

CAPITULO VIII

De las labores de las viñas.

Exigen las viñas un cuidado continuo, una atención seguida, una serie no interrumpida de labores y una inteligencia suma para arreglar con acierto las operaciones indispensables para su prosperidad, lozanía y producto abundante. Ningún vegetal padece iguales desventajas por la omisión y descuido del colono, tardando muchos años en recuperarse del daño que por falta de las labores competentes recibe en uno solo. “Por ende, toda persona procure antes tener diez alazandas bien tratadas, que veinte echadas tras las espaldas. Que en el mundo no hay cosa a quien tanto daño haga el olvido y escasez como a la viña; el olvido de un año en cuatro no le olvida, en especial si es en el podo o cava” (1). La ciencia principal del capataz se funda en arreglar y suministrar en buena sazón todas las operaciones del cultivo. La táctica y conocimiento de estos puntos es importantísima para el aprovechamiento y frondosidad de la vid.

Del tiempo de alumbrar las viñas.

La diversa naturaleza de los terrenos y temperamentos pide por necesidad que se varíen las labores y los tiempos de ejecutarlas para sacar de ellas el mejor partido posible. La alumbrar es la operación de abrir o excavar las cepas, y no puede ejecutarse esta labor con igual utilidad en el país frío y en el cálido. Es esta labor la más importante de cuantas se suministran a las viñas; si se ejecuta con oportunidad y con el acierto debido, es

(1) Herrera: *Agricultura general*.

la llave de las labores sucesivas. Con las aguas invernizas se esponja y sazona la tierra, se ahueca y percibe toda la utilidad de que es susceptible, y todas las demás maniobras del cultivo adquieren el punto de perfección debido. La tierra de las viñas debe hallarse bien desmenuzada y suelta, lo que depende casi principalmente en que esté ejecutada la alumbra con inteligencia.

Es el temperamento de Sanlúcar muy propio para alumbrar tempranamente las vides por el otoño. En países más fríos puede perjudicar la alumbra de otoño, porque se desabriga la cepa, y en algunas circunstancias es impracticable por la tenacidad del terreno. “En los lugares calientes y secos se excava en pasando la vendimia, y aunque se quede todo el invierno así, no las hará daño, sino mucho bien, porque cojan agua harta; esto digo en las tierras calientes o templadas” (1). Las tierras albarizas de Sanlúcar son absorbentes, esponjosas y frescas, siempre que se labran con frecuencia y con tino. Los majuelos albarizos deben alumbrarse por octubre, antes de que haya perdido su calor la tierra. Las viñas plantadas en las arenas de Sanlúcar pueden alumbrarse más tarde, pero siempre preceder esta maniobra a las lluvias invernizas. Siempre que lo permita la calidad de la tierra deben alumbrarse las cepas cuando aun se mantiene seca la tierra. Este es uno de los puntos más esenciales para que aproveche y se saque utilidad de esta operación. La tierra de la viña alumbrada en seco se mantiene en lo sucesivo suelta y puede tirarse o rociarse con facilidad en la cava. Todo terreno alumbrado con este conocimiento embebe mayor cantidad de humedad y la retiene mucho mejor.

Debe observar el labrador o colono, por el contrario, que nunca se alumbren sus majuelos cuando esté la tierra pesada o cargada de humedad. Se apelmaza y comprime el terreno en este caso y forma terrones compactos, que difícilmente se deshacen y sueltan. Es mucho más oportuno que esté el terreno endurecido por la sequedad, a pesar de que entonces cuesta más trabajo la operación de la alumbra; pero de este modo se consigue la

(1) Herrera: *Agricultura general*, lib. 2, cap. XI.

ventaja de que se desmenucen naturalmente los terrones en seguida de las primeras lluvias del otoño. No solamente no se contentan los labradores de Sanlúcar con que la superficie del terreno esté enteramente seca para alumbrar sus viñas, sino que también registran cuidadosamente los lechos inferiores de la tierra hasta donde alcanza la labor; y si la tierra conserva demasiada humedad y está muy pegajosa, difieren esta operación de la alumbra hasta que se halla más seca, suelta y bien sazónada, pues de lo contrario no surte en ella buen efecto la labor, porque se aterrónan con grave perjuicio de las vides.

Método de alumbrar con piletas.

La alumbra con piletas es la operación de abrir las viñas a brazo y con la azada, formando alrededor de cada cepa unos alcorques, alberquillas o piletas cuadradas, medianamente profundas y de vara en cuadro, con los lomos o *cruzados* bastantemente reforzados para contener y recoger las lluvias invernales. Profundizan la pileta hasta el nacimiento de las raíces, limpiando al paso las barbillas más someras que han brotado por encima del encuentro o punto de arranque de las raíces principales. Acomodan la tierra que extraen de las piletas, formando caballón en los costados o *cruzados*, cargando mayor cantidad en el *moño* o vértice de los lados de las cuatro piletas inmediatas.

Abren generalmente las piletas siguiendo la dirección de la almanta, para lo cual principian los operarios desde lo más alto de la heredad y caminan hacia la parte más baja, siguiendo siempre la caída o declive del terreno. Trabajan de frente los jornaleros cada uno en su almanta, abriendo dos medias piletas en cada almanta y estimulándose mutuamente si ejecutan la operación a destajo y por su cuenta.

De la alumbra por lomos.

En los terrenos demasíadamente húmedos, que retienen las aguas y se encharcan durante el invierno, por estar muy somero el lecho de arcilla roja que nombran *biscorniz*, no conviene la

alumbrada con piletas y, en su lugar, disponen los sanluqueños unos lomos anchos para dar salida y corriente a las aguas. Guardan los lomos la dirección de la almanta, siguiendo constantemente la caída del terreno y se almohadillan o acofran con un declive proporcionado, desde el centro a los lados, para que escurran fácilmente las aguas y no se estanquen, con detrimento de las vides. Las líneas de las cepas ocupan en este caso el fondo de los surcos, caceras o gavias, adonde escurren todas las aguas lloviznas de los lomos o almorroneos. Como quiera que estos surcos o caceras están generalmente limpios de brozas y pendientes, despiden las aguas con libertad y desahogo, y se precaven fácilmente los considerables daños que causarían sin esta circunstancia en aquellos majuelos de Sanlúcar.

De la alumbrada de chata y pileta.

La alumbrada de *chata y pileta*, o la labor de *triángulo*, es muy importante y útil en muchas ocasiones, y suele convenir en otoñadas muy tempranas, como lo fué la de 1806. Prefieren, en estos casos, esta labor a la alumbrada ordinaria porque así se labran y mueven los moños de las piletas. Se mueve la tierra y profundiza la labor de este modo en aquellos puntos que siempre quedaron someros cuando se ejecuta la alumbrada por almanta y con piletas. Usan comúnmente esta alumbrada o labor de *casillas* o de *triángulo*, en los años que deben estercolar las viñas. Abren para ello, entre cepa y cepa, una pileta o casilla honda, donde se coloca el estiércol.

Reflexiones sobre la alumbrada.

Llaman *alumbrar* las viñas, voz de que usa Herrera, a la operación de descubrir la cepa formando piletas, para que se recojan las aguas y que así se recalén las raíces de la vid. Expuesta de este modo la cepa abierta a la intemperie del invierno, se recalca el terreno y resulta un singular aprovechamiento a la vid en aquel temperamento seco y caluroso. Sin embargo de que, generalmente, es la alumbrada una labor somera, resulta, no obstan-

te, muy notable beneficio a la viña, por la cubierta o forro de la tierra que se extrae de la piletta, que se coloca sobre el *moño* y *cruzados*. Se ablanda con aquella cubierta o forro, se cuece y esponja el lecho de tierra inferior endurecida y de este modo es un equivalente de una cava más profunda, por ablandarse y sazonzarse los lechos inferiores.

La alumbra con piletas fué inventada, probablemente, para el más fácil aprovechamiento de las lluvias en los terrenos situados en laderas y pendientes. En semejantes situaciones se recogen más cómodamente las aguas en las piletas, y los *cruzados* y *moños* presentan cierto estorbo, que impide que las corrientes arrastren las tierras que las lluvias lamen de las cumbres.

Consideran aquellos colonos a la alumbra y demás labores invernazas que se suministran a las viñas como beneficiosas y conducentes al incremento de la cepa y al embarnecimiento de sus sarmientos y leñas. Las labores de verano creen que contribuyen al engrosamiento y sazón de la uva.

Cuando alumbran los nuevos majuelos o posturas, limpian la cepa de todas las raíces someras, desbarbillando en los años sucesivos cuidadosamente (37). Difieren las opiniones de los labradores sobre la importancia, inutilidad o perjuicio que resulta de desbardillar. Ello es cierto que las barbillas o raíces capilares más someras y horizontales, que están colocadas en la labor mullida, contribuyen más principalmente al nutrimento de la vid. Con la alumbra profunda se conmueven y, si se suprimen enteramente, se priva al vegetal de aquel auxilio tan preciso para la elaboración de su alimento abundante.

Tiempo de cavar las viñas (38).

Llaman cavar las viñas a la labor que dan por febrero a los majuelos. Cuidan los sanluqueños de no cavar cuando está demasiado húmeda la tierra, a fin de que no se apelmace y endurezca el suelo. Toda viña que se cava estando pesado el terreno, se endurece y se mantiene aterronada a pesar de las frecuentes labores. Se desazona en este caso la viña y el terreno

queda siempre áspero y lleno de terrones, sin que adelanten ni engruesen los racimos, y sin que surtan las demás labores el beneficio que se promete el labrador. La ciencia más importante que deben poseer los captaces es, sin duda, el conocimiento de sus terrenos y la época más adecuada para labrarlos. Las cavas aprovechan, generalmente, en seguida de lluvias oportunas y antes de que haya perdido la tierra todo su jugo, pero sin que esté demasiadamente cargada de humedad. Los productos y medros de las vides son siempre mayores y más seguros cuando está la tierra suelta, esponjosa y suave para manejarse con oportunidad. “El acogombra, que es cubrir, ha de ser en comenzando a escalentar el tiempo, porque no se enxugue el humor, esto en las tierras secas o calientes, y todo de mi parecer antes que brote la viña, por el grande daño que después se seguiría” (1).

Método de cavar las viñas.

La cava se ejecuta cruzando la dirección en que se dió la alumbra. Es esta maniobra un equivalente de la de cerrar las viñas, que usan en la Mancha. Se deshacen las piletas y se voltea la tierra para calzar con ella el pie de las cepas, desparramando o *rociando* con la azada la tierra de los *moños* y *crusados*, de manera que quede llana, igual y bien mullida en toda la superficie del terreno. Observan los sanluqueños en este punto lo que sabiamente recomienda Herrera, cuando dice: “Y por mejor tengo que quede la tierra de la cogombra igual con la otra que no amontonada al pie, y en verano estará más húmeda estando llana, y no ayuda a podrir la uva; demás de otros daños que el acogombrar trae a los árboles, y a la bolsa, y por eso es bien que de principio usen dexarla llana al pie la tierra”. En el paraje donde estuvo el moño profundizan generalmente la cava más que en los demás puntos de las piletas. Tiran a pala o *rocian* la tierra suelta y más desmenuzada que extraen del moño, desparramándola en los parajes bajos, a fin de allanar perfectamente toda la superficie de la viña. Vuelcan o voltean con agilidad y maña

(1) Herrera: *Agricultura general*, lib. 2, cap. XI.

las primeras paladas o azadonadas superficiales, volviendo lo de abajo hacia arriba y enterrando los céspedes y raíces de malas hierbas. Volteados de este modo los terrones, o sea la porción más superficial de los *moños* y *crusados*, que se han endurecido con la intemperie, se cubren con la tierra más suelta y desmenuzada, que *rocían* con oportunidad. A beneficio de este *rocío*, forro o *cobija*, quedan defendidos los terrones de la impresión del sol y del calor; y se deshacen, esponjan, suavizan, ablandan y dividen naturalmente en lo sucesivo por efecto de esta acertada y sencilla operación.

Antes de deshacer y cerrar las piletas mullen con la azada su fondo, a cuya maniobra dicen *picar*. Se reduce esta operación a romper la corteza o costra que las aguas formaron en el fondo de cada piqueta, dividiendo y ahuecando de este modo la tierra. Profundiza este recorte hasta la mitad de la hoja de la azada, pero sin extraer la tierra, que dejan entrecavada, sin sacarla de su puesto. Empiezan los operarios a picar las piletas desde el punto más alto de la heredad, siguiendo la camada hasta la parte más baja, en dirección inversa a la de la alumbra (39). Luego que se han *picado* todas las piletas de una camada, vuelven a subir los operarios por la misma almanta cavando, cerrando y deshaciendo las piletas que acaban de picar. Cada jornalero pica o cava dos medias piletas por camada para ejecutar debidamente la cava.

No siempre es conveniente ajustar la cava a destajo, para obviar abusos y su mala ejecución. No es fácil evitar que los peones dejen *capirotes* o trozos mal labrados, encubiertos con la tierra rociada, a pesar de la curia y diligencia de los capataces. Cubre la tierra muchas veces los defectos de la labor de febrero, sin que sea fácil conocer a la simple inspección si está ejecutada la operación con precipitación e indebidamente.

De la bina de las viñas (40).

Por el mes de abril se binan las viñas en Sanlúcar, en ocasión en que aun está jugosa la tierra, aunque sin demasiada hu-

medad. Corta o cruza la labor de la bina a la de la cava, guardando comúnmente la misma dirección que se observó para la alumbrada. La bina es una entrecava o recorte del terreno que profundiza generalmente aun más que la cava, por la circunstancia de hallarse la tierra suelta, suave y fácil de manejar. Se conmueve, ahueca y mulle la tierra sin extraerla de su lugar, introduciendo sin dificultad la azada hasta el peto y, solamente en el caso de que se adviertan algunas desigualdades en el terreno, se tiran algunas paladas para allanar su superficie. De este modo se recortan y desmenuzan los céspedes y terrones que se voltearon con la cava y quedaron cubiertos con la cobija, forro o tierra rociada. No se detiene el operario en desarraigar las malas hierbas, que perecen y se secan prontamente, a causa de que pocas veces han tenido tiempo para arraigar de nuevo desde que se dió la cava que las arrancó de raíz, y así con sólo moverlas se destruyen, sin que puedan molestar a la vid. En cada aranzada de majuelo suelen gastarse sobre doce jornales para binar debidamente.

Del tiempo más propio para rebinar.

Dan la primera rebina, generalmente, por agosto, si antes han cesado las lluvias, para que surtan las rebinas los efectos que desea el agricultor. Lejos de lograrse algún beneficio de la rebina en estaciones húmedas, o cuando la tierra está jugosa, se causa por el contrario grave perjuicio a la viña. Es indispensable que se rebinen los majuelos en estaciones secas, porque si se achata la tierra en tiempo blando, se argamasa, comprime y apelmaza con demasía y forma un cuerpo que se endurece prontamente con el calor. No es susceptible asimismo de atraer la humedad un suelo saturado de jugos y, como el principal fin de esta maniobra es el atraer el humor necesario para activar la vegetación y sostenerla con vigor, es excusada la operación si el terreno goza humedad.

Algunos cosecheros y viñadores inteligentes, cuidadosos y deseosos de aumentar el producto de sus viñas, rebinan segunda

o tercera vez, con ventajas notables, según se explicará en los capítulos siguientes.

Método de rebinar.

Rebinan con la azada, muy cerrada la hoja. Sigue esta labor la dirección de la cava, cruzando a la de la bina y alumbra. Profundiza menos la rebina que la bina y los golpes o azadonadas son siempre más claros. “En esta labor ha de ir la azada liviana, como arrastrada no más: porque levante polvo, que según dicen los agricultores, en lugares húmedos con polvo crece más la uva, hácese más sabrosa, y madura más ayna, y no se pudre tanto, porque aquel polvo enjuga más el humor” (Herrera). Introducen la pala de la azada en el suelo, pero no voltean ni traspalan la tierra, que solamente conmueven y recortan, sin extraerla de su sitio. En el caso de que se voltease y rociase la tierra, se disiparía brevemente la humedad y el sol la penetraría y desecaría con facilidad, con detrimento de las plantas. La rebina es una ligera labor de azada que ahueca y esponja la tierra y profundiza a veces solamente algunas pulgadas. En las tierras mollares, albarizas y esponjosas, pueden penetrar las rebinas hasta la hondura de una cuarta; pero en las arenas y barros áridos serían perjudiciales unas labores tan profundas durante la fuerza del calor.

Del achatado.

La operación más importante de las rebinas no es tanto la entrecava o recorte que se suministra al terreno, cuanto el *achatado*, *asentado* o palmeo de la tierra. Allanan con esmero la superficie de la viña, sin dejar desigualdades cuando ejecutan las rebinas. Baten seguidamente y palmean la tierra con el ancho de la azada, dejando muy lisa, comprimida y con algo de tez su superficie. Al paso de que en tiempo seco es utilísimo el achatado, sería sumamente perjudicial en estaciones húmedas. El efecto del achatado y su beneficio es más obvio en los terrenos areniscos, lo que

sin duda depende de la presión más fácil del terreno y la adhesión más unida de sus moléculas. El mayor beneficio del achatado está en que se impide la evacuación de la humedad subterránea y se cierra en algún modo el paso a los rayos del sol, impidiéndose de este modo su actividad y violencia.

Tiene de costo cada rebina siete u ocho jornales.

Reflexiones sobre las rebinas o achatados.

Es el achatado una de aquellas prácticas extraordinarias que piden un examen imparcial y detenido, para no deducir consecuencias precipitadas. Tenemos algunos datos que demuestran las ventajas que obra en la vegetación el impedir la evaporación de los jugos de la tierra. Es necesario, no obstante, no generalizar este principio, sujeto tal vez a excepciones, según las circunstancias, los temperamentos y la calidad de las tierras.

Debemos observar que el terreno de las viñas de Sanlúcar es en extremo suelto, que forma rara vez corteza o costra en su superficie, que nunca cría verdín o moho, que se labra con facilidad y que logra otras muchas ventajas que pueden favorecer el buen éxito de esta operación. Yo dudo que sea ventajoso el achatado en los terrenos, que se endurecen con demasía y forman costra tenaz, cerrando totalmente el paso a toda evaporación subterránea. Deja disipar el terreno de Sanlúcar cierta porción de humedad, sin embargo del achatado.

Dos principios deben considerarse en las rebinas y achatados; el primero, el de recortar la tierra por medio de la entrecava o labor de azada, y el segundo, el apelmazamiento y compresión del terreno en su superficie. Parece a primera vista singular, y aun inútil, esta última operación; pues, a la verdad, ahuecar la tierra para apelmazarla seguidamente parece una consecuencia y un trabajo inútil, que hubiera podido excusarse. La entrecava, rebina o labor de azada desmenuza la tierra en partículas tenues, suscitándose, en consecuencia, una atracción o absorción de la humedad subterránea, que embeben, retienen y atraen los lechos recortados y desmenuzados. La segunda ope-

ración, o el *achataado*, comprime la tierra, cierra hasta cierto grado su porosidad y forma una ligera costra, nada perjudicial, que impide la disipación demasiadamente pronta de la humedad que ha atraído la tierra movida. Prueba el resultado la utilidad de esta maniobra. Si, por ejemplo, se descubrió la tierra seca y suelta hasta la hondura de la bina, se nota a los dos o tres días húmeda, haciéndose masilla y trabándose entre los dedos.

Es tan eficaz el efecto de las rebinas y achatados que, de resultas, activa el vegetal la absorción de los jugos propios para su alimento y es mucho más fuerte el movimiento de la savia y más pronto el depósito o coagulación de los humores nutricios. A favor de la rebina o ahuecado se llama la humedad y con el achatado se retiene en el lecho de tierra movido, a causa de que no se disipa con tanta prontitud por razón del achatado. Está recibido, generalmente, en agricultura aquel principio importante de que atrae la tierra y embebe la humedad, con proporción a desmenuzarse en partes más menudas. El terreno atrae la humedad de dos modos: o de la atmósfera, o subterráneamente. Sería, sin duda, una averiguación curiosa la de determinar hasta qué grado se verifica este llamamiento inferior de los jugos de la tierra. Las tierras finamente labradas, desmenuzadas y descompuestas en partes más menudas, manifiestan constantemente una atracción más activa de los jugos de tierra, siendo por necesidad menos susceptibles de esta acción las que están apelmazadas y comprimidas. En estas tierras compactas y endurecidas se halla retenida y como aprisionada la humedad y asciende difícilmente a la superficie. En los terrenos sueltos y bien recorados, calienta el sol aquel lecho movido y causa una evaporación de la humedad que atraen las moléculas atenuadas con más o menos fuerza, con arreglo al grado de absorción que les es propio. Se eleva hasta la superficie en forma de vapor aquella humedad y permanece en el lecho de tierra movida, siendo lenta su disipación por razón al achatado, por cuya causa la chupan las raicillas de la vid y la adoptan para fomento de su vegetación.

No he tenido ocasión de observar si los efectos de la rebinas

y achatados son igualmente ventajosos en los majuelos estercolados, pero me persuado que serán menos perceptibles.

No es solamente peculiar a Andalucía la maniobra de achatar o apelmazar la tierra para impedir la evaporación de la humedad subterránea y para que las plantas padezcan menos de los excesivos calores y de la sequedad de la ardiente estación del verano. Suele ejecutarse asimismo en otras muchas provincias de la Península, sin embargo de que no se sacan de ella todas las importantes aplicaciones que he observado en el territorio de Sanlúcar.

Usan en muchos pueblos de la Mancha de este apelmazamiento para cultivar los melonares de secano, que labran con el arado. Luego que han entresacado las plantas sobrantes de los casilleros, que dicen *desmatar*, igualan con el mayor esmero los surcos que abrió el arado y baten el terreno con el ancho del azadón. La tierra debe hallarse bien seca y enjuta para suministrar con ventaja esta operación. En la inmediación del casillero es siempre más fuerte el apelmazamiento o achatado. Cuidan con todo el posible esmero de que la superficie del terreno quede perfectamente igualada y siempre que arrancan las malas hierbas en lo sucesivo, apelmazan sin dilación la tierra, a fin de que la disipación de la humedad subterránea sea más lenta y de que la impresión del sol sea menos activa (1).

Nos proponemos practicar nuevos ensayos para deducir la importancia y utilidad de esta práctica, variando sus aplicaciones en los diferentes cultivos.

De la utilidad del achatado.

Engruesan las uvas notablemente a beneficio del achatado, se aumenta su diámetro y peso, y adquiere el jugo un sabor más azucarado, delicado y suave. Las uvas de las viñas achatadas son más tardías, se crían verdosas y no adquieren aquel colo-

(1) Lo que rompe la capilaridad y reduce la evaporación en las tierras labradas es, precisamente, mantener removida y desmenuzada la capa más superficial del terreno.—C.

rido que suele sobresalir en los racimos de los majuelos mal labrados y son preferibles para comer, llamándolas comúnmente por esto, en Sanlúcar, *uvas de plaza*. Hay algunos mayetas que hacen granjería con las uvas de plaza, reiterando las rebinas y achatados, a fin de que se suavicen sus jugos y se crien más delicadas y apetitosas.

La uva de los majuelos que se rebinan frecuentemente es más crecida, más delgada de hollejo, más jugosa, suave y deliciosa, aguanta mucho más tiempo en la cepa sin pasarse y en sus vinos sobresale constantemente un aroma muy apreciable. Algunos atrasan su vendimia por medio de las rebinas, en la persuasión de que las uvas tardías proporcionan, en lo general, mejores y más preciosos vinos. En comprobación de este principio vemos que los mejores vinos jerezanos son producidos por las uvas tardías perfectamente maduras. Creo tener algún fundamento para sospechar que cuanto más tarda el jugo de la uva en incorporarse y perfeccionarse, tanto más superior y delicado es el mosto. Se nota asimismo, en prueba de este aserto, que no solamente son más crecidos los racimos de las cepas próximas a las veredas y pasos transitados, sino que se asegura que es un mosto más pesado que el de las demás cepas que no han tenido igual beneficio. No dudan los cosecheros sanluqueños que lograrían con estas uvas, separadas de las demás, un vino de más aguante, más delicado y perfecto y de más fuerza y vigor. Se sospecha generalmente en Sanlúcar que se debe ese exceso de calidad al pisoteo continuo de los transeúntes, y en este caso lo juzgan como un equivalente del achatado. Otros hay, es cierto, que juzgan, con Herrera, que el principal promotor de aquel beneficio es el polvo que levantan los pasajeros al paso. No parece, con efecto, tan errada la opinión de que el polvo nutre y alimenta a los racimos, contribuyendo a su aumento, buen gusto y madurez. He reflexionado que así como absorben los vasos aspiratorios de los vegetales las emanaciones vágantes en la atmósfera, así también pueden desleír y utilizarse del polvillo

más tenue que vaga en el aire y se fija sobre el racimo y hojas de la vid (1).

A vista de estos efectos, ha habido en Sanlúcar quien ha llegado a imaginar que recibiría notable beneficio una viña si se empedrase. Fundan tan extraña idea en el principio del achatado. Deben considerar que no sólo impiden la evaporación de las rebinas y asentados, sino que hay muy notable beneficio en la entrecava o rebina. Pueden citarse, es cierto, los grandes esquilmos que producen muchas parras plantadas en los patios empedrados; pero se deben en gran parte a otra causa, que ya hemos insinuado. “Los habitantes de Fontainebleau no temen a los insectos ni a los pájaros. Casi todas sus parras están cerca de las habitaciones y en los sitios enlosados o empedrados (2), mantenidos con mucho esmero para que los insectos no puedan encontrar asilo; los pájaros huyen de la presencia, casi continua, del cultivador” (3).

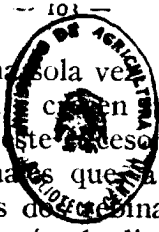
Podrán los lectores graduar en algún modo la ventaja de las rebinas y achatados con sólo atender al exceso de producto de una viña de dos aranzadas de tierra y de 1.800 cepas, sobre otra de igual extensión plantada a la linde, en el mismo día, con igual esmero y en terreno de la misma naturaleza. El hábil capataz Pablo Galán, que es de los prácticos más inteligentes en el cultivo de viña que he tratado, logró, en la vendimia de 1806 (hallándome yo en Sanlúcar) 79 arrobas y media más de mosto, en las dos aranzadas mencionadas, que obtuvo otro capataz vecino en las otras dos aranzadas de viñas inmediatas. Suministró Galán a su majuelo tres rebinas y tres achatados y el otro so-

(1) Esta observación debe tomarse con toda clase de reservas, pues el polvo es realmente perjudicial para la plantas al estorbar, por lo menos, las funciones normales de las hojas.—C.

(2) “El empedrado produce otro bien. Si el terreno es húmedo y arcilloso, hace que se pudran las raíces; pero en una tierra arenisca y excesivamente seca, como la de Fontainebleau, es muy ventajoso, porque impide la evaporación de la humedad subterránea, la retiene al pie de las plantas y de esta manera favorece poderosamente la vegetación. (Rozier.)

Esto podrá ser cierto, a condición de que haya humedad subterránea suficiente. (J. del C.)

(3) Rozier: Traducción de Alvarez Guerra.



lamente rebino y acható una sola vez. Si reflexionamos que las uvas aumentan su volumen en un caudal cúbicamente no nos maravillemos tanto de este exceso.

Graduando los 32 jornales que en lo sumo, empleó Pablo Galán para suministrar las dos cosechas extraordinarias a sus dos aranzadas de viña, a razón de diez reales cada jornal, nos resulta un exceso de gasto de 320 reales; restando esta cantidad de los 874 reales y 17 maravedises que percibió por el importe de las 79 arrobas y media de mosto, a razón de un ducado cada arroba, dejó de utilidad neta 554 reales y 17 maravedises más que la otra porción que solamente se rebino una vez. Demuestra este resultado que, cuanto más trabajo se emplea en un fundo, en tanto excede y sobrepuja el producto de las viñas.

Sobre la utilidad o perjuicio de estercolar las viñas.

Suelen muchos estercolar las viñas, ya fructíferas, en Sanlúcar. Conviene, generalmente, todos aquellos labradores y cosecheros en que se aumenta con el estiércol el producto de las cepas, pero pocos niegan que desmerece la calidad de las uvas. En muchos casos se logran solamente vinos flojos y muy inferiores, y en otros toman el mal gusto de los abonos que se han usado. Son de opinión, no obstante, algunos sanluqueños que, siempre que se abonan las viñas con medida y precaución, se mejoran los esquilmos y se logran buenos vinos. Es expuesto el generalizar estas doctrinas sin hacer distinción de los terrenos, temperamentos y localidades. Nadie dudará de que son sumamente perjudiciales a la calidad de la uva los excesivos abonos que usan algunos mayetas para lograr un fruto cuantioso. Pocas veces pueden conciliarse las dos circunstancias de cantidad y calidad en los esquilmos de las viñas. Desaprueban, por esta causa, los cosecheros inteligentes el abonar los majuelos plantados en terrenos pingües; pero en las arenas de Sanlúcar y en las tierras áridas pocos niegan que resulte utilidad al viñedo del estiércol moderado, sin que se deteriore la calidad de los vinos. “En la misma proporción que abundan los jugos nutricios se

ensanchan y adquieren mayor capacidad los vasos que elaboran y transmiten la savia. El tránsito de ésta se efectúa con tanta mayor rapidez cuanto más capaces o de mayor calibre son los vasos que la filtran, circulando, de consiguiente, menos elaborada, y resultando por necesidad un vino menos trabajado, insípido y falto de alcohol” (1). Suele acontecer con frecuencia que las vides plantadas en terrenos muy pingües, o en los que se embasuran con exceso, produzcan muchos sarmientos lozanos y viciosos, pero que fructifican con escasez. Sobrecargada en semejantes circunstancias la savia de sustancias crasas, ocasiona indigestiones en la planta, no puede diluirse con oportunidad la linfa y, por falta de estar bien preparada y digerida, se pudren los racimos repletos de un jugo vicioso, y pocas veces adquieren las uvas el punto de madurez correspondiente.

Es útil muchas veces el abono para vigorizar y renovar las viñas viejas, endebles y desmedradas. Agradecen asimismo el estiércol las viñas que se cultivan en los terrenos fríos y tardíos. En las albarizas de Sanlúcar que se benefician con estiércol, se anticipa el desarrollo y florecencia de las vides, brotando con más brevedad a causa del calor artificial que se las ha comunicado. En los países ardientes debe usarse generalmente el estiércol con más tino y moderación que en los fríos y húmedos.

Método de distribuir el estiércol.

Estercolan, generalmente, por el otoño las viñas de Sanlúcar en la época que alumbran las cepas. Las aguas invernalizas filtran de este modo los jugos del estiércol en los lechos inferiores, disfrutando las raíces sustentadoras de todo el regalo que puede resultar de este beneficio.

Colocan el estiércol de montón en las casillas o piletas hondas que abren para este efecto a la profundidad de media vara, a cuya hondura nunca alcanzan las labores comunes. Dura de este modo la virtud y beneficio de la basura ocho o más años,

(1) Chaptal: *Culture de la vigne*, t. I, pág. 334.

no se disipan sus gases y no se desentierra el abono en la época de ejecutar las labores anuales de las viñas. Tiene una ventaja el embasurar hondo, y es que las raíces se dirigen profundamente en busca del alimento, pues en el caso de que se desparra-mase en la superficie de la tierra, subirían ellas y se estropearían fácilmente con las labores de azada. No entierran el montón de estiércol en la camada y sí entre cepa y cepa, en el medio de los *cruzados* de las piletas de la alumbra regular. En el caso de que se distribuya el estiércol en la camada, lo desentierran los operarios cuando ejecutan la alumbra, y se disipa más brevemente. Usan de la *labor de casillas*, o de la *alumbra de triángulo* en el año que embasuran, porque penetrando y profundizando siempre menos la azada en el paraje que corresponde *al cruzado*, dura por más años enterrada allí la basura.

En cada casilla abierta en el hueco o claro de cepa a cepa echan una buena espuerta de estiércol enterizo, que cubren oportunamente con tierra. Yo no dudo que sería más útil el abonar las viñas más frecuentemente y en menor cantidad, aunque resultase mayor gasto de jornales. El estiércol que se usa de una vez rendiría, sin duda, más utilidad al majuelo si se dividiese en cuatro épocas y se abonase nuevamente el terreno cada dos años.

Algunos mayetas suelen esparcir el estiércol alrededor del pie o raíz de la cepa, pero todos opinan que siempre perjudica a la viña y que los vinos adquieren comúnmente el mal gusto de la basura. Algunos pocos también extienden el abono sobre la tierra, como lo ejecutan cuando preparan los *agostados*; pero no todos aprueban esta práctica, por dispendiosa y de corta utilidad.

Duración del estiércol.

Gradúan los sanluqueños que dura ocho años en los terrenos albarizos el beneficio del estiércol colocado de montón, pero que en las arenas pierde más brevemente su eficacia. Guardan, por lo general, el período de ocho años para volver a embasurar de

nuevo. El beneficio del estiércol es considerable durante los tres o cuatro primeros años, cuando las cepas adquieren medros singulares y un lujo de vegetación a veces perjudicial, pero se disminuye la actividad del abono durante los cuatro años consecutivos. Las viñas acostumbradas al estiércol padecen y desfallecen si se interrumpe su uso.

De los estiércoles que mejor adaptan para las viñas.

Usan generalmente los sanluqueños, para beneficiar sus majuelos, del estiércol enterizo de caballeriza, cuyas malas consecuencias están reconocidas por todos los agrónomos juiciosos. Han empleado asimismo como abono alguna vez los viñadores de Sanlúcar el excremento humano mezclado con los burujos y liás de la uva luego que han servido para la destilación de los aguardientes, adquiriendo estos vegetales unos medros extraordinarios y una frondosidad excesiva. Contemplo que es este estiércol demasíadamente fuerte y acre para los majuelos, y que debe usarse con economía y precaución, a fin de que no perjudique.

Los catalanes preparan y benefician sus majuelos formando *hormigueros* para la combustión de las brozas, sarmientos y otras leñas con que queman y bonifican la tierra. En los terrenos áridos, cansados o esquilados aprovecha el légamo como abono. Se emplea éste luego que se ha secado, conviniendo que pase el invierno para que se suavice y sazone. Los abonos que, según los autores más acreditados, aprovechan a las viñas son: las cenizas, los mazacotes, el polvo de los caminos y los estiércoles vegetales reducidos a mantillo. En algunas circunstancias se han usado los abonos minerales, no tanto por su calidad alimenticia cuanto en clase de abonos mecánicos (1). En unas ocasiones

(1) Esto se refiere, más bien, a *enmiendas* de las condiciones físicas del terreno que a verdaderos *abonos*, ya que los nitrogenados, fosfóricos y potásicos son innegablemente útiles para suplir las deficiencias de composición, tanto de la tierra como del mismo estiércol. (J. del C.)

se han adoptado las arenas para desunir y dividir las tierras demasiadamente tenaces y compactas, empleándose en otros casos las arcillas y margas para prestar alguna adhesión y trabazón a muchas tierras demasiadamente sueltas y ligeras.

