

CAPITULO III

De los terrenos que destinan en Sanlúcar para el cultivo de la vid.

Influyen los terrenos en la calidad de los frutos, sirviendo no solamente la tierra de apoyo a las plantas, sino también de laboratorio de los jugos propios para el incremento vegetal. “Es buena para viñas, dice Herrera (1), la tierra que con ser gruesa y sustanciosa es suelta, y no pesada, y aunque encima sea muy floja, si debajo es gruesa y sustanciosa, es buena; porque lo bajo mantiene la planta y lo de encima la defiende del mucho frío o demasiado calor.” No conduce tanto para el bienestar de las viñas un terreno demasiadamente fértil y abundante de humor, cuanto una tierra menos sustanciosa que proporcione lentamente y con oportunidad a las vides un alimento más escaso, bien depurado y eficaz.

Del terreno albarizo o tosca.

La tierra albariza es la superior para el cultivo de las viñas de Sanlúcar. Se divide en diversas variedades, siendo las principales la *tosca cerrada*, la *tosca de lentejuela* y el *tejón*.

La *tosca cerrada* es de primera suerte, y forma un cuerpo unido y compacto, que se deshace, esponja y divide fácilmente a beneficio de las aguas lluvias, del calor y de las labores suministradas a tiempo y con conocimiento. La *tosca de lentejuela* es la que se halla dispuesta por lechos horizontales o verticales más o menos gruesos. Se advierten, generalmente, en ella los visos de amianto que ha notado y descrito Clemente. Llaman

(1) *Agricultura general*, lib. 2, cap. III.

asimismo tosca de lentejuela a aquellos depósitos o sedimentos delgados, por capas, que arrastran las lluvias de las laderas y cumbres de los cerros albarizos y depositan en los llanos y valles inmediatos. El *tejón* es la tosca más endurecida y hecha piedra, que no se descompone ni se deshace al aire adquiriendo, por el contrario, mayor dureza. Esta es la que queman para cal. Se advierten otras muchas mezclas en las que predomina más o menos abundante la tosca, interpolada con la arena, la arcilla, los barros, los óxidos ferruginosos y otras sustancias. La feracidad de estas variedades de segundo orden se halla las más veces en razón de la cantidad de tosca que contienen (II).

Se reputan los terrenos albarizos por los más sobresalientes para el cultivo de la vid. Son muy frescos, fríos, tardíos, absorbentes, porosos y esponjosos; atraen la humedad y la retienen hasta en lo más ardiente del verano; se esponjan con las lluvias, aumentando su volumen, labrándose y manejándose en seguida con facilidad; se calientan tarde, pero en desquite vegeta la vid lozanamente en ellos durante la ardiente estación de calores, pampaneando con robustez en aquella época, al paso de que en terrenos menos adecuados cesa y se interrumpe su vegetación por falta de humedad, secándose y asolanándose muchas veces los racimos. Si se registran las vides en los albarizos por el mes de agosto, se verán sus hojas frescas, jugosas, verdes, derechas y lozanas, y sus sarmientos erguidos y robustos; pruebas suficientes de que no carece el terreno del humor propio para la vegetación. Las mejores tierras para viñas, en el temperamento cálido de Andalucía, son constantemente aquellas que absorben la humedad, la retienen sin encharcarse y la evaporan paulatinamente. Con proporción a la duración del depósito de humedad y a su tardanza en disiparse, en la misma podemos graduar su calidad para el cultivo de las viñas. En los países cálidos no puede haber vegetación sin humedad y, en el caso de que no perezca la vid por la sequedad, nunca rendirá frutos apreciables ni sobresalientes. “Aquella ansimismo es buena tierra (I), que

(I) Herrera: *Agric. gen.*, lib. 2, cap. III.

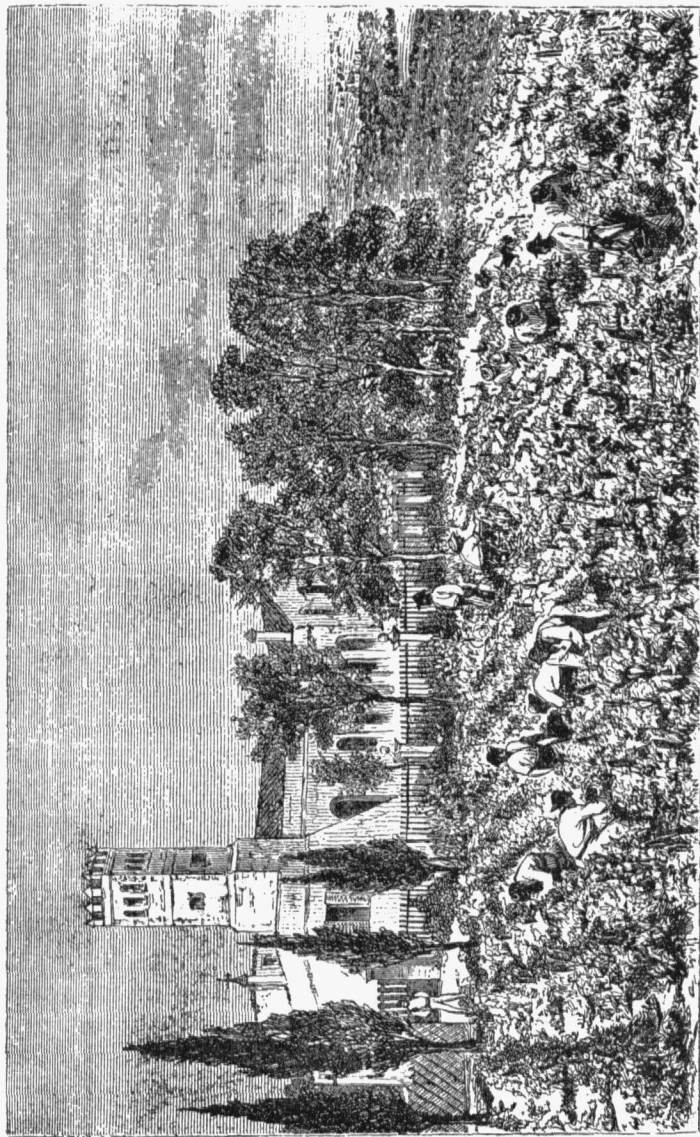


Fig. 6.—Casa y torre de la viña “El majuelo”, en el pago “Macharnudo alto”.
(Según H. Vizetelly, 1876.)



cuando llueve, o la riegan, embebe presto el agua y conserva medianamente el humor.”

Es tal la blancura de los mejores albarizos que deslumbra en muchas ocasiones, si refractan sobre ellos los rayos del sol. Hallamos destruído en estos terrenos aquel canon antiguo que reputa por malas e inútiles para el cultivo a las tierras blancas. Es expuesto el deducir principios generales en Agricultura, y vemos en este caso que nada influye el color para determinar la calidad de las tierras, si se desatienden otros principios más importantes.

Se hallan algunos pedazos de tierra parda feracísima para viñas, que se componen de albarizo y de tierra mollar, o sea *bugeo*. Equivalen estos terrenos a los albarizos estercolados, sin el inconveniente de que adquieran los vinos el mal gusto que contraen muchas veces en otros pagos por el uso del estiércol. Se aumenta en los albarizos pardos la cantidad, sin que desmezca la calidad de su uva.

Fuera un asunto curioso el indagar hasta qué punto influye el color blanco de los terrenos albarizos para promover la maduración más perfecta de la uva, a causa de la refracción solar. He llegado asimismo a sospechar que puede contribuir bastante la calidad de las tierras para comunicar al mosto un viso más o menos encendido. Me han asegurado que las variedades de uva tinta que se crían en Sanlúcar, dan todas el mosto blanco y en su vista hallo tal vez fundada en la experiencia la proposición de un autor francés moderno (1), que sospecha que una misma variedad de uva tiñe mucho menos en unos terrenos que en otros. Deberán tal vez destinarse exclusivamente los terrenos albarizos para el cultivo de las variedades blancas de la vid, al paso que los barros ferruginosos aprovecharán mejor para los vinos tintos. La experiencia podrá sola aclarar estos puntos, que presento a la investigación de los curiosos.

(1) *Société de la Seine*, t. III, pág. 269.

De los barroos.

Nombran *barros* en Sanlúcar (12) a una masa arenosa aglutinada con arcilla y con óxito ferruginoso. Se endurecen extraordinariamente durante la estación del calor, presentando un aspecto de esterilidad que no tienen. A fin de promover convenientemente su feracidad, es necesario que los cubra una tanda de arena suelta y menuda que amortigüe la fuerza del sol e impida la evaporación de la humedad. Lllaman *cobija* (13) a esta capa, o cubierta de arena que impide la evaporación demasiado pronta de la humedad, y facilita el que se ablanden estos terrenos y que se puedan cultivar con más facilidad. Sigue incorporándose sucesivamente la *cobija* arenosa con los barroos arcillosos, a beneficio de las labores; de cuyas resultas se desmenuzan los barroos y se aumenta el lecho de tierra fértil, propia para la cría de la vid. En algunas ocasiones, en las que se presentaban los bancos de barroos descubiertos y expuestos al ardor del sol, y se hallaban de resultas endurecidos e impenetrables al agua, han conducido con éxito feliz algunos cultivadores inteligentes la arena o *cobija*, para facilitar el que se recalén con las lluvias. Sin duda habla Herrera (1) de estos barroos, cuando dice: “en el barro pocas veces prenden bien las vides, y por eso no las curen de poner en ello, mas si la tierra tiene encima arena o tierra suelta y debajo barro, es buena”. Son los barroos y las arenas de Sanlúcar de inferior calidad que los albarizos para el cultivo de las viñas. Se advierten por agosto en dichos terrenos las hojas de la vid mustias, lacias, caídas, sedientas y enfermizas; manifestando claramente esta circunstancia que carecen de la oportuna humedad y jugosidad indispensable para la lozanía y robusta vegetación de esta planta.

De las arenas.

Con dificultad se creería, si no se viese, que estaban dotadas las *arenas voladoras* (14) de Sanlúcar de la fertilidad que tienen.

(1) *Agr. gen.*

Ha bañado, al parecer, el mar en tiempos remotos mucha parte de las playas y terrenos arenosos aplicados hoy al cultivo de las viñas. Los despojos de conchas, zoófitos y otras producciones marinas, mezclados con las arenas, dan indicios de su origen antiguo. Gradúan aquellos viñaderos la calidad de las arenas a vista de las capas inferiores que inspeccionan y registran minu-

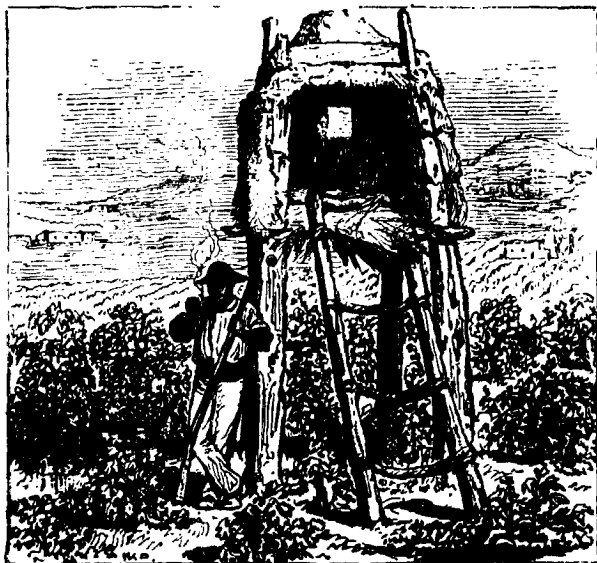


Fig. 7.—Atalaya en la viña "Torre Breva", Sanlúcar de Barrameda. (Según H. Vizetelly, 1876.)

ciosamente sin atender al lecho superior o *cobija* que las cubre. Hacen este reconocimiento con escrupulosidad e inteligencia singular, y lo tengo por muy prudente y razonable en toda clase de terrenos. Cuando encuentran debajo de la *cobija* de arena voladora un lecho inferior de arena menuda y suave que hace algo de liga y se traba en las manos, reteniendo jugo durante el verano, gradúan de buena calidad a aquel terreno. Las arenas que disfrutan algún grado de humedad, son siempre las que se prefieren en Sanlúcar para el cultivo de la vid. Los terrenos

arenosos inmediatos al mar, que gozan de la frescura comunicada a la atmósfera por la brisa, o que obtienen el beneficio de los riegos subterráneos que proporcionan las mareas, acomodan singularmente para la vid.

No obstante, los vinos de uva cogida en las arenas se aplican comúnmente en Jerez para sacar aguardientes, siendo flojos y de poco aguante. Notarán los lectores otra diferencia, motivada del clima, en lo concerniente a la elección de terrenos que recomiendan los autores extranjeros para el plantío de viñas, quienes colocan en la primera clase para viñas a los terrenos guijarrosos, arenosos y cálidos, por cuanto la humedad de su clima presta copiosos jugos a la vid en semejantes terrenos. En las provincias cálidas de Andalucía, por el contrario, carecen semejantes terrenos de humor y no pueden madurar la uva completamente, ni con aquel grado de perfección correspondiente, y de consiguiente son poco aptos para este cultivo.

