satisfaciendo al mismo tiempo la aspiracion noble del que la posee y no le es posible trasmitirla por carecer de los conocimientos necesarios.—De esta escuela podrian salir buenos directores ó capataces, y hombres muy útiles para viajar en el extranjero como comisionistas; si esto llegara á efectuarse, de seguro no habria en el mundo competencia con los vinos españoles, porque seria la primera vez que estuvieran dirigidos con la verdadera inteligencia, y desaparceceria la rutina, que tantos perjuicios causa, no solamente en los vinos de Jerez, sino en los de toda España.—Cuestion es esta que, mirada bajo cualquier punto de vista, es de una importancia inmensa. Si la consideramos económicamente, vemos con disgusto perderse todos los años cantidades fabulosas; si la examinamos bajo el punto de vista científico, observamos que bajan á la tumba sin gloria ni provecho los hombres que prácticamente han adquirido grandes conocimientos á fuerza de muchos desvelos, sin tener medios para poderlos legar siquiera á sus hijos como única herencia, lo que en otro caso no les seria de poca importancia, pues estos infelices tienen que sacrificarse lo mismo que sus antecesores si quieren adquirirlos.

¿Quién se atreverá á calcular las pérdidas que hay anualmente en España, solo de la ciencia que muere con los individuos por no haber tenido medio de trasmitirla?

En balde se emplea la actividad teórica escribiendo largos artículos y voluminosas obras; este problema solo puede resolverse uniendo la cadena práctica con la teórica, que están separadas, ó lo que es mas grave, faltan en el medio muchos eslabones que podrian muy bien forjarse en las escuelas que hemos indicado antes. No olvidemos las lecciones de la experiencia; nuestros teóricos no bajarán nunca á ilustrarse á los talleres. ¿Quién duda que el dia que estas escuelas, dirigidas por hábiles profeso-

res, extendieran los conocimientos de estas materias, y generalizando el uso de las bebidas alcohólicas, no se modificarian los muchos excesos que con tan malos resultados se observan diariamente en individuos de todas las clases de la sociedad? No hay que suponer que es el exceso de cantidad el que produce esos conatos de locura y desesperacion, sino el mal estado en que estas se usan: los vinos en buenas condiciones solo producen alegria y sueño profundo, sin enfermar al individuo.

III.

Cabezuelas.

Vamos á tratar algo sobre esta faena de mutilar los vinos, quitándoles, como generalmente se dice, la cabezuela, con el solo objeto de demostrar los grandes perjuicios que esta operacion ha causado y sigue aun causando en nuestros vinos. Por cabezuela se entienden los vinos que en las botas están mas bajos, y cuando se trasiegan quedan como residuos ó turbios, que nosotros consideramos como base donde residen las partes mas finas y sustancias de los componentes mas densos.

Recomendamos á los que quieran formar con exactitud su juicio sobre estas materias, que hagan de ellas un análisis exacto en comparacion con otro de vinos, tomados de la superficie, ósea del mas alto que contenga la bota, y se convencerán al observar tan gran diferencia de resultados obtenidos del vino que contiene junto una sola vasija.

Quitar la cabezuela á los vinos es la operacion de trasegarlos primero, segundo ó tercer año, despues de haberlos administrado y almacenado, y antes de que hayan concluido sus fermentaciones parciales, separándoles los apures ó asientos de las pipas que se suponen turbios, cantidad que se aproxima á una arroba en los mas finos, disminuyendo en relacion hasta los bastos, que llegan á no tener ninguna.

Los vinos que tienen mas cantidad de cabezuela, son los que mas tiempo tardan en desenvolverse, siendo tanto mas, cuanto mas exuberancia tienen de tártaro, en armonía con los demás componentes relativamente; son por la misma razon los que pueden añejarse mas tiempo y con mejores resultados.

No sabemos con qué objeto se ha inventado esta operacion, pero suponemos que en su orígen haya sido beneficiosa económi-

camente, porque en aquella época los vinos se apreciaban mas por su añejez natural ó artificial y por su fuerza, que por su estilo, finura ni limpieza; á los que se les quita la cabezuela, toman el carácter basto, seco y desagradable, pero se desenvuelven mas pronto y se añejan primero, pudiendo por esta razon presentarlos antes al consumo, lo que realizaba una ventaja en las utilidades, y dió orígen al refran de «el vino en la jarra y el trigo en la pala.»

Esto demuestra el gran atraso en que nos encontramos. ¿Qué ventajas se proponen conseguir hoy ni hace mucho tiempo al ejecutar esta operacion? ¿No han variado completamente las exigencias del consumo? De modo, que entonces perjudicaron las clases, pero sacaron partido de los precios; hoy se perjudica la clase, por cuya razon vale menos ó pagan menos por él. ¡¡Y todavía hay quien la permita!! ¿No seria mas lógico que así como entonces se inventó el quitársela, porque sin ella se vendia mejor y mas caro, hoy que se vende peor y mas barato, se inventara el medio de agregársela al que no la tenga, ó tenga poca? ¿No significa nada el observar que los vinos bastos nunca tienen ninguna, y que como antes hacíamos notar, tienen mas cantidad cuanto son mas finos? ¿No es el vino fino, como antes era el de raya, el que hoy tiene mas valor? ¿No se han convencido que quitándole la cabezuela se embastece? Creemos haber probado suficientemente que, si bien en aquella época pudo haber sido conveniente por las razones expuestas, de quince ó veinte años á esta fecha ha sido y es perjudicial.

Hay tambien que advertir que en aquellas épocas usaba el consumo con predileccion los colores mas subidos, facilitando el que conviniera auxiliar los vinos con gran parte azucarada, por el procedimiento de agregarles los arropes, ó sean los vinos de color, reponiendo por este medio algun tanto la mutilacion de la cabezuela, y neutralizando la aspereza de su paladar, con lo que se hacian mas aceptables: hoy todos estos procedimientos dan el resultado contrario de lo que el consumo exige, porque además de lo expuesto, es condicion indispensable el que los colores sean mientras mas pálidos mejor.

Los componentes del vino, como los de los demás cuerpos líquidos, sin embargo de la relacion que guarden entre sí, se colocan relativamente, segun lo exigen las condiciones particulares de densidad de cada uno; y no es que esto suceda porque los tipos sean diferentes, en cuyo caso se hace mucho mas notable, sino que sucede, aunque en menor escala, en los homogéneos.—Acon-

tece algunas veces sacar de una pipa con la venencia vino de la superficie y estar ácido; sacarlo despues del mas hondo, y hallarlo fino y crudo; de modo que cuando un vino está en las vasijas completamente igual, pueden suponerse concluidas todas sus evoluciones.—Mientras esto no sucede, repetimos, no debe por ningun concepto hacerse ninguna separacion ni trasiego, y menos quitarle la cabezuela; pues siendo la parte mas cremosa, mas fina y densa, es la que promueve las fermentaciones parciales, produce la flor que cubre la superficie todas las primaveras, y á ella está siempre adherida la parte mejor, como la de los mostos á la lía y la del alcohol á las flemás.—Cuando han comunicado al vino todo lo que de él tienen, se separan, quedando entonces los resíduos parásitos convertidos en turbios; entonces es cuando puede y debe trasegarse sin perjuicio, por lo cual, mientras las exigencias del consumo no varíen, condenamos esta operacion en absoluto, advirtiendo que si bien el consumo alguna vez por esas evoluciones injustificadas puede elevar sus precios, las clases siempre saldrán perjudicadas.

IV.

Cabeceos.

Estos, hasta hoy, los ha considerado la rutina bajo dos puntos de vista: primero, el de los almacenistas, con el objeto de auxiliar los vinos unos con otros. Segundo, el de los extractores, con el de formar tipos que puedan servirles de punto de partida ó base para sus operaciones. Ahora bien: ¿qué criterio precede á estas faenas tan importantes para sus resultados? Pensando de dónde habrá partido la iniciativa ó quién sería su autor; deseando penetrar su *intencion*, embargó nuestra imaginacion con tristeza lo que antes apuntamos, sobre la gran riqueza de ciencias prácticas que encierran los cementerios.

El autor á quien buscamos bajó á la tumba acaso demacrado por las forzosas vigilias, sin gloria y quizás con el deseo de trasmitir dicha ciencia á sus semejantes, mas sin poder conseguirlo por falta de medios para ello: sin embargo, si no le fué posible legarnos el porqué se hacen los cabeceos, nos legó la costumbre de hacerlos, y ya es algo, porque nos suministró el motivo de estudiarlo.

Creemos que sin darse cuenta pensaria en la armonía de la naturaleza, de las cosas, y en los abundantes frutos que produce esta ley.

¿Quién duda que tal vez haya tenido presente que lo mismo el mundo animal que el vegetal no tienen vida sin la concurrencia de los de su clase, y que esta encontraria dificultades en su desenvolvimiento natural, á no ser auxiliada por la ley de simpatía?

De cualquier modo no nos cabe duda de que, si así como nos legó la costumbre de cabecear los vinos, nos hubiera podido legar la influencia que á él le movió ó decidió á hacer esta faena, mas adelantados estaríamos; así despues de tanto tiempo como ha trascurrido, pocas personas de las que se ocupan de este asunto, nos podrian explicar satisfactoriamente el porqué de su ejecucion.

Nosotros hemos reunido muchas veces dos clases de vino bueno, y ha resultado una mala: las fuerzas encontradas se aniquilan, y las simpáticas se auxilian mejorándose; regla que no es solo aplicable á los cuerpos líquidos, sino que se hace extensiva á los demás: por ejemplo, si se entrase en una arboleda á ingertar árboles indistintamente sin tener presente para ello la ley de simpatías ó afinidad, sucederia que en lugar de hacer provecho, no se haria mas que daño; pero con inteligencia produciria inmensos beneficios; por ella vemos con frecuencia un punzante espino convertido en un rico peral, produciendo sabrosísimas peras, en lugar de las prunas amargas que antes producia.

Ya que venimos haciendo mencion de este procedimiento y nada hemos dicho á nuestros lectores de él, vamos á consignar algunas consideraciones, explicaciones y ejemplos, con el objeto de esclarecer lo mas posible, para que sea mas fácil hacerse cargo, indicando que no conocemos la teoría química ni física, por lo cual solo podemos apoyarlas en la experiencia adquirida en los muchos años que llevamos observando las evoluciones naturales de estos cuerpos, y por ello nuestros lectores, solo deben atenerse para formar su juicio, al sentido práctico en todas sus partes.

Consideramos los ingertos en términos generales, de dos modos: el primero, aplicado á toda clase de plantas, con el objeto de que produzcan sus frutos lo mejores posibles: y el segundo, que realmente es una combinacion ó mezcla aplicada á los frutos para armonizarlos como rectificacion del primero, de modo que trayendo el asunto á nuestro propósito, diríamos: «Hemos ingertado las vides de nuestra viña con los mas afines y mejores puyones que existen de este género, de modo que obtendremos inmejorables cosechas de uvas.» Y luego: «Hemos armonizado las

irregularidades de nuestros vinos, mezclándolos con sus afines en cantidades adecuadas y en tiempo oportuno.»

Esta es para nosotros la base de los procedimientos lógicos; en cuanto al primer procedimiento de ingertar las plantas, como ya está mas generalizado, nadie duda de su bondad, y por eso nosotros queremos aplicarlo del mismo modo á los frutos. Ya hemos dicho diferentes veces, que entre los vinos hay diversidad de tipos y clases mas ó menos afines: pues bien; este es definitivamente nuestro punto de partida para todas las operaciones de ligar unos vinos con otros, conocer la afinidad, la oportunidad y la cantidad que cuadre á cada clase, para poder hacer una buena combinacion, de la cual parta el criterio para hacer con provecho la administracion de los vinos en su orígen, seguir regularizando los desperfectos ocurridos en el tiempo de su crianza, la reposicion de las soleras, etc., etc.

Hechas las anteriores consideraciones, volvemos al punto de partida; á los cabeceos.

Los prácticos han dado en llamar cabeceos á la facna de ligar los vinos con el objeto de convertir varios tipos y clases en uno solo, creyendo que de este modo se mejoran unos con otros, teniendo presente para ello lo mas ó menos añejo, fuerza y densidad, pero sin cuidarse de la mas ó menos afinidad que entre ellos pueda existir; sin tener en cuenta que para perjudicar 1.000 arrobas de vino es suficiente una que se le agregue en mal estado; que los vinos que se ligan sin ser homogéneos necesitan una fermentacion prévia para unirse, donde los aromas se pierden, ni que hoy el consumo prefiere con gran ventaja los vinos que tengan el carácter propio de su especialidad, aunque sean nuevos y ligeros.—No teniendo en cuenta ninguna de las circunstancias que anteceden, ¿qué resultados beneficiosos se proponen conseguir de estos procedimientos?—Además, en la práctica no encontramos ninguna facna que tenga analogía con este nombre; nosotros solo la admitimos en las bodegas de los extractores como base de sus operaciones, y esto solo con el nombre de combinaciones, porque, en realidad, es ó debe ser una combinacion que obedece al cálculo, de la que antes debió hacerse de los vinos y con pequeñas porciones en los combinadores, sin mas diferencia que el aumento de las porciones relativamente, y con el nombre de ingertos; y para las bodegas de los criadores, con el objeto de armonizar, como ya dejamos indicado, los componentes que de las fermentaciones hayan salido irregulares, y para los que durante su crianza se desnivelen.

Como se observará, dejamos completamente abolidos los cabeceos, no solo en la práctica, sino hasta en el nombre, sustituyéndolos con el de ingertos y combinaciones.

V.

Consideraciones sobre soleras.

Al tratar esta cuestion tan importante para España en general, y para el centro jerezano en particular; considerando el estado de atraso y oscuridad que pesa sobre su anterior desenvolvimiento, reflexionamos dónde podríamos adquirir algunas noticias que nos indicaran su orígen, ó al menos dieran alguna luz; pero por mas que hemos discurrido y buscado, todas nuestras indagaciones han sido infructuosas. Convencidos de que hasta hoy todo ha sido empírico, y que nada podíamos conseguir, recurrimos al *Diccionario enciclopédico* de la lengua española, escrito por personas especiales de una sociedad, impreso en Madrid por Gaspar y Roig en 1857, y encontramos el texto que, copiado á la letra, dice así: SOLERAS, *en las provincias de Andalucía, en vinos, la madre ó lías.* Buscamos *Madre de vinos*, y encontramos que es la materia mas crasa ó heces del mosto ó vinagre: vemos la definicion de LÍAS, y con sorpresa leemos: LÍAS, *el orujo de uvas, del cual se saca una especie de vino de poca fuerza....*

Con dificultad nos atrevemos á creer que las notabilidades encargadas de confeccionar una obra tan importante cual es el *Diccionario* de que se trata, no hayan buscado antecedentes mas verídicos, tratándose de la primera y mas importante riqueza que produce el suelo de su país. ¿Cómo ha podido ocurrírseles que hijos tan buenos hayan sido producto de tan malas madres? Pues qué, la fama de los vinos de Jerez en general, ¿no es bien conocida? ¿Y quién, que en España confeccione Diccionarios, puede ignorar que los vinos de las soleras son los mejores?...

Supongamos por un momento que en el extranjero, y á consecuencia de la gran fama que gozan en los mercados consumidores nuestros vinos, se les ocurriese, lo que no es difícil, ver en el Diccionario su definicion. ¿No es cierto que se quedarian sin poder comprender cómo podrian ser buenos los vinos producto de heces y orujos? ¿No admira, volvemos á repetir, que algunos de nuestros hombres notables y que se ocupan en escribir un

Diccionario, no tengan mas noticias que las consignadas de tan importante riqueza?

Esto no necesita comentarios, ni es nuestro objeto otro que tratar de vinos, de su administracion en general y en particular, anotar de paso los vicios que relativos á él se presenten, llamando la atencion de los interesados para que nos ayuden á corregirlos en lo posible: sin embargo, no podemos pasar adelante sin manifestar las dudas que sobre este particular se nos ocurren. ¿No habrá leido nunca estas definiciones ningun interesado? Si suponemos que no, nos llama la atencion; porque sabemos que muchos tienen esta obra en su biblioteca; y si lo contrario, es censurable que no se hayan apresurado á poner en conocimiento de los autores de dicha obra, el verdadero nombre de las soleras y materias ó clases de que se componen, definiendo lo que son lías, orujos con las explicaciones que fueran necesarias, sabiendo lo mucho que vale un nombre acreditado en un pais extranjero, aunque sea en las materias mas insignificantes.—En el mismo *Diccionario* encontramos otro texto en que se lee: SOLERAS. *En el Condado de Niebla se llama así al vino mas viejo y generoso, que se destina para dar vigor al nuevo.* De manera que toda vez que en el cálculo de cualquier extranjero entre adquirir vino de soleras, visto dicho *Diccionario*, de seguro no lo buscará en Jerez. Este abandono de sus propios intereses es mas extraño, en atencion á que al comprar aquí los mismos interesados los vinos tintos, cuidan mucho que se llamen Valdepeñas, Cariñena, Priorato, y que las nueces se llamen mollares de Ronda, etc., mientras consienten que en los Diccionarios de su pais se llamen sus soleras de Jerez materias crasas ó lías, que representan tantos millones.

Hechas, pues, las anteriores observaciones, y no teniendo, como hemos dicho, nada escrito sobre el orígen de las soleras, vamos á emitir nuestro juicio para fijar una base, lo mas ajustada posible á lo que de los conocimientos que sobre este asunto hemos adquirido y de todas las anteriores observaciones se deduce.—De algunos datos históricos que dejamos apuntados en su lugar correspondiente, se desprende que por espacio de mucho tiempo ya nuestros vinos gozaban de gran fama en los mercados extranjeros, y se deduce tambien que en Jerez no se añejaban, sino que se exportaban de mostos, en estado de fermentacion algunas veces.

Otros indican que esta exportacion ha sido varias veces interrumpida por el mal estado de nuestras relaciones con los paises

consumidores y otras causas.—¿Qué destino podria darse en este caso á las porciones de vinos destinadas á este objeto?—Lo primero que aquí se ocurre es que se quedaban arrumbados, no colocados ordenadamente como los conocemos hoy, sino en desórden, como cosa inútil para el objeto á que estaba destinado. Como naturalmente se aproximaban las cosechas siguientes y se necesitaba sitio y vasija para recogerlas, aparecia la necesidad de ordenar las anteriores poniendo mas sobre otras para hacer sitio, de lo cual deducimos ya lógicamente la calificacion de arrumbar, el forzoso y justificado añejamiento de los vinos y la depreciacion, como consecuencia de la abundancia.—Cuando los efectos abundan y su decadencia mercantil es grande, se facilitan con prodigalidad, permitiendo á los pequeños industriales aplicar á ellos su actividad.

Por otros datos históricos posteriores, vemos el consumo interior de vinos organizados, puesto que ya vienen los taberneros pechando con impuestos que cobran los municipios. Como estos industriales necesitan mucho tiempo para vender al por menor el contenido de una pipa, y observan sus alteraciones por minutos, puesto que generalmente es su único capital, comprendieron las grandes ventajas de añejarlos.—Es sabido que las existencias de las tabernas se reducen por lo comun á seis ú ocho botas de vino, y desde luego los consumidores se dirigen, como siempre acontece, á alguna de ellas, lo que da por resultado que es de la que mas se consume; esto origina la necesidad de conservarla siempre y el único medio que encontrarian seria el de reponerla con el vino mas análogo posible que contenga otra, sin mas objeto que el sabido y el que los consumidores no lo noten; operacion que probablemente se haria á puertas cerradas. Como la palabra *soleras* es aplicable á las cosas que se colocan en primer término como base, de aquí el orígen del nombre aplicado al vino.

Teniendo presente la conveniencia de que el contenido de la bota á que nos venimos refiriendo no se alterase con la reposicion, debe haber surgido la idea de que convenia hacerla á menudo, agregándole pequeñas cantidades, como si dijéramos, rociarle un poco por encima con mucho cuidado para que no se altere, para lo cual y para que no caygera con fuerza sobre la solera, aparecen diferentes objetos, como rociadores de lata, calcetas ó mangas de hilo, estrellas para colocar en el cañon de los embudos, etc.

De lo expuesto se deduce que, buscando el orígen del nombre *Soleras*, hemos hallado tambien el de arrumbar y rociar, aunque

creemos que este último debe sustituirse por el de reponer, por ser mas propio.—En corroboracion de nuestras anteriores apreciaciones, tenemos tambien la circunstancia de que cuando en Jerez, á fines del siglo pasado, apareció esta industria organizada, la mayor parte de las soleras pertenecian á estos industriales, ó por lo menos eran las operaciones dirigidas por ellos.—Para que se conozca en qué apoyamos nuestras apreciaciones anteriores, recomendamos á nuestros lectores los datos históricos que, consignados en su lugar correspondiente, hemos tenido presentes para de ellos hacer dichas deducciones.—En aquellas épocas las faenas no exigian tanto esmero, pero hoy, con relacion á estas operaciones, ¿qué mejoras hemos introducido en las prácticas que puedan estar en armonía con las exigencias actuales? Ninguna: hoy, como antes, usan las vasijas para montar unas soleras sin la debida preparacion, sin separar convenientemente los envinados, sin hacer préviamente la separacion de los tipos ni clasificar con pureza las clases, y esto, no solamente es muy conveniente para la mejora de cada especialidad, sino que produce notables economías. Una solera bien montada, necesita mucho menos tiempo para su desenvolvimiento y lo mismo sus reposiciones, circunstancia que reporta grandes ventajas á la industria.

VI.

Manzanilla marca H.

Esta clase, casi exclusiva de los vinicultores de Sanlúcar de Barrameda, pertenece naturalmente á las que ya dejamos descritas, como vinos de escuela; pero la industria artificialmente, aunque con elementos naturales, le ha impreso un carácter especial, consiguiendo por ello un resultado beneficioso. Es un tipo similar al Manzana, con su escala de clases de mejor á peor. Los sanluqueños no abandonan un momento estos intereses, y por tanto conocen lo que vale la vigilancia, el esmero y limpieza constante: son los únicos que, hace muchos años, vienen explotando esta escuela, por cuya razon poseen ya, además de la práctica, un órden de soleras y criaderas escalonadas de mas viejo á mas nuevo, que recorren generalmente todas las añadas pasando de unas á otras por su órden, cuando á consecuencia de haber vendido una parte del mas viejo, que debe ser al menos una vez al año, tienen necesidad de reponerlo, excepto cuando parte de ellas se

les encrudecen ó embastecen, en cuyo caso si es cruda la auxilian con trasiegos, una pequeña cantidad de alcohol muy fino ó haciéndoles mas vacío, y si es basto, llenándolas con nuevo bueno y tapándolas en firme hasta que unas y otras consiguen la armonía de sus respectivos componentes y vuelven á quedar en su marcha haciendo en este caso la reposicion de lo vendido, con la que encuentran en mejores condiciones, por mas que no sea la que debiera. Esta escala puede ser tan lata como se quiera, aunque estos vinos no tienen condiciones á propósito para añejarlos mucho, y al pasarse pierden su especialidad y por consiguiente el mérito. Por término medio no debe pasar de cuatro años; llevándolos en buen órden es una clase bastante aceptable en la escala de los vinos de escuela.

Nosotros los creemos, sin embargo, susceptibles de gran mejora, puesto que en las mismas añadas de vinos y los mismos procedimientos, con solo separar los diferentes tipos, resaltaria mas y con mas provecho la pureza de su especialidad, en vez de rebujarlo todo, que por muy homogéneo que sea, en su mayor parte procede de uva de diferentes tierras y edades, y siempre tiene que luchar con elementos resistentes en perjuicio de unos y de otros perturbando la generalidad, apareciendo por último el resultado mas bien de una clase que de un tipo.

Vinos á propósito para esta clase, se producen en mayor ó menor escala en todos los centros vinícolas españoles, pero donde mas preponderan es en las albarizas de la misma poblacion y sus análogos del litoral.—Estos vinos son ligeros en su clase, poco gomosos, sueltos y escasos en densidad. Su color muy pálido; su aroma, aunque no muy firme, bastante pronunciado, y su paladar seco forman un conjunto agradable y fino.—La administracion que mas les cuadra es la misma que dejamos descrita anteriormente, ó sea la que hoy le hacen aquellos industriales; pero clasificando y separando los tipos, cuidando que queden en su origen bien armonizados los componentes, no olvidando para los de las añadas que resulten excesivamente ligeros, las máquinas azucaradas, que es la mezcla que mas les cuadra, haciéndola, como ya hemos indicado, al operar la faena del desfio.—Para montar estas soleras usan aquellos industriales los procedimientos siguientes: se hacen de la cantidad de vasija para ello, cuidando por todos los medios que están á su alcance, de que el envinado que ellas tengan sea lo mas á propósito; las lavan perfectamente con estrenques, dejándolas escurrir hasta adquirir el convencimiento de que no les queda humedad; y despues las enjuagan con una can-

tidad de vino fino igual á 76 por 100, unido á un 14 de aguardiente fino, habiendo quien además le quema dentro una vara de pajuela, tapándolas despues en firme. Se hacen luego de una cantidad de vino de raya gordo y de alguna edad igual á un 14 por 100 de la totalidad, y segun van sentando las andanas, muchas veces sobre bajetes de piedra, ponen á su vez en cada una el mismo 14 por 100 de este vino, llenándolas despues con el 83 y 1/2 de vinos nuevos, ligado, hecho todo uno, de la presente cosecha, tapándolas en firme y dejándolas en este estado hasta el año siguiente, que en el mes de Mayo le hacen un escrupuloso reconocimiento, y si las hallan atrasadas, crudas ó ahiladas les sacan á cada una un 13 ó 14 por 100 de vino, dejándolas con este vacío; y si por el contrario están envisadas, fuertes y sin flor, ó con tendencia á basto, les sacan una cantidad relativamente mayor á la que esté mas basta, y la reponen con vinos nuevos ligeros y finos, quedando en este estado hasta el siguiente año que les hacen el segundo reconocimiento, mas escrupuloso si es posible, y desechando de una vez el que haya adquirido algun vicio que no concuerde con el objeto propuesto.

Para sacar el vino desechado, no levantan ya las vasijas de la andana, sino que las apuran con un ladron por el falsete, y por el mismo las lavan con vino y una vara de apalear, enjuagándolas despues con otro vino igual al que tengan las buenas referencia.

Estamos de acuerdo con estos industriales en todo lo que se refiere á corregir los vicios de los vinos con los vinos mismos, y en correr las escalas por añadas, pero de ningun modo con los cabeceos: las montaríamos del mismo modo que las que describiremos para todos los demás partidos en general, de seguro con gran ventaja en las clases de tipos.

VII.

Vinos de color.

Ya en varias partes de esta obra hemos consignado la provechosa y útil aplicacion que estos vinos han tenido, habiendo sido sin duda un gran recurso para las combinaciones de los vinos de extraccion y un buen negocio para los almacenistas de este producto; pero mientras no varien en los mercados las exigencias de los colores pálidos, ya hemos dicho tambien que los reemplaza-

riamos con los hechos con arrope blanco, aunque algo mas caros, puesto que los efectos son mejores y el color pálido es mas aceptable. Además, en nuestro sistema de administracion no es tan necesario, puesto que los vinos se añejan ya nivelados y se cuida que no se desnivelen durante la crianza.

VIII.

Especialidades.

Estas clases, que son Pedro Ximenez, Moscatel, Tintilla y Sidra, tambien se añejan con gran provecho, particularmente las tres primeras, y deben seguirse con ellas las formas ya indicadas para la crianza y soleras en general, considerándolo un tipo cada una, pero dividido cada tipo en varias clases.

IX.

Pajarete.

El Pajarete se cree que haya tenido su orígen en un pago de este nombre, que poseian los frailes de la órden de Gerónimos entre Villamartin y Bornos. No conocemos los procedimientos que le dieron fama: hoy no tiene importancia notable, puesto que el que se usa como tal, es resultado de una combinacion que se opera en los almacenados, compuesta de vinos Pedro Ximenez, Manzana añejo y color dulce, debiendo su mayor ó menor bondad al mas ó menos acierto en las partes que deben componer el todo.

Como este vino no está sujeto á alteraciones, no lo consignamos en el cuadro con su marca.

X.

Alcohol marca R.

El añejamiento es tambien muy conveniente á esta clase, particularmente en la cantidad necesaria para restituir la fuerza á los vinos finos, y sobre todo cuando al tiempo de llenarlos en claro para el embarque, necesitan alguna vez de este refuerzo, por

mas que son muy costosos por lo mucho que merman con el tiempo, pero pierden el fuego que limita los aromas de los vinos cuando se usan al poco tiempo de elaborados, sucediendo por el contrario cuando son añejos, que los avivan y los afirman.

XI.

Arrope blanco marca S.

Conviene mucho tener algunas cantidades añejas de este auxiliar, por las muchas aplicaciones que pueden dársele, y lo mucho que el tiempo los beneficia, limitándoles el fuego y reconcentrándolos mas, sazonándolas y poniéndolas si necesario fuese en las condiciones que antes tenian los vinos arropados de color, aunque en pequeñas porciones.

XII.

Vinos tintos.

Ya indicamos al tratar de las marcas clasificativas de los vinos tintos, la perturbacion general que venia observándose en los procedimientos que se les aplican. ¿De qué proviene ese estado de anormalidad tan constante y perjudicial? Nosotros creemos que son tres las causas que la motivan: la primera, la fatal manía que nuestra gente de pró tiene, prefiriendo todo lo que es extranjero; la segunda, por la que sustentan aquellos agricultores de costear á todos sus hijos carreras, alejándolos de sus propios intereses y esquilmando los pequeños productos de estos efectos; y la tercera, el embolismo político-administrativo del pais, que absorbe toda la actividad de la juventud ilustrada con sus perjudiciales juegos de empleados, y tambien el capital que debia dedicarse á desenvolver los intereses de la agricultura y de la industria, es en su mayor parte absorbido en las jugadas de Bolsa y en empresas ruinosas para los intereses generales, que á la postre siempre son los perjudicados. Vamos á desentrañar esta cuestion del modo que nos sea posible.

Decíamos que la primera causa del abandono en que se tienen nuestros vinos tintos, era la preferencia que la gente que se llama de pró da á los vinos franceses, no solo porque se consuman menos

de los nuestros, sino porque en vista de los altos precios á que pagan aquellos, se empeñan en imitarlos, causando con este procedimiento perjuicios considerables; y tan es así, que no hace muchos años hemos visto en la Mancha emplearse capitales con este objeto, trayendo de Francia utensilios y directores. ¿Y qué resultados prácticos han obtenido?

Los que eran consiguientes á prácticas ó escuelas extrañas y completamente opuestas á las que exigian los efectos sobre que operaban; perderse los capitales empleados, y tener que retirarse sin que nadie haya salido ventajoso de estas empresas, porque el capital se mermó, los directores se desprestigiaron, y los prácticos, achacando el mal resultado, no á las verdaderas causas que ni unos ni otros conocian, y sí á otras ajenas, persisten por lo mismo en las imitaciones al vino francés, perturbando la práctica racional y empeorando lo que se proponian mejorar. Y esto que ha sucedido en la Mancha, segun nuestras noticias, se ha extendido á los demás centros productores con idénticos resultados.—Es el segundo y tercer motivo, que todo el que criado en los distritos rurales cursa una carrera por insignificante que sea, como no tiene útil aplicacion en su pueblo, á lo primero que recurre es á obtener un empleo, para lo cual le basta ensayarse en algunas elecciones, y adherirse á cualquier partido político de los afortunados. Los tenedores de viñas y vinos en la mayor parte de los distritos, vienen por espacio de mucho tiempo sacrificando sus cortos productos en costear á sus hijos carreras ajenas á sus intereses, que una vez concluidas los obligan á emigrar por no tener útil aplicacion en los pueblos; por lo tanto, estos individuos, en lugar de resarcir los perjuicios causados á estos intereses con su actividad ilustrada, los perjudican de nuevo contribuyendo por su parte al aumento de los diferentes juegos de empleados, y por consiguiente al crecimiento de las cargas públicas que tanto pesan sobre estos distritos y sobre la clase productora en general: en cambio para las viñas y el vino solo quedan las fuerzas naturales de los trabajadores que no se estimulan con ningun interés á pensar en las mejoras, ni tampoco se hallan en condiciones á propósito para ello.

De modo que la falta de patriotismo en los consumidores por un lado, el alejamiento de la actividad y de los capitales por otro, y el no menos perjudicial empeño de trasformar vinos ricos naturales en otros artificiales en su mayor parte, creemos que son, como ya hemos dicho ó indicado, los motivos de tanta decadencia, no solo en este ramo, sino en todos los demás relativamente.

¿Quieren saber los consumidores españoles las ventajas de su mal entendida preferencia? Que hagan embotellar una arroba de vino manchego, por ejemplo: tan luego como haya concluido la fermentacion constitutiva y esté claro, bien tapadas y envueltas en paja, pónganlas tendidas en un paraje que no tenga humedad y sea ventilado, que abran á sus costos una cuenta corriente, cargándole el tanto de interés compuesto, y que cuando cada botella de estas les tenga tanto costo como el que va á pagar por las que tiene costumbre de consumir del extranjero, que saque de las que tiene almacenadas y compare cuál es mejor; haciéndolo prácticamente es el mejor modo de convencerse. Y si á esta operacion se añade el estar hecha por persona inteligente que sepa poner los vinos antes de embotellarlos en las condiciones que deben estar, aun será mas satisfactorio el resultado: de seguro no tememos la competencia. ¿Habrá alguno que por salir de la duda lo haga? Esto es lo que mas nos preocupa. ¿Quieren los agricultores ver desenvolverse sus intereses, nacer nuevas y beneficiosas industrias, multiplicarse la riqueza y trasformarse las aldeas y pueblos rurales en grandes y populosas ciudades? En lugar de costear á sus hijos carreras que absorben el capital necesario para las mejoras, y los alejan de sus propios intereses, que los instruyan, los dediquen á la agricultura, al comercio y mejora de sus propios intereses; que viajen estudiando los adelantos, abriendo nuevos mercados consumidores, introduciendo el lujo, que es un gran agente del movimiento, y pronto conseguirán convertir la aridez de esas riquísimas é inmensas campiñas, en la amenidad que resulta de productivas vegas, viñas y bosques, y las prácticas perturbadoras que hasta hoy vienen siguiendo en escuela constante y progresiva, elevando los productos á la altura que por sus buenas cualidades son susceptibles.—¿Quiere el Gobierno moralizar la administracion y consolidar en el pais una era de paz y de progreso? Que haga una ley de empleados inamovibles; que cierre de una manera eficaz las puertas á la esperanza de obtener destinos á los que hasta hoy han mirado el trabajo, la industria y el comercio con desden; que restituya á los distritos rurales sus hijos, que extraviados y á caza de destinos han abandonado sus intereses por vivir del presupuesto, siendo un verdadero obstáculo á la tranquilidad y bienestar general, y rémora para el progreso material; que regularice la Hacienda con objeto de evitar que los capitales se distraigan en esas operaciones que matan la riqueza pública, no solo por el alto interés que el Tesoro paga, sino porque desaparece de la circulacion en los mercados y de la industria, de-

jando secos los manantiales de la riqueza productora. Todo esto redundará, estamos seguros de ello, en beneficio de los consumidores, de los productores, de los empleados y aspirantes del Gobierno y del pais.

No dudamos que si todas estas clases tuvieran la conviccion que nosotros de los inmensos valores que representarian nuestros centros productores de vinos administrados y explotados con relacion á lo de que son susceptibles, secundarian nuestro propósito.

Creemos haber expuesto los principales motivos de nuestra decadencia vinícola en las anteriores razones que podemos considerar como una digresion, si bien no lo es en realidad, pues que cumple á nuestro propósito descubrir los de nuestro abandono por encumbrados que se encuentren; pero antes de volver al punto objetivo, debemos un explicacion á los franceses, puesto que los hemos aludido.—No ha sido ni es nuestra idea rebajar en lo mas mínimo el mérito de los vinos, de la inteligencia ni de los procedimientos franceses; sí demostrar, en cuanto á los vinos, el medio justo y legal de hacerles la competencia, y en cuanto á los procedimientos, demostrar que son incompatibles con nuestra industria.

Los vinos franceses, como los españoles y como todos los demás, necesitan estar en contacto con la atmósfera, mientras les duran las fermentaciones. Los franceses, como son ligeros, quedan generalmente rectificados en la primera constitutiva, y por la misma razon de ser mas ligeros, no resisten bien despues á la influencia de las evoluciones atmosféricas y es necesario preservarlos.

Los españoles en general necesitan para rectificarse de tres á seis ó mas años (1), segun su mas ó menos densidad; de modo que no solo no deben preservarse del contacto de la atmósfera en el tiempo que necesitan para rectificarse, sino al contrario, por lo que es perjudicial preservarlos y sí ventajoso exponerlos.

Despues de lo expuesto, ¿quién duda de la necesidad de procedimientos completamente distintos? Por eso decíamos antes y sostenemos ahora, que los que se emplean con los vinos franceses son completamente opuestos á los que deben usarse con los españoles y viceversa.—Esta es nuestra apreciacion; no conocemos bastante los vinos franceses, por lo cual admitimos la rectificacion si estamos equivocados.—Lo que sí nos llama la atencion es, cómo esos eminentes enólogos, al escribir esas obras cienti-

(1) Hay que advertir que los vinos realizan una de estas evoluciones por año.

ficas, generalizan los procedimientos, puesto que al hablar de vinos lo hacen siempre en general: bien es verdad, y no es de extrañar el que no lo comprendamos bajo nuestro humilde punto de vista práctico, pero se nos antoja creer que los vinicultores españoles que se han inspirado en esos tratados, han perjudicado grandemente lo que se proponian mejorar, y hasta las nociones de la práctica racional.

XIII.

Temperaturas artificiales ó sean años económicos del vino.

Que en las entrañas de la tierra existen en combinacion los gérmenes necesarios para elaborar las plantas como complemento de los componentes que, con el auxilio de la temperatura, han de producir los frutos, no nos cabe duda. Que los frutos por medio de una fermentacion constitutiva natural, pasan á un estado superior conservando los mismos gérmenes vitales que avivan el desenvolvimiento de su perfeccion, tampoco. No ignoramos que, naturalmente, necesitan las vides un año para producir y sazonar sus frutos, ni que los vinos, ya en la vida superior, hacen una evolucion por año, pero que necesitan, relativamente á su riqueza, varios para rectificarse y fijar sus condiciones características, quedando por lo tanto en buen estado de conservacion.—Sin embargo, el arte, siguiendo las indicaciones de la naturaleza, ha inventado el medio de hacer temperaturas artificiales, por las cuales, aplicadas á las plantas con oportunidad, pueden obtenerse sazonados frutos en cualquier tiempo y pronto. Nosotros á la vez las hemos aplicado á vinos haciendo ensayos diferentes ó por diferentes procedimientos, y nos hemos convencido de su gran utilidad, mirada bajo el punto de vista del consumo que, como ya hemos dicho, se viene haciendo de los vinos verdes con tan perjudiciales resultados.—No diremos que estos procedimientos mejoren los vinos; lo que sí creemos es que los sazonan en menos tiempo, como trataremos de probarlo.—Muchas veces hemos preparado vinos para embarcarlos en lastre con el objeto de que viajen por mar, á los cuales se da despues el nombre de vinos de la India, y á su vuelta hemos observado: 1.°, que en un año embarcados han adquirido mas condiciones de añejez que en tres ó cuatro en la bodega; 2.°, que cuando los viajes han sido solo por

el Sur, han variado sus condiciones en bastos por haberles limitado el excesivo calor algunos elementos componentes como el tartárico, por ejemplo; 3.°, que cuando los viajes han sido solo por el Norte, no se nota tan pronunciada la añejez ni están tan maduros, notándose irregularidad en ellos por exuberancia en los componentes tartáricos, y limitados los de fuerza como el alcohólico, siendo insignificantes las heces; y 4.°, que cuando los viajes han sido de Norte á Sur ó viceversa, han vuelto perfectamente neutrales, bien añejos, sazonados y abundantes en aromas, etc.; y con los turbios naturales y relativos á sus correspondientes despojos. Además, hemos observado los vinos criados á la intemperie en el Sur, en el Norte y en el Centro: los del Sur resultaban siempre bastos por haber perdido con la excesiva sequedad los antes indicados componentes; en el Norte tambien irregulares por lo contrario, y en el Centro bastante neutrales por la regularidad de la temperatura.

Lo antes expuesto prueba que los vinos hacen sus evoluciones de despojo en las épocas de su dilacion y su concentracion, ó lo que es igual, tienen sus movimientos relativos á la temperatura, apoyándose el de accion en la alta y en el elemento alcohólico, y el de reaccion en la baja y en el tartárico, notándose que concluida la reaccion se queda en un estado de inalterabilidad que podria muy bien aprovecharse en aplicarles las temperaturas artificiales, las cuales podrian considerarse como años económicos del vino. No nos cabe duda; en los vinos, cada alza y baja de temperatura en toda su extension ordinaria, les produce un despojo y cada despojo equivale á un año.—Vamos á explicar las observaciones que sobre este asunto hemos hecho, del modo que nos sea posible, advirtiendo á nuestros lectores, como ya hemos hecho antes, que se atengan siempre mas bien al sentido práctico que á la letra.

XIV.

Evoluciones naturales del vino.

Estas evoluciones se operan con admirable regularidad. Despues de la época de su reconcentracion, ó sea la temperatura baja, viene á reanimarlo la primera con su benéfico influjo, y es sumamente distraida y útil esta ocupacion. Supongamos el 20 de Enero y con una temperatura igual á cero; los vinos están natu-

ralmente claros, pero tristes, y los sedimentos adheridos al suelo de las vasijas (ya se debe suponer que estas observaciones se hacen con vinos que no hayan concluido naturalmente sus fermentaciones parciales). Llega próximamente el 20 de Marzo y la temperatura se ha elevado á 12° centgs. sobre cero (1); ya en este estado se nota que entre los sedimentos y el vino principia á descubrirse una especie de filamento que oscurece la línea divisoria, apareciendo de vez en cuando algunas partículas que se mueven.

Sube la temperatura igual á 16°, y principia á notarse que algunas de las partículas que antes se movian en forma de agentes itinerarios se desprenden de los sedimentos, y vagando en todas direcciones, parecen anunciar su partida; y efectivamente, segun va subiendo la temperatura van subiendo á su vez y arrancando tras de sí otras en tan gran cantidad, que consiguen interrumpir la trasparencia del vino hasta el punto que llevan recorrido. Siguen ascendiendo segun sube la temperatura, y se observa que cuando por cualquier cambio atmosférico baja, desciende tambien en regla de proporcion. Cuando la temperatura se halla próxima á 20°, se encuentran los agentes cerca de la superficie, y entonces se nota que algunos mas atrevidos lánzanse como exhalaciones á lo alto, produciendo una multitud de pompitas que al romperse ocasionan una especie de lluvia perceptible, y mayor cuanto mas agentes suben: esta es tanto mas menuda y espesa, cuanto el vino es mas fino. Siguen estos agentes subiendo y bajando en razon directa á la temperatura, y cuando esta llega á los 24 grados, se nota que las evoluciones cesan, y aparece en la superficie del vino una capa de color parduzco que despues va blanqueando mas cuanto el vino es mas fino. En este estado nunca se puede sacar el vino claro. Sigue elevándose mas la temperatura, y la capa haciéndose notable, principiando á determinarse en pequeños copos que parecen de algodon, y que llamames flor. En este estado, si se pone en una copa alguno de estos vinos, se nota claro aunque tenga flores, y principian á desarrollarse los aromas esenciales bastante pronunciados. A medida que la temperatura se va elevando más, se solidifica la flor y se afirma el aroma hasta que llega la canícula, y la temperatura, por consiguiente, á su grado máximo; entonces el gusto del vino es mas desagradable y fuerte, el color mas subido, el aroma se pierde en su mayor parte, y la flor se marchita, cambiando el color blanco por el gris tostado, conservándose en este estado por algun tiempo. Aquí

(1) Diferentes condiciones en el vino sobre que se opera pueden variar los resultados.

haremos notar que los tipos que abundan mas en flor y es relativamente mas blanca, son el manzana, melon, zamboa y fresa; despues es el avellana y luego el almendra. En los demás, si bien se notan las mismas evoluciones, son en menor escala y en algunos casi imperceptibles, demostrándonos que en las anteriores es su primer agente el elemento tartárico en combinacion con el alcoholico, y que los vinos para ser finos y buenos no deben carecer de la armonía entre dichos elementos.

Siguen los vinos estacionados por espacio de algun tiempo, sin mas alteracion que la de oscurecerse ó tostarse mas cada vez la flor, en la misma relacion de mas ó menos fino, hasta ponerse hecha polvo de color de avellana, y colocada sobre la superficie parece quererse separar por completo, á imitacion de las espumas. Principia á descender la temperatura, y cuando se halla á 25 grados, se nota el vino perfectamente claro; en el fondo no aparecen los sedimentos, notándose en la superficie confundidos con lo que antes era flor. Sigue bajando, y cuando se encuentra á 20 grados principia á reaparecer el aroma, el color vuelve á ser mas pálido, el gusto mas agradable y menos fuerte, haciéndose estas circunstancias mas notables mientras baja mas la temperatura.—Cuando esta se encuentra á 15 grados principia á notarse que los sedimentos que cubren la superficie, se hunden invadiendo como una pulgada de espesor, que ya se nota turbio y preparándose los agentes al descenso, del mismo modo que en la primavera y á la temperatura de 19 grados se disponian al ascenso, y siguen bajando y operando idénticas evoluciones.—Baja la temperatura á 12 grados, y ya se nota en el fondo una evolucion que parece anunciar el recibimiento de los agentes viajeros, que se hallan á corta distancia cuando esta llega próximamente á 8 grados, y como á 10 centímetros de distancia principian los primeros agentes á precipitarse como las exhalaciones, pegándose al fondo y produciendo idénticas pompitas que al concluir la evolucion ascendente. Se observa tambien que en la superficie aparece el vino claro, habiendo descendido todas las partículas del mismo modo que si se les hubiera operado una clarificacion artificial, y precipitándose de repente sobre la base todos los sedimentos, produciendo una lluvia de pompitas aunque algo confusa por falta de trasparencia; en la superficie repiten las mismas pompitas, indicando dar paso á algonos agentes que habiendo cumplido su mision se retiran; concluidas estas evoluciones se nota la reduccion de volúmen en el líquido, que apreciamos en un 3 por 100.

En este estado trascurre algun tiempo: los sedimentos se adhieren al fondo, el vino se queda perfectamente claro, el color mas pálido aunque no tanto como á su partida, pues los vinos rubios toman siempre algun color por evolucion, como los tintos lo pierden; el aroma firme aunque no tan apagado, el paladar mas agradable y un tanto mas añejo, dando por terminadas las evoluciones de este año, y esperando las del siguiente, notándose que mientras mas superiores son los vinos y mas finos, necesitan mas de estas para madurarse.—Como comprenderán nuestros lectores, estas observaciones son hechas con vinos rubios; sin embargo, comprenderán tambien que con el mismo resultado pueden hacerse extensivas á los tintos, y así es, en efecto, y con mayor ventaja, puesto que es sabido que estos tienen mas despojo que los anteriores.

De todas estas observaciones se desprende: 1.° Que los vinos necesitan de las temperaturas extremas para realizar su desenvolvimiento natural. 2.° Que estos tienen tantos despojos como veces varíe la temperatura hasta los grados máximo y mínimo ordinarios. 3.° Que estas temperaturas puede proporcionárselas artificialmente sin gran dificultad ni gran costo. 4.° Que no pueden alterar las condiciones especiales de cada uno. 5.° Que es fácil por este procedimiento, someterlo á una temperatura igual á la de los mercados consumidores, previniendo con esto el que no se descompongan bajo la influencia de dichas temperaturas, pudiendo remitirlos seguros á todas partes sin adiciones inconvenientes. 6.° Que por medio de estas temperaturas artificiales, pueden corregirse los vicios de los vinos crudos, elevando las de accion y limitando las de reaccion, y por el contrario los bastos. 7.° y último. Que por estos medios resultan grandes economías, no solo de tiempo, sino de adiciones inconvenientes, siendo además de gran importancia para generalizar y regularizar el consumo, en provecho, no solo de la industria, sino de la higiene y de las conveniencias sociales.—Aquí nos hallamos, sin pensarlo, con la ruidosa y tan decantada calefaccion de los vinos, invencion que con tanto afan se disputan los eminentes enólogos en el campo teórico-químico-industrial, y nos convencemos cada vez mas de que mientras esas eminencias no pierdan el asco á los talleres y se aficionen á la rudeza de las prácticas y los prácticos no nos aficionemos mas al estudio del porqué son las cosas y de las ciencias, no haremos ni unos ni otros mas que vagar en el vacío en rededor del tupido velo que para la ignorancia cubre los verdaderos progresos que todos anhelamos descubrir y perfeccio-

nar. La opinion de tan eminentes enólogos es que para matar el nicoderma aceti, por ejemplo, se sometan los vinos á una temperatura alta, á 60, por ejemplo; ¿podrá resistir este calor sin asfixiarse? porque hemos de suponer que los cuerpos que nacen nuevos y que naturalmente se envejecen, es porque tienen vida, y en este caso se nos ocurre un ejemplo: Si á uno de esos séres humanos á quien se les desarrolla la enfermedad de la piojera se le sometiera á una temperatura tan alta como para que matara esos bichitos, ¿en qué estado quedaria el enfermo? Suponemos que seria el remedio peor que la enfermedad. Nosotros, como ya hemos indicado muchas veces y particularmente en el estudio que motiva estas consideraciones, tenemos la creencia de que ni la reconcentracion ni la dilatacion de los cuerpos, puede aumentarse mas de lo que permita su elasticidad so pena de que perezcan. No hacemos mas que con el debido respeto á la ciencia, emitir nuestra pobre opinion de prácticos observadores, reservándonos reclamar el derecho de invencion si legítimamente nos corresponde.

Pero volvamos á nuestro asunto, del cual nos habiamos alejado.

¿En qué época deben aplicarse á los vinos estas temperaturas? Teniendo presente que hasta hoy los medios de que con mas facilidad podemos disponer, son los que pueden comunicarle el calor, debemos aprovechar la mas fria, con el objeto de que naturalmente les facilite la reaccion, en cuyo caso serán los meses de Diciembre y Enero, resultando por este medio la temperatura media artificial y media natural.

¿Y de qué modo se las podremos aplicar?

Estableciendo conductores de calor con sus llaves para regularizarlo en locales á propósito y con arreglo á las cantidades que cada uno crea que ordinariamente puede someter á este procedimiento, y los que por medio de una buena combinacion mecánica podrian tambien utilizarse en dar vapor á las vasijas, etc.—¿Qué cantidad de potencia deben tener los conductores? La suficiente para elevar dentro del local en doce horas una temperatura igual á 50 Reaumur.

¿Es indispensable que se dé á los vinos la temperatura en tan corto tiempo? No dudamos que la operacion dará tanto mejores resultados cuanto con mas lentitud se haga, pero tomamos el tiempo mínimo como razon de conveniencia.—¿En qué estado debe someterse el vino? En las mismas condiciones que recibe las temperaturas naturales con su vacío correspondiente, y

cuidando que las tapas no estén apretadas.—¿Cuándo y cómo debe cortarse el fuego para que haga sus evoluciones la reaccion? Cuando el calor del vino marque, si la temperatura natural es cero, 30 grados Reaumur, suponiendo que se opera sobre vinos neutrales densos, y relativamente mas ó menos segun su estado, como ya hemos indicado.

¿Cómo se prepara para la reaccion? No agregando mas combustible, pero dejando los conductores abiertos y el fuego sin apagar hasta que naturalmente vuelva á reaccionar y quede otra vez en la temperatura cero, con lo que concluye un año económico; pero en el caso de aplicarle seguidamente alguna otra, conviene que antes trascurran algunos dias de la anterior.—¿No es conveniente aplicar temperaturas artificiales á los vinos en otro tiempo cualquiera? No hay inconveniente; pero en ese caso habria que tener presente, por ejemplo, que si la temperatura fria era igual á 10 grados, no podria pasar la caliente de 25, en atencion á que debe ser relativa la accion á la reaccion, con objeto de que ciertos elementos componentes no se desnivelen, ó producir una temperatura fria artificial, lo que seria mas difícil. Una vez concluidas de aplicar á un vino todas las temperaturas que necesita, conviene dejarlo algun tiempo en el mismo estado, con objeto de que haga el precipitado naturalmente; y sentado el turbio, hacerle un trasiego con el fin de separárselo, advirtiendo que esta circunstancia es la mayor prueba de que el vino ha salido perfectamente rectificado; y por el contrario, si se encuentra turbio y no se aclara naturalmente; en cuyo caso se le hará un beneficio de huevos, siempre que haya el convencimiento de que está bastante rectificado y que la dificultad procede de otra cosa. —¿Queda alguna advertencia que hacer sobre este particular? Sí; conviene que cuando algunos de estos vinos se piensen remitir al consumo de paises donde la temperatura es mas fria, á Rusia, por ejemplo, suponiéndola segun la época de 10 grados bajo cero, que se le dé la última de calor igual á 40 grados, con el objeto de prevenir los elementos de accion á una reaccion análoga, como por el contrario, en el caso de que sucediera lo opuesto.

Hasta aquí las operaciones en grande escala; pero generalmente la pequeña industria carece las mas veces de medios para sufragar los gastos necesarios á costear estas innovaciones.

¿No se conoce algun otro medio mas sencillo que pueda producir el mismo efecto en pequeñas cantidades? Sí: nosotros hemos hecho nuestros primeros ensayos en redomas de cristal puestas dentro de un perol ó caldera con agua fria hasta el cuello de la

redoma, pero sin que la cubra por completo; hemos puesto debajo de la caldera, lo que se dice fuego directo, una candela lenta hasta que, calentándose el agua, se calentaba á su vez el vino que la redoma contenia, elevándose la temperatura á 30º Reaumur, habiéndolo tenido todo este tiempo sin tapar al contacto del aire, quedando del mismo modo y en el mismo estado hasta que se apaga la lumbre por falta de combustible y se enfria completamente, repitiendo esta operacion cuantas veces lo hemos creido necesario para su completa rectificacion; de modo que, comprendido el objeto, los procedimientos pueden ser los que á cada cual sean mas fáciles y económicos.—Por este medio comprenderán los consumidores que del mismo modo que se condimentan todos los demás alimentos, pueden hacerlo con los vinos verdes, y particularmente los tintos.—Ya hemos dicho y repetimos que los vinos, segun su clase, necesitan una série de fermentaciones parciales para deshacerse en ellas de las materias nocivas: pues bien; los que se beben verdes las hacen en el estómago, dejando en el cuerpo humano el excremento, la escoria ó lo que se llama los turbios.

XV.

Consideraciones sobre las combinaciones.

Como ya en otro lugar hemos indicado, no hay en estas operaciones ninguna, por insignificante que á primera vista parezca, que no tenga gran importancia por lo mucho que todas contribuyen á los buenos ó malos resultados. Y no se crea que estas operaciones pueden hacerse bien en cualquier parte y de cualquier modo; es necesario que haya un local bien ventilado y claro: no conviene tampoco hacerlas en dias que reinen los vientos impuros, que nos traen emanaciones pestilentes, sino en los que la atmósfera esté despejada.

Conviene asimismo tener en el local todos los útiles necesarios, como son juegos de copas, combinadores y pesillas, el alcohómetro y el densímetro; todo á propósito y perfectamente limpio, hasta el estómago y la boca del operario. Estas combinaciones pueden considerarse de tres modos: uno con el objeto de auxiliar la neutralidad de los vinos de cria: otro con el de imitar vinos que ya se han vendido y de que se conserva muestra, y otro con el de formar tipos nuevos.

Para el primer caso ya dejamos hechas en el artículo que trata de la operacion del deslío, las explicaciones necesarias, y para el segundo y tercero hay que tener presente el tiempo que ha trascurrido de hecha la operacion de la muestra á que nos referimos, el que media hasta poner al consumo el que se va á arreglar y la relacion de la fuerza alcohólica y densidad, sin olvidar tampoco lo que dejamos apuntado sobre que los vinos, aunque sean olorosos, pierden su aroma siempre que entre ellos exista algun elemento heterogéneo, y se descomponen; no siendo eficaces en este caso los elementos de clarificacion, porque cuando están algun tanto descompuestos y se benefician, bien sea con huevos, tierra, etc., en lugar de aclarar se enturbian mas. Hasta que por la influencia del tiempo se unan, no deben beneficiarse; por eso es de tanta importancia el que hasta donde sea posible se hagan las combinaciones con sus mismos tipos, aunque las clases sean diferentes, porque no se perturban en la combinacion y se aclara mucho mas pronto.—Cuando se procede á hacer una combinacion, es preciso tener muy presente el estado de los vinos que se van á combinar y el modo de sacarlo con la venencia, porque ya hemos dicho que dentro de la misma vasija no están iguales cuando no son bastante añejos ó se mueven antes con este objeto.—Si las porciones que préviamente van á combinarse se sacan con la venencia, unas de la superficie y otras de la parte mas baja, es probable que el todo, despues de hecha la combinacion, no resulte igual ni mucho menos.—Como en estas operaciones se sujetan los vinos á un precio dado en venta lógica obligada y preferida por los comerciantes, para ir formando el costo con el de las partes combinantes, no se puede prescindir de los números y los gastos, por lo cual se apuntarán en un borrador, pasando las notas una vez ratificadas al libro de cuentas corrientes para balancearlas con los precios de venta y saber por este medio el resultado definitivo de la operacion.—Aquí del hombre práctico, el hombre necesario, el que antes clasificó los vinos nuevos para hacerles la primera faena, la operacion del deslío; el que paso á paso siguió los partidos en su crianza; el que conoce sus tendencias, su carácter hasta en sus mas minuciosos detalles; el director de bodega, el que nunca dispone que sea el díscolo quien conduzca de la mano al ciego; en una palabra, el que sabe cuáles son los que se quieren para unirlos, los que se repelen para separarlos y colocar convenientemente cada cosa en su sitio, y sobre todo el defensor de las clases, la base de las grandes economías.

XVI.

Consideraciones sobre clarificacion.

Por clarificar los vinos se entiende la operacion de dejarlos perfectamente claros, brillantes y trasparentes, sin materias extrañas que los empañen ó enturbien, usándose como elementos de clarificacion claras de huevos, tierra gomosa como la de Lebrija, gelatinas, etc. Anteriormente se ha usado mucho la sangre, leche y cola y otros análogos; pero todos estos elementos atacan la parte colorante y la densidad de los vinos, y con especialidad y mayor fuerza la sangre y la cola. No son admisibles, entre otras cosas, porque los dejan muy ligeros y desnivelan su regularidad, y el olor pestilente perturba los aromas, haciéndose notar estos defectos en las vasijas en la época de mucho calor si estas quedan vacias, siendo muy difícil el quitárselo, aunque se laven bien.

Nosotros, como elementos de clarificacion solo admitimos las claras de huevos, tierra de Lebrija y sus análogas, porque estas no atacan con tanta fuerza la densidad de los vinos, ni les comunican mal gusto ni mal olor. Los vinos de cria no conviene clarificarlos nunca, ni por nada, porque se despojan de algunas partes que les son necesarias para su desarrollo natural. Las clarificaciones solo deben hacerse á los vinos que se preparan para el consumo inmediato. Nunca un vino está en disposicion de clarificarse, sino despues que el tiempo lo ha resuelto y esté claro naturalmente; los clarificantes solo deben tener por objeto darle brillantez y sentar los parásitos. Conviene mucho á los vinos que se preparan para el consumo, tenerlos combinados el suficiente tiempo para que se unan antes de aplicarles la clarificacion, siendo de este modo mas eficaz, de mas prontos resultados y menos expuestos á una reaccion que puede perjudicar mas, cuanto mas lejos está el mercado consumidor.

XVII.

Consideraciones sobre la exportacion.

Las operaciones para la exportacion ya se hacen difíciles al director de la bodega, pues exigen conocimientos que no es dado tener el que necesita gastar toda su actividad física é intelectual

en la administracion y combinacion de los vinos. El encargado de llevar la correspondencia con los consignatarios y con los consumidores en el extranjero, necesita tambien grandes conocimientos, pues además de poseer diferentes idiomas, exige gran práctica y bastante talento para conocer solo por ella el carácter, capacidad, responsabilidad y honradez de los individuos con quien tiene que tratar, por mas que personalmente no los conozca. El gerente necesita gran resolucion, gran instruccion, carácter enérgico y dulce á la par, claro criterio, ambicion y grandes aspiraciones; pues estas son cualidades que al hombre honrado impulsan al trabajo, al estudio y á grandes empresas. En la vida íntima, mercantilmente hablando, deben tratarse aquellos familiar y respetuosamente, cuidando por todos los medios posibles de inspirarse confianza ilimitada y comunicarse hasta sus mas fútiles pensamientos relativos al asunto de que se trata, siendo su único objeto las ventajas de los intereses de la sociedad ó del negocio, pero apoyándose siempre, como base para conseguirlos, en la honradez, formalidad, exactitud y franqueza; porque relativo á estas prácticas será siempre su crédito y la facilidad para desenvolverlo con claridad. Los dos primeros deben dejar siempre libre al gerente el tiempo que tanto necesita, y este debe oir con atencion las observaciones de los otros dos, sin embargo de subordinar estos su criterio en definitiva al de aquel.

El gerente tomará á su cargo la alta direccion, facilitará fondos, se hará de relaciones con consignatarios y consumidores en todas partes que le sea posible, se entenderá con corredores, comisionistas y agentes, personal que no debe considerar indiferente por lo que puede contribuir á los buenos ó malos resultados en definitiva.

Conviene mucho que de estos agentes, los mas á propósito y mas inteligentes en vinos, viajen por cuenta de la sociedad, abonándoles solo los gastos, y no pasándoles mas sueldo que un buen tanto por ciento de interés en las ventas que haga cada uno; tanto por ciento que deberá aumentarse cuando ellas sean efectuadas en paises donde no haya mercado establecido: hará ó autorizará los pagos y ventas, y dirigirá el movimiento de los fondos.—Será de cargo del que lleve la correspondencia, explicar perfectamente al gerente el juicio que haya formado de los individuos que le escriben, contestará con claridad y prontitud, no dejando de hacerlo por insignificante que le parezca; traducirá las cartas al director de bodega, dejará ordenadamente copia de todas, llevará los libros pertenecientes al negocio, ó al menos intervendrá en

ellos.—El director de bodega ordenará las muestras, pondrá en práctica las operaciones con oportunidad, tan luego como reciba del gerente las órdenes, teniendo presente el tiempo que media entre estas y el embarque para graduar los beneficios, la temperatura ordinaria del punto á donde van á consumirse, para graduar la fuerza, y el tiempo que deben estar embarcados hasta llegar á su destino, no olvidando lo mucho que importa el que estén buenos en el momento en que los expendedores tienen que renovar los pedidos, porque entonces es cuando se fijan en la clase que ha dado mejores resultados. Y por último: no creer nunca buen negocio el que, por mas que nos haya dejado buena utilidad, ha perjudicado al parroquiano; porque además de incurrir en una falta moral, el descrédito se extiende con mucha facilidad.

Estas operaciones de exportacion puede decirse que en Jerez es donde están mas á la altura de los adelantos y necesidades de este gran negocio, no solo en lo que con el mismo se relaciona, sino tambien por la seguridad, prontitud, facilidad y economía de los trasportes y cambios.

Despues de lo expuesto, volvemos al fin de la tercera parte á enlazar la práctica constante que el director de bodega viene siguiendo, y que habíamos dejado en suspenso mientras dábamos á conocer á nuestros lectores todas las consideraciones y cálculos necesarios para justificar en cierto modo lo útil que seria conseguir el objeto que nos proponemos.—Ya anotadas en el libro hasta el fin de la parte tercera todas las observaciones y gastos, pasados estos últimos á su cuenta corriente respectiva, seguirá el director observando y dirigiendo sin interrupcion la marcha natural de los vinos hasta su venta, haciéndoles un reconocimiento general y escrupuloso todos los años en el estado menguante de la luna de Noviembre ó Diciembre, tomando nota de todas las irregularidades que los excesivos calores de la pasada canícula les hayan originado, y otro en igual estado de las de Marzo, con el fin de corregirles las anteriores y de reponer las mermas del año que llevan recorrido despues de su primera administracion.

Sabiendo que los auxiliares de los tres componentes principales del vino son, como fuerza el alcohólico, como densidad el sacarino y como finura el tartárico, y teniendo presente con cuánta facilidad pueden ser apoyados los primeros en cualquier caso, como tambien las dificultades insuperables de obrar del mismo modo con el tercero, y por el contrario, la facilidad con que este se limita y las grandes dificultades de limitar los dos primeros. Sabiendo tambien que ningun vino puede añejar en buenas con-

diciones, si estos componentes no evolucionan armónicamente, el director deberá tenerlos muy presentes en todo caso para no limitar demasiado el tartárico ni aumentar con exceso las otras dos, no olvidando que el exceso de fuerza y densidad los embastece, y por el contrario, la exuberancia de tártaro los afina, pero los encrudece.—Solo estas dos tendencias viciosas ocasionadas por la irregularidad de las temperaturas, podrian invadir nuestros vinos despues de la administracion que les hemos aplicado al deslio, debiendo ser observadas del modo que ya dejamos indicado.—Cuando en un vino principian á preponderar los elementos que lo embastecen, se notan exteriormente en el momento que tienen lugar los cambios ó alteraciones atmosféricas, muchos rezumaderos en las pipas, señal evidente de la disolucion del embadurnado ó cascarilla que antes se hallaba adherida á la madera de la vasija por dentro.—En el paladar se nota aspereza y fuerza excesiva; el aroma y el color alterados; este mas oscuro del que naturalmente toman los vinos con la añejez.—Nada hemos hallado en nuestras muchas pruebas mas eficaz para atacar y corregir este vicio, que los vinos nuevos tomados sobre lías y sin agregarles alcohol, siempre que sea el mismo tipo y que la cantidad de mas ó menos se le agregue segun su necesidad, dejando las botas que se encuentren en este caso llenas todo el tiempo que necesiten, siendo su olor, color y la flor los agentes que indican la época en que deba hacerse de nuevo el vacío correspondiente, quedando en buena marcha.—Se observará, por el contrario, en el vicio de crudo, que por grandes y bruscos que sean los cambios atmosféricos, nunca se notan salideros ni aun por los falsetes que tienen los tapones de corcho y son tan sensibles. El color pasa de pálido natural, á pálido amarillo ó verdoso; el paladar y el olfato crudos y flojos.—Puede atacarse este vicio de dos modos: el primero, por medio de agregado alcohólico que cristaliza el tártaro y lo limita segun la cantidad que se le agregue; y segundo, dejando las pipas con gran cantidad de vacío relativo al mayor ó menor vicio que haya adquirido, sin olvidar que, como regla general, hemos indicado para todos armonizarlos entre sí, cuando las porciones y los tipos convienen con la necesidad y el tiempo.

Como estas operaciones son, despues de las del deslío, las primeras que se aplican, y por tanto muy importantes para que los vinos se añejen con provecho, las dedicará el director un estudio preferente, y seguirá reponiendo las mermas en general con los vinos nuevos de la presente cosecha, que son siempre los mejores,

cuidando que nunca sea la reposicion mayor que lo que cada pipa haya mermado; siempre menos en caso de duda. Una vez puesto el partido en buena marcha, procederá al deslio de la presente cosecha en la forma ya indicada, y seguirá de nuevo dirigiéndolos y auxiliándolos con la mayor pericia posible, haciéndoles todos los años la misma operacion.

Cuando los primeros partidos de arenas hayan cumplido tres años, que se entenderán siempre desde el deslío, el director les hará el correspondiente reconocimiento y les fijará las marcas que definitivamente deban quedarles, indicando con claridad de qué se componen los tipos y las clases, y disponiéndolos á la venta como partido; liquidará la cuenta de todos los gastos y pasará un tanto de ella al principal para que le sirva de guia en los precios de venta.

Nunca deberán venderse estos vinos hasta apurar las pipas, ni se levantará ninguna andana con este objeto, sino que quedará siempre como base el 25 por 100 del líquido que contengan las bajas, el 20 las de segunda y el 15 las de tercera, sobre el cual se repondrá con los vinos del partido inmediato, pasando todos los demás del mas nuevo al mas viejo, por su órden, hasta el último.

Suponiendo el partido vendido, á los vinos que como base han quedado, se les dará el mismo precio para anotar las utilidades y para los balances.

Seria muy conveniente que estas ventas se hicieran, siempre que fuera posible, en tiempo del deslío; porque de este modo se irian pasando las reposiciones á medida que los vinos nuevos se fueran poniendo en estado de desliarlos, y por ello no quedaria mucho tiempo ninguno de los partidos con el vacío que haya ocasionado la venta. Ya organizadas de este modo las operaciones, y dejado los partidos de vinos menores de arenas en marcha, seguiremos con los de albarizas en la misma forma hasta los seis años, que como los anteriores y por los mismos procedimientos, los pongamos á la venta. Aunque nada hemos dicho de los partidos de vinos no considerados como de escuela por ser administrados con los mas defectuosos, con objeto de aprovechar las cosechas, segun indicamos en la tercera parte, deberá el director tratarlos por los mismos procedimientos, ó al menos tener presente para todas las operaciones las reglas generales á todos los vinos rubios.

En este estado, bien sea que se vendan ó bien que pasen á las soleras superiores, se apreciarán balanceando la cuenta con la de

los costos, y anotando por tanto las utilidades resultantes de cada operacion, cuya cuenta se cerrará en el libro de bodega y se abrirá á los vinos mayores, que deben tener cuenta aparte.

XVIII.

Soleras de vinos mayores.

Nosotros siempre hemos creido que la vinatería del centro jerezano y las que vayan estando en su caso, debian estar divididas en cuatro clases: cosecheros, criadores, almacenistas y extractores; de modo que los productores solo se dedicarán á las viñas; los criadores á comprar y criar los partidos de vinos nuevos; los almacenistas á la conservacion de las soleras, y los extractores á arreglarlos y remitirlos á los mercados. Nos sugiere esta idea lo difícil que es para los capitalistas que se dedican á esta industria, adquirir los conocimientos generales necesarios para poder desenvolver este negocio en toda su extension, y lo mas fácil y conveniente que les seria adquirirlos de una sola de las indicadas clases.—Llamamos vinos mayores á los que despues de haber concluido todas sus evoluciones constitutivas, y fijado su carácter determinante, pasan á formar ó á reponer soleras.—Cuando quieran montarse estas soleras, se dejarán los partidos en el mismo estado en que los dejamos para las ventas un año mas; es decir, los de arenas hasta cuatro, y los de albarizas siete; en este estado ordenará el director que se les haga un trasiego, sacándolos lo mas limpio posible, agregándoles repartido en pequeñas porciones de alcohol muy fino y muy limpio, la cantidad que el director crea conveniente, teniendo presente su estado y lo que consume el enfriamiento del trasiego, y dando á las vasijas un escrupuloso lavado, no con cadenas sino con estrenques. Cuidará que cada tipo vuelva á quedar con su envinado, volviéndolas á colocar en el mismo órden que antes tenian, en cuyo estado les repartirá de Pedro Ximenez fermentado fino y viejo, la cantidad que segun su estado convenga á cada bota, y las tapará de manera que tengan respiracion, pero que no les entre polvo.—En esta misma forma podrán pasar á soleras cuanto se quiera, siendo estas repuestas del mismo modo que los partidos, con la sola diferencia que en la reposicion de las mermas anuales no se usarán los vinos nuevos como en los partidos, sino que se repondrán con los vinos de los partidos de tres ó seis años, segun su clase, advir-

tiendo que las soleras de arenas no podrán nunca con buen éxito dejarse mucho tiempo sin reponer, puesto que es vino que no tiene condiciones naturales á propósito para añejarlo mucho en fino.—Hasta aquí, para los criadores y almacenistas, dejamos ya ordenada una marcha, que sin embargo de poderse vender todos los años un partido, quedan los demás en soleras y sin zánganos, pudiendo presentar á la venta todas las primaveras la misma cantidad, los mismos tipos y clases, con su gran juego de especialidades en toda su pureza como sigue:

Avellana	1.ª marca	B1.ª	
	2.ª —	B2.ª	
	3.ª —	B3.ª	
Almendra	1.ª —	C1.ª	De tres años hasta los que se quiera.
	2.ª —	C2.ª	
	3.ª —	C3.ª	
Manzana	1.ª —	D1.ª	
	2.ª —	D2.ª	
	3.ª —	D3.ª	

Esto en los partidos de la zona y administracion jerezana, y relativamente los de los demás centros españoles, si bien estos, mientras no se mejoren los procedimientos, no pasarán de tres clases, ó de dos derivadas de la primera, como por ejemplo: Melon, marca Ll 1.ª, 2.ª y 3.ª, Samboa y Fresa, etc.

XIX.

Extraccion.

El gerente pasará las órdenes oportunas al director de bodega, y este ordenará á los operarios el arreglo de vasija, no olvidándose que los envinados sean análogos á las clases que tengan que recibir, y pondrá por obra las combinaciones, para lo cual preparará el juego de copas bien limpias, el combinador, el alcohómetro y el densímetro, etc.; una vez todo preparado, dará principio poniendo primero en el combinador la parte mayor de los vinos que piensa combinar, y agregando sucesivamente las demás. Cuando vaya uniendo en el combinador cualquiera de las partes, lo agitará y observará en la copa (como ya hemos indicado) si se producen nubecillas, lo que demuestra, cuanto mas notables sean, que no combinan bien, como por el contrario si no se producen. Debe tenerse muy presente que cuando la combinacion no está bien, por mas que no haya en ella elementos repulsivos que son

los que producen las nubecillas, se notan los aromas distraidos y el paladar desagradable; como por el contrario, cuando la combinacion está en su punto, el aroma adquiere un carácter fijo y determinado, notándose mas caracterizado y firme, y el paladar mas agradable.—Para rectificar, mudará el vino de las copas, teniendo presente que con muchas probaduras se evapora y pierde algunas de sus condiciones mas esenciales, sin olvidar lo perjudicial que es el prodigarlas, porque el paladar llega á embotarse, y el sentido, como el entendimiento, se narcotizan con el abuso.

Concluida la operacion, anotará las partes y las cantidades de que se componen, y bien agitado en el cumbinador, lo pesará en el densímetro, teniendo presente que la prueba de que está bien neutral es la marca cero, porque los vinos, segun van concluyendo las fermentaciones, van perdiendo densidad hasta que no marca ninguna, y cuando aun les queda, la pierden segun se les agrega alcohol.—En seguida ajustará la cuenta de lo que cuesta cada bota de 111 galones, y mandará á los operarios que hagan la liga, no olvidándose lo conveniente que es que los vinos estén algun tiempo ligados, para que se unan bien; ya suponemos que en este caso debe estar enterado por el gerente, de las clases de vino que agradan en el mercado donde piensan enviarlo, si no es pedido.—Nada hemos dicho de imitar muestras anteriores, porque suponemos que esta combinacion que acabamos de reseñar es nueva.

Cuando son vinos pedidos que ya se han embarcado antes, se sabe que no se necesita mas que imitar la muestra anterior.—Concluidas estas operaciones, anotará en el libro de combinacion la que dejamos designada, quedando en la tarjeta de la botella el mes, año y número de referencia.—Ya la operacion de la liga hecha, el director ordenará la clarificacion, puesto que tenemos ligados los diferentes vinos que vamos á emplear.—A cada bota, si son de 30 arrobas, se le administrará 12 claras de huevos gordos, ó 16 si son chicos en esta relacion, segun la cabida de la vasija.—Hay dos modos de hacer esta faena: si no es urgente, la mejor es batir poco las claras, y no apalear los vinos, sino echarle 3 ó 4 jarras de vino seguidamente encima y tapar las botas en firme, dejándolas veinte ó treinta dias en este estado; y si urge, batirlas bien y apalearlas sin taparlas en firme; de este modo la accion del huevo obra con mas prontitud, pero no es tan eficaz. No es de imprescindible necesidad trasegar las pipas para quitarles los asientos del huevo antes de aterrarlos; pero conviene hacerlo si no se le ha de operar el segundo beneficio, porque estos suelen tener algun movimiento con las variaciones del tiempo y es

perjudicial.—Pasados los veinte ó treinta dias indicados, se trasegarán y se les administrará por bota media libra en seco de tierra gomosa de Lebrija diluida en vino, que es la mejor, y cuando los vinos estén ya claros, ó que haya pasado próximamente un mes aunque no lo estén, se volverán á trasegar para separarles los turbios, y se les echará tierra otra vez, aunque algo menos, á lo que se da el nombre de segundo beneficio, en el cual deben quedar perfectamente claros y brillantes, aunque se mire á la luz artificial, que es la prueba á que deben someterse.

En este estado se llenará en claro el partido con la mayor escrupulosidad, dejando de él una muestra registrada con su número correspondiente para tenerla presente en caso de que lo pidan otra vez; despues se rellenarán las botas, se taparán y marcarán, con lo que concluye el director su cometido relativo á este partido.

XX.

Consumo de vinos.

Si fuéramos á tratar este asunto tan interesante con la extension que su importancia requiere, necesitaríamos escribir un libro en fólio, y de seguro no nos bastaria.—Gran responsabilidad, por mas que solo sea moral, pesa sobre los encargados de velar por la salud pública, particularmente en España, que es á donde nos referimos.—No podemos comprender el porqué se permite vender impunemente líquidos insalubres con el nombre de bebidas espirituosas y vinagres, donde vemos con frecuencia decomisar pescado, carne y frutas por creerlas nocivas á la salud pública. Pues qué, ¿las bebidas espirituosas influyen menos en la salud que las frutas y la leche con agua, por ejemplo? Nosotros creemos que ninguna clase de alimentos, por muy malas condiciones que tengan, será tan perjudicial como dichos líquidos mal llamados vinos, aguardientes y vinagres, porque estos, siendo cuando menos tan nocivos como aquellos para el individuo, son además sumamente perjudiciales á la moral y á las conveniencias sociales.

Es verdaderamente lamentable el ver realizarse á cada momento hechos tan generales y tan excesivamente perjudiciales para todo, sin beneficio para nadie. ¿Qué bien puede reportar á

los cosecheros que sus vinos se consuman en tan mal estado, siendo naturalmente buenos, cuando por lo mismo no se puede nunca generalizar el consumo, por cuya razon resulta la dificultad de la enajenacion, ocasionada por el desprestigio, y por consiguiente la depreciacion? Y al especulador ó expendedor por menor, ¿puede serle beneficioso cuando para sacar una insignificante utilidad, se ve precisado á trabajar mucho, sin poder nunca acreditar un establecimiento ni una marca? Pues, ¿y al consumidor, le conviene? Aquí se nos ocurre un ejemplo que es bien conocido. Hemos visto por espacio de mucho tiempo venir á venderse en los mercados, de las provincias andaluzas particularmente, las riquísimas pasas de Málaga en seras de esparto, con peso de tres ó cuatro arrobas, en tan malas condiciones, que se daba caso de no haber quien las comprara ni por el mas ínfimo precio, por lo que eran muchas veces decomisadas como nocivas: pues bien; hace algunos años que se pensó en mejorar dicha industria, y una vez conseguido, han generalizado el consumo, con gran ventaja de los agricultores, de los industriales, de los jornaleros y del comercio; y en cuanto á los consumidores, ¿quién no presenta hoy hasta con cierta satisfaccion en su mesa una cajita de pasas de Málaga? En esta mejora se han beneficiado todos sin perjuicio de nadie. ¿No seria lógico aplicar este sistema á nuestros vinos? ¿No son buenos naturalmente y susceptibles de tantas mejoras como las pasas de Málaga? Nosotros creemos que sí, y con mas ventaja relativamente.

No se puede dudar que el uso de los vinos en malas condiciones, produce una accion que aviva los malos instintos, y una reaccion que destruye la racionalidad humana. Por el contrario, los vinos en buenas condiciones y en relacion sus tipos con el temperamento de cada individuo, reponen las fuerzas, producen alegría, su accion avivá las simpatías, amistad, familiaridad y generosidad, y su reaccion produce sueño profundo y tranquilo, sin dejar malestar ni remordimientos. Por esta razon piensen los cosecheros y criadores de vino en abandonar la pereza, porque la civilizacion adelanta y el individuo principia á desconfiar de la tutela de los encargados higienistas, y á pensar por sí; de modo que el que no tenga vinos aceptables y siga haciendo rebujos matando las especialidades caprichosamente como ha sucedido hasta ahora, corre gran riesgo de no encontrar quien se los compre.

Lo repetimos á los vinicultores; ¿quereis generalizar el consumo de vuestros vinos? Pues ponedlos en buenas condiciones; nadie es mas interesado en que den buenos resultados al consumi-

dor, que vosotros mismos: el vino es muy bueno para la vida; es necesario comprender que tiene otra mision que cumplir mas útil y aceptable que la de embriagar, y no será extraño que alguna vez cumpla la gran mision de salvar la humanidad de una muerte segura, ocasionada por el hambre en esos momentos supremos en que la vegetacion le negara el sustento; además, todo lo que ha de nutrir y reponer las fuerzas humanas, debe imprescindiblemente estar sazonado, bien sea natural ó artificialmente; y si no ¿qué clase de alimento usa la humanidad en el cual no concurran algunas de las anteriores circunstancias? ¿qué clase de frutas se comen verdes, ó qué clase de legumbres crudas sin exponerse á sabiendas á una enfermedad, ó tal vez á la muerte? Venimos observando hace tiempo los malos resultados, por lo cual y para que se hagan mejor cargo, suplicamos á nuestros lectores que recuerden lo que al fin de la introduccion de esta obra hemos apuntado relativo á la apreciacion de hombres que la ciencia no repudiará por profanos en la materia. Nosotros lo que podemos decir es, que mientras sigan cometiéndose dichos abusos, no se desterrarán muchas enfermedades y molestias que diariamente vienen afligiendo á la humanidad: de esto estamos perfectamente convencidos, como lo estamos tambien de que no es solo de los vinos de lo que se hace mal uso, sino de los vinagres y aguardientes, sin que á nadie se le ocurra protestar contra ello, por mas que á cada rato se ve decomisar el pescado y otros efectos cuyo estado, por su clase, debe estar mas al alcance de los conocimientos de la generalidad. El vino usado con oportunidad y en buenas condiciones, repone las fuerzas perdidas y aumenta la alegría inmediatamente, con preferencia á los demás alimentos.

Aquí damos fin á la obra; pero atendida la gran importancia que para los vinos españoles tiene hoy la cuestion de la escela alcohólica inglesa, hemos de extractar seguidamente los artículos que sobre este asunto hemos publicado con el pseudónimo *Z*, en *El Guadalete de Jerez* y en la *Gaceta Industrial* de Madrid, á fin de que sean conocidas nuestras opiniones del mayor número de los interesados é ilustrada lo mas posible la opinion pública, para cuando llegue el momento que el gobierno inglés tenga por conveniente abordar la cuestion. Dice la *Gaceta Industrial* de Madrid:

LA ESCALA ALCOHÓLICA INGLESA.

DOCUMENTO IMPORTANTE.

Por falta de espacio dejamos de publicar en el número anterior el notable trabajo con que nos ha favorecido su autor, que es una verdadera especialidad en materia de vinos, y publicado en parte en *El Guadalete de Jerez*, donde se dió á conocer el documento oficial inglés que ha motivado el artículo del Sr. Z., y que insertamos á continuacion.

Es un despacho de lord Derby, dirigido al representante de Portugal en Inglaterra, con fecha 21 de Marzo de 1876, cuyo contenido dice así:

«La presente tarifa de derechos sobre vinos en general, ha sido fijada en virtud de los mas satisfactorios informes que el Gobierno de S. M. ha podido obtener respecto á la fuerza del vino natural, sin la adicion de espíritu ó aguardiente, y teniendo en cuenta el derecho que se carga á los espíritus que se importan ó producen en este país. En 1860-61 agentes británicos visitaron todos los países productores de vinos en Europa, y enviaron muestras selladas de vinos naturales á Inglaterra, donde se probó su fuerza. Los resultados demostraron que la fuerza de 26° representa definitivamente la fuerza natural de la inmensa mayoría de vinos naturales, y los experimentos hechos despues han venido todos á probar lo correcto de aquella conclusion.

Cuando los derechos de los vinos se fijaron en 1860 y 1862, se adoptó el principio de que el vino natural, es decir, el vino producido simplemente por la fermentacion del jugo de la uva, se admitiese á un derecho muy bajo, y que cuando alguna cantidad de espíritu extraño se añadiese al vino natural, *se cargase derecho sobre este espíritu en adicion al derecho sobre el vino.* Este principio fué adoptado despues de madura consideracion, y se aplicó para evitar el óbvio perjuicio y la injusticia que resultarian al destilador británico de permitir al destilador extranjero que se introdujese una cantidad de espíritu destilado, bajo el nombre de vino, y con el derecho del vino.

Cuando el destilador británico, que suple el mismo artículo en su propio país, bajo su nombre real, ó proporcionadamente en la fabricacion de vinos y cordiales británicos, tiene que pagar un derecho de 10 schelines por galon, *el aumento en la fuerza de los vinos sujetos al tipo mas bajo de derecho, no podia por menos que*

confundir el principio bajo el cual se cargan los derechos sobre espíritus, y aun podia ser perjudicial al Tesoro. Añadiré tambien que el vino, considerado como una bebida alcohólica, compitiendo con el espíritu destilado, lo mismo británico que extranjero, es ya, bajo la escala existente, tratado mucho mas favorablemente que el último, puesto que los espíritus destilados y sus compuestos pagan una contribucion sobre su consumo que excede con mucho la cantidad que se impone sobre el vino (por igual fuerza alcohólica), bien sea natural ó fortificado.»

Antes de pasar adelante, hemos de manifestar nuestra opinion sobre el juicio que nos merece el análisis del trascrito documento, y es como sigue: Dos puntos capitales abraza el pensamiento del gobierno inglés al redactar las bases que deben regir este acuerdo: la primera, admitir en sus mercados todos los vinos que solo contengan sus fuerzas naturales con el derecho de un shilling por gallon, y el segundo prevenir á evitar los perjuicios que la adicion de aguardientes extraños envueltos en los vinos pudieran ocasionar al introducirse en sus mercados fraudulentamente. Estamos perfectamente de acuerdo en cuanto al fondo, pero veamos la forma. El gobierno de la Gran Bretaña sabe, segun se desprende del citado documento, que en sus mercados se introduce una grandísima parte de vinos cuya fuerza alcohólica natural no pasa de 17 grados Sykes, y sin embargo, los admite al derecho bajo siempre que no pasen de 26, lo que entraña una concesion de un 9 por 100 en favor de los vinos inferiores, mientras que los superiores cuya riqueza natural pasa de los 26 grados, como probaremos, les impone como multa un recargo de 150 por 100. Hechas estas observaciones, vamos á demostrar el error fundamental en que el gobierno inglés apoya sus tarifas, porque demostrado esto, queda todo lo demás perfectamente destruido.

Dice el citado documento: «la fuerza de 26 grados representa equitativamente la fuerza natural de la inmensa mayoría de los vinos naturales,» y nosotros á esta afirmacion oponemos esta negativa: la fuerza de 26 grados Sykes no representa la fuerza natural de los vinos naturales españoles, como puede probarse y demostraremos seguidamente.

II.

Los vinos deben considerarse, para el objeto que nos proponemos, divididos en dos grupos ó clases: *Vinos que se verifican en su primera fermentacion, y vinos que para ser tales necesitan varias fermentaciones.*

Los vinos carecen de condiciones para el consumo, y no alcanzan provechoso añejamiento sino en tanto que sus principios constituyentes conservan la proporcionalidad prevista por la misma naturaleza, é indicada desde que el fruto uva sazona en la vid, y mientras no concluyen todas las evoluciones constitutivas, cuyo orígen reside en las múltiples descomposiciones, recomposiciones, asimilaciones y eliminaciones, en el tejer y destejer (permítasenos la frase) de sus componentes, impulsados por los cambios de temperatura y variaciones atmosféricas, subsistiendo aquellas evoluciones y reproduciéndose periódicamente, mientras que los componentes del vino no se han fijado de un modo definitivo; es decir, mientras que el azúcar no se ha descompuesto en la proporcion debida, produciendo todo el alcohol que contiene; el ácido tártrico no se ha combinado con la potasa produciendo el crémor; la parte acuosa no se ha evaporado, dando la concentracion necesaria, etc., etc. Este es el momento en que han terminado las fermentaciones; entonces es cuando el jugo de la uva puede llamarse propiamente vino: antes, no es mas que mosto, medio mosto, cuarto de mosto, etc., y lo llamamos así, porque no encontramos otro modo mejor de expresar la idea. Hé aquí palpable, manifiesto, el error de haber pesado todos los vinos de Europa, siendo mostos en primera fermentacion.

Ya verificados ó ratificados los vinos, serán mas ó menos buenos, segun la mayor ó menor densidad que hayan alcanzado cuando mostos en su orígen, segun el clima del centro productor, y segun la mejor ó peor calidad de los terrenos.

Variadísima es ciertamente la escala de densidad de los mostos generalmente considerados; pero á nuestro propósito basta fijar las dos agrupaciones que hemos indicado.

En cuanto al primer grupo, realiza todas sus evoluciones, decantaciones y eliminaciones en su primera fermentacion, debido á la poca densidad ó escasez de sus principios constituyentes y á la exuberancia del elemento acuoso. De jugo de uva, pasa rápidamente á ser vino verificado; pero vino que carece de condi-

ciones para resistir las variedades del tiempo, y solo puede añejarse muy imperfectamente cuando se le aisla del aire; es mas bien á propósito para el consumo inmediato, y su fuerza alcohólica natural es de 7 á 10 grados Salleron, sin que jamás aumente, porque el alcohol se desenvuelve por las fermentaciones, y esta clase de vinos no efectúa mas que la primera, ó se refuerza por la concentracion, y esta no puede verificarse, porque, no añejando, no existe evaporacion del elemento acuoso.

III.

Los vinos del segundo grupo no son á propósito para el consumo inmediato á su primera fermentacion, porque en ella no concluyen de separarse, de desdoblarse, digámoslo así, la glucosa y materias mucilaginosas, ni se purgan de todas las excrecencias; no son vinos propiamente dichos entonces; aquí les llamamos mostos, porque verdaderamente no pueden llamarse de otro modo. Para ser vinos, en la verdadera acepcion de la palabra, necesitan de otras fermentaciones, es decir, de esas múltiples descomposiciones, recomposiciones, asimilaciones y eliminaciones de que antes hemos hablado, y que se reproducen relativamente á la densidad del mosto en su orígen, durante tres, cuatro, cinco, seis y mas años, pudiendo llamárseles durante el período de esas evoluciones, como ya hemos dicho, mas bien que vinos, mostos, medios mostos, etc., porque el vino propiamente dicho es el jugo de uva ú otros vegetales fermentados, y mientras esa fermentacion no es completa, no es posible, en sentido estricto gramatical, aplicarle aquel nombre.

Y que no es tal vino, lo prueba de una manera concluyente que no son potables los mostos de primera fermentacion, porque perjudican notablemente á la salud; y aun cuando se van haciendo cada vez mas potables en las fermentaciones sucesivas, se nota que producen descomposiciones gástricas, tal vez porque el calor del estómago ú otras causas promueven violentamente en el vino ingerido las fermentaciones que le faltan. Además es cosa sabida que los mostos pertenecientes á este grupo no presentan en su primera fermentacion ninguna de las cualidades del vino: fáltales aroma, sabor, etc., que se van desenvolviendo en las fermentaciones sucesivas, apareciendo unas veces claras y perceptibles aun para los sentidos menos perfectos ó educados, ó desapareciendo casi otras, hasta que definitivamente se fijan con la última evolucion para no perderlas nunca.

A este grupo pertenecen los vinos españoles, y con especialidad los de Jerez, Puerto de Santa María y otros pueblos de la provincia de Cádiz.

Ahora bien; estos mostos, verificada su primera fermentacion y relativamente á su densidad, marcan de 12,50 á 14,50 grados Salleron, y por consiguiente casi alcanzan á los 26 grados Sykes; y como quiera que en las fermentaciones sucesivas, tanto por el desenvolvimiento de alcohol que ellas producen, cuanto por la concentracion que ocasiona la evaporacion del elemento acuoso, va aumentándose, casi en un grado anual, el alcohol, tendremos que á su fijacion definitiva estos vinos marcarán de 15,50 á 18,50 grados Salleron, término medio 17, ó sean mas de los 26 grados Sykes. Es decir, que siendo vinos perfectamente naturales, sin agregacion de *espíritu extraño*, tienen que pagar á su introduccion en Inglaterra un derecho *sobre el espíritu extraño*, que no tienen, *en adicion al derecho sobre el vino*.

Pero aun todavía hemos de poner mas de manifiesto el error. En la Mancha, Aragon y otros puntos, para producir sus vinos tintos, introducen en las vasijas con el jugo de la uva la casca ú orujo, y con ella hacen su primera fermentacion los mostos, que así dan una fuerza alcohólica de 16 grados Salleron, terminada aquella y sin agregacion de espíritu extraño. Y aquí tenemos, que un vino natural, jugo de uva de primera fermentacion, nos da una fuerza alcohólica que supera á los 26 grados Sykes; y téngase en cuenta que no puede llamarse esto una excepcion, porque es muy grande el producto de vinos tintos manchegos, catalanes y aragoneses, y muy grande su exportacion al extranjero.

Y ya que de casca ú orujo hablamos, daremos algunas explicaciones que sirvan de contestacion á cierto argumento que pudiera hacerse en contra de la naturalidad de los vinos blancos españoles destinados al añejamiento. Por ejemplo, los de Jerez.

En este centro productor, cuyos vinos, por las razones expuestas, no sirven para el consumo inmediato, hay necesidad de criarlos y añejarlos hasta que por sus evoluciones periódicas adquieren las condiciones típicas á que deben su universal renombre. Principiase por separar del jugo de la uva esprimida en los lagares toda la casca ú orujo, para que resulten blancos y sin viso de color alguno. Pero como esa casca ú orujo conserva aun despues de esprimida una cantidad de azúcar de no escasa importancia, resulta que al separarla del mosto se le quitan á este elementos productores de alcohol. Es decir, que si á nuestros mos-

tos jerezanos se les dejara la casca para su primera fermentacion, acusarian con seguridad dos grados mas de fuerza alcohólica, ó sean de 14 1/2 á 16 1/2; término medio 15,50.

No es un cálculo aventurado el que nos determina á hacer la afirmacion sentada: la experiencia nos ha demostrado su exactitud. Hemos hecho pisar uva para seis botas de 30 arrobas: la casca ú orujo de esa uva la hemos separado del mosto como allí se acostumbra; la hemos colocado despues en el lagar, y rociádola con agua hasta producir su fermentacion: en este estado la hemos esprimido en las prensas, dándonos 32 arrobas de caldo, que pesado á su debido tiempo, ha marcado 12 grados Salleron, y como esa casca era producto de la uva para seis botas yema, claro es que á cada una de esas seis botas corresponden dos de los 12 grados que el líquido de la casca pesó; y como el mosto yema pesó 14 grados, es evidente que si no se le hubiese separado la casca, hubiera marcado 16 grados Salleron; luego la separacion de la casca roba á nuestros mostos dos grados de alcoholizacion.

Pero como sea de todo punto necesario, ó mejor dicho, conveniente separar la casca ú orujo á nuestros mostos, porque lo contrario seria alterar sus condiciones y cualidades típicas, y hacerles perder el nombre y la fama de que tan justamente gozan, ha sido preciso suplirles la cantidad de alcohol que se les roba con la separacion de la casca, añadiendo á cada bota al verificar el desliо, ó sea al separarle las heces despues de verificada la primera fermentacion, media arroba, tres cuartas, ó cuando mas una arroba de aquel espíritu, como compensacion de la pérdida sufrida: pero esta adicion, cuando mas, podrá hacer subir en un grado su fuerza alcohólica.

Pudiera decírsenos que desde el momento en que esa agregacion se hace, sea cualquiera la razon en que se funde, deja de ser natural el mosto que la recibe, y hay que considerarlo como fortificado; pero esto no es mas que un argumento sofístico que se destruye con escaso razonamiento.

Ya hemos probado que los mostos del segundo grupo no son vinos ni puede dárseles el nombre de tales hasta que verifican sus tres, cuatro ó mas fermentaciones; y como la agregacion del espíritu se hace inmediatamente despues de verificada la primera para regularizarlos y que puedan hacer las demás con la perfeccion debida, sucede que al verificar las fermentaciones anuales, sucesivas á la primera, la escasa cantidad de alcohol que entonces se le agregó, queda perfectamente neutralizada en las múltiples alteraciones que el mosto sufre, y al quedar verificado el

vino por su última evolucion, resulta natural y puro, siendo estos los que aquí llamamos partidos de vinos en rama, sin composiciones y sin mezcla de aguardiente, y en este estado es cuando los adquieren los extractores.

Demostrado como está que la fuerza de 26 grados Sykes no representa la fuerza natural de la inmensa mayoría de los vinos naturales, queda demostrado que no es cierta la afirmacion que hace lord Derby en el documento que al principio hemos citado, de que la fuerza de 26 grados representa equitativamente la fuerza natural de la inmensa mayoría de los vinos naturales europeos, y como corolario de esto, que teniendo nuestros vinos naturales una fuerza alcohólica superior á los 26 grados Sykes, resultan notablemente perjudicados al cargárseles á su introduccion en Inglaterra derechos sobre espíritu extraño (que no contienen) en adicion al derecho sobre el vino, mientras que los vinos franceses, que por su escasa fuerza alcohólica natural son susceptibles de admitir una cantidad considerable de espíritu extraño, sin superar los 26 grados, se introducen en el Reino Unido pagando solo el derecho sobre el vino.

IV.

Antes hemos dicho que la inmensa mayoría de los mostos españoles en su primer desarrollo, adquieren una fuerza alcohólica de 14 á 16° Salleron; que para ratificarse ó salir por completo del estado primitivo, necesitan de tres á siete fermentaciones complementarias, y que cada una de estas evoluciones le aumenta, por término medio, un grado mas. Si tenemos en cuenta lo que aumenta despues por la reduccion de volúmen durante todo el tiempo de su añejamiento, conoceremos el máximum de fuerza natural que tienen nuestros vinos.

No hay que suponer que para obtener estos resultados se usa de procedimientos irregulares con algun fin preconcebido, no; esto sucede porque así lo exige espontáneamente la necesidad de armonía con que el alcohol debe funcionar con los demás componentes, sin cuya circunstancia no habria derecho á esperar al fin resultados satisfactorios.

Creemos que basta lo expuesto para que el gobierno inglés se convenza del error en que incurrió al suponer que los 26° Sykes representan la fuerza alcohólica natural de la inmensa mayoría de los vinos naturales, y creemos tambien que tan luego como esto se le pruebe, nos hará cumplida justicia; pero no podemos

esperar que esto suceda solo por nuestras indicaciones ni por la propaganda que hasta hoy se ha hecho en España. Comprendemos que para obtener resultados se necesita algo mas, en la forma que apuntaremos seguidamente.

Nosotros, como antes hicimos notar, comprendemos que para conseguir alguna reparacion de los grandes perjuicios que venimos sufriendo desde hace tantos años, es indispensable dar al asunto carácter sério y hasta cierto punto nacional.

Esto podria conseguirse fácilmente, si los Ayuntamientos, que son en primer término los verdaderos representantes de los intereses de los pueblos, nombraran comisiones de personas *á propósito*; entiéndase bien, de *personas á propósito* que estudiaran la cuestion, cuyos dictámenes presentaran ante las mismas corporaciones, con las respectivas Juntas de asociados, tomando los acuerdos parciales en cada pueblo, y se organizaran otras comisiones por distritos, que pasaran á componer una asamblea general, en la que se precisara definitivamente el asunto, y la conducta que posteriormente debiera seguirse. Esto nos parece fácil, sério, patriótico y de resultados, y sin ánimo de hacer cargos á nadie, no podemos menos de lamentar el que tanto las corporaciones municipales como las Ligas de contribuyentes de los principales centros productores, no se hayan apresurado á tomar la iniciativa, dando á la cuestion su verdadera importancia, y facilitando fuerza al comercio inglés, interesado como nosotros en llevar al ánimo de sus gobernantes el convencimiento de la razon que nos asiste.

Nuestro deseo de contribuir á cuanto en beneficio de nuestra vinicultura pueda redundar, nos anima á llamar la atencion de todos los interesados en este importante ramo de nuestra riqueza nacional, sobre un detalle que, por su índole, entraña suma gravedad para el porvenir.

¿A qué circunstancia debemos atribuir la fama universal de ciertos vinos españoles? A su densidad principalmente, y por consecuencia á su gran fuerza natural, como claramente lo demuestran los inapreciables originales que existen en algunos centros productores. ¿Qué sucederia si por un tratado de comercio con Inglaterra, sujetáramos nuestros vinos á una escala inferior á su fuerza natural? Que el comercio, atento siempre á su interés particular de momento, no compraria á los productores los vinos que pasaran de cierta fuerza, obligándoles á usar procedimientos especiales que limitaran la densidad de sus productos para poderlos vender. Y ¿cuáles serian los resultados en definitiva? Que del mis-

mo modo que nuestros vinos fueron adquiriendo renombre, segun que aumentaban su riqueza, volverian á perderlo por el contrario sistema, como ya en ciertas épocas ha sucedido en algunos distritos.

No nos olvidemos de que ni nuestro suelo ni nuestro clima tienen condiciones á propósito para producir vinos flojos con abundancia; si así fuese, el aumento de cantidad subsanaria las pérdidas de calidad; pero como esto no sucede, no hariamos mas que aumentar los desastres ocurridos en Alcántara y otros distritos vinícolas, y todos correríamos la misma suerte que los que se han propuesto fabricar vinos franceses en España.

Z.

Madrid, Noviembre de 1877.

LOS VINOS ESPAÑOLES Y LA ESCALA ALCOHÓLICA INGLESA.

Hemos probado en artículos anteriores, que es imposible remitir en buenas condiciones naturales á los mercados ingleses, vinos españoles con la sola fuerza alcohólica de 26° Sykes, porque el vino natural español supera á aquella graduacion, y por consiguiente, los pocos que se envian, si bien es verdad que pagan el mínimum de derecho, tambien lo es que van adulterados, como acontece con algunos manchegos, que habiéndoles segregado en su orígen algunos elementos productores de alcohol, y no habiéndoselo restituido posteriormente, operan su desarrollo bajo el peso de esta mutilacion; es decir, que los debilitan rebajándoles su fuerza natural, lo que constituye una verdadera adulteracion. Y la prueba es que los vinos así criados se conservan con mucha dificultad, particularmente en las épocas de su reconcentracion, ó sea de los temporales fríos y húmedos que auxilian las evoluciones tartáricas, y estas se desenvuelven con tanta mas preponderancia cuanto es mas notable su debilidad, dando por resultado el encrudecimiento de los vinos, cuyo defecto se manifiesta y conoce por un color pálido, amarillo y triste, un aroma descompuesto y paladar amargo y flojo, aumentándose estos defectos á medida que la temperatura es mas fria y la humedad mas permanente.

Probado que á los mercados ingleses no es posible remitir vinos españoles con la fuerza alcohólica de 26° Sykes, como no sean adulterados por disminucion de fuerza natural, se nos ocurre

hacer á los ingleses la siguiente pregunta: Entre los vinos hasta hoy conocidos, ¿se sabe que exista alguno que con solo sus fuerzas naturales tenga condiciones á propósito para resistir naturalmente los rigores del clima y de las necesidades inglesas, como no sea el español y solo el español? Y si en esto no cabe duda, ¿cómo se explica este órden de cosas tan anómalo? ¿Cómo puede comprenderse en buenos principios económicos que se sostenga una escala que perjudica los efectos que parece querer garantir, y protege los que se propone castigar? Este es el misterio, esta la contradiccion, y mientras aguardamos que el gobierno inglés conteste, le indicaremos un medio seguro de averiguar cuál es la verdadera fuerza alcohólica natural de nuestros vinos.

Si, como no dudamos, los ingleses creen, como nosotros, que la perfectibilidad de los cuerpos compuestos no puede obtenerse sino relativa á la mayor ó menor homogeneidad, proporcionalidad y regularidad con que sus elementos constituyentes funcionan durante todo el tiempo de su desenvolvimiento; que nuestros vinos no podrian alcanzar ni siquiera la consideracion de buenos, careciendo de alguna de las anteriores circunstancias, y que las partes componentes de los cuerpos en embrion no pueden apreciarse con la debida exactitud hasta que no concluyen todas sus evoluciones y fijan definitivamente sus respectivas fuerzas, debemos convenir en que para apreciar debidamente, y con la exactitud que el caso requiere, la verdadera fuerza natural de nuestros vinos, es indispensable tomar por tipo los mas superiores y añejos, estableciendo la siguiente conclusion:

La fuerza alcohólica natural de nuestros vinos solo puede apreciarse en los mas superiores y perfectamente ratificados, porque la superioridad es el resultado de la perfecta proporcion natural en que los elementos constituyentes han funcionado durante todo el tiempo de su desarrollo, siendo la añejez la garantía de que todos los elementos productores de alcohol se han descompuesto y fijado definitivamente su fuerza.

El gobierno británico y los comerciantes y consumidores de aquel pais deben fijar su atencion en lo que llevamos expuesto, y estudiar la cuestion bajo su verdadero punto de vista, y de seguro comprenderán que á sus intereses alcanzan, quizás tanto como á los de España, los perjuicios que dicho error produce, y por lo mismo deben poner tanto empeño como nosotros en que la escala actual se modifique en el sentido de que garantice la fuerza natural de los vinos naturales españoles.

Z.

LA ESCALA ALCOHÓLICA.

Despues de los artículos que he publicado con el pseudónimo *Z*, en los que creo haber probado el error en que incurria el gobierno inglés al hacer las pruebas de los vinos españoles, me proponia no hablar mas de este asunto, que consideraba agotado; pero el Sr. Alba Salcedo con su interpelacion, el Sr. Ministro de Estado contestándola, y el folleto del Sr. Romero, me han hecho variar de propósito y decidido á volver sobre la cuestion.

Nada me llama la atencion en este asunto tanto como el extraño y anómalo giro que se le da á la cuestion por la prensa, las Cámaras y por cuantas personas de él se han ocupado. En qué consista esa tenacidad de separar la cuestion de su verdadero camino, no lo sé; pero es lo cierto que así sucede, siendo este, en mi concepto, el verdadero motivo que retarda el arreglo por parte de Inglaterra de su escala alcohólica, con relacion á nuestros vinos.

El gobierno inglés manifiesta categóricamente en el despacho que lord Derby comunicó al representante de Portugal en 21 de Marzo de 1876, que su propósito fué admitir en sus mercados, pagando solo un schillins por galon, todos los vinos, con tal de que solo tuvieran su fuerza natural, es decir, con tal de que no llevaran agregacion de espíritu extraño.

En el mismo documento manifiesta los medios que empleó para averiguar cuál era el máximum de fuerza alcohólica de la inmensa mayoría de los vinos naturales.

El resultado de esos experimentos fué, segun el mismo documento, que la fuerza alcohólica de los vinos naturales no pasaba de 26 grados Sykes, y lo fijó como límite para el pago de un schillins por galon, estableciendo que desde los 26 grados Sykes en adelante pagasen un 150 por 100 mas á su introduccion, como derechos del espíritu extraño que contuvieran adicionado; así es, que al pesar en sus aduanas los vinos españoles introducidos para su venta, y encontrado que pasaban de 33 grados en su inmensa mayoría, dedujo que llevaban una adicion grande de espíritu extraño, y los consideró adulterados, causando esta apreciacion gravísimos perjuicios á nuestros intereses, y lo que es mas grave, lastimando hondamente nuestra honra; pero, lo repetimos, partia del concepto equivocado de que la inmensa mayoría de los vinos naturales no pasaba en fuerza alcohólica de los 26 grados Sykes.

Ya he probado en los artículos citados, con claridad y suma considerable de datos, el error en que el gobierno inglés incurrió

al hacer los ensayos y pruebas en que basó su escala, y he indicado tambien los medios de que puede valerse para averiguar con facilidad y certeza la verdadera graduacion alcohólica natural de nuestros vinos.

Si el gobierno inglés no quiere hacer esas averiguaciones, porque no le conviene, y se escuda con decir que su escala está basada en la verdad, resultado de sus experimentos, ó porque real y sinceramente cree que esos ensayos estuvieron bien hechos, y por consiguiente su resultado es cierto, ¿por qué en vez de divagar y llevar la cuestion por intrincados laberintos, el gobierno, las cámaras y la prensa española no prueban al inglés, con los poderosos medios de que pueden y deben disponer, que los vinos naturales españoles, en su inmensa mayoría, tienen una fuerza alcohólica superior á los 26 grados Sykes? ¿A quién interesa mas esclarecer los hechos, á los ingleses, ó á nosotros? ¿Quiénes son aquí los perjudicados? Suponemos la mejor buena fe en el gobierno inglés, y por tanto hay que concederle que él cree exactas sus averiguaciones, y de consiguiente justa y equitativa su escala. A nosotros, pues, nos cumple probar el error, y con él la iniquidad y la injusticia.

A mi entender no tenemos hasta hoy derecho para quejarnos del gobierno inglés, ni tachar de tiránico y abusivo su sistema, como se permite hacerlo el Sr. Alba Salcedo en su interpelacion. Para adquirir ese y otros muchos derechos, es indispensable que al gobierno de la Gran Bretaña se le patentice el error fundamental de su escala. Si hecho esto persiste en sostenerla, entonces tendríamos razon sobrada é incontrovertible derecho para hacer reclamaciones contra sus abusos y tiranía, no solo por lo que el hecho mortifica nuestra dignidad, sino tambien por lo mucho que perjudica nuestros intereses.

La prensa y las Cámaras españolas y cuantos círculos y personas se han ocupado hasta hoy del asunto, sientan como una verdad probada é inconcusa que el gobierno inglés nos infiere voluntariamente y á sabiendas el agravio y el perjuicio consiguiente, penetrando así en el inviolable recinto de las intenciones, y haciendo caso omiso en todas ocasiones del error existente, y no ocupándose por tanto de los medios de destruirlo. Tal manera de razonar es inadmisible por falta de lógica y sobra de saña. El gobierno inglés ha dicho: aquí están mis escalas alcohólicas, fundadas en la verdad que me han proporcionado mis ensayos: para probar que obra de mala fe, es necesario probarle antes que sus ensayos son erróneos, y que á pesar de esto persis-

te en sostener su escala; mientras tanto, racionalmente no puede llamarse culpable ni decorosamente podríamos admitirlo.

Esto no se hace; y mientras tanto el gobierno de Inglaterra aplaza la cuestion, sin que por ello incurra en falta, pues cuando le acomode abordarla, cumple con decir: cometimos un error involuntario al hacer los ensayos que sirvieron de base á nuestra escala alcohólica; nuevos datos y experimentos nos han venido á demostrar que los vinos naturales españoles tienen mas de 26° Sykes de fuerza alcohólica, y vamos, por consiguiente, á modificar nuestras tarifas. Ustedes, señores españoles, que lo sabian, ó debian saberlo ¿por qué no nos lo habeis advertido y probado antes?....

¿Qué reclamaciones de perjuicios podríamos hacer entonces, y qué contestaremos, si este caso llega, como es posible? Alla veremos.

Entretanto seguiremos sufriendo á la faz del mundo las consecuencias del calificativo de adulteradores de efectos, y pagando por esto como castigo un 150 por 100 sobre lo que imponen á otros vinos que el gobierno inglés supone mucho mas naturales.

¿Habrá medido el gobierno español el alcance de los perjuicios que semejante órden de cosas causa á los intereses de nuestro pais? Si aparecemos ante el consumo universal como falsificadores de efectos, ¿cómo hemos de poder conseguir nuevos mercados á los productos adulterados, ó que, aunque injustamente, son considerados como tales? Sin que proceda una amplia vindicacion de la falta que tan injustamente se nos imputa, ¿con qué argumentos hemos de convencer de nuestra inocencia á los consumidores de otros paises? ¿Será suficiente para conseguirlo decirles que somos víctimas de una injusticia inglesa? ¿Podremos convencerlos de que España sufre injustamente tanto tiempo las desastrosas consecuencias de un error, tan fácil de patentizar? Seguro que no: lo que verdaderamente sucede es que al observar que algunos españoles en sus escritos asienten á que nuestros vinos llevan adiciones de alcohol extraño y la forma en que venimos satisfaciendo ese onerosísimo é injusto recargo, y el giro tan irregular que llevan nuestras gestiones, suponen que somos por dicha falta acreedores al castigo que se nos ha impuesto. No lo creerian seguramente si en lugar de reclamaciones particulares, débilmente defendidas, tal vez por falta de conocimientos en el asunto, se hubiera levantado, como debia esperarse, y el caso requiere, de las autoridades y círculos mas autorizados de nuestro pais una voz potente en defensa de nuestros inte-

reses lastimados, de nuestra honra mancillada y llevado al gobierno inglés patentes las pruebas de su error. A este propósito hemos dirigido siempre, nuestros esfuerzos, con lo que quedamos tranquilos en nuestra conciencia, y por mas que sean desatendidos nuestros razonamientos, siempre persistiremos en su defensa, á no ser que otros mas peritos nos convenzan de lo contrario.

FRANCISCO GONZALEZ Y ALVAREZ.

Jerez de la Frontera, Mayo de 1878.

ÍNDICE.

PRIMERA PARTE.

	Págs.
Dedicatoria	5
Introduccion	7
Reseña histórica	12
Primer distrito.—Centro Jerezano	26
Segundo id.—Málaga	57
Tercer id.—Huelva	59
Cuarto id.—Valdepeñas	60
Quinto id.—Nava del Rey	64
Sexto id.—Cariñena	65
Sétimo id.—Barcelona	65
Octavo id.—Banalbufar	68

SEGUNDA PARTE.

Aclaraciones y consideraciones sobre los procedimientos de vendimia	72
Madurez de la uva	73
Mezclas	78
Pedro Ximenez	81
Moscatel	81
Tintilla	82
Utensilios de vendimia	82
Densímetro	83
Uso del densímetro	84
Procedimiento nuevo.—El libro	84
Uso del azufre	86
Orujos	89
Consideraciones	91

Maderas para construccion de vasijas..... 96
Construccion de vasijas..... 97
Preparacion de id..... 98
Limpieza de id..... 98
Enjuagues de aguardientes..... 101
Empajolado de la vasija..... 102
Conservacion de la vasija vacía en general..... 102
Bodegas..... 103
Asiento de los mostos..... 105
Del mosto ya convertido en vino..... 107

TERCERA PARTE.

Generalidades..... 111
Formacion de las marcas clasificativas..... 116
Cuadro de marcas generales de todos los vinos españoles..... 121
Primer tipo B..... 123
Segundo id. C..... 124
Tercer id. D..... 125
1.ª B.—Segundo grupo..... 125
Cuarto tipo E..... 126
Quinto id. F..... 126
Sexto id. G..... 124
Sétimo id. H..... 127
Octavo id. I..... 127
Noveno id. J..... 127
Décimo id. K..... 128
Undécimo id. L..... 128
Duodécimo id. LL..... 128
Décimotercero id. M..... 129
Décimocuarto id. N..... 129
Décimoquinto id. O..... 130
Décimosexto id. P..... 130
Décimosétimo id. Q..... 131
Décimooctavo id. R..... 131
Décimonoveno id. T..... 132
Vigésimo id. V..... 133
Vigésimoprimero id. X..... 133
Vigésimosegundo id. Z..... 133
Resultados de ensayos prácticos sobre los principales componentes del vino y sus evoluciones naturales..... 134
Clasificacion de vinos mostos para desliar..... 140
Operacion material.—Deslío..... 140
Colocacion de las andanas para los vinos nuevos..... 141

CUARTA PARTE.

Explicaciones generales 144
Cabezuelas 150
Cabeceos 152
Consideraciones sobre soleras 155
Manzanilla marca H 158
Vinos de color 160
Especialidades 161
Pajarete 161
Alcohol marca R 161
Arrope blanco marca S 162
Vinos tintos 162
Temperaturas artificiales ó sean años económicos del vino 166
Evoluciones naturales del vino 167
Consideraciones sobre las combinaciones 173
Id. sobre clarificacion 175
Id. sobre la exportacion 175
Soleras de vinos mayores 180
Extraccion 181
Consumo de vinos 183
La escala alcohólica inglesa 186
Los vinos españoles y la escala alcohólica inglesa 194
La escala alcohólica 196
Fe de erratas 205
Advertencia 207

ERRATAS.

Página	Línea	Donde dice	Debe decir
13	5	datos que conocemos	que no conocemos
13	16	vinos de taberna	de Falerno
19	23	Gomez	Guillermo
64	28	Toneladas	Toneles
109	1	vino	viña
128	9	existir	exijir
129	18	añejos	añejan
137	21	se colocará	se coloca

ADVERTENCIA.

Empezados los trabajos para escribir esta obra en 1850, fue concluida en el año de 1870, presentándose en la Exposicion Bético-extremeña celebrada en el Alcázar de Sevilla en el año de 1874. Posteriormente se ha corregido y aumentado con nuevos datos y antecedentes, abrazando la época desde 1850 á 1876; por lo tanto, esta circunstancia la deberán tener presente nuestros lectores, al notar ya algunas modificaciones que durante todo este tiempo pueden haberse introducido.