

La viticultura andaluza de mediados del S. XIX vista por un californiano. El viaje de Agoston Haraszthy por España en 1861

José Morilla Critz
Universidad de Alcalá

BIBLID [0213-7585 (1996); 46; 301-317].

La viticultura de California, aún cuando data de los tiempos de las misiones franciscanas españolas, dio sus primeros pasos, como actividad agrícola e industrial de relevancia económica en el estado, en la década de la "fiebre del oro" (1850-1860) y comenzó a tener una importancia digna de destacar en el mercado norteamericano y después en el mundial, tras de la guerra de Secesión (1861-1865).

Una característica muy a tener en cuenta en el arranque de la expansión iniciada por esa viticultura en los años 60, es que los viticultores californianos abandonaron a partir de entonces el cultivo de las variedades de cepas autóctonas y las derivadas de las que inicialmente habían introducido los misioneros españoles (genéricamente llamadas cepa "mission"), y comenzó una intensa importación, selección y aclimatación de variedades europeas y, en menor medida, de Asia Menor. Gracias a las condiciones climatológicas de California, la estructura y organización de las explotaciones, la visión práctica de los cultivadores, industriales y comerciantes y la acción de las flexibles instituciones públicas americanas, California se convirtió en sólo veinte años en un serio competidor para los productores vitícolas mediterráneos, no solamente en el mercado norteamericano, sino en la misma Europa.

Con las nuevas cepas, se importaron los procedimientos europeos de trabajo vitícolas y los de transformación de los productos, pero, como en otras actividades, los norteamericanos los fueron modificando, con una combinación de sustitución de trabajo humano por tecnología y de saber tradicional por investigación. Con ambos procesos de sustitución, consiguieron una mayor productividad, mejoraron decididamente las características de algunos productos y revolucionaron, además, radicalmente los sistemas de comercialización.

De este modo, a principios del siglo XX, California había conquistado ya el primer puesto en el mercado mundial de las pasas desplazando a España (sólo el

condado de Fresno, producía la mitad de la producción mundial de este producto)¹, y las uvas y vinos de California se vendían ya ampliamente en Londres, principal mercado distribuidor de productos alimenticios del mundo por entonces².

La estructura de gran propiedad en “términos europeos” con la que se inició esa nueva etapa de la viticultura californiana, representó una gran ventaja a la hora del conocimiento, difusión y mejora de variedades y procedimientos vitivinícolas europeos en el estado del oeste. Sólo relativamente grandes fortunas privadas podían financiar la indagación por Europa de sus sistemas de producción (lo que implicaba costosos viajes y relaciones comerciales y políticas) y, en California, la investigación agronómica y enológica³.

Esta labor de conocimiento y difusión de la cultura vitivinícola europea del siglo XIX, que tan crucial era considerada desde 1860 por los más prósperos o inquietos agricultores californianos y las autoridades del estado, ha dejado una útil documentación de gran interés para el conocimiento de este sector en el siglo XIX, no ya de California, sino de nuestras áreas mediterráneas.

Dentro de la europea, la viticultura de Andalucía se vio muy afectada por el desarrollo de la californiana y, de aquélla, lo fue muy particularmente la de la provincia de Málaga. Esto fue así porque California consiguió, como ya hemos apuntado, entre 1872 (en que su producción era casi insignificante) y 1904 (primer productor mundial) desplazar a España de su puesto dominante en la producción de pasas. En España, Málaga había sido hasta entonces la principal zona pasera; los productores californianos sustituyeron a Málaga, introduciendo precisamente en el estado del oeste americano las variedades de cepas y procedimientos de pasificación malagueños.

En 1851 el californiano de origen húngaro Agostón Haraszthy, hizo crecer en América las primeras cepas de uva moscatel de semillas provenientes de Málaga. En 1852, tras un viaje privado, importó cepas “Moscatel Alexandria” también desde Málaga y en 1861, en un viaje oficial, compró en esta provincia y remitió a California la Moscatel denominada “Gordo Blanco”, una variedad de la mejor moscatel, conocida en Málaga como “Dehesa”. En ese mismo viaje adquirió también en la ciudad andaluza las cepas “Sultana”, en su origen de Esmirna, y las “Corinto Blanco” y “Corinto Negro” de Crimea. Aclimatadas en California en sus propios viveros de “Buena Vista”, en el área de la Bahía de San Francisco, él mismo y otros viticultores las extendieron por California.

1. Meyer, E.C.: “The development of the Raisin Industry in Fresno County, California”. Thesis M. A. in History U. C. Berkeley 1931, p. 1.
2. Cipolla, C.M.: “European Connoisseurs and California wines, 1875-1895”. *Agricultural History*, vol XLIX, n. 1. Jan. 1975, p. 301.
3. El desarrollo de la investigación científica en el sector vitivinícola en California, fue un característico ejemplo de colaboración entre los investigadores académicos y el sector privado: El “College of

Paralelamente, aunque en menor medida, otros viticultores californianos también llevaron al estado dorado cepas similares. Así, en 1855 A. Delmas, de San José, y G.C. Briggss, de Davisville, importaron diferentes variedades de moscatel de Málaga. Desde 1863, otros, como R.W. Blowers, del condado de Yolo, comenzaron a comprar y plantar las variedades de moscatel de Málaga aclimatadas ya por Haraszthy en su finca, haciéndose la primera gran plantación de ellas en Fresno, en las propiedades de Eisen, de la variedad "Moscatel de Alejandría". Todavía, no obstante, en los años 70, algunos otros viticultores, como W.S. Chapman, también de Fresno, siguieron comprando cepas directamente de Málaga.

No tiene nada de extraño que los viticultores de California, a la hora de empezar a plantar cepas paseras, pensaran casi en exclusiva como fuente de aprovisionamiento en Málaga. A mediados del siglo XIX, era habitual distinguir en el comercio mundial cuatro productos diferentes, que en español habitualmente denominamos con el nombre genérico de pasas. En inglés esos cuatro productos eran *raisins* (pasas), *currants* (pasas de Corinto), *lexias* (pasas de lejía) y *dried grapes* (uvas secas), que en España equivalen simplemente a diferentes variedades de pasas. De los cuatro productos, el de mayor excelencia eran las *raisins*, nombre que habitualmente se reservaba en exclusiva para las pasas de Málaga, y en cuya producción sólo intervenía la acción del sol. Los primeros viticultores californianos consideraban con razón que su estado, en particular los valles centrales, reunía condiciones climatológicas similares a Málaga, con lo que podían también, con la sólo acción del sol, obtener el mejor y más valorado producto de la gama de las pasas.

Ese interés práctico por conocer y aclimatar las cepas malagueñas en California, ha dejado algunos documentos de sus pioneros que muestran no sólo su interés, sino que nos pueden servir para el conocimiento de la propia historia vitícola andaluza. De entre tales documentos, merecen una consideración especial los pasajes referentes a Andalucía del relato de Agostón Haraszthy de su viaje por España en 1861, que estuvo casi exclusivamente motivado por su interés en estudiar la viticultura malagueña.

Agostón Haraszthy, considerado habitualmente el padre de la moderna vitivinicultura californiana, había sido coronel de la guardia Real húngara, secretario del Virrey y amigo del líder nacionalista Louis Kossuth; en sus propiedades en Hungría practicaba, entre otras cosas, la viticultura. En 1837 escapó de la persecución del gobierno austriaco que siguió al encarcelamiento de Kossuth. Viajó a Viena, Hamburgo, Londres y, finalmente, como tantos europeos perseguidos o inconformistas, terminó en Nueva York en 1840. De allí pasó a Wisconsin en 1842, don-

Agriculture" y la "Experimental Station of Viticulture" de la Universidad de Berkeley, fueron creados a impulsos y con el apoyo financiero del "State Board of Agriculture" y la "California Agricultural Society", formadas siempre por los más importantes industriales vitivinícolas del estado.

de actuó como técnico y empresario en la construcción de carreteras y puentes, en el establecimiento de asentamientos, negocios de ferrys y propietario agrícola. Parte de la fortuna que hizo en esas actividades la empleó en ayudar a sus compatriotas nacionalistas de Kossuth, organizando para ello comités de ayuda en Estados Unidos, recibiendo asilados y enviando a Hungría armas y material de todo tipo.

Por razones de salud y, sobre todo, alertado por las posibilidades de la “marcha hacia el Oeste”, en 1849 partió con toda su familia para California, asentándose inicialmente en San Diego. En esta ciudad, entre otras actividades como la de Sheriff, reemprendió su afición vitícola con las “cepa misión”, que, como hemos dicho, proveía entonces la demanda de vino impulsada por el “gold rush”. Pero pronto utilizó sus contactos en Europa para solicitar que le enviaran plantones de Hungría y semillas de otras partes de Europa, entre ellas España. Su posición económica y social era ya lo suficientemente sólida en 1852 como para ser elegido en dicho año para el Senado del estado.

En 1853 Haraszthy se trasladó al Norte del estado, cerca de San Francisco. Allí comenzó el cultivo de variedades europeas de vid con poco éxito, en propiedades que adquirió en lo que hoy es territorio de la ciudad y en San Mateo County, al sur de la misma. También consiguió la concesión de la ceca del Estado Federal en el Área de la Bahía, negocio que no salió bien parado, pues fue procesado por ser sospechoso de irregularidades, aun cuando fue absuelto finalmente. En 1856 o 1857 se estableció en Sonoma, donde compró 560 acres de suaves colinas bien soleadas, plantando una parte de vides que se dieron muy bien, siendo este el comienzo de un extenso viñedo y de un vivero que llamaría Buena Vista. Tras triunfar en los negocios vitivinícolas, que acabó dejando a sus hijos, Agostón Haraszthy terminó sus días como correspondía a un inquieto pionero de la época: en 1868 se trasladó a Nicaragua para dedicarse a las plantaciones de caña de azúcar, pero allí murió en ese mismo año, según unos misteriosamente, según otros comido por un caimán durante una cacería⁴.

En plena fiebre del oro, las oportunidades para la viticultura en California fueron extraordinarias como ya vimos. Pero cuando aquella llegó a su fin, los pequeños mineros buscaron nuevas posibilidades de trabajo. Las actividades vitivinícolas se

4. Son numerosas las biografías o citas de la vida de Agoston Haraszthy en obras generales sobre la historia de la viticultura californiana. De entre ellas, merecen la pena destacar por su rigurosidad las de P. Fredereicksen: *The authentic Haraszthy Story. An historical Research Project by Wine Institute for Wine Advisory Board*. Reprinted from “Wines and Wines”. San Francisco 1947 y Joan Marie Donohoe: “Agostín Haraszthy: A study in creativity”. *California Historical Society Quarterly* vol XLVIII, June 1969, pp. 153-163. Ver también John Hutchison “Northern California from Haraszthy to the beginnings of Prohibition” en *Book of California Wine* (Muscatine, D., Amerine, M. y Thompson, B. eds.). University of California Press and Sotheby Publications. Berkeley, Los Angeles, London, 1984, pp. 30-48.

incrementaron pues nuevamente en la segunda mitad de los años 50 (hubo entonces un ritmo medio de plantación anual de 2 millones de cepas). El negocio de Haraszthy no hizo sino prosperar, convirtiéndole en el más famoso de los viticultores del estado.

Los intereses vitícolas al finalizar los años 50, pues, tenían un gran peso ya en California. La Asamblea del estado creó en 1861 una Comisión con el fin de estudiar “las formas y medios mejor adaptados a promover la mejora y crecimiento de la vid en California”, citándose para ella a tres de los más cualificados viticultores del estado: Agostón Haraszthy, J.J. Warner y M. Shaw. En esa comisión, Haraszthy, que casi se quedó sólo en la misma al poco de empezar sus labores, defendió la idea de que había que empezar por que el estado californiano apoyara política y económicamente la realización de un viaje por Europa, para seleccionar y comprar las mejores semillas y variedades de cepas y que éstas fueran enviadas a California, donde tras su aclimatación serían vendidas a los agricultores, que serían además instruidos en las prácticas de las diferentes industrias vitivinícolas.

El apoyo institucional para su idea lo obtuvo Haraszthy fácilmente, lo que le sirvió para que a través de la Secretaría de Estado norteamericana, él mismo viajara a Europa comisionado ante los cónsules americanos, con una carta en la que se les ordenaba “darle todas las facilidades... necesarias para llevar a cabo su misión”. Entre esas facilidades estaban las de organizar reuniones y conferencias con los más distinguidos viticultores de Europa, y también el que los Cónsules sirvieran de temporales depositarios de las cepas y otros árboles que Haraszthy fuera adquiriendo, y que fueran consignadas a su nombre para California.

El apoyo económico, no obstante, no le llegó nunca. Pero ello no arredró al intrépido coronel, que tras intentar con poco éxito una cuestación entre viticultores californianos, se embarcó para Europa en junio de 1861, por la que viajó durante cinco meses, recorriendo los principales países vitícolas: Francia, Alemania, Italia y España, aparte de visitar también Inglaterra. En Europa aprovechó bien el tiempo: estuvo en contacto directo o por correspondencia, con muchas de las sociedades nacionales, regionales o locales de horticultura, con círculos de entendidos, con enólogos, propietarios, etc., de los que obtuvo toda la información que requirió y, sobre todo, adquirió más de 200.000 pies de cepa, que comprendían 1.400 variedades de las mejores de Francia, Alemania, Italia, España y Hungría, catalogadas bajo 499 nombres. Esas cepas fueron cuidadosamente preparadas para su travesía atlántica hasta Nueva York, donde tras su llegada estuvieron al cuidado de un jardinero especializado y desde allí se reenviaron a San Francisco, a donde llegaron en muy buenas condiciones, en Febrero de 1862, siendo después plantadas en explotaciones o en viveros de la finca de Buena Vista (Sonoma) de Haraszthy. En el otoño de ese mismo año resultaron de tal operación 300.000 pies dispuestos para su distribución.

Pero el fruto del viaje de Haraszthy no quedó sólo en esa importante importación de cepas europeas. A lo largo de su periodo, tanto él como su hijo Arpad (a quien dejó en Francia para que completara su formación en la viticultura), se cuidaron de aprender los procedimientos de las diferentes viticulturas y sus industrias derivadas y de conocer las ventajas y debilidades del sector en los lugares visitados y de los que muy pronto California iba a ser competidora. Agostón Haraszthy dejó constancia de sus experiencias del viaje en artículos que se fueron publicando en el periódico “Alta California” y, sobre todo, hizo una refundición de algunos de ellos, de su diario de viaje y de algunos informes interesantes de otros autores, en su libro titulado “Grape Culture, Wines and Wine-making: with notes upon agriculture and horticulture”⁵, publicado el mismo año de 1862 con extraordinario éxito.

Ese libro, aparte de constituir una agradable lectura, tiene un gran interés para la historia agraria europea. Corresponde a esa parcela de la literatura de “viajeros ilustrados y románticos” por la Europa del XIX, con el aliciente particular de tener, sobre todo, un propósito económico. En lo general, es la visión de Europa de un típico americano del oeste (aún cuando europeo en su origen), que se sitúa anímicamente entre la fascinación interesada por una tradición y unos saberes que quiere incorporar a su mundo joven de frontera y la confirmación cotidiana del orgullo de pertenecer a un mundo mucho mejor, más rico y con un brillante porvenir. Pero sobre todo, para aquéllos que investigamos en la historia agraria europea constituye todavía hoy un conjunto de imágenes que deben ser incorporadas a las fuentes de nuestro trabajo.

He seleccionado para esta presentación, naturalmente, los pasajes de su viaje por Andalucía, que son en su mayor parte el relato de como llega a su destino: Málaga, y aprende en ella lo que venía buscando. A España llegó con la finalidad de visitar Málaga, en la que ya había estado fugazmente en 1852 y que representaba para sus propósitos el punto de máximo interés del sur de Europa. Era entonces un momento especialmente interesante para un viajero por España. El país estaba en plena actividad de construcción ferroviaria, en crecimiento económico, en transformación estructural, elementos que el clásico viajero, cargado con sus prejuicios de rico americano no siempre quiere o puede captar. Pero lo más importante es que nos aporta una rica y fresca impresión sobre la viticultura malagueña de la época, cuyos problemas han sido y son objeto de estudio y discusión entre nuestros especialistas de la historia económica andaluza.

Sirvan estos pasajes que siguen, para recapacitar sobre la conveniencia de colocar los problemas de nuestro pasado en un contexto internacional, porque, como se comprueba en el mismo, nuestra realidad era observada con mucho interés en lugares entonces tan lejanos como California.

5. Haraszthy, Agoston: *Grape culture. Wines, and Wine-making. With notes upon Agriculture and Horticulture*. Harper and Brothers. New York, 1862.

AGOSTON HARASZTHY: Grape culture, wines, and wine making.**CAPÍTULO VIII.****Viaje a través de España: vino, pasas y aceitunas
(pasajes del viaje correspondiente a Andalucía. pp. 128-138)***

Un par de millas al otro lado de Balde Pengas (sic.) empezaban otra vez las plantaciones de viñas. El suelo es de arena, de arcilla, o de una mezcla de ambos. El vino fermenta en grandes vasijas de barro de entre seis y ocho, o incluso diez pies de alto. El vino tiene un peculiar y desagradable sabor, que lo hace casi imposible de beber una vez que está en contacto con el paladar. Ello proviene de los pellejos en los que se pone el vino. No tienen barriles. Todos los vinos ordinarios que he bebido hasta ahora en España tienen o bien aguardiente o bien alcohol; esto los hace inadecuados para uso habitual, puesto que son de natural ya muy fuertes.

Terminados los cinco minutos concedidos para desayunar, nos apiñamos de nuevo en nuestros asientos. El niño, cansado de estar en el regazo de su madre, tomó la mitad del sitio de ella y la mitad del mío, que ya era de por sí no muy amplio. No obstante, traté de comprimirme lo que pude. El calor era intenso, y el polvo intolerable, pues era tan fino como penetrante. Partimos, seguidos por cuatro o cinco niñas y niños, que corrían pidiendo junto a la diligencia. Las niñas lo dejaron más o menos a los tres cuartos de milla; los niños se mantuvieron más tiempo y uno de ellos corrió al menos durante cuatro millas. Nosotros les habíamos lanzado algunas piezas de cobre de tiempo en tiempo. Ni las niñas ni los niños iban calzados.

Nuestro camino iba junto a la vía férrea que se estaba construyendo; vimos cientos de hombres y mujeres trabajando en ella. Todos llevaban a sus espaldas una cesta conteniendo entre cuatro y cinco galones de carga; arrastrándose como caracoles iban hasta donde se encontraba la tierra, a unas quince o veinte yardas, llenaban pausadamente la cesta, y volvían con una lentitud tal que desesperaría al hombre más lento de América. Cuando llegaban al sitio donde tenían que depositar la carga, la volcaban, pero siempre en la forma más cuidadosa. Estos constructores de ferrocarriles parecen no tener la menor idea práctica; si la tuvieran, harían todo este transporte a máquina. Pasamos por otros sitios donde también estaban trabajando, pero en todos de la misma forma, como caracoles.

Las montañas están todas desnudas; no se puede ver ni un árbol. De vez en cuando cruzábamos un miserable pueblo lleno de mendigos. No puede uno andar,

* Traducción de Morilla Critz.

estar parado, o sentarse en cualquier sitio sin ser sitiado por ellos. Es la cosa más molesta que se puede imaginar; no se contentarán con una simple negativa, sino que le seguirán a usted obstinadamente a cualquier parte que vaya.

Al fin alcanzamos la cima de la montaña, donde encontramos una planicie. Fue allí donde vimos la vieja ciudad mora de Carolina. Es un pueblo próspero, y rodeado, hasta donde la vista puede alcanzar, por olivos; que ofrecen el más agradable contraste con el desnudo país que habíamos atravesado desde que dejamos Bayona.

Estuvimos varias horas atravesando esta zona realmente bella, cuando llegamos al sitio en el que íbamos a cenar. Victoria, creo que era el nombre del lugar. Conseguí, a pesar de su número, pasar a través de los mendigos, y llegar hasta la cocina. Me eché sobre la primera cosa que se puso bajo mis manos y con apariencia de lavabo. Después de lavarme la cara, tuve la suficiente suerte de encontrar una esquina de toalla limpia para secármela. Nuestra cena fue española. Lo que se echaba en falta en los platos se ajustaba con el cobro. El conductor no nos dejó mucho tiempo para discutir los precios, sino que nos empujó hacia la diligencia, y partimos. Nuestro camino nos llevó todavía a través de bellas plantaciones de olivo y vid. El niño estableció el derecho a asiento tomando la mayor parte del mismo. La noche cayó pronto y veló el escenario a nuestra vista. Cuando llegó la obscuridad, el niño volvió al regazo de su madre, para mi gran alivio, puesto que de esta manera cuando se ponía a dormir yo tenía que soportar solamente la mitad de él. Al llegar a Jaen (sic), varios pasajeros nos dejaron, y la señora con su chiquillo se cambió a la Rotonda. Su lugar fue ocupado por un caballero, y desde entonces disfrutamos de algo más de confort.

Entramos en Granada a las diez de la mañana. Es una vieja ciudad mora, con una población bastante considerable, y, por lo que yo pude ver, era bastante próspera. Su producción consiste en aceitunas, aceite, vino, cáñamo, y plomo. Este último artículo se encuentra en cantidades bastante grandes en lugares cercanos. Los hoteles son miserables, y sus precios exorbitantes, lo que podemos testificar tanto yo mismo, como los compañeros de viaje.

24 de Septiembre.- Se nos informó que la diligencia no saldría hasta la siete de la tarde, de tal manera que tendríamos tiempo de ver todo. Fui a un hotel, tomé un guía, y le ordené que me consiguiera caballos de montar para ver la celebrada Alhambra. El guía volvió pronto, informándome que no pudo conseguir caballos, pero que había tomado un carruaje por tres dólares. Al informarme que el establo donde se encontraba aquél estaba camino de la Alhambra, pensé que podríamos pasear hasta él. El guía me aconsejó hacerlo así, diciendo que de este modo ahorraríamos tiempo. La frase "ahorrar tiempo" sonó agradable a mis oídos, puesto que hacía mucho tiempo que no la había escuchado. No me sorprendió, pues nuestro guía, que era un joven español, había vivido algún tiempo en América.

Cual fue nuestra sorpresa e indignación al ver nuestro carruaje, que no era sino un viejísimo carro español de dos ruedas, sin amortiguadores. Como asientos dentro tenía dos tablas, con harapos como cojines, atados a los lados con cuerdas. Después de algún gruñido, lo tomamos. El referido era tirado por una gran mula huesuda, conducida por el cochero, que marchaba al lado, y que ocasionalmente le daba una punzada en las costillas con el puño de su látigo, que tenía un clavo en su extremo. Cuando rodábamos por las calles, mirábamos para ver si alguien nos observaba, pero nadie prestaba la menor atención a nuestro “carruaje”, de manera que llegamos a la conclusión de que ese era el modo habitual de viajar allí.

Continuamos nuestro camino lentamente a través de las tortuosas calles estrechas, hasta que llegamos a las puertas del jardín. Llegamos al Generalife en el tiempo previsto. Fue allí donde nos dimos cuenta con que habilidad nuestro guía se había quedado con nosotros. En primer lugar, el paseo a través de las calles hubiera sido mucho más agradable que las horribles sacudidas y traqueteos de nuestro carro; en segundo lugar, la distancia era muy corta; y, finalmente, el paseo hubiera sido de lo más agradable a través de las bellas y sombreadas callejuelas.

No intentaré una descripción de este hermoso palacio, que se considera el mejor que hubiera habido jamás en el mundo. Para ello dirijo a mis lectores a Washington Irving. Solamente él ha hecho justicia al hermoso palacio, la magnífica vista, los jardines, y leyendas. Lean sus “Leyendas de la Alhambra”, y estarán allí.

Cuando hube admirado suficientemente el escenario y todas las bellezas del palacio, empezamos a bajar a pie, sin importarme perder la pequeña parte de piel que aún me quedaba en las espinillas. Mi hijo, no obstante, pensó sacar el mayor partido de una mala situación, y de este modo se fue en el carruaje a la Cartuja, famosa por la belleza de su arquitectura interior, y el manicomio, que era un antiguo convento, construido por Fernando e Isabel, en cumplimiento de un voto que habían hecho a tal efecto cuando sitiaban Granada.

Inspeccioné varias manufacturas, pero ninguna de ellas tenía nada que sea digno de mención para mis lectores. Volví al hotel y escribí en mi diario.

Me resultó muy difícil llegar al hotel debido a los mendigos, que los había no solamente en gran número, sino que eran también muy impertinentes. Gritaban, “Por el amor de Dios, míreme, señor; soy viejo, enfermo, y necesitado”. Mirándolos me asombraba a veces de cómo podían usar tales términos cuando tenían tan buen aspecto, y no eran viejos ni iban mal vestidos. Parecía como si se hubiera convertido en un hábito del pueblo español. Realmente pienso que un tercio son mendigos. Algunos caballeros españoles me informaron que el pedir no se consideraba una pérdida de dignidad para una persona.

Salimos de Granada a toda velocidad a las siete, y casi arrollamos a una docena de soldados que hacían instrucción. Iban marchando en doble fila a lo largo del

camino. El conductor pensó que se detendrían, y el capitán pensó que lo haría la diligencia, y de este modo ambos siguieron andando, hasta que los hombres, viendo el peligro, rompieron las filas y se echaron atrás, pensando sin duda que estarían más seguros lejos que bajo las ruedas. No sé lo que el capitán pensaría. El conductor no paró para preguntarle su opinión sobre el asunto.

Nuestros asientos eran bastante confortables; nos habían colocado en la Berlina, como aquí le llaman. En Madrid habíamos intentado conseguir los mismos asientos que tuvimos cuando vinimos desde Bayona, pero habían sido ya ocupados.

No pude juzgar la apariencia del país, pues estaba obscuro y nuboso. Cuando amaneció estábamos sobre elevadas montañas, plantadas de vides desde los valles hasta sus cumbres más altas. El suelo es rojo y pedregoso. El aspecto de la zona era muy pintoresco, pues en lo alto de las montañas, en sus laderas y en sus barrancos, había casas construidas. Era la primera vez que observaba en España una idea práctica de vida. Esto es ciertamente mucho mejor que estar amontonados en pequeños pueblos sucios. No solamente es más saludable y más confortable, sino que es también más rentable.

Las montañas son muy empinadas, de tal manera que la labor tiene que hacerse con azadas; el trabajo, no obstante, no es excesivo. No llueve durante siete u ocho meses al año, con lo que crece poca hierba. Incluso si llueve, la maleza no crece muy rápidamente en tierra tan pobre.

El vino de los montes tiene el sabor y el aspecto de oscuro sherry, y, si se tomaran cuidado al hacerlo, llegaría a ser un vino excelente. La gente de aquí parece no hacer ningún tipo de progreso; su vino se hace todavía de la misma forma que empleaban los romanos cuando controlaban el país.

Nuestro camino fue subiendo hasta lo alto de los cerros por algún tiempo y había viñedos plantados desde el pie a la cumbre de las montañas. Alcanzando al fin la cumbre, tuvimos la magnífica vista de Málaga y su fértil valle. La perspectiva era hermosa, y por un momento olvidé todas mis tribulaciones del camino mirando la escena que se extendía ante mí. Todo me sonreía; las extensas plantaciones de olivos, vides, naranjos, y limoneros; Málaga con sus manufacturas; la vieja ciudadela mora y su catedral, ofreciendo todo una visión de lo más agradable, que incita a la admiración cuando desde la ciudad vuelve uno sus ojos hacia el mar, rociado acá y allá de velas blancas. Mi placer en la contemplación de esta escena era en no poco realzado por el pensamiento de que al fin había terminado mi viaje en diligencia.

Descendiendo por la montaña, pasamos varios establecimientos de elaboración de pasas. Son muy numerosos en los alrededores de Málaga.

Pronto llegamos a la ciudad, y nos dirigimos al Hotel Alameda, que resultó ser excelente. Tras habernos lavado bien y haber desayunado, estuvimos encantados de acostarnos y dormir varias horas. Lo necesitábamos después de los siete u ocho días y noches que habíamos pasado en la diligencia.

Tras la cena fuimos a la Alameda, o paseo, en la que iba a haber música. Allí vimos a toda la gente de moda paseando arriba y abajo, entre la que había muchas señoritas de ojos oscuros. Tras escuchar la música durante algún tiempo, que fue muy buena, yo volvía al hotel para escribir, y mi hijo Arpad fue al teatro.

27 de Septiembre.- Por la mañana alquilamos tres caballos, dos para nosotros y uno para nuestro guía. Los corceles demostraron ser unos finos ejemplares de raza andaluza. Primero nos dirigimos a la residencia del propietario de un vivero, pero no encontrándole en casa, fuimos a la plantación de vid de Don Luis Arra de Breka. Este viñedo tiene una extensión de 200 *fanegas*. Elabora 500 cajas de pasas, 15.000 *arrobas* de vino de Málaga, y 300 *arrobas* de vinagre. Una caja de pasas pesa veinticinco libras americanas, y un barril cien libras. Una arroba contiene veintidós botellas de vino, y una fanega de tierra contiene mil quinientas vides. Estas estadísticas me fueron proporcionadas por el capataz, quien nos facilitó toda la información que deseábamos. El establecimiento emplea sesenta hombres en la selección, secado, y envasado de las pasas.

Los secaderos consisten en una elevación cuya superficie tiene una inclinación de cuarenta y cinco grados, su longitud es de sesenta pies, y su anchura de doce. Se construyen de ladrillo cuando no existe una elevación natural. Los secaderos están separados unos de otros por ladrillos asentados sobre la tierra. Tales ladrillos tienen alrededor de dieciocho pulgadas de longitud, una y media de grosor y seis de ancho. El suelo es una superficie de arcilla cubierta natural o artificialmente con pequeños guijarros sueltos. Se parece en cierto modo a un suelo de trilla, sólo que no tan duro. Las uvas, cuando están maduras, se cogen y se colocan en esos secaderos, que están invariablemente contruidos de cara al sol de mediodía, con lo cual pueden recibir el máximo posible de calor. Para conseguir este efecto es para lo que esas superficies están inclinadas cuarenta y cinco grados, puesto que es en tal inclinación en la que se consigue la máxima temperatura.

Las uvas, simplemente dejadas en la superficie mencionada, acaban naturalmente cubiertas de polvo, o con partículas del mismo; por lo que pregunté por qué no las echan en unas lonas o en esteras de paja. La respuesta que se me dio fue que ni las lonas ni la paja absorberían tanto calor como el suelo, y, consecuentemente, este último secaría las uvas mucho más rápidamente que los primeros. A pesar de todo, creo que se podrían hacer muchas mejoras en su manera de elaborar pasas. El asfalto, revuelto bien con arena, al ser negro, recibiría una gran cantidad de calor del sol.

Los secaderos se cubren cada noche con tablas superpuestas unas a otras, de tal modo que ni la lluvia ni el rocío afecten a las uvas durante el proceso de secado. Estas se dejan en los secaderos ocho, diez, y doce días, según esté el tiempo y vaya el proceso de curación. Pero, puesto que del tamaño y madurez de la uva depende una gran parte (del resultado), las uvas no se secan todas a la vez; y así,

cuando el encargado ve algunas que están listas, se ponen a trabajar tres o cuatro hombres en la parte más baja, para coger las que están curadas, procediendo gradualmente hacia la parte más elevada. Se sientan en un tablón apoyado en los ladrillos separadores, y llevan en su regazo pequeñas cajas con capacidad para ocho libras de pasas. Estas pasas se llevan a continuación a la instalación contigua de envasado, donde una persona corta con unas tijeras y separa todas las estropeadas o de inferior calidad. Se pasan entonces al *Selector*, quien selecciona todas las pasas suficientemente grandes, y las coloca en una caja junto a él, de las mismas dimensiones que la anterior. Las restantes se dejan en sus propias cajas que se rellenan más adelante con las de segunda calidad de sucesivas cajas. Las de primera clase pasan, cuando la caja está llena, al pesador, que completa lo que falta, y quita lo que haya de más; cada una debe contener exactamente seis libras y cuartos de pasas. Van entonces al *empaquetador*, quien vuelca las pasas en una caja de las mismas dimensiones forrada de papel; a continuación las pone en una caja de embalaje, que contiene cuatro de las pequeñas, y pesa veinticinco libras. Cada porción de seis libras y cuarto está separada por el mencionado papel. Si se coge el papel por las esquinas, pueden extraerse sucesivamente seis y cuarto libras de pasas sin afectar a las mismas o a su ordenación. En el caso de las pasas más grandes estos cuatro lechos de papel son absolutamente necesarios para cada veinticinco libras, pues absorben el jugo de las uvas, que, para preservar su tamaño, no se han dejado secar completamente, pues ello las encogería considerablemente. Las de segunda calidad se tratan en todos los aspectos de la misma forma que las de primera. La única diferencia entre ellas es su tamaño.

Todos los granos que han sido separados con las tijeras se echan en un barril y se llevan al edificio de estrujado; allí son pisadas por hombres calzados; el jugo resultante corre desde el pisado hasta un gran pozo en forma de cuba, hecho de ladrillos y recubierto de cemento romano. De allí se saca con cubos como el agua de un pozo, siendo el jugo casi tan espeso como la brea. Se echa entonces en grandes cubas o en barriles. En los establecimientos grandes los barriles o cubas son de roble, pero en los más pequeños hay grandes tinajas de barro, de entre diez y ciento cincuenta galones.

Cuando se vierte el jugo en esas tinajas o tanques, se echa un galón de aguardiente o de brandy por cada diez galones de jugo. Se deja entonces fermentar lentamente durante seis meses, sin más cuidado, siendo vertido entonces en otro barril. Como es bien sabido, el vino de Málaga requiere de seis a ocho años para hacerse bueno y comercializable. Es muy denso, y extremadamente dulce. No se consume por los americanos; Inglaterra y Rusia consumen la mayor parte del mismo.

Los residuos –pellejos, tallos, pepitas, etc.–, después de prensarse totalmente, se vuelcan en una gran cuba de cemento; se les echa una gran cantidad de agua,

con la que se enjuagan completamente. Este jugo artificial se deja correr hasta un pozo hecho de ladrillos y cemento, donde se deja que se convierta en vinagre, y, cuando está listo, se saca y se destina a la venta.

Junto a los secaderos de cuarenta y cinco grados antes descritos, hay también entre veinte y treinta secaderos que están casi a nivel. El suelo es similar a los citados. La anchura es, no obstante, de veinticinco pies, y, en lugar de cubrirse durante la noche o en los días lluviosos con tablas, se emplea para ello una lona, dispuesta de tal manera que puede ser echada o levantada del suelo extendiendo una cubierta a través de un palo. Este parece ser un método mejor, pues se requiere mucho trabajo para levantar las tablas, que debe ser realizado por dos hombres, y pieza a pieza.

Hay dos áreas de secado en el viñedo y dos edificios de envasado, a uno de los cuales está agregada la zona de vinificación y el área de prensado. No hay bodegas, manteniéndose el vino en una gran nave de una casa de piedra.

En el mismo lugar se recogen y secan de quince a veinte mil libras de higos, que se secan de la misma manera y secaderos que las uvas; sólo que el lugar de ser ligeramente prensado en los sacos y cajas, son prensados con fuerza; pues cuanto más lo sean, consiguen más sacarina. Los higos requieren de diez a quince días de curación. El prensado debe ser lo suficientemente fuerte como para aplanar los higos, sin aplastarlos. Las higueras se plantan promíscuamente, mientras que los almendros, de los que hay muchos, lo son en avenidas.

Las vides se plantan separadas dos *varas* entre sí. Se dejan baja, y se recortan hasta un determinado tamaño. Según el grosor y fortaleza de la cepa, tienen entre cuatro y ocho brotes. La vid se poda cada año a una yema, y adopta un aspecto de protuberancia o cabeza. No se emparran los sarmientos, sino que éstos se dejan extender por el suelo. Después de Junio la tierra se amontona alrededor de la cepa, al modo en que amontonamos patatas. Esto se hace para permitir al sol caer sobre las raíces y llevar el calor a las uvas. Las vides están florecientes, y el suelo es rojo y de grava.

Fuimos a una edificación de envasado; el empleado cogió nuestros caballos y los ató separados. Cuando estaba tomando notas, escuché una terrible estampida. Corriendo afuera para ver la causa, me encontré con que uno de los caballos se había soltado la brida y “arremetido” al que estaba junto a él. El tercero, queriendo también tomar parte en el asunto, rompió su brida, emprendiéndose una fuerte lucha. Este último, siendo algo más débil, se retiró pronto, tras recibir varias coces y dentelladas, pero los otros luchaban como tigres. Tratamos de parar la pelea, pero no hubo látigo, piedra o palo que pudiera separar a los combatientes. Una veintena o más de hombres los rodearon, pero fue en vano. Uno de los hombres lanzó una piedra a uno de los caballos, pero erró, y fue a parar al estómago de mi hijo, casi haciéndole caer. Al final fueron separados; ¡pero que aspecto! Tenían heridas por

todas partes, y las bridas y sillas estaban hechas pedazos. La escena pasaba ante mí, y la figura del dueño se me aparecía como el fantasma de Hamlet. Veía imaginariamente un largo papel con una temible columna de cifras, siendo la suma total del fondo demasiado larga como para poderse leer.

Tras remendar nuestras bridas y sillas, montamos de vuelta a la ciudad. Yo estaba hambriento, al haber salido sin desayunar, pero mi apetito había decrecido considerablemente con la visión de la factura que iba a venir. Al fin llegamos, y nos dirigimos al establo. Observé al hombre. Miró a sus caballos, sacudió su cabeza, me dijo que tenía que llamar a un cirujano veterinario, etc. Esta calma no preludiaba nada bueno. Ello indicaba diplomacia, ante lo que me propuse responder de la misma manera. Me dirigí a nuestro cónsul, Mr. Hancock, por cierto, un excelente caballero. Le conté mis sospechas sobre los destrozos ocurridos. El cónsul envió inmediatamente a su asistente a la oficina del Registro Civil para inscribir nuestros nombres; esto haría más complicado que el hombre del establo obtuviera un dictamen exorbitante por daños. De este modo el asunto se paralizó; y así hube de retirarme sin saber cuanto me sacarían del bolsillo.

28 de Septiembre.- A las siete salimos otra vez con los mismos corceles andaluces, que habían sido curados, y las bridas remendadas. El propietario y yo no intercambiamos palabra. Después de montar durante cinco millas llegamos a la residencia del General Concha, gobernador militar de Granada. En su propiedad hay muchos olivos, también un molino de aceite, que es muy simple, pues consiste en una base redonda de piedra con una piedra cónica en el centro, tirada por un caballo o una mula. La piedra machaca las aceitunas, que se llevan después a una prensa de tornillo. Por estos medios se extrae el aceite, que corre por la piedra de la base, y de aquí a través de un canalón hasta un barril. Los españoles no refinan su aceite como los franceses o italianos, lo que hace que se venda más barato, aunque es realmente mejor. Se usa con todo el sedimento. Esto lo hace desagradable en los platos cocinados. En una fanega de tierra se plantan sesenta olivos, creciendo entre ellos granos o vides. Los olivos, dado que están plantados cerca del mar, no producen tanto como en el distrito de Córdoba, donde la producción media es de veinticinco libras de aceite por árbol. Aquí se obtiene no más de la mitad. Una arroba de aceite se vende entre cincuenta y ocho y sesenta reales (unos tres dólares).

En nuestro camino, pasamos por una manufactura de algodón, donde se hace ropa por una compañía de New Orleans. Vimos un establecimiento de hierro o fundición, propiedad también de extranjeros, pero de qué nación eran no lo supe. A derecha e izquierda del camino hay una gran cantidad de caña de azúcar, que se muele en una fábrica de Málaga.

Después de examinar los árboles y la recolección de la aceituna, que está empezando ahora, volvimos a la ciudad, contratando con el propietario de un vi-

vero en la oficina y en presencia de nuestro cónsul varios miles de vides paseras, olivos, granados, pimenteros, naranjos, higueras, limoneros y otros árboles. Visité a varios comerciantes prominentes, a los que fui presentado por Mr. Hancock.

Cuando iba a mi hotel vi un rebaño de cabras. Su propietario voceaba “*¡Leche!* *¡Leche!*” lo suficientemente alto como para despertar a un muerto. Mientras gritaba, la gente salía de las casas con recipientes. Aquél los tomaba, se sentaba ante las cabras, y las ordeñaba llenando el cacharro, recibía dinero, y satisfacía a sus clientes. Este es un método seguro de conseguir leche no adulterada. No es enteramente nuevo para mí, pues vi intentarlo por un francés con vacas en San Francisco, pero dejó el negocio debido a que no tenía clientes.

Después de una buena cena con el cónsul hicimos nuestras gestiones para salir en vapor para Alicante al día siguiente. Me encontré con que ningún vapor iba para Portugal, puesto que habrían de estar en cuarentena, pues había surgido la fiebre amarilla en el sur de Francia. Estaba contrariado, pues pretendía visitar Oporto; pero la plaga de la vid es universal, y yo podría haberla introducido en nuestro estado.

29 de Septiembre.- Tras pagar nuestras facturas, que fueron muy elevadas, salimos para el vapor. Mr. Hancock nos acompañó, pero antes envió a su empleado, Don Luis, a la comisaría y al cónsul francés, para hacer con nuestros pasaportes todas las molestas formalidades; pero, como Don Luis no había desayunado, al no encontrar en casa al cónsul, le dio los pasaportes al portero. Volvió en poco tiempo, y se encontró con que el portero había salido para un viaje por el país, llevándose los pasaportes con él. Esto irritó a Don Luis; pero, como un prudente general, hizo otros dos, los hizo visar, y volvió justo a tiempo para que el cónsul los firmara. Mr. Hancock “chorreó” (“blew-up” en el original) a D. Luis por haber dejado los pasaportes, nos dijo adiós, y arribamos a los botes justo a tiempo. Las muchas atenciones que recibí de Mr. Hancock le mantendrán por siempre en mi recuerdo.

Debo mencionar el hecho de que todos los puertos del sur, como Génova, Marsella, Málaga, etc., no tienen muelle, por lo que se ve uno obligado a embarcar en pequeños botes. Esto lo hace muy inconveniente, particularmente para las señoras. Los pasajeros van muy apretados, y en el trayecto uno se ve frecuentemente inundado con agua sucia. Es realmente sorprendente el poco progreso que está haciendo esta gente. Salimos exactamente a las doce en un vapor de hierro, el *Paris*. Nos mantuvimos cerca de la costa, pasando el fértil valle de Málaga, y navegamos frente a sus altas montañas, todas cubiertas con vides y casas de campo. Pronto, no obstante, empinadas montañas desnudas y rocosa, substituyeron a los hermosos valles fértiles. Cayó la noche, y con un viento furioso, que se fue incrementando hasta tal punto que casi todos los pasajeros se marearon, tras diez horas el vapor llegó a Alicante, a las once de la noche.

VINOS ESPAÑOLES (pasajes referentes a Andalucía; pp. 180-182)

España tiene varios vinos de la mejor clase, con un gran mercado de exportación. Las marcas más importantes son Alicante, Málaga, y Jerez. Málaga produce anualmente alrededor de 80.000 “arobas” (sic). (unos 350.200 galones), de las cuales más de la mitad se exportan. Cataluña provee anualmente alrededor de 600.000 pipas (de 425 litros), es decir unos 63.600.000 galones, Valencia, 3.000.000 de *cantaras* (36.000.000 de galones), y unos 6.000.000 de libras de pasas.

Casi todos los vinos españoles se hacen con uvas completamente maduras y mosto condensado. Tienen calderas de casi mil galones de capacidad. Hierven el mosto hasta que se han evaporado tres cuartos del mismo, quitando la espuma a medida que va creciendo la misma. Este almíbar se añade al mosto original en diferentes proporciones, según se requiere para vinos más o menos dulces y fuertes. Para los vinos blancos no se usa almíbar; pero se añade más o menos brandy, que los previene de alcanzar una completa fermentación, y consecuentemente tales vinos retienen algún dulzor.

Andalucía produce varios vinos exquisitos, que exporta *vía* Cadiz, Rota y Santa María. Los mejores son los siguientes:

En Rota se hace el mejor vino tinto de Andalucía. Cuando joven es rojo obscuro, pero con el envejecimiento pierde color. Los españoles lo llaman por ello, *Tintilla*, o *Tinto de Rosa*. Es un vino dulce de mucho ardor, sabor elegante, y aromático bouquet. Tiene cierta similitud con el de Alicante, sin su propiedad astrigente. Su color, no obstante, es más obscuro, y es más dulce, mejorando en lugar de empeorar con el envejecimiento.

Jerez de la Frontera, a siete leguas de Cádiz, tiene tres clases de fragantes vinos blancos, a saber, Paraxete (sic.), dulce, de agradable sabor, y oloroso; Vino Seco, seco y amargo, pero, no obstante, de buen sabor y aromático; y Abocado, a medio camino entre los dos anteriores. Hacen también vino “Pedro Ximes” (sic.), que algunas personas prefieren al Málaga, y también Moscatel, muy bueno, pero inferior al de San Lúcar. Entre sus vinos tintos tienen también algún Tintilla, pero no de tan buena calidad como el de Rota. Jerez produce anualmente 360.000 arrobas (unos 1.440.000 galones), de los que 200.000 se exportan a Inglaterra y Francia. En Inglaterra se fabrica un jerez artificial con vino de El Cabo, al que se le agrega algo de extracto de almendras amargas.

El monasterio de Paraxete (sic.), a legua y media de Jerez, provee también los tres tipos de vino blanco arriba mencionados, y de mejor calidad aún que los de Jerez, obteniendo también precios más elevados.

Moguro (sic.) tiene también algún vino tinto de buena calidad, y mucho de calidad inferior se exporta a las colonias.

San Lúcar de Barrameda tiene vinos tintos y blancos, que ganan con la edad, y se mezclan en Jerez con otros.

Negro Rancio es el nombre de un vino muy oscuro, de una naturaleza seca y espesa, más penetrante y punzante que dulce. Hay una gran demanda del mismo para mezclarlo con otros vinos que son deficientes en esas cualidades. Se hace en Rota, Jerez y algunos otros lugares.

Sevilla produce una gran cantidad de vino de mosto que en parte se condensa mediante cocción. Es muy oscuro, pero sin bouquet.

La *aroba* (sic.) equivale en Andalucía a 15, 74 litros, algo menos de cuatro galones; y la *botta* (sic.) 28 arrobas.

En Granada sólo cabe distinguir dos lugares con buenos vinos: el territorio de la ciudad de Málaga, y Vélez Málaga, a cinco leguas de Málaga. En las montañas alrededor de la primera crecen las uvas que dan esos exquisitos vinos conocidos en Francia y Alemania con el nombre de Málaga y en Inglaterra con el de vino del Monte. Del mismo se distinguen siete variedades: 1. Pedro Ximenez-dulce, delicioso, con gran bouquet, pero inferior a los de Jerez-. 2. Vino Tintorio, cuando joven, es de color ambar oscuro y muy dulce; con la edad pierde algo de su dulzor, y se hace más espirituoso y aromático. Este es el tipo de vino que llega, bajo el nombre de Málaga, a los diversos países. Se mantiene más de cien años. Su precio se eleva con el envejecimiento; y mientras la *botta* (sic) (440 litros) de un vino nuevo se vende por 150 francos, la *botta* del más viejo alcanza 5000 francos y más. 3. Moscatel, del que hay dos tipos, Málaga Moscatel y Gota o Lágrima Moscatel. Tienen un color pálido y mucho bouquet, especialmente el último, que es también más claro y fino. 4. Cereza, hecho de vino común macerando en él cerezas amargas, cuyo sabor es tomado por el vino. 5. El vino blanco seco, cercano en calidad a los Sherries, y vendido bajo ese nombre. 6. Malvasía, similar al de Sihes (sic.), que no obstante, no se mantiene sino por muy poco tiempo. 7. Tinto, de un color oscuro, dulce y penetrante.

Vélez Málaga, cinco leguas al este de Málaga, produce también una gran cantidad de vino, que se vende como genuino Málaga, aunque de calidad un poco inferior. El principal producto de Vélez son las pasas.

