

IV. Textos

La viticultura de Andalucía en 1831 vista por James Busby, padre de la viticultura Australiana*

José Morilla Critz
Universidad de Alcalá

BIBLID [0213-7585 (1997); 49: 261-298]

1. INTRODUCCIÓN

Australia es uno de los países típicos en la geografía de la viticultura mundial. Considerados sus vinos como casi una excentricidad a comienzos de este siglo, entre los expertos vinícolas este gran país austral es una de las áreas extraeuropeas que como California, Chile o Nueva Zelanda han tomado en muchos aspectos el relevo en la vanguardia de la investigación y la tecnología del vino a los productores europeos. Por otra parte, la viticultura de Australia, que es en importancia cuantitativa y cualitativa la segunda de las "nuevas" del mundo, tiene sensibles parecidos en sus características y evolución con la de California, que es la primera de ellas. Una de esas características es la de no limitarse a la producción de vinos sino haber sido una de las áreas de producción pasera que han substituido en buena parte a los productores tradicionales que había en el siglo XIX (España, Grecia, Turquía).

A comienzos de la presente década en Australia se cultivaban 59.000 ha de vid (0,7% de la mundial), cuyo producto se destinaba en un 65% a la producción de vino, un 29% a pasas y un 6% a consumo en fresco. La producción de vino es algo más de cuatro millones de hls. (1,4% de la mundial) y la de pasas de 75.000 Tm (12% de la mundial)¹. En su conjunto, la industria vinícola australiana está considerada la número dieciséis del mundo y la pasera la tercera.

(*) Comentario introductorio a los pasajes sobre Andalucía del libro de James Busby *Journal of a Recent Visit to the Principal Vineyards of Spain and France*, cuya primera edición fue en 1832.

1. Fuentes de estas cifras: Oliver Mayo: *The Wines of Australia*, Faber and Faber, Londres y Boston, 1991, 242-43 y 248; Australian Bureau of Agricultural and Resource Economics: *The Dried Vine Fruit Industry*, Australian Government Publishing Service, Canberra, Dec. 1988, 8; Subdirección General de Estadística Análisis Sectorial: *Manual de Estadística Agraria 1994*, MAPA, Madrid 1995, 138; Mahmoud Allaya et al.: *MEDAGRI, Annuaire des Economies Agricoles et Alimentaires des Pays Méditerranéens et Arabes*, Fev. 1994, Institute Agronomique Méditerranéen, CIHEAM, Montpellier 1994, 312.

La viticultura se extiende hoy por todos los estados de Australia. Aunque su clima es generalmente demasiado caluroso, ya sea húmedo o seco, para la producción de los buenos vinos hoy día demandados, la vid se aprovecha de la existencia de numerosos microclimas que han hecho que ésta se extienda incluso por los casi tropicales estados del norte². Pero las grandes zonas vitícolas, tanto por su volumen de producción como por el tiempo que vienen dedicándose a esta parcela de la agricultura y la industria, se encuentran en el Sur del país, que son en las que se dan las condiciones climáticas más similares a los países mediterráneos. South Australia es el principal estado vitícola, con el 45% de la superficie australiana de vid, seguido de Victoria con el 29%; New South Wales con el 15% y Western Australia con el 5%. Pero en producción de vino New South Wales está notablemente por delante de Victoria, pues en el norte de ésta se encuentran las principales zonas de producción pasera (60% del total) en torno a los regadíos del río Murray.

Esta distribución actual de la viticultura australiana es el resultado, junto a la progresiva adaptación a las diferentes condiciones climáticas y edafológicas, de la secuencia de la colonización del territorio, de los efectos de la filoxera en su día, de los variados orígenes geográficos de las poblaciones llegadas, de la evolución de las condiciones de los mercados internacionales de los productos vitícolas y de la evolución de las tendencias del consumo vinícola a lo largo del tiempo.

Desde su punto inicial de origen, Hunter Valley, la viticultura se fue extendiendo por Australia a lo largo del siglo XIX. En 1860 en Nueva Gales del Sur había ya 475 hectáreas de vid, pero ya en South Australia eran 1500 y en Victoria 535. A principios del siglo XX eran respectivamente 4150, 13170 y 10600, agregándose ya Western Australia con 1600. La filoxera, que afectó, entre 1900 y 1914 sobre todo a las zonas de New South Wales y Victoria significó desde entonces el predominio definitivo en la producción vinícola de Sout Australia, un lento crecimiento después de ella de la zona pionera (New South Wales) y una especialización de Victoria en una nueva viticultura destinada en gran medida a la producción pasera³.

A muy grandes rasgos, a lo largo del tiempo, el tipo de producción vinícola australiana ha seguido una cadencia parecida a la de California con un predominio a lo largo del siglo XIX de la producción de vinos del tipo "fortalecido" imitando los tipos dulces o secos de los países calurosos del mediterráneo, especialmente los Oporto y Jerez, acompañada de una viticultura que

2. Antonin, N. y Jennings, L.: *Wines of the World* (Ed. by J.P. Paireault, foreword by R. Mondavy), Tiger Books International PCL, Londres, 296.
3. Datos de Commonwealth Bureau of Census and Statistics, Australia: Primary Industries. Part I: Rural Industries, 1957-58*, *Bulletin* no. 58, Camberra, 48-49.

aprovechara en algunos casos los mismos tipos de uva para el consumo en fresco y la pasificación (en conjunto ello llevaba al predominio de las variedades de Moscatel, Sultana, Doradillo, Mataró, Palomino, Pero Ximen, etc). Ello era consecuencia de su dependencia de Gran Bretaña tanto en cuanto a los hábitos internos de consumo como en cuanto a su mercado de exportación. Pero sobre todo desde los años 20 del siglo XX, a medida que fue creciendo la inmigración procedente de Italia, Grecia, Países Bajos, Alemania, Hungría, unido a los cambios de los hábitos del consumo vinícola que hemos analizado en otros lugares⁴ los vinos de mesa se fueron haciendo de consumo habitual, de manera que desde los años 50 de este siglo los cambios en los tipos de vino, en las nuevas áreas abiertas a la producción y en la tecnología vinificadora se han centrado, como en el resto del mundo en el espectro de los vinos de calidad de mesa, con la similitud a California de ofrecer un abanico de vinos que incluyen casi todos los tipos producidos en Europa⁵.

En la otra gran parcela de la producción vitícola australiana, las pasas, el estado de Victoria encontró desde finales del siglo XIX una buena alternativa a las crecientes dificultades que fueron teniendo los vinos fortalecidos, dulces especialmente. Se beneficiaría también de la tecnología que en el sector pasero de una viticultura irrigada habían desarrollado ya los californianos, aprovecharían las condiciones del cierre de mercados para los países mediterráneos durante la Primera Guerra Mundial, en particular Grecia y Turquía y, desde los años 20 aprovecharán las preferencias arancelarias en el mercado británico (único grande que quedaba tras la captación de todo el norteamericano por su propia producción) frente a las de otras procedencias. Así, Australia se especializaría en Sultanas y pasas de Corinto, en un momento en que ya España estaba al margen de la competencia mundial, su producto tradicional (las pasas moscatel) fuera de moda, los productores tradicionales (Turquía y Grecia) dependientes de un mercado en el que Australia tenía preferencias y defendido también en él del principal competidor, que era California.

En esta evolución descrita sólo faltan los nombres propios más importantes que estuvieron al principio de la misma y que no pueden obviarse en cualquier obra de las aventuras colonizadoras de la Edad Contemporánea. En este caso, además, veremos que nos permite descubrir uno de los nexos de unión más interesantes entre la agricultura de Andalucía y la de ese otro mundo lejano de Australia y Nueva Zelanda.

4. Ver Morilla Critz, J.: "La irrupción de California en el mercado de productos vitícolas y sus efectos en los países mediterráneos (1865-1925)" en J. Morilla Critz (ed.) *California y el Mediterráneo*, MAPA, Madrid 1995, 127-128; "a California e o vinho do Porto entre dois séculos", *Duoro, Estudos e Documentos*, vol. I (3), 1997 (2º), 123-133.
5. Ver Evans, L. "Los vinos de Australia" en *Enciclopedia del Vino, Vol. I: Los vinos del Mundo, Orbis*, Barcelona, 1987, 282-283.

La vid llegó a Australia con el primer asentamiento definitivo europeo en ella, cuando en 1788 se establece en Port Jackson (hoy Sydney) un penal para convictos ingleses. El capitán Arthur Phillip a cargo de la expedición de unas 1000 personas y más adelante Gobernador de la colonia de New South Wales (Nueva Gales del Sur), llevó con él un cargamento de esquejes y semillas de uva. Las primeras plantaciones no dieron buen resultado por hacerse muy cerca de las brisas saladas del mar; pero desde entonces se fueron realizando ya como consecuencia de proyectos del gobierno de la colonia, ya por iniciativas privadas, intentos más al interior que fueron prosperando, con especies que llegaron de Europa y de África del Sur.

Entre los pioneros de la viticultura australiana cabe citar también al capitán John Macarthur, iniciador de la ganadería de merinos en Australia, y fundador de una saga familiar de vitivinicultores. En 1815 y 1816 viajó con sus hijos a Francia investigando la viticultura y la industria vinícola llevando a Australia numerosas cepas e información sobre la vitivinicultura; sus sucesores establecieron en la colonia viticultores alemanes y ya en los años 40 del XIX sus vinos y brandy ganaban premios en las muestras londinenses. Otro pionero a destacar fue Gregory Blaxland, iniciador de la viticultura en Hunter Valley, zona que en el XIX llegaría a ser la principal área vitícola de la colonia, e introductor, sobre todo, de cepas provenientes de la colonia, de El Cabo y cuyos vinos tintos tan pronto como 1923 eran premiados por la Royal Society of Arts de Inglaterra. Pero el personaje más importante y el momento definitivo en el proceso de introducción de la vid y su industria en Australia fueron, respectivamente, James Busby, que es generalmente considerado el "padre de la viticultura australiana"⁶ y 1831.

James Busby, cuando en su juventud llegó a Nueva Gales del Sur en 1824 tenía ya una formación en agronomía y había estudiado viticultura en Francia⁷. Al año de residir en la colonia publicó el libro "*A Treatise on the Culture of the Vine and the Art of Making Wine*". Estaba conectado con los proyectos de aprovechamiento de aguas en la colonia por la actividad de su padre, que había ido a residir allí en su calidad de ingeniero para trabajar en los proyectos hidráulicos de la misma. Pronto empezó a trabajar como maestro en la

6. Como es habitual, este es un "honor" que algunos especialistas critican. Por ejemplo Antonin y Jennings dicen al respecto: "Es difícil identificar el verdadero padre de la viticultura australiana... la mayor parte de la gente estaría de acuerdo en que el honor corresponde a James Busby. Busby desembarcó en Sydney un buen día de 1824. Este escocés de 24 años tuvo la inmensa cara de manifestar que, sobre la base de una experiencia de unos pocos meses en los viñedos franceses, habría transformado Australia en el Dorado del vino (op. cit., 295).
7. Seguiré en la descripción de la vida de Busby fundamentalmente lo que Oliver Mayo expone en su obra citada *The Wines of Australia* (pp. 22-23).

escuela de agricultura del orfanato de Liverpool, en las cercanías de Sydney, institución que tenía incluso sus propios viñedos. En él enseñó el arte de la viticultura y aprovechó para distribuir entre productores cepas desarrolladas en los viveros del orfanato. Con el tiempo obtuvo una concesión de 800 hectáreas en Hunter River District, que él denominó Kirkton, interesándose directamente en el cultivo vitícola.

En 1831 James Busby hizo un viaje por las zonas de España y Francia que consideraba más adecuadas para mejorar su conocimiento de la viticultura y la industria vitivinícola y llevar a Australia la experiencia acumulada, así como las mejores cepas que pudieran ser adaptadas a tal territorio. Según un estudio realizado por Laffer en 1949, Busby llevó a Australia fruto de este viaje 678 variedades de vid⁸ que se plantaron en Farm Cove pero pronto salieron de allí puesto que el vivero se destruyó y dispersó muy poco después de que Busby dejara Australia en Marzo de 1832 para residir en Nueva Zelanda. La imposibilidad de trazar el destino preciso de las variedades importadas no quiere decir que se perdieran. Al contrario, las cepas de Busby fueron las más importantes en el establecimiento de la viticultura australiana. En cualquier caso, 365 variedades de esa colección fueron desarrolladas en la primitiva finca de Busby, Kirton, por sus familiares herederos. Y está claro que de esa colección, no sólo se extendieron las vides por Nueva Gales del Sur, sino que fueron a South Australia y Victoria desde 1838 e incluso a Nueva Zelanda, en donde Busby también se dedicó a la viticultura y la producción de vino hasta su muerte en 1871. De la colección inicial de 678 variedades tal vez la mitad o más de ellas eran de Andalucía, sobre todo de las que se cultivaban por entonces en Málaga, de las que se ocupó, como se ve en el pasaje de su diario que publicamos, que le fueran enviadas a la colonia por su principal anfitrión en la ciudad andaluza, el comerciante Kirkpatrick.

Para la transferencia de técnicas vitícolas y agrícolas en general desde estas zonas europeas hasta Australia fue, no obstante, mucho más importante la publicación sólo un año después de realizar ese viaje, del diario de Busby en New South Wales, y la sucesiva reimpresión en Londres en 1834 con el título "*Journal of a Recent Visit to the Principal Vineyards of Spain and France*", seguido de las explicaciones de "*With some remarks on the very limited quantity of the finest wines produced throughout the world, and their consequent intrinsic value; an attempt to calculate the profits of cultivating the vine; a catalogue of the different varieties of grape; and an estimate of the profits of Malaga fruits; together with observations relative to the introduction of the vine into New South Wales*" ("Diario de un reciente visita a los principales viñedos de España

8. Laffer, H.H: The Wine Industry of Australia, Adelaide, 1949 (cit. por Mayo, p. 22).

y Francia. Con algunas consideraciones sobre el reducido número de los mejores vinos producidos en el mundo y su correspondiente valor intrínseco; un intento de cálculo de los beneficios del cultivo de la vid; un catálogo de las diferentes variedades de uva; y una estimación de los beneficios de los frutos de Málaga; junto con observaciones relativas a la introducción de la vid en Nueva Gales del Sur*)⁹.

El viaje de James Busby por Europa tuvo el objetivo que cumplió escrupulosamente de estudiar y recoger variedades de cepas de Andalucía (Jerez y Málaga), de la zona mediterránea de Francia (Perpeignam, Montpellier, Marsella), –a la que dedicó un tiempo que por sí indica la gran importancia que tenía entonces en general la viticultura de las zonas estrictamente mediterráneas–, de Burdeos, de la Cote d’Or y de Champagne. La elección de Andalucía no tiene nada de particular dado que de España, en el primer tercio del siglo XIX eran sus vinos y sus pasas los únicos productos de la viticultura española conocidos a nivel internacional.

Era un tiempo muy interesante para la viticultura de esas dos zonas de Andalucía puesto que en Jerez, como ha estudiado Maldonado Rosso, se estaba experimentando por los vinateros en procedimientos que modificaron notablemente la forma y los tipos de vinos de Jerez, entre cuyos descubrimientos más importantes estuvo el del surgimiento del “Fino” como un tipo específico derivado de procesos que hasta entonces se consideraban perjudiciales¹⁰. A todos esos experimentos Busby, que tiene sus propias opiniones como enólogo que era, dedica bastante espacio en su Diario y vuelve sobre ello, en sus reflexiones en algún otro momento del mismo, así como en su correspondencia con quienes había conocido en Jerez. Para Málaga no era un tiempo menos interesante: la producción de las pasas, asentado desde hacía mucho tiempo, era en esos años precisamente, cuando estaba empezando la larga etapa expansiva de su exportación, que duraría medio siglo y, en ese momento, se están ensayando procedimientos para mejorar su preparación, que Busby recoge, vislumbrado la enorme potencialidad que puede tener la viticultura pasera para Australia por su facilidad y gran rentabilidad, a cuyo estudio se dedica minuciosamente en varios momentos de su estancia en Málaga. También aquí, asiste interesado a los ensayos de modificar los sistemas y mejorar la producción de los vino en línea con los procedimientos de Jerez.

9. La edición de 1834, que es la que hemos empleado aquí es de Smith, Elder, and Co., Cornhill, London 1834 y va precedida de un Prefacio del Editor, fechado en 28 de Junio de dicho año.

10. Ver Maldonado Rosso, J.: “En torno a los comienzos del Fino como tipo de vino diferenciado”, en J. Maldonado Rosso (ed.) *Actas de las I Jornadas del vino Fino. Historia, arte y mentalidades*, Ayuntamiento del Puerto de Santa María, Cádiz 1995, 47-53.

Pero, más importante tal vez que los casos concretos de los procedimientos y tecnología que nos describe, analiza y critica, del sector vitícola andaluz de época tan temprana y tan falta de documentación, son las descripciones y consideraciones que Busby nos hace del estado de la agricultura andaluza por los lugares que recorre entre Cádiz y Málaga, de sus especies, sistemas de cultivo y trabajo, tratamiento de los productos y derivados, de la vida campesina, del carácter de los habitantes, etc., siempre con la perspectiva de un profundo conocimiento de la agronomía de la época, el interés por la transferencia de especies y tecnología a su colonia y, como no podía ser menos, la visión crítica, a veces incluso llena de prejuicios (habitual en este tipo de viajeros de la época) del habitante de un mundo de frontera sobre un país en el que era grande el peso de la tradición y que no se resiste a exponerla en el prefacio de su libro: "Es solamente de una extensa colección de datos de donde se pueden deducir sólidas conclusiones. Los recogidos aquí convencerán, como espera el autor, a los colonos de Nueva Gales del Sur, que una vez que hayan conseguido unas variedades adaptadas a su clima, y las hayan asentado en un suelo adecuado, no les requerirán ni mucho menos estudio, ni gran trabajo ni dinero, para permitirles hacer buen vino; y que con pequeña atención a unos cuantos simples principios, pueden mejorar fácilmente la práctica de la mayor parte de los países vinícolas, en los que el error se ha convertido en hábito y una ciega rutina está sancionada, o más bien consagrada, por prescripción".

Creo que esta parte del libro de Busby que aquí transcribimos, que recoge su recorrido por Andalucía, será de gran utilidad para los historiadores de nuestra región, ayudando a entender la posición tan importante que su sector agrario y, en particular vitícola, ocuparon en la extensión de especies y conocimientos agrícolas y derivados a las áreas de nueva expansión del mundo en el siglo XIX y las consecuencias que ello pudo tener para la evolución de nuestra propia economía.

James Busby: Journal of a Recent Visit to the Principal Vineyards of Spain and France, Smith, Elder and Co, Cornhill, London 1834, pp. 1-61 (pasajes correspondientes a Andalucía)

Lunes, 26 Septiembre, 1831.- Habiendo embarcado en Londres el 6 del presente mes, en este día desembarqué en Cádiz. Tuve allí la buena fortuna de reunirme con el Dr. Wilson, un caballero inglés, para quien tenía una carta de presentación; y puesto que iba de vuelta a casa de su hermano, un gran comerciante de vino de *Xeres de la Frontera* (sic)**, acepté su invitación a acompañarle a la misma, el miércoles siguiente.

28 de Septiembre.- A las tres de este día, acordé con el Dr. Wilson tomar un bote para cruzar la Bahía de Cádiz, con el fin de evitar el retraso del ferry colectivo. El Puerto de Santa María, la ciudad en la que desembarcamos, está en su mayor parte ocupada por personas dedicadas al comercio del vino, y es desde esta localidad desde la que se envían los vinos Sherry. Nos tomó una hora y media cruzar la bahía, y otra media hora tomar una *calesa*, y nuestro equipaje; después de lo cual, seguimos nuestro viaje. En cuatro millas desde el Puerto de Santa María el terreno consiste en un páramo de áspera arenisca parcialmente cubierto con grava, exceptuando las riberas del río, que parecen de gran fertilidad. Nos paramos en una *venta* o taberna, para conseguir un vaso de vino llamado *Manzanilla*, el *vino del país* de este distrito, que me asegura el Dr. Wilson es preferido a todos los demás vinos por la gente de toda condición de aquí, no es conocido en las bodegas de los comerciantes ingleses, pero es una agradable y ligera bebida, teniendo al mismo tiempo una madurez y gusto, que no me cabe duda podría, tras un cierto hábito, ser preferido incluso por aquéllos que lo encontrarán insípido en la primera cata.

Estaba bastante avanzado el atardecer, cuando entramos en el distrito vinícola –en un lugar podíamos distinguir un hombre con un mosquete, que había sido puesto allí para vigilar las uvas, pues se estaba entonces en plena vendimia-. A las siete y media, llegamos a la ciudad de *Jerez*, que es considerada una de las más ricas, si no claramente la más rica en España, en proporción a su población, y que debe su riqueza enteramente a los valiosos vinos producidos en su vecindad.

Viernes, 30 de Septiembre.- Una violenta tormenta de viento y lluvia hizo imposible ayer salir de casa, y aunque la lluvia continuó cayendo a intervalos durante el día de hoy, concerté la visita, en compañía del Dr. Wilson a las bodegas de James Gordon y Compañía. El tamaño de estas bodegas es bastante inmenso –siendo la longitud de la más grande 110 varas españolas, unos 306 piés ingleses, y la anchura 222 piés-; el tejado está sostenido por hileras de colosales pilares de obra, y aunque no toda la bodega es de la largura o anchura citadas, siendo la división principal del edificio sólo de 200 por 150 piés, no obstante, con sus varios anejos, la extensión total de la bodega es igual a las primeras dimensiones citadas. Los Srs. Gordon y Compañía tienen también otra gran bodega, aún cuando no de iguales dimensiones a ésta. Su habitual almacenaje de

(*) Traducción del inglés por José Morilla Critz.

(**) n.t.: en adelante se escribirá en la forma española.

vino se dice que es de 4000 butts*: contenido en toneles de varias capacidades, que contienen de uno a cuatro butts. Estos toneles están alineados en filas regulares; en algunas partes de la bodega, con un número de hasta cuatro hileras. Estas se llaman *soleras*, y se mantienen siempre en las bodegas. Contienen vinos de varios tipos y edades – de uno a cincuenta años–. Los comerciantes de vino de *Jerez* nunca agotan su stock de vino más fino y viejo. Según el precio al que se pretende vender el vino lanzado al mercado, éste contiene una mayor o menor proporción de vino añejo. Pero se da que en los vinos de precio muy elevado incluso una pequeña proporción de los mejores es mezclado. El que se saca de los más viejos y mejores barriles, ha sido compuesto de los barriles más cercanos en cuanto edad y calidad, y estos son a su vez rellenados por los cercanos a ellos en edad y calidad. De este modo un barril de vino, que tenga cincuenta años, puede contener partes de treinta o cuarenta vendimias sucesivas.

Los más respetables comerciantes de vino de *Jerez* nunca envían vino a Inglaterra que tenga menos de dos años; es decir, hasta que el conjunto de vino no ha alcanzado tal edad. Pero según el precio que se proponga obtener, aquél contiene mayor o menor mezcla de un vino más o menos caro. Las mejores calidades de sherry se obtienen de vino en el que su mayor parte tiene entre tres y cinco años de envejecimiento, que también es mezclado en varias proporciones con vinos más añejos. Así pues, debido a la mezcla gradual de vinos de diferentes edades, no hay vino más lejos de lo que es un *vino natural* que el sherry. Pero junto a la aportación de madurez y riqueza a los vinos cuando se preparan para el mercado por la adición de vinos más viejos, hay un tipo de sherry muy seco llamado *Amontillado o Montillado*, en el que resalta el peculiar sabor a nuez que distingue a los sherries, al que frecuentemente se añade cuando es deficiente en tal sabor. Dado que es de color muy claro, se utiliza también para rebajar el de los sherries que lo tengan demasiado intenso; y cuando, por otra parte, se requiere color, se arregla la deficiencia mediante la mezcla con *vino conocido*, o más bien con *mosto evaporado*.

Los sherries de precio más bajo son generalmente producidos en el Puerto de Santa María o de San Lucar, dos distritos a diez millas de Jerez; o son traídos desde Málaga al Puerto de Santa María, y desde allí embarcados para Inglaterra bajo el nombre de sherry, tal vez después de haber sido desembarcados y mezclados con otros vinos para darles las cualidades deficientes. Todos esos vinos de bajo precio son ampliamente mezclados con brandy, destinándose al consumo de una clase de gente que es incapaz de juzgar ninguna cualidad en el vino que no sea su fortaleza. Pero el brandy se añade en muy pequeña proporción a los buenos vinos –nunca en cantidades superiores al cuatro o cinco por ciento mientras permanecen en la bodega, y frecuentemente nunca, a menos que el vino referente o *madreara*– y de este modo los vinos más finos frecuentemente están enteramente libres de él; pero, en su embarque, se considera que es absolutamente necesario una pequeña dosis de brandy es absolutamente necesaria, incluso para los vinos finos, para que aguante el viaje, como se dice. Pero, en realidad, ello es porque la fuerza es una de las primeras cualidades buscadas por los consumidores. Cuando el vino se madrea en los almacenes portuarios de Londres, son devueltos para su cura, y esta curación consiste nada más que en la adición de brandy: tal vez, en efecto, es afectado mayormente por el movimiento del viaje. Las *sole*

(*) Es una medida y al mismo tiempo la expresión de un tonel con una capacidad de unos 555 litros.

ras, o barriles de almacenamiento, en los que se mantiene el vino, se les deja vacío un 1/5 de su capacidad, y se le facilita el acceso de aire a través de un tapón suelto de madera, que meramente cubre sin *cerrar* la apertura.

Los exportadores compran generalmente el vino de los cosecheros cuando éste tiene un año. Son muy numerosas las bodegas esparcidas en Jerez, siendo los edificios más grandes de la ciudad. El vino constituye la principal riqueza de sus habitantes.

Sábado, 1º de Octubre.— Habiéndose calmado el tiempo, alrededor de mediodía salí en compañía del Dr. Wilson, tomando la carretera de Madrid, en dirección norte desde Jerez. Nada más dejar la ciudad la carretera era execrable, tal como lo eran las calles de aquella; pero después de pasar los límites de la jurisdicción de la ciudad, la carretera mantenida por el Gobierno, era mucho mejor. El terreno por el que pasamos primero es de una marga arenosa a ambos lados, y cerca de la ciudad está cultivada con gran cuidado con verdura, teniendo cada explotación su *noría*, o rueda de agua, para regar los campos. Vimos a la gente plantando ajos en pequeñas divisiones cuadradas. Las plantas se colocaban sobre una hilera de tierra que formaba el cuadrado, a unas tres pulgadas sobre la superficie. Los cuadrados estaban separados por surcos para dejar pasar el agua, habiendo una abertura en una de las esquinas de cada cuadrado para que el agua pasara al interior, que era de cinco o seis piés de diámetro. En algunos cuadrados había también filas de plantas en situaciones similares. En esta, o en una forma similar, se riegan todas las verduras y nadie pensaría en proyectar un huerto salvo en un trozo de tierra que se pueda regar continuamente. A una milla de la ciudad dimos con una plantación de olivos: pocos de los árboles contenían, no obstante, alguna cantidad considerable de aceitunas, y algunos no tenían fruto. Todas las aceitunas que cogimos estaban picadas sin excepción. Más tarde Mr. Gordon me dijo que este año todas las aceitunas están picadas, y que ésto ocurre cada dos años. Un poco más adelante, vimos una reciente plantación al otro lado de la carretera, y afortunadamente encontramos un campesino bajo una miserable choza de hojas y paja. A nuestras preguntas en relación a las aceitunas, nos informó que los árboles dan muy poco fruto en el primer año, pero que en el segundo y tercer año dan una cosecha considerable en proporción a su tamaño. Algunos de los que vimos habían sido plantados hacía dieciocho meses, otros seis meses solamente. Los primeros tenían la apariencia saludable de árboles jóvenes, cubiertos con una considerable cantidad de follaje: los últimos tenían solamente unos pocos y débiles brotes delgados, y algunos de ellos se mantenían verdaderamente en su desnudez original. Los esquejes de olivo no eran otra cosa que ramas de árboles viejos, de entre ocho y diez piés de longitud, y de dos a tres pulgadas de diámetro. Se clavan hasta cuatro o cinco piés en la tierra; y la parte de la planta cercana a la tierra se cubre, durante el primer verano, con un cono de tierra o arcilla, hasta una altura de dos o tres piés. Tras dejar esta joven plantación miramos a la izquierda, y fuimos hacia el viñedo más cercano. Debido a las intensas lluvias de los dos días precedentes, la mayor parte de los viñedos estaban desérticos, pues la gente en esta parte del país casi en su totalidad vive en las ciudades. No encontramos nadie en la bodega del primer viñedo en el que entramos, pero en el siguiente había dos ociosos campesinos haraganeando a la puerta de la bodega. Dejando nuestros caballos al más joven entramos en conversación con el *vinador* más viejo. La extensión del viñedo, dijo, era de 49 *aranzadas*— unos 38,25 acres ingleses. Dijo que habitualmente hacían de 66 a 68 toneles de

vino, pero que este año habían hecho solamente 55, cuando comenzaron las lluvias, y dudaba ahora si obtendrían algo más. Sesenta y siete toneles, por 38,25 acres, e igual a 223 galones *anti-guos*, por acre inglés. El suelo era del tipo llamado *albariza*, que produce los vinos mejores. El *vinador* dijo que para replantar una parte del viñedo, habían cavado a una profundidad de una vara, o yarda española –unas 33,25 pulgadas inglesas; pero dirigiéndome a la parcela en la que habían estado haciendo zanjas, y metiéndome en una, encontré que la superficie llegaba tan sólo hasta mi rodilla. a doce pulgadas de la superficie el suelo era bastante compacto, pero parecía no diferir del de arriba salvo en no haber estado expuesto a la atmósfera. Según Roxas Clementi, un escritor español sobre las vides de Andalucía, los suelos albarizas contienen generalmente alrededor del 70 por ciento de carbonato de cal, siendo el resto de los componentes principalmente alúmina, con una porción muy pequeña de sílice, y ocasionalmente un poco de magnesia; pero en algunos lugares es casi puro carbonato de cal. Este suelo absorbe cada gota de humedad que cae en él, y nunca se parte o se abre con los grandes calores del verano. Pasé sobre el trozo de tierra que había sido excavado, y ví que era de 45 por 16 piés –alrededor de 24 perches. Esta, dijo, había ocupado diez hombres durante cuatro días.

La distancia entre sí de las cepas en el viñedo era de unos cinco piés a cada lado. Algunas viñas eran muy viejas, y parecían estar en muy mala condición. El *vinador* dijo que estaban renovándolas gradualmente, y por eso el viñedo no estaba a pleno rendimiento. Algunas plantas, que tenían sólo seis años, parecían extremadamente vigorosas; y como las uvas no habían sido recogidas de una parte de ellas, contamos los racimos de un número considerable de las mismas, y calculamos una media de ocho o nueve; y según nuestra propia estimación y la del *vinador*, el peso total del fruto debía ser de 14 a 16 libras cada una. Todas las nuevas variedades, dijo, eran de la llamada *Uva de Rey*. Había estiercol fresco de caballo amontonado fuera del viñedo, y aunque no estábamos seguros si nos entendíamos unos a otros, supusimos que dijo que estercolaban cada planta anualmente. Las plantas tenían cada una de dos a cuatro sarmientos, según su fortaleza, y casi invariablemente habían sido podadas a una o dos yemas en cada uno.

En la bodega había cuatro prensas, que consistían simplemente en grandes abrevaderos de madera, de unos ocho piés cuadrados, y con una profundidad de entre doce y catorce pulgadas. Este es el tamaño general; y cada uno de ellos suele contener, en una sólo vez, tantas uvas como son necesarias para conseguir un tonel de vino. Un tocoso tornillo de madera está colocado en el centro del abrevadero, que es accionado por una palanca de no más que cinco piés de longitud en total, de manera que cada brazo tiene sólo dos piés y medio. En algunos de los barriles que contenían el jugo extraído, últimamente observamos una vasija, semejante a un embudo muy ancho, enganchado a la boca del tonel. Su finalidad es devolver al barril toda la espuma y vino que se sale durante la fermentación; porque en esta parte de España, todo el vino es fermentado en toneles, manteniendo abierto solamente la boca de ellos. Mediante estos procedimientos todo el fermento, que los Franceses son tan ansiosos de eliminar, vuelve al vino –*para alimentarlo*, como se dice–. La consecuencia, por supuesto, es una renovación de la fermentación en cuanto hay un cambio del tiempo, o se mueve el barril. El vino continúa en el tonel en el que ha fermentado hasta Marzo, cuando le son separadas las lías. Esta es la práctica casi general del país.

En el curso de nuestro paseo se nos cruzó un rebaño de ovejas, en número de unas de 250: la mayoría eran negras y de pelo corto. La lana se transforma en tejido corriente de su color original. Cuesta 3 *reales de vellón* – alrededor de 7,5 peniques por £.–. Las ovejas blancas eran de una variedad totalmente diferente, con largos vellones blancos, más parecidos a pelo que a lana. También vimos dos hombres a caballo y varios a pié, con una manada de vacas. Los hombres a caballo eran los propietarios, que habían estado *revisando*. Había alrededor de 300 en la manada en su mayoría jóvenes, y secos. Las vacas tenían poco aspecto de tener leche, y la raza era en todo caso muy mala. Estos, como se me dió a entender, era una buena muestra de las ovejas y ganado de la provincia. No hay una ley para cercar los campos de cereal, ni por supuesto hay ninguna ley de cercamientos, excepto para los viñedos o los huertos. Tan pronto como el grano sale de los campos éstos son propiedad comunal, y todo el que quiere tiene derecho a enviar ganado u ovejas a ellos: –una ley que, tal vez más que cualquier otra cosa, golpea en la raíz de la prosperidad agrícola, y mantiene la agricultura de Andalucía en su presente bárbara condición–.

Lunes, 3 de Octubre.– Habiendonos invitado Mr. James Gordon al Dr. Wilson y a mí a visitar un viñedo de su pertenencia a unas cuatro millas de Jerez, acordamos empezar con ello alrededor de la una. Mr. Gordon montaba un *bereber* negro, o jaca, que valoraba en 100 £, y que dijo le había costado 70. Salimos fuera de la ciudad en esa dirección, como hacia muchas otras, a través de montañas de estiercol que se habían dejado acumular, y que parecía que no se tenía intención de utilizar más adelante. La carretera discurre entre inmensos setos de *cactus* o chumberas, y pitas, plantados encima de altos taludes, haciendo una valla que podría ser un notable impedimento a la marcha de un ejército. Mr. Gordon señaló a un seto de chumberas, de dos años que, aunque solo estuvieran al nivel del suelo, habrían formado una valla muy respetable. Es de la opinión que las plantas originales, si se les cuida adecuadamente, son capaces de formar una valla útil por cuarenta años; y si se le renueva ocasionalmente con nuevas plantas, durará para siempre.

La pita es también muy usada para vallar, pero se considera por Mr. Gordon muy inferior a la chumbera, pues muere cuando florece. Existe el prejuicio de que esta planta florece solamente una vez en cien años, y es por ello llamada la pita centenaria. La verdad es, que aunque frecuentemente le toma muchos años florecer, una vez que ha florecido muere para siempre. Si hay algo de la economía rural de los andaluces que los colonos de Nueva Gales del Sur podrían adoptar con ventaja, es el seto de chumberas. No se puede imaginar una valla más efectiva, ni una que dé menos complicación plantar o mantener en orden. Se necesita solamente colocar a cierta distancia a lo largo de la línea que se desea, una hoja o parte de ella. En diecinueve casos entre veinte echará raíces sin más complicación; y en dos años, o tres a lo sumo, se tendrá una valla más efectiva que si fuera de cuatro hileras. La única objección a este tipo de valla es el sitio que ocupa después de unos pocos años de crecimiento, si no se la podan pero en Nueva Gales del Sur, no tenemos aún tanta presión por el espacio como para que esto sea un problema. Para aquéllos que se puedan sentir inclinados a adoptar esta recomendación puede ser una útil sugerencia. Aunque se me dijo que era difícil impedir el crecimiento de las chumberas, incluso cortando las pencas en pequeños trozos y tirándolas a un lugar seco, a pesar de todo puede merecer la pena el trabajo de colocar cada hoja, o parte de ella, con una palada de estiercol, para asegurar tanto su brote como su crecimiento vigoroso.

El camino al viñedo de Don Jacobo pasaba a través de terrenos de albariza, pero al principio fuimos a los *arenas*, o suelos arenosos, que están junto al municipio de Jerez. El viñedo de Don Jacobo estaba en este suelo. Su gente había recommenzado la vendimia después de la lluvia, y por entonces estaban reunidos para la comida, que consistía en una especie de sopa fría hecha con agua, aceite, vinagre, sal, pimienta y verduras desmenuzadas o cortadas en trozos pequeños. La parte más sustancial de la comida era pan, higos chumbos, pimientos morrones y uvas.

Allí probé algo del mosto evaporado que se usa para colorear el vino. Era literalmente la *quintaesencia del mosto*, al haber sido hervido hasta quedar reducido a una quinta parte de su volumen original. Era tan espeso como la melaza cuyo sabor asemejaba, pero con un fuerte gusto a quemado.

El viñedo de Don Jacobo Gordon produce, en buenas condiciones, de 2 1/4 a 4 barriles por acre. En este momento está en curso de renovación, tras haber sido arruinado por el desarrollo de un tipo de hierba cuyas raíces alcanzan cuatro pies de profundidad. Una cierta porción, que había sido plantada en los cinco años anteriores, parecía estar en buen estado de crecimiento; otra parte tenía sólo dos años. Las cepas jóvenes estaban todas muy sanas, y habían sido podadas a dos o tres sarmientos, con una yema cada uno. En la formación de las jóvenes vides, así como en sus sucesivas podas, se tiene mucho cuidado en que las ramas tengan tal dirección que se equilibren unas a otras en la cepa, estando la última generalmente a una distancia entre 12 y 18 pulgadas de la tierra antes de que las ramas se desarrollen. El objeto de este cuidado es, por supuesto, sostener los racimos sin la ayuda de entibas o estacas. Cuesta 56 £ por acre renovar la plantación de este viñedo, siendo necesario excavar a una profundidad de cuatro pies, para protegerlo de la hierba. El suelo, incluso a esa profundidad, era extremadamente arenoso. Las plantas, aquí, como en cualquier parte del distrito, estaban a una distancia de cinco pies unas de otras en ambas direcciones. Las variedades que había plantadas eran las *Pedro Ximenes* y *Uva de Rey*, blancas, y la *Tintilla*, negra. No obstante, las uvas negras se cultivan raramente aquí. Las diferentes variedades estaban plantadas en distintas divisiones. Observé que algunas de las cepas viejas que se estaba intentando eliminar esta temporada, estaban cargadas con uvas, habiendo sido podadas para conseguir las más posibles. Esto es lo que los franceses llaman *charge a mort*, y la práctica era aquí conocida con un nombre de significado similar. Las vides se abonan regularmente con cualquier tipo de estiércol, —en general fuerte estiércol de establo—; no cada año, porque, según el viñador encargado de Mr. Gordon, que nos acompañaba, no podrían procurárselo. El las estercolaría cada año si pudiera, y sin duda que la calidad del vino se vería afectada por ello. Pero este viñedo, al igual que todos los demás del mismo tipo de suelo, produce sólo vinos inferiores.

Habiendo mencionado los olivos, se nos mostraron dos que sostenían una rueda para sacar agua del pozo. Requiriéndose dos postes para este fin cuando se arrancaron del terreno algunos olivos hacía tres años, tomaron dos de los troncos de aquéllos, de 10 a 12 pulgadas de diámetro: no obstante desarrollaron raíces, y estaban ahora cubiertos con fuertes ramas, ofreciendo una prueba de la gran facilidad con la que el olivo desarrolla raíces. El *vinador* dijo que un olivo puede dar fruto a los tres años de su plantación, pero no una plena hasta que tenga cinco años, y que alcanzará su mayor perfección a los diez. Dijo que un esqueje debía ser una rama del grosor del

brazo de un hombre. Preguntado cuanto tiempo necesitaría un esqueje, tal como nosotros los plantamos en Nueva Gales del Sur, para dar una cosecha, consideró tal proposición ridícula, y dijo que pensaba que veinte años. No consideraba el aceite de los olivos jóvenes inferior a la de los viejos: la única diferencia en su valoración es la de la cantidad. La plantación de olivos en este distrito tiene la misma extensión que en el pasado, pues la mayor atención que se le presta en la vecina Sevilla ha hecho no rentable el descuidado cultivo que se sigue aquí. Los árboles están plantados con considerable regularidad, a una distancia de 36 o 40 pies. Una cosecha normal, dice Don Jacobo “es de 1,25 a 1,5 arrobas”, esto es, de 5 a 6 galones ingleses, por árbol.

Recorriendo aquel viñedo observé una considerable variedad de uvas, que diferían no sólo en el aspecto sino también en el sabor; pero el *vinador* decía de muchas de ellas que eran evidentemente distintas, que eran la misma. Admitía tan sólo que había nada más que cuatro o cinco variedades. Yo juzgaría el número en no menos de veinte y Mr. Cormack, un miembro de la casa de Mr. Wilson, me informó más adelante que había al menos ese número de variedades en todos los viñedos de los alrededores de Jerez y pensaba que esa era una de las causas de la excelencia del vino. Durante nuestra vuelta a la ciudad examiné una de las norias que abastecía de agua a Jerez. El pozo tenía 40 pies de profundidad, y 7 de diámetro. La maquinaria con la que se eleva el agua es de la más rudimentaria construcción. Una rueda horizontal con grandes dientes hace girar otra vertical de unos cinco pies de diámetro; sobre esta rueda pasa una banda plana, hecha de una especie e fibra vegetal, a la que están atados recipientes de barro a lo largo de toda su longitud. Los tientos bajan vacíos por un lado y suben de vuelta llenos por el otro. El agua elevada de esta manera llega hasta una cisterna con suficiente elevación como para enviar el agua a la ciudad, distante alrededor de una milla. Me pareció que cualquier colono de Nueva Gales del Sur podría construir tal tipo de maquinaria con sus propios hombres, e incluso sin la ayuda de un mecánico.

Martes, 4 de Octubre.— Alrededor de las diez de esta mañana, en compañía de mi infatigable amigo Dr. Wilson, empecé a visitar el viñedo de *Don Pedro Domeq*, reconocido, bajo el nombre de *Machar Nudo*, como productor de vinos de Jerez de primera calidad. Después de dejar las proximidades de la ciudad, pasamos por abiertos espacios que tenían la apariencia de estar en cultivo, pero sin una mera cerca o marca de límites hasta allí donde podíamos observar. Las llanuras estaban bordeadas a la izquierda por los cerros calizos (*albarizas*), cubiertos de vid y cuidadosamente cercados con hileras de chumberas y pitas, plantadas como es habitual encima de elevados terraplenes. Vimos tres arados trabajando, siguiendo el mismo surco. El arado es de la más ruda construcción, exactamente similar a los que hay representados en esas placas que exhiben los primeros implementos inventados en la agricultura. No tiene vertedera, y consecuentemente el arado solamente hace una serie de surcos, sin voltear un sólo manchón. Tiene un sólo mango, y a veces se coge con la derecha y otras con la izquierda, siendo guiadas y dirigidas las mulas con las que generalmente se ara con la otra mano. Como de costumbre, cabalgando entre los viñedos entramos en las albarizas a través de un camino entre empinados terraplenes y setos —siendo en general la base del camino de una compacta capa caliza. El viñedo de Don Pedro está situado en dirección noroeste desde Jerez, y consiste enteramente en cerros de caliza. Era evidente, al entrar en el cercado, que las vides eran tratadas con mucho mayor cuidado que ninguna otras que habíamos visto. Las ramas madres estaban mejor equilibradas y mantenidas del suelo, y estaban poda-

das regularmente; y entre ellas no se veía ni brizca de mala hierba. Los alrededores de la casa estaban gustosamente plantados con profusión de árboles ornamentales, entre los cuales había un amplio patio pavimentado, rodeado por una tapia y una verja. Las bodegas eran de tamaño mucho mayor que el de cualquier otro de los viñedos que habíamos visto antes o pasado por ellos. La casa no era ni grande ni adecuada, y en cierta medida estropeada por alguna de las dependencias que facilitaban el paso a una elevada torre que se había construido para tener una vista sobre cualquier parte del viñado, y que se había hecho de gran altura con el fin de tener una perspectiva de Cádiz, al suroeste, y Sevilla al norte. “Un hombre plantó un viñado, lo cercó, y habiendo montado una prensa para vino, y *construido una torre*, se lo dejó a los labradores”. Aquí, todo viñado de cierta extensión tiene una torre, pero en general son la mitad de altas que la de *Machar Nudo*. Mr. Domecq es un caballero de origen francés, y habla inglés con soltura. Lo encontramos en la varanda de su bodega, y tras conocer el objeto de nuestra visita, se prestó, con gran disposición, a darnos toda la información que solicitamos: contestó mis preguntas y nos explicó sus procedimientos como hombre que estaba al corriente de su tema, y que no acostumbraba seguir ciegamente las prácticas que había encontrado ya establecidas. Dijo que había ido renovando gradualmente sus viñedos, en los que las vides habían sido destruidas en muchos lugares por un insecto muy dañino –un pequeño gusano blanco, con cabeza negra–, que anida en el corazón de la cepa vieja y la destruye: vides, dijo, que habrían estado sanas durante 150 años, habían así quedado inutilizadas a los cuarenta años. Él atribuía la causa a una poda inadecuada. Era la costumbre la de cortar el sarmiento cerca del tronco; de esta manera el gusano tenía una entrada al corazón del tronco principal de la cepa, o depositaba el huevo en la parte podrida, emprendiendo el gusano su camino hacia dentro una vez formado. Una vez dado este paso, no había modo de desembarazarse de él y la consecuencia era que las vides enfermaban más cada año, hasta que llegaban a ser incapaces de dar fruto. El sistema de poda que adoptó Don Pedro era el de dejar un nudo en la rama cortada, lo que impedía la entrada del insecto en la cepa.

Su sistema de poda difiere del que habíamos observado previamente: en lugar de dejar solo uno, o como mucho dos nudos en cada tres o cuatro ramas, tal como era el caso en los otros viñedos que habíamos examinado, él dejaba una rama con siete u ocho nudos, y otras dos con un nudo cada una, podándolas alternativamente; no considerando que esto significara cargar demasiado a una viña joven y sana; tenía la costumbre de estercolar sus viñedos, pero no cada año en el mismo lugar. Consideraba una desventaja tener muchas variedades, y estaba limitando sus nuevas plantaciones a tres o cuatro. Decía que todas las variedades mencionadas por *Roxas Clemente* se encontraban en los viñedos de Jerez, pero que todos los propietarios ansiosamente creían que sus viñedos contenían solamente las clases más estimadas. El viñado de Don Pedro Domecq tenía unos 200 acres, y daba de 600 a 800 toneles de vino*, según la cosecha. Este año se ha podrido una gran parte de las uvas en este viñado al igual que en otros de esta zona porque la estación ha sido inusualmente húmeda. Dijo que en los años venideros debería procurar prevenir este resultado, deshojando las vides y permitiendo que los rayos del sol alcancen las uvas. Los hoyos que hacía para las vides eran de una vara de profundidad (33 pulgadas) pues no consideraba conveniente hacerlos muy profundos, pues ello hacía que las raíces estuvieran demasiado lejos del calor

(*) n.t.: *butts* en el original.

del aire. No aprobaba la práctica habitual en la zona de dejar hoyos al pié de las vides con el propósito de recoger la humedad para las raíces; él prefería tener todo bien arado; lo que hacía tres o incluso cuatro veces al año, y en la primera preparación del invierno tras la poda removía la tierra a una profundidad de 14 o 15 pulgadas.

Al entrar en la bodega, o más bien sala de prensado, encontramos a los trabajadores comiendo. El pan parecía ser aquí, como en los demás sitios, el principal artículo de su dieta. Había también abundancia de higos chumbos y uvas. Pasamos a la bodega donde se almacenaba el vino nuevo y era probado en sus diferentes etapas. El vino de hacía dos semanas era todavía muy dulce, aunque la fermentación era ya apenas sensible. Probamos también el vino dulce con el mismo tiempo, hecho de la uva *Pedro Ximenes*, y casi era imposible imaginar una cosa más deliciosa, aunque se nos informó que en un año seco es mucho más rico. Dijo que había obtenido unos 200 toneles de vino dulce, y hubiera deseado que todo fuera de esa calidad, pues era muy útil para mezclar con su vino destinado a la exportación. Vimos algunos barriles con la inicial de podrida, que proceden de uvas podridas, y preguntando si no había gran riesgo de que el vino se estropeará, él contestó que sí en el caso del tratamiento ordinario en el país, pero que él había adoptado uno diferente. En Lugar de colocar un embudo en el agujero del barril para prevenir la salida de la espuma, tan pronto que estallaba la violencia de la fermentación llenaba el barril, con el fin de que aquella subiera y escapara. También trasegaba su vino a barriles limpios después de dos meses, o incluso en menos tiempo, en lugar de dejarlo en el barril en el que había fermentado hasta Marzo o Abril, como era la costumbre general. Dice que a los vinos de Jerez se le añade brandy para satisfacer el gusto de los ingleses, que son los principales consumidores; pero que lo es también útil para prevenir la refermentación, y corregirla cuando ha tenido lugar. Don Pedro estaba completamente de acuerdo con la opinión que yo expuse, de que si los vinos se hicieran sólo con uvas en condiciones, y se les hiciera fermentar más adecuadamente, jamás se daría esa refermentación. Le expuse la ventaja de usar grandes cubas en la fermentación del vino. El reconoció la probabilidad de conseguir una fermentación más perfecta en grandes cubas, y que en consecuencia el vino estaría antes listo para el mercado, pero objetó que si hubiera que hacer 700 u 800 toneles, ello requeriría tal número de cubas que lo haría impracticable. Le expliqué que la fermentación se terminaría mucho antes por su mayor violencia, con lo que por lo general el vino podría ser vertido en barriles después de cinco o seis días, y de esa manera las mismas cubas podrían usarse muchas veces debido al cuidado que se sigue en los viñedos destinados a sherry de que todas las uvas estén maduras, por lo que la vendimia dura seis semanas, comenzando hacia mediados de Septiembre y no estando terminada hasta finales de Octubre. No es este el caso de los viñedos destinados a los vinos corrientes, en los que cuando la mayoría de las uvas están maduras se recolectan todas y la vendimia se concluye en 8 o 10 días. Mi observación de que lo reducido del tiempo sería requisito para mantener el vino en las cubas, parecía obviar su dificultad y por lo que dijo, pienso que probablemente no dejará pasar otra vendimia sin intentarlo. Dijo que era sensible a la ventaja de *sulfurar* el vino, pero que era difícil evitar el sabor de residuo, y ocurre a veces que el comerciante inglés no se convence de que no hay sabor a sulfuro, incluso cuando éste no se ha usado. Tenía el libro de M'Culloch y estaba al tanto de las cualidades del sulfato de potasa, que con tanta convicción recomienda este escritor. Volviendo de la bodega a la sala de pren-

sado encontramos las prensas trabando. Había ocho abrevaderos, de forma y dimensiones similares a los descritos con anterioridad, cada uno con su torno de madera en el centro. En un lado del abrevadero se echa una gran pila de uvas y se comienza por esparcir sobre ellas tanto yeso en polvo, o sulfato de cal, cuanto un hombre puede abarcar con sus dos manos. Una parte de las uvas se extiende entonces sobre el fondo restante del abrevadero, sobre las que los hombres saltan con gran violencia, calzando zapatos de madera, con clavos para evitar resbalar. Después de que la mayor parte de las uvas están bastante aplastadas, se apilan alrededor del torno y se enreda una banda plana hecha de algún tipo de fibra vegetal alrededor de la pila, empezando por abajo, siendo las uvas aplastadas apiladas y prensadas a medida que la banda se enrolla más y más, hasta que todas están abarcadas por ella. Entonces comienzan a maniobrar el torno, y el *mosto* fluye con gran rapidez. El fondo de los abrevaderos están elevados unos 2 1/2 piés del suelo de la bodega y cada uno tiene dos caños, bajo los que hay colocados tubos y cantaros en los tubos, y cuando estas están llenas se retiran y vuelcan en los toneles. Cuando toda la operación se ha completado, el montón de hollejos o pieles no es más que una sexta o séptima parte de lo que eran las uvas cuando fueron echadas por primera vez en los vertederos. Esta es casi la práctica universal en el país; pero algunas personas echan un cántaro de agua a las uvas al tiempo que esparcen el yeso sobre ellas. Y es habitual añadir agua a los hollejos y pepitas y pisarlos y prensarlos otra vez. Esta operación produce un vino de calidad inferior, pero es añadido en estado de *mosto* al obtenido del primer prensado. Se ha observado que en los años muy secos, el *agua piés*, como aquél es llamado, es casi igual a los *yemas* del primer prensado. La bodega de Don Pedro disponía de ocho de esas prensas, todas en funcionamiento; pero estaba montando una bajo principios científicos, cuyo sistema lo había traído de Francia. No esperé para examinar su construcción. Los viñadores traen las uvas tal como las recogen, en tinas o cubos que llevan sobre sus hombros. Me sorprendía observar la poca atención que se presta a la calidad de las uvas que se echan a la prensa. Había ya observado en cada mula o asno cargado que había visto portando uvas desde el viñedo a la ciudad, que una gran proporción de aquéllas estaban estropeadas, pero pensé que probablemente se haría alguna selección antes de prensarlas. Aquí, no obstante, comprobé que tres cuartos de las uvas estaban estropeadas como consecuencia de la lluvia y, tal vez entre una tercera parte y la mitad parecían estar muy cerca de la *putrefacción*, pero que el *mosto* que resultaba de ellas era perfectamente dulce. Observando tan poca selección en un viñedo en el que se era más cuidadoso que en cualquier otro que había visto, y que el propietario realmente mostraba cierto saber científico, llegué a la conclusión de que no había nada más normal que el que las uvas estuvieran en estado de degeneración cuando se hacía el vino. Era evidente que si se hubieran empleado cestas para recoger las uvas se hubiera perdido una gran parte del jugo, pero cada viñador derrochaba una inmensa cantidad de trabajo llevando lo que había recogido a la bodega. Si Don Pedro dejara entre el viñedo espacios para un carro, o incluso sendas para una mula, llevaría sus uvas a la prensa con la mitad del trabajo manual que emplea ahora. Teniendo una cita para comer con Don Jacobo Gordon a las 3, salimos del viñedo de Don Pedro Domecq antes de que yo hubiera deseado dejar a su inteligente propietario. Es el mayor cosechero de vino en Jerez, y exporta más que ningún otro comerciante.

Miércoles, 5 de Octubre.— Esta mañana a las siete dejé a mis hospitalarios y muy atentos amigos de *Xeres de La Frontera*, el Doctor Wilson se comprometió a conseguir, en la estación ade-

cuada, y enviarme a Londres, esquejes de todas las variedades de vides que se cultivan en esta vecindad. Yo había contratado una *calesa* – una miserable especie de *gig** – para que me llevara a San Lucar, para tomar el vapor a Sevilla, que se consideró mi mejor ruta a Málaga y hacia donde me proponía ahora tener lo mejor de mi camino. Habíamos recorrido solamente tres o cuatro millas cuando una de las ruedas se soltó, y no habiendo medios de que la *Calesera* reparara la avería, no hubo más remedio que volver. Acompañado por el Dr. Wilson, cabalgamos en una dirección distinta a las que habíamos tomado anteriormente y nos paramos a examinar en particular alguna de las *norias* que abastecían de agua a Jerez. Entramos en un establo y subimos a la galería donde trabajan las mulas: la rampa no tiene escalones para permitir aquéllas subir y bajar. La altura de esta galería era de 10 piés. –Las mulas no estaban trabajando y el encargado encendió una torcía y la asomó al pozo para mostrarnos su profundidad. Éste tiene unos 7 piés de diámetro y 25 varas (unos 70 piés) hasta el agua, que tiene una profundidad de 11 piés, lo que hace una profundidad total de unos 80 piés.

El círculo en el que da vueltas la mula tiene entre 30 y 35 piés de diámetro, la rueda horizontal tiene 10 piés; la vertical 8. La acción de una sobre la otra se realiza gracias a una serie de dientes, que son simplemente piezas fijadas al exterior de la rueda. La longitud de los dientes de la rueda horizontal era de 10 pulgadas y los de la vertical de 8. La rueda horizontal se hace girar con una palanca situada en lo alto de la viga, a una altura de 10 u 11 piés, y que cae hasta un ángulo a la altura de los hombros de la mula. Las bandas circulares a las que están fijados los tientos de barro, están hechas de una fibra vegetal que se usa generalmente para este fin. Los tientos están situados a siete pulgadas unos de otros y son muy profundos en proporción a su anchura; están fijados entre las dos bandas mediante cuerdas que los sujetan por el medio (donde su circunferencia es menor) y cerca de su boca; la longitud total de las bandas circulares es por supuesto el doble de la profundidad del pozo; los tientos son 37, y están separados unos cuatro piés. Cuando la rueda se pone en movimiento, bajan vacíos por un lado y tras pasar por el agua, suben casi llenos por el otro lado del pozo. Los tientos tienen pequeños orificios en el fondo para permitir que salga el aire cuando entran en el agua, habiendo por tanto un continuo derrame de tiento a tiento cuando ascienden. Cada uno de los tientos carga de cuatro a cinco pintas inglesas en cada puesta. El vertedero en el que descargan cuando la rueda da la vuelta está al nivel de su eje. Cuando, en la estación más seca, hay una mayor demanda de agua, duplican el número de tientos, colocando uno más entre cada dos de los ya existentes y enganchando una segunda mula. De este modo, con el mismo tiempo, doblan la cantidad de agua extraída. El agua corre a la ciudad en conducciones de barro, y se vende desde las cisternas a las que llega, pues las *norias* son de propiedad privada.

Habiendo terminado nuestro examen de la *noria*, nos dirigimos a un viñedo cercano, donde había media docena de hombres ocupados en recoger las uvas. Este viñedo está situado en las llamadas *arenas* el suelo es de una ligera marga arenosa y aunque está rodeado por colinas de creta a primera vista no parece contener la menor proporción de materia calcárea.

(*) n.t.: *gig* precisamente la palabra inglesa que designa un coche del tipo de la calesa: de dos ruedas y tirado por un caballo.

Este suelo parecía ser capaz de sostener una vegetación más vigorosa que cualquier otro que habíamos visitado, y las vides estaban podadas adecuadamente. Cada viña tenía al menos una larga rama, con ocho o diez nudos, y de dos a cuatro conezuelos, con uno o dos brotes cada uno. Algunas tenían dos ramas, conteniendo unos ocho o diez nudos y la otra cuatro o cinco, junto a tres o cuatro cornozuelos, con uno o dos brotes cada uno. En un par de viñas, que parecían muy cargadas, conté doce nudos en una rama, y siete conezuelos. En cuanto al fruto, había una proporción en la que muchas de las vides tenían veinte racimos y más. El peso medio del fruto de cada viña no sería menor de 25 o 30 libras. Según el *vinador*, la extensión del viñedo era de diez aranzadas (9 acres, 2 *roods*, 10 *perches*); oscilando el producto por acre inglés, según el año, entre cuarenta y cincuenta toneles; siendo cuarenta y cinco toneles seiscientos galones antiguos. Los otros viñedos en las arenas parecían estar podados de la misma manera y completamente cargados de fruto. El *vinador* dijo que el vino era de muy buena calidad. Las uvas pertenecían principalmente a la variedad llamada *Uva el Rey* –pero había también una pequeña cantidad de *Pedro Xímes* y una o dos variedades más–. Las cepas de este viñedo parecían gozar de la mejor salud, y evidentemente habían sido tratadas desde el principio con gran esmero. Tenían ahora 25 años, –las ramas habían sido tan bien preparadas que se equilibraban unas a las otras sobre la cepa; necesitándose por tanto pocos soportes, siendo la altura de la cepa de 16 a 20 pulgadas. Cuando por el peso del fruto se requería un soporte, este consistía en un trozo de caña, con un corte en horquilla en la punta, descansando en esta horquilla la rama. Una pequeña zona del viñedo era de plantación recientemente, y se nos dijo que la tierra había sido excavada a una profundidad de una *vara o vara* y cuarto. Las vides se estercolaban solamente una vez cada cuatro o cinco años, siendo la razón de ello, según se nos dijo, que el terreno no era tan *frío* como el de los albarizas, por lo que no había necesidad de hacerlo tan frecuentemente como en aquéllas.

Una vez recolectadas, las uvas se extienden en grandes esteras bajo los rayos del sol. Esta es una práctica muy común en años normales: pero debido a las últimas fuertes lluvias que cayeron cuando la mayor parte de las uvas estaban completamente maduras, en general este año se está acelerando la vendimia sin llevarse a cabo esta práctica. El *vinador* dijo que las llevarían a la prensa por la noche y las estrujarían por la mañana.

Según Mr. Cormack, este viñedo produce solamente vino corriente, y por la forma en la que se lleva su cultivo está seguro que debe producir de 6 a 7 toneles por acre, pero que tiene entendido que una gran parte de las uvas se enviaron directamente al mercado. En general, las *arenas*, según dice, dan de 4 a 6 toneles por acre español, que se venden a unos 22 *pesos* de 15 reales cada uno. Así, 5 toneles reportarán 82,5 dólares españoles, lo que es igual a 7£ y 10 chelines por aranzada, o 18 £ y 10 chelines por acre inglés. Me informó que este viñedo tenía un valor de 300 dólares por aranzada, es decir unas 66 £ por acre inglés. El viñedo de albariza da de media este año (Octubre 1831), incluyendo el *agua piés*, de 2 1/2 a 3 toneles por aranzada, que tras vendidos producen 38 *pesos* por tonel, –reportando los 2 y 3/4 toneles por tanto 16 £ 3 chelines y 9 peniques, o lo que es lo mismo 17 £ y 10 chelines por acre inglés. El viñedo de Mr. Domecq fue valorado hace algunos años en 45000 dólares españoles. Siendo la extensión de 191 acres ingleses, y siendo el valor de los edificios por entonces de 3.000 o 4.000 dólares, el valor del conjunto sería de 7.756 £ y 5 chelines, o unas 40 £ y 12 chelines por acre inglés, siendo la producción

media de 800 toneles –a 38 *pesos* el valor del producto de un año es de 4.275 £, o 22 £ y 7 chelines por acre–. Mr. Cormack sitúa los gastos de cultivo entre 50 y 60 dólares por aranzada, lo que se aproxima bastante a la estimación de Mr. Domecq. Parece por tanto que el beneficio de un *acre* de *arenas* de unas 10 £ y 10 chelines, el de *albarizas* ordinarios 5 £ 13 chelines y 9 peniques y los de Mr. Domecq 11 £ y 10 chelines. Me inclino a pensar que esta estimación es bastante correcta en lo que respecta a las arenas, pero probablemente está subestimada en las albarizas en general y sobreestimada en el caso de las de Mr. Domecq.

La extensión total de los viñedos de Jerez que produce vino que se destina al mercado inglés, no excede de 7.000 acres, y habrá aproximadamente el doble de esa extensión si se incluyen también el Puerto de Santa María y San Lucar. Una gran parte de los vinos exportados a Inglaterra bajo el nombre de Sherry, son de la cosecha de Málaga que son llevados a Cádiz y embarcados allí. La mayor parte de los Sherries que se venden al por menor en Inglaterra a menos de 40 chelines la docena, son de este tipo o de las calidades más corrientes de San Lucar y del Puerto de Santa María. La cantidad total de Sherry anualmente exportada desde Jerez no supera los 25.000 barriles. En ningún caso los exportadores envían vino genuinamente natural –esto es, un vino que provenga de la prensa sin mezcla con otros de diferente calidad–. Es una circunstancia más que singular que el producto vendido por los viñedos corrientes sea más genuino y verdadero que el preparado para la exportación. Este se compra por unos pocos individuos que lo mantienen hasta que la demanda lo va requiriendo. La reserva equivale al consumo de varios años y se dice que algunos de los almacenistas tienen stocks que llegan al millón de dólares. La ley no permite que ningún vino se venda para el consumo antes de que tenga doce meses. El producto de las arenas es mucho mayor que el de las albarizas, pero se avinagra mayor cantidad de él. Se dice habitualmente que el vino tan seco llamado Amontillado se produce de forma que nadie sabe como, pues no es posible decir de antemano si el vino, cuando está fermentando, se transformará en Sherry o Amontillado. Si esto es así es probable que tal vino sea el resultado de una fermentación más perfecta; ciertamente Mr. Domecq estuvo de acuerdo conmigo en esta opinión. Rafael Torda, un escritor español sobre vinos, dice que es el producto de una uva especial, la *Palomina*. Aunque el Manzanilla y el vino corriente del país tienen más posibilidad de avinagrarse que el Sherry, este último está ocasionalmente también sujeto a tal degeneración. Mr. Domecq dijo que hubo un año en el que unos 100 toneles de *Machar Nudo* se habían estropeado –no pregunté si ello había sido después de la adopción del plan que permitía a la espuma salir durante la fermentación, en lugar de que volviera a caer al vino con el embudo–. Tal vez ello se deba a que parte de las uvas del viñedo sean de mala calidad, o que haya algo en el terreno o que estén expuestas a algo que les impide alcanzar la perfección. Mr. Domecq dijo que hay pocas uvas que sean buenas, incluso en los viñedos de albarizas, y que los mejores sherries se obtienen de dos o tres variedades que son bastante escasas, –de una variedad de la que le fue difícil obtener esqueses no había más que dos acres en el distrito de Jerez–. La refermentación es, no obstante, el defecto más habitual en los vinos de Jerez, y merece considerar si se debe o no a una fermentación imperfecta. Probamos vino en la bodega de Mr. Domecq que estaba bastante dulce, aunque tenía tres semanas. La violencia de la primera fermentación se limita debido a lo reducido de la vasija en la que tiene lugar; y hasta que los principios originales del *mosto* que se mantienen sin des-

componerse no se hayan separado por subsecuentes y repetidos trasiegos, o transformado después de largo tiempo en alcohol, tienen siempre la posibilidad de reaccionar y producir esa refermentación. Es probable también que la absorción del ácido tartárico que contienen las uvas por el uso de yeso, pueda ser otro impedimento más de la fermentación. En conjunto, pienso que no cabe duda de que si la fermentación se hiciera en grandes cubas y a continuación se trasegara el vino a barriles, esta refermentación no se daría nunca; y teniendo en cuenta la riqueza en sacarosa que en general tienen las uvas de la zona, habría poco peligro de que se produjera acidez si los barriles se cerraran al aire una vez que la fermentación hubiera cesado.

Jueves, 6 de Octubre.— Esta mañana tomé de nuevo una calesa y, después de viajar durante cuatro horas, llegué al pueblo de *Bonanza*, a una distancia de 4 leguas de San Lucar. Realmente no había camino *trazado* por ninguna parte, pues había puentes y lugares que eran del todo punto impracticables. Después de recorrer tres o cuatro millas dejé atrás los viñedos, que hasta entonces habían estado coronando los calcáreos cerros a ambos lados del valle por el que discurría el camino. El espacio era ahora abierto y sin un simple árbol o cerca. Pasé por varias fincas, si es que realmente merecen tal nombre. Los edificios eran de los más miserables que e pueda describir y estaban en el peor estado de conservación, contrastando notablemente al respecto con las bodegas e instalaciones de prensado de los viñedos, todas las cuales estaban en buen orden y bien encaladas. En ellas, no obstante, no vive ningún labrador. En el tiempo de la siembra viene con suficiente gente para arar y sembrar, y vuelve a la ciudad hasta que el tiempo de la recolección le reclama de nuevo. La cosecha se lleva a un espacio acondicionado, donde el grano es pisado por caballos y bueyes, y el rastrojo generalmente se quema, y esto cierra las labores del año. En algún lugar vi siete hombres arando, cada uno de ellos con un par de bueyes, y prosiguiendo cada uno en el mismo surco. Los bueyes estaban enyuntados por la cabeza —los yugos se situaban inmediatamente detrás de los cuernos, fijándose alrededor de la frente de los animales—. Cerca de Bonanza pasé por varios cerros de albarizas escalonados, cubiertos con vides, y aterrizados en los lugares más empinados.

Las riberas del Guadalquivir, en diez millas desde Bonanza, son llanuras aluviales aparentemente de gran extensión y parecen, tal vez como consecuencia de las últimas grandes lluvias, suficientemente húmedas como para que en ellas haya pasto para el ganado. Desde esta distancia a ambos lados las tierras mostraban señales de cultivo, y en ellas había ganado y caballos. Los montes que rodeaban las llanuras aluviales estaban cubiertos de olivos. En varios lugares se recogía maíz y mijo. Cerca de Sevilla había por todas partes plantaciones de naranjos. Las riveras aluviales eran mucho más reducidas y, aunque más altas que las de río abajo, no había lugar que estuviera cuatro pies por encima del agua; pero el río tenía mucho barro, y estaba crecido probablemente como consecuencia de las lluvias.

Viernes, 7 de Octubre, Sevilla.— Me encontré con que el *ordinario*, o transportista, con quien se me había recomendado viajar a Málaga, no estaba ni se esperaba que estuviera allí durante varios días. Todo el mundo me dijo que sería una locura intentar viajar por otro medio, pues los caminos están tan infestados de ladrones, que cualquier persona que intenta viajar sin la protección del *ordinario* es, con toda seguridad, despojado. Éste personaje consigue inmunidad para él y sus pasajeros pagando una especie de *chantaje* en cada viaje. Durante la semana que permanecí en Sevilla esperando por el transportista, hice dos excursiones por la zona. Por lo que había

entendido en Jerez, los alrededores de Sevilla eran famosos por sus plantaciones de olivos, y estaba ansioso de aprender durante mi estancia allí lo más posible de este tema. Mi primera expedición fue a las ruinas de la antigua ciudad romana, llamada *Italica*, que estaba en la margen opuesta del río, a unas dos leguas de donde Sevilla está hoy día situada, con el doble objetivo de visitar las ruinas y un convento de monjes Jerónimos, que tienen extensas plantaciones de olivos y prensas para extraer el aceite. Me acompañó un caballero que pertenecía a una casa de comercio inglesa, para la cual había traído una carta de presentación. Pasamos a través de un viñedo, el único que vi en muchas millas en Sevilla y cuyo vino, según dijo el *calesera*, no era bueno. Hicimos nuestra primera visita al convento cuando eran las 11, siendo la hora de la comida de los monjes las 12. Uno de ellos, con quien nos reunimos en el patio exterior, permitió que uno de los trabajadores de la finca nos mostrara la prensa de aceite –un tema muy crudo–. La prensa consiste en una viga de longitud inmensa, y no menos de cinco pies cúbicos de grosor, en la parte más gruesa. El pivote o pernio, en el que esa palanca actúa, está colocado a un cuarto de la longitud de la viga desde su extremo más grueso. El largo brazo de la palanca se eleva mediante un tornillo, y el extremo grueso presiona sobre las aceitunas que están colocadas bajo el mismo, metidas en una especie de estera hecha de una planta fibrosa*, después de haber sido aplastadas en un molino. Había dos o tres palancas de este tipo en el edificio. El hombre que nos mostró la prensa dijo que un buen olivo producía dos o tres *fanegas* de aceitunas en un buen año, y que generalmente una *fanega* de aceitunas daba una arroba (unos 4 1/2 galones) de aceite. Tras las prensas de aceite fuimos al jardín, donde hay algunos árboles frutales, y se cultivaban verduras. No había ni variedad en las plantas ni gusto en su distribución, pero allí, como en todas partes, había una noria en funcionamiento, con un buey. El agua se llevaba al jardín a través de pequeños canales. El *procurador*, o administrador del convento, a quien se le había hecho saber por el primer monje nuestro deseo de ver las instalaciones, había respondido que estaba ocupado y que no vendría. Fuimos entonces al granero, y lo encontramos ocupado en hacer la cuenta de una partida de trigo que algunos hombres estaban moviendo de una parte del granero a otra. Don Peres, mi compañero, le manifestó mi deseo de ver todo lo que fuera posible, y en particular las prensas de aceite. “Ah”, replicó, “Los ingleses son una gente muy ingeniosa, pero ellos conocen ya todo suficientemente bien y no necesitan ser enseñados”. En consecuencia observé cómo paseábamos por el granero sin moverse de su asiento, ni ofrecernos una simple observación, y pareció muy satisfecho cuando nos fuimos. El granero contenía una considerable cantidad de buen trigo, con algún maíz y mijo. Busqué en vano algún gorgojo, y descubrí que este insecto que ocasiona tantos estragos entre nosotros, era conocido aquí solamente por el nombre. Cuando íbamos para Itálica encontramos mucha gente desgranando maíz –perteneciente la mayor parte a los monjes, que son los propietarios y cultivadores de la mayor parte de la tierra que rodea su convento–. El modo de desgranar era cogiendo un instrumento romo de hierro (la mayor parte de ellos utilizaban la parte trasera de una azada, o el instrumento con el que limpian sus arados), y tomando la mazorca con su mano izquierda, con el extremo grueso hacia arriba la golpeaban hacia abajo una y otra vez hasta que el miz se desgranaba. En cada golpe la mazorca pasaba de arriba abajo por el sitio en el que era golpeada. Les pregunté a varios y me dijeron que mediante este proce-

(*) n.t. *gras* en el original. Se refiere a una ruda fibra vegetal, tal como esparto.

dimiento una persona podría desgranar de 4 a 5 fanegas, esto es, de ocho a nueve bushels al día, y que recibían un real por cada fanega; esto es, de 1/5 a 1/4 de dólar por día; pero no obtienen tales salarios con cualquier clase de trabajo. La cosecha de maíz parecía, por la calidad del grano, que había sido buena, y una de las personas me dijo que había cosechado a raíz de 50 bushels por acre. Las aceitunas de los árboles que examinamos en los alrededores del convento, no parecía que hubieran sufrido tanto como las de Jerez. El hombre que nos había mostrado las prensas, nos dijo que no se daba eso de una mala cosecha en los olivos cada dos años. Decía que todos habían sufrido mucho este año como consecuencia de las lluvias del verano, pero incluso así *sus* aceitunas no se habían perdido. A la vuelta dimos con un campo en el que muchos hombres y caballos estaban empleados en la pisa de mijo. Había nueve caballos, y un conductor para cada tres. Se les hacía correr a toda marcha en una superficie de un gran círculo, desde el centro hacia afuera, sobre el que estaba extendido el mijo que había sido segado con poco tallo. Habían empezado a medio día y terminarían por la noche. La producción sería de unas 80 fanegas –160 bushels–. Muchos campos en esta vecindad tienen plantado maíz entre los olivos, y se dice que el maíz no se ve perjudicado por aquéllos. Los olivos no se estercolean a menos que la tierra esté cultivada, y por tanto reciben una parte de la mejora que se destina al maíz.

Habiéndome hablado el comerciante para el que tenía una carta de presentación que un noble español, el Marqués del Arco Hermoso, había introducido el sistema de Florencia de preparación de aceite que él había aprendido durante una estancia en la ciudad de *Alcalá*, a unas cuatro leguas de Sevilla. En esta excursión estuve acompañado por Don Francisco Días, un caballero español que hablaba francés y para quien yo traía una presentación de Mr. Gordon, de Jerez. Esperábamos encontrar al Marqués, que era un amigo particular de Don Francisco, en su plantación.

La ciudad de *Alcalá*, debido tal vez a su excelente situación para los molinos de agua, está habitada casi únicamente por panaderos que envían su pan a Sevilla. En casi todas las puertas vimos a las mujeres sentadas separando del trigo los pequeños chinios y otras impurezas, que aquel arrastra como consecuencia de su rudo modo de trilla.

El marqués había salido de su casa de campo como una hora antes de nuestra llegada, pero encontramos un campesino muy inteligente que estaba encargado de ella en su ausencia y que contestó a mis preguntas con gran disposición e inteligencia. Hay 200 *aranzadas* de olivos, que han sufrido mucho este año por la lluvia. Cuando llueve en Agosto, como ocurrió este año, los olivos siempre sufren por ello. Estima la presente cosecha en unas 2.000 fanegas de aceitunas, que darán unas 1.500 arrobas de aceite; pero en un año muy favorable la plantación viene a producir 5.000 fanegas de aceitunas, lo que son unas 3.750 arrobas de aceite. Todo el terreno que vimos era de una marga arenosa muy ligera. Es arado una vez al año. Se ara una aranzada de olivar al día, pero no más de la mitad de la cantidad de prado o maíz tierra abajo. Se dan cinco tipos de aceitunas en la finca –una de ellas, La Reina, es de gran tamaño y se recoge para comer directamente. Los árboles de esta variedad producen poco fruto y éste, cuando se prensa, da poco aceite, pero es muy apreciada para comer, siendo tan grande como una ciruela de buen tamaño.

El molino para moler, o aplastar las aceitunas, consistía en una gran piedra circular, inclinada hacia el centro, en la que se dejaba suficiente espacio para que una muela de piedra de siete

piés de diámetro, y 14 pulgadas de grosor, diera vueltas sobre su canto. Un eje vertical, en el centro del molino, y que daba vueltas sobre un pivote, le transmitía el movimiento. Tras haber sido recogidas las aceitunas se dejan amotonadas por un período de unos 15 días antes de ser aplastadas. Después de ello se llevan a la prensa y es práctica común verter agua caliente sobre ellas para extraer el aceite. Se realizan tres prensados, cada uno de ellos con la adición de agua hirviendo, habiendo sido construida una caldera en un horno para el agua. El fluido al salir de la prensa va a una cisterna que, al llenarse va llevando el aceite arriba, dejando el agua debajo, que se saca cuando es necesario. El campesino dijo que la única diferencia entre el aceite de calidad y el corriente era que el primero era el zumo virgen, extraído con agua fría, y no mezclado con los del segundo y tercer prensados. La prensa en esta bodega estaba construida igual que la del convento: tenía 20 pasos de longitud, 14 de los cuales eran la longitud del brazo largo de la viga y 6 del corto o extremo de la prensa. Debía, por su grosor, contener muchas toneladas de madera. El aceite se almacena en grandes vasijas, algunas de las cuales estaban construidas en una parte protegida del muro, y cada una tenía capacidad para 100 galones. El aceite más fino producido por el Marqués no es del gusto de sus campesinos; éstos dicen que no tiene sabor, y prefieren el rancio aceite que están acostumbrados a utilizar.

Los árboles de esta propiedad eran considerados muy jóvenes como para dar aceitunas, aunque tenían seis años. Se podan cada año. Un hombre puede podar media *aranzada* en un día. Pero se dice que los olivos no requieren poda alguna hasta que tengan 25 o 30 años. 200 aranzadas son igual a 191 acres ingleses, y 3.000 arobas de aceite, que es la producción media anual, es igual a 12.735 viejos galones ingleses —unos 66 1/2 galones por acre inglés—.

No sé, no obstante, si estaban o no incluidos en esa estimación las 40 aranzadas que están enteramente plantadas con *La Reina*, que nunca se destina a ser prensada para obtener aceite. Incluso con esta deducción el producto sería bastante corto para lo que los Jerónimos decían producir, a saber, de tres a cuatro fanegas de aceitunas por árbol, dando cada fanega una arroba de aceite. Hay 60 árboles por acre inglés situados a 27 piés unos de otros, que es más o menos la distancia a la que están colocados en las plantaciones del Marqués; y, ciertamente, 60 era según dijo el campesino, el número de árboles en cada aranzada. 153 acres, a 60 árboles cada uno, darían 9.180 árboles, siendo el producto de 3.000 arobas, lo que da escasamente un tercio de arroba por árbol.

Esto estaba más cerca del cálculo de Don Jacobo Gordon que consideraba como bueno un rendimiento de 1 1/4 a 1 1/2 arobas por árbol. Los árboles de los Jerónimos, así como la mayor parte de los que vi en los alrededores de Jerez, estaban plantados en un suelo más rico y eran de dimensiones mucho mayores, pero esto nunca podría causar una diferencia tan grande entre los diferentes cálculos.

Las principales exportaciones de Sevilla son naranjas tanto amargas como dulces y limones. Se cultivan más naranjas dulces que amargas. Visité varias plantaciones, una de las cuales pertenecía a Mr. Wetherall, el comerciante para el cual había traído una carta de presentación. Los plantones se obtienen de pepitas de naranjas amargas y cuando las plantas tienen cuatro años son injertadas con dos o tres yemas de naranja dulce. Los huertos de naranjos se consideran de gran valor. Los árboles se plantan a la distancia de 21 o 22 piés por cada lado y, en los buenos años

darán de 1.000 a 1.200 o incluso 1.500 naranjas cada uno. Se riegan cada diez días y el suelo está preparado en pequeños compartimentos para permitir que se extienda el agua. Esta plantación se regaba mediante un motor de vapor, que estaba colocado en un cercano batán. Sevilla también exporta lana y aceite, pero esta campaña se ha exportado muy poca lana como consecuencia de la sospecha de que las lanas sajonas serían excluidas de los puertos de Inglaterra como consecuencia del *colera morbo*. En consecuencia, los precios han subido tanto que los comerciantes no pueden ejecutar las órdenes de sus corresponsales. Las lanas exportadas desde Sevilla son las de Extremadura, y son de calidad inferior. Los principales embarques de los vellones segovianos y leoneses se hacen desde Bilboa (sic). Me parece que nadie en Nueva Gales de Sur se percató, cuando los precios de sus lanas bajaron más del 50 por ciento en el mercado inglés (hace 4 o 5 años) que el Gobierno español había eliminado el derecho de dos reales (unos 5 peniques) a la exportación de las lanas de Extremadura y los tres reales (unos 7 1/2 peniques) de las de Segovia y León, haciendo posible entonces que las lanas se exportaran ampliamente, y que de otra manera nunca hubieran llegado al mercado inglés. Unos 50 veleros de 80 a 120 toneladas de carga, se embarcan anualmente con naranjas y limones en Sevilla. Las principales plantaciones están a alguna distancia de la ciudad. Esta parece ser una fruta no muy consumida por los habitantes (de Sevilla). Raramente se ve un naranjo en jardines, privados, o en cualquiera de los pequeños pueblos que rodean Sevilla. En este tiempo están recolectando la *Grenadilla* o granada, que es muy abundante, y esta, con melones, pan y aceitunas, parecen constituir, en esta estación, la principal dieta de la gente corriente a todas las horas del día.

Miércoles, 19 de Octubre.— El jueves por la mañana por fin tomé la caravana del *ordina-rio*, que al comiezo, consistía en seis carromatos, junto a una carreta con asientos tapizados y alpaldares, llamada una *tartana*, en la que fuimos tres frailes y yo mismo. También nos acompañaba cierto número de personas en burros y a pié, pero estas nos fueron dejando a medida que avanzábamos. Nos tomó seis días, incluyendo uno que estuvimos en Antequera, completar el viaje hasta Málaga, una distancia de 130 millas. Unas ocho millas antes de llegar a la primera ciudad, apareció una partida de hombres a caballo, con la evidente consternación de todo el mundo. Se dijo que pertenecían a la banda de José María, un famoso bandido que tenía 35 hombres bien montados y equipados y que cobraba contribuciones en todos los caminos de la provincia. Sin embargo, no se acercaron a menos de media milla y yendo uno de los muleros hasta ellos volvió en tres cuartos de hora y dijo que no eran ladrones sino soldados. No obstante, dos millas más adelante, paramos en una casa donde se nos dijo que era costumbre hacer una contribución par garantizar a los viajeros contra los ladrones; y habiendo sido recolectados 14 dólares, no volvimos a ver más la banda que causaba tal alarma.

Con pocas excepciones, todo el territorio de Sevilla a Antequera es de lo más rico que se pueda describir, pero en el más miserable estado de cultivo. No hay cercados salvo en un viñedo que otro, y es tal el estado de inseguridad personal, que no hay granjero o propietario que se aventure a vivir en esta tierra. Los habitantes se congregan en ciudades o en pueblos miserables, y solamente visitan los distantes campos para darles el cultivo imprescindible, y recoger la cosecha cuando está madura. Siendo este un cruce de caminos, las posadas eran de la más pobre descripción y la comida, que indudablemente era superior a la comida diaria de aquellos que incluso

estaban por encima del rango de campesino, era tal que indicaba la mayor de las pobreza. No vi más de 100 cabezas de ganado, o el doble como mucho de ovejas, durante todo el trayecto y solamente en una ocasión hubo embutidos sobre la mesa. Mis compañeros parecían considerarse afortunados cuando el menú incluía un estofado de conejo o liebre, y esto ocurría en un país suficientemente rico como para sostener diez veces su población con la mayor abundancia. Desde Antequera hasta Málaga, unas 22 millas, las características del territorio eran totalmente diferentes. En lugar de ricas y extensas planicies, rodeadas por suaves montes cubiertos de olivos, aquí el camino discurría a través de una sucesión de empinadas rocas y cerros, que en muchos lugares se podrían considerar montañas. Pero se notaba que la mano de la industria había actuado y, en lugar de un trecho formado por las sucesivas marcas de ruedas, había un camino cortado en las laderas y que serpenteaba a través de los montes con considerable arte. Aquí y allá también, donde se presentaba un espacio conveniente, se había establecido por sí mismo un campesino, y las plantaciones de vides y olivos, que con su trabajo habían rodeado su vivienda, habían dado a los estrechos valles y a las empinadas laderas de las montañas una apariencia de cultivo y fertilidad que en vano habíamos buscado en los anchos y ricos valles por los que habíamos pasado antes. A medida que nos acercábamos a Málaga esas plantaciones se hicieron frecuentes, aunque el país presenta sólo una sucesión de empinados montes; el suelo era de una suelta marga marrón completamente mezclada con la grava del substrato, que es de una arcilla o esquisto azul o gris, volviéndose marrón y deshaciéndose en trozos con la exposición a la atmósfera. En muchos lugares, como se veía a los lados del camino, había cinco o seis piés de ese suelo suelto, antes de llegar a la materia más sólida. Era evidente que las vides se habían plantado sin que el terreno hubiera tenido preparación previa alguna; y que no se había tomado ninguna precaución, incluso en los sitios más empinados, para evitar que el suelo se lavara. Las vides, en general, parecían estar tratadas de forma descuidada; la cepa estaba cerca de la tierra, y numerosos ramos se extendía en todas direcciones.

Eran las siete de la tarde cuando entramos en Málaga, habiendo viajado desde las tres de la mañana, momento en el que arrancamos a la luz de las antorchas. Durante todo este tiempo las mulas no comieron y tuvieron solamente una hora de descanso gracias al vuelco de un carromato, y a pesar de ello llegaron a Málaga sin ningún síntoma de fatiga.

Después de haber disfrutado de un confortable descanso nocturno, fui a entregar mis cartas de presentación. Una de ellas era para Mr. Kirkpatrick, el Consul de Hannover –escocés de nacimiento– que residía en España desde hacía 40 años y cuya amabilidad con los viajeros es proverbial. Me encontré con que la temporada de preparación de las pasas había terminado hacía algún tiempo; no obstante, Mr. Kirkpatrick, no dejó pasar el tiempo antes de buscar cuanta información fuera todavía posible conseguir.

Viernes, 21 de Octubre.– Esta mañana al amanecer, vino a por mí un caballero a quien Mr. Kirkpatrick le había solicitado que me mostrara su viñedo y me explicara el proceso de conservación de las uvas y salimos inmediatamente. Nuestro camino discurría a lo largo de la costa en dirección este, pues el viñedo de Don Salvador estaba en esa dirección, a una distancia de unas 14 millas. En la inmediata vecindad de Málaga el territorio es extremadamente escabroso, pero cada trozo en el que era posible confiar había una planta en cultivo. Las rocas consisten en escar-

padas masas de caliza que alternan con la misma clase de esquitos pizarrosos que habíamos visto previamente en el camino desde Antequera. En las dos primeras leguas había pocas vides, debido principalmente a lo escabroso del terreno, que no hubiera permitido su cultivo. Más adelante casi todo el monte estaba cubierto con vides, cuyo fruto es convertido en pasas. Todas las uvas son del tipo Moscatel largo blanco –la *Moscatel Gordo* de *Roxas Clemente*–. Mi acompañante me informó que esta uva no se da bien el interior y, en consecuencia, todas las pasas moscatel se hacen en dos leguas desde la costa. Las pasas Lexias, que se emplean para puddings, etc., se hacen en el interior. Llegamos al caserío de Don Salvador a las nueve y, tras un desayuno sustancial, fuimos a examinar las vides. Había seis o siete trabajadores ocupados en la preparación del terreno para olantar a corta distancia de la casa. No mueven toda la tierra sino que hacen unos hoyos cuadrados de unos dos piés de diámetro y no más de 20 pulgadas de profundidad. La distancia entre sí de los puntos centrales de esos hoyos es de siete piés, siendo esta la distancia a la que parecen estar invariablemente plantadas las vides en los montes que rodean Málaga. El viñedo que estaba examinando, como todos los de la zona, consistía en una serie de cerros escalonados. El terreno era por todas partes de una pizarra descompuesta, mezclada con abundante grava de la misma sustancia. En la parte superior del terreno el suelo parecía bastante duro y romperlo requería mucho esfuerzo, pero una vez roto queda suelto para siempre; tanto es así que se desliza por debajo de los piés incluso allí donde sólo hay una ligera inclinación. La distancia a la que se plantan las vides no varía de los montes a los valles, aunque en muchos sitios de los primeros los sarmientos escasamente alcanzan más de 10 o 12 pulgadas, mientras que en los valles se extiende en muchos piés. Nunca, bajo ninguna circunstancia, estercolean los viñedos: dicen que ello daría más tronco pero no añadiría nada en cuanto a la cantidad de fruto. Las ramas se podan más cerca de la cepa que en cualquiera otras viñas que yo haya visto jamás. Salvo los brotes a medio formar en la conjunción de la rama vieja y la nueva, no se deja nada para que desarrolle tronco al año siguiente. No pude encontrar un caso en el que se hubiera dejado el cornezuelo suficientemente largo como para contener el primer brote completamente formado, que está generalmente a una pulgada de la conjunción. El número de sarmientos parecía casi ilimitado; yo conté de 10 a 22 y raramente había alguna viña que tuviera menos de 10 y generalmente tenían de 2 a 15. La cepa estaba muy cerca de la tierra, no se hacía el menor esfuerzo para levantar los sarmientos o sostenerlos alejados de la tierra. Casi todos los racimos pues reposaban en ella, y allí donde el suelo era de composición menos arenosa, la mayor parte de aquéllos se perderían sin duda. Después de la poda, escardan la tierra y dejan limpia la cepa, con el fin de eliminar las barbas, o pequeñas raíces filamentosas que están cerca de la superficie. Dado que es raro que crezca ninguna hierba o mata entre las viñas y que el suelo está siempre suficientemente suelto, es evidente que requieren poca escarda o limpia. Fuimos a visitar un campesino vecino de don Salvador. Dijo que cuatro o cinco buenas viñas pueden dar suficientes pasas como para llenar una caja de una *arroba* de 25 libras, pero que lo normal de la zona es que se requieran, como media, nueve o diez. Las uvas pierden alrededor de dos tercios de su peso al secarse: ello daría por tanto una producción de 7 u 8 libras de uvas por viña –un cálculo que pienso debe de incluir una proporción mucho mayor de mediocres viñas que de las mejores, pues la mayoría de las del viñedo de Don Salvador, no me cabe duda, producían el doble de esa cantidad. Incluyendo, no obstante las viñas que se ven en

lo alto de los montes más elevados, el cálculo es probable que sea bastante correcto—. El campesino que visitamos estaba haciendo vino de algunas de sus uvas, aquellas que, después de estar casi secas, se habían estropeado por la lluvia. En un pequeño abrevadero detrás de la casa, se elevaba sobre el resto una pequeña porción del suelo de unos diez piés cuadrados. Estaba pavimentado con losas y en él un hombre pisaba las pasas, que había casi convertido en una pasta. Las amontonaba en una esquina cada vez que las pisaba con la prensa, que era simplemente un largo palo que pasaba a lo largo del pilón sin tornillo alguno ni otros medios que le dieran fuerza adicional como una palanca. A las pasas se les añadía un poco de agua para sacar su jugo y una parte del *mosto* se ponía a hervir hecho dos meses antes de uvas *Pedro Ximenes* y también alguno hecho de esta uva mezclada con moscatel: ambos eran tan dulces y almibarados como sea posible describir. Las uvas hechas pasas hacen ganar el doble de lo que se conseguiría haciéndolas vino y, por tanto, no se destinan a producir vino a menos que se estropeen por la lluvia.

Habitualmente se comienza a recoger las uvas hacia mediados de Agosto, escogiendo solamente aquellos racimos que están maduros. Una semana o dos más tarde, se vuelve a hacer otra selección y así sucesivamente una tercera y cuarta vez. En el viñedo hay siempre reservado un lugar, sin plantas, en el que se extienden las uvas una vez recolectadas, y se escoge una parte donde el suelo es del color más oscuro, con el fin de recibir toda la fuerza de los rayos del sol durante el día y retener el calor durante la noche. Los racimos se extienden separados en el suelo, no permitiendo que unos estén encima de otros: según Don Salvador durante el proceso se les da solamente una vuelta. A los 15 días están, generalmente, suficientemente secas. Esta campaña ha sido más desafortunada por haber comenzado las lluvias antes que en otras campañas en muchos años y la cosecha había sido especialmente buena. Don Salvador tiene la intención para futuros años de preparar *toldos* de madera, o esteras, para proteger las uvas durante su secado de las lluvias y también cubrirlas durante la noche. Dice que el secado de las uvas se retrasa tanto por su exposición a los relentes de la noche, que cuando tenga medios de cubrirla durante la noche espera secarlas en la mitad del tiempo que es habitual ahora. Antes de extender los racimos, se separan las uvas pequeñas, así como todas las que estén dañadas: las pequeñas se secan separadamente. Vi una pila de ellas en casa de Don Salvador que tenían el aspecto de currants muy grandes. Cuando se les da la vuelta a las uvas se hace algún espurgo, o se arrancan algunas; no hay una regla en especial para juzgar cuando están suficientemente secas, esto se aprende con la experiencia—. Cuando llueve durante el secado, los tallos se ponen negros o con aspecto de mohos, en lugar de ser de un brillante marrón claro. Según Don Salvador, el distrito que produce la uva Moscatel se extiende solamente tres leguas más al este; esto es, no tiene más de tres leguas a lo largo de la costa y dos leguas hacia el interior. Dice que el valor del terreno plantado de ella es de unos 3.000 reales, o 150 dólares por *fanega*. Hay un trozo de tierra, junto a la suya, que están ansiosos de comprar y darían por ella 1.500 reales por *fanega* —plantarla de vid costaría 500 reales más y no daría rendimientos durante tres años—. Cada *fanega*, dice, contiene 650 cepas y puesto que cada cepa está a siete piés de sus vecinas, una *fanega* tiene 31.850 piés cuadrados, que son 2 *roods* 37 *perches* en medida inglesa. Se requieren, dijo, diez hombres en un día para plantar una *fanega*. Si 10 cepas dan 25 libras de pasas, una *fanega* dará 1.625 libras, o 65 *arrobas* o cajas de 25 libras cada una; lo que sería para un acre inglés 2.222 libras. Don Salvador paga a sus trabajadores 3 1/2 rea-

les, unos 8 3/4 peniques, al día, además de la comida. La comida consiste, por la mañana en una sopa de lentejas o cosa similar, a medio día cerdo, y por la noche, el *aspachio* (sic), o sopa fría, descrita anteriormente, pan y uvas a discreción. El coste total diario es de unos 5 1/4 reales, o 14 peniques.

Sábado, 22 de Octubre.— Habiendo leído a Mr. Kirkpatrick mis notas de la excursión de ayer, dijo que la información de Don Salvador era en general correcta, pero añadió las siguientes observaciones: La uva Moscatel, piensa Mr. Kirkpatrick, puede cultivarse a cuatro leguas de la costa, pero no prospera más allá de esa distancia. La extensión de costa en la que su cultivo es posible debe ser también de cinco o seis leguas por lo menos, pues el principal cultivo de la misma se da en los alrededores de Velez Málaga, cinco leguas al este de Málaga. Hay tres clases distintas de pasas: 1º, la Moscatel, que es la mejor de todas, y siempre se envasa en cajas de 25 libras y en cajas de la mitad o un cuarto de esa cantidad respectivamente, 2º, pasas de Sol o de Flor, que se preparan de un modo muy parecido en todos los aspectos a la Moscatel, pero de una uva diferente —una uva muy grande llamada en el país Uva Larga. Estas se envasan generalmente también en cajas, pero a veces también bunch raisins (uvas en racimo); las otras son en general de inferior calidad, y van separadas de los tallos. Las pasas de Sol o de Flor se conservan mejor que las Moscatel, y por esta razón es esta variedad la que se envía habitualmente a India. 3º, las pasas Lejía, que se envasan en barriles, o en cestos de esparto llamados *frails* (seros). Estas pasas son de una calidad inferior, y —las uvas de las que se hacen— requieren ser introducidas en una solución (*Lexia*) de cenizas de leña con un poco de aceite antes de secarse.

Las pasas Moscatel le producen al cosechero de 30 a 40 reales por caja según el año. Este año se han dado hasta 52 reales por algunas que, con la ayuda de *toldos* se habían preservado sin ser tocadas por la lluvia. Cuando las Moscateles están a 40 reales, o 2 dólares por caja de 25 libras, las Flor están en torno a los 30 reales, y las Lejía solamente entre 24 y 28 reales por quintal de 100 libras. Mr. Kirkpatrick dice que 12 acres ingleses son 13 fanegas. Según sus cálculos, un acre producirá, a 2 1/2 libras cada cepa, 1.760 libras, que a 40 reales por caja, o 4 peniques la libra, darán 29 £ y 7 chelines —a 30 reales, 22 £ por acre—. De esto se debe, no obstante, deducir el coste de las 70 cajas, a 4 reales cada una, que suma 2 £, 17 chelines y 6 peniques. Así y todo parece un cultivo de lo más rentable, tanto que me inclino a pensar que la cantidad es menor que la estimada. Los gastos de cultivo no pueden exceder las 5 o 6 £ por acre. Las siguientes cifras de la exportación de frutos de Málaga fueron tomadas de informaciones detalladas que habían sido copiadas de las certificaciones de la Aduana, y dejadas en la oficina de Mr. Kirkpatrick:

ACCOUNT OF FRUITS EXPORTED FROM MÁLAGA

Countries to which exported	No. of Vessels.	Raisins.		Almonds.		Figs. Cases, 36 Barils, & Frails, 56lbs. ea each.	Grapes. Bars, 36 to 40lbs. each.	Lemons. Cases of 1000 Lemons	Oranges. Cases of 1000 Oranges	Pomegranates
		Box of 25lbs. ea	Barils of 100lbs. each.	Frails of 56lbs. ea	Box of 28lbs. ea					
England	58	83,410	11,624	4,503	6,775	8	14,573	4,984	321	165
France	11	21,156	1,479	"	"	"	25	787	41	"
Holland	8	901	3,906	"	"	"	20	1649	78	"
Bremen	2	300	1,326	"	"	"	50	170	"	"
Hamburg	8	2,051	4,825	"	"	"	442	2,080	25	"
Copenhagen	4	400	3,180	380	"	"	425	660	88	"
Petersburgh	3	950	"	"	"	"	1,400	420	"	"
United States	13	39,424	7,604	"	91	"	1,430	418	"	"
Totales	107	148,592	33,944	4,883	6,866	595	18,365	11,168	553	165
England	41	52,909	6,004	612	2546	10	10,862	3,942	202	90
France	14	31,859	1,970	"	"	"	48	1,275	24	"
Holland	9	17,627	4,810	50	"	"	34	1,845	54	"
Bremen	1	280	720	"	"	"	33	110	"	"
Hamburg	12	6,318	3,571	"	"	50	578	3,083	65	"
Copenhagen	6	827	4,795	"	"	"	407	1,114	10	"
Petersburgh	2	500	"	"	"	"	1,400	450	"	"
United States	24	89,840	11,379	"	404	"	4,921	2,169	"	550
Totales	109	200,160	33,249	662	2,950	1,561	18,283	13,988	355	580
England	36	45,582	3,219	2,319	2,987	4	11,105	3,938	60	203
France	11	17,487	1,486	"	"	"	6	115	97	"
Holland	8	9,170	1,773	"	"	"	5673	2,982	1649	154
United States	30	127,683	17,778	"	405	608	78	189	"	"
Bremen	2	510	317	"	"	"	724	3,277	79	"
Hamburg	12	927	994	"	"	"	370	785	"	"
Copenhagen	5	650	2,902	"	"	"	49	240	"	"
Petersburgh	2	107	600	"	"	"	2070	840	10	"
Leghorn	3	500	"	"	"	"	"	"	"	"
Genoa	2	4,000	"	"	"	"	"	"	"	"
Totales	112	216,916	29,089	2,319	3,392	612	20,172	14,015	506	"

Year 1830, from 24th August to 27th October

Year 1829, from 3rd Sept. to 30th Oct.

Year 1828, from 1st Sept. to 31st Oct.

Las cajas son en parte de pasas *Flor* o de *Sol*, pero principalmente lo son de *Moscatel*. Los barriles y seros son principalmente de *Lexias*

En primavera se hacen envíos para el Báltico y también se mandan pequeños bultos en todo momento en algún que otro barco. Según la opinión de Mr. Kirkpatrick, al fruto de la temporada embarcado debe sumarse un 20 o 25 por ciento más para obtener el de la exportación de Málaga. Según esto el total de pasa anualmente exportadas por Málaga sería de unas 4.000 o 4.500 toneladas*. Las almendras que se embarcan en Málaga son de la variedad llamada Jordan, que como las pasas Moscatel, se dan solamente en un distrito muy limitado. Mr. Kirkpatrick tenía ese día empleadas unas 100 mujeres descascarillando almendras en su patio. Esto cuesta tres reales por fanega, de la que resultan de 20 a 22 libras de almendras sin cáscara. Una fanega es el producto de tres o cuatro árboles. El cultivador recibe de tres a cuatro dólares por fanega. Las mujeres parten cada almendra por separado poniéndola sobre un pequeño yunque y golpeándola con una pequeña barra de hierro; otras en una mesa las separan de la cáscara. Los confiteros compran las cáscaras para sus hornos y ello casi cubre los costes del descascarillado. Es tal el valor de la almendra Jordan, que el derecho de importación de la misma en Inglaterra es de 4 £ y 15 chelines por cwt., lo que es el doble que el de las variedades corrientes. La almendra Jordan se distingue de la cimún, o almendra Valencia, por ser de aspecto más alargado.

Lunes, 24 de Octubre.— En este día he visitado los almacenes de los Messr. Rein y Compañía, la primera casa mercantil de Málaga. En un almacén estaban recibiendo pasas de Lejía de la zona. El cultivador, a comienzos de la temporada, consiguió diez reales por arroba de 25 libras, siendo los precios ahora sólo de siete. Esta temporada la calidad es muy mala, pues muchas de las pasas están dañadas y rotas como consecuencia de la lluvia. A diez reales la arroba un quintal de 100 libras importa dos dólares -o un penique por libra-. Un campesino que había venido con el fruto, dijo que se obtenían de diez a doce quintales por fanega. La gente de la oficina era del parecer que, ya fuera por ignorancia o intencionadamente, aquel daba una cantidad menor de la real. En este caso se obtendrían veintidós dólares por fanega.

Mr. Delius, el encargado del departamento de fruta, dijo que pensaba que una estimación de 1.625 libras de pasas Moscatel por fanega, era probablemente la correcta. Dijo que considerando 60 arrobas -esto es 1.500 libras- como una buena temporada, la media era de 50 a 60 arrobas. Cerca de los almacenes de los Messr. Rein estaban envasando limones. El cultivador cobraba siete dólares por caja de 1.000 unidades: los más grandes se envían a Inglaterra. Cada uno de ellos se envuelve en un trozo de papel por mujeres que hacen el trabajo con mucha rapidez; éstas están empleadas por día y cobran cinco reales, en torno a un chelín, por su trabajo. Las uvas en fresco que se envían a Inglaterra se envasan en serrín de roble, que se importa de Inglaterra, no habiendo otra alternativa. Es una recia uva carnosa llamada Loja por el lugar en la que se cultiva, que se mantiene hasta Abril y Mayo. Hay una uva negra grande muy abundante en este momento en los mercados y también una uva blanca grande ninguna de las cuales se distingue especialmente por su sabor; se venden a cuatro *cuartos*, aproximadamente un penique, la libra.

La casa Rein y Compañía posee extensas plantaciones de caña de azúcar en Almuñécar, a unas 30 o 40 millas al este de Málaga. Estaba dispuesto a acompañar a Mr. Delius, un miembro

(*) n.t. se sobreentiende que son *long Tons*, o Toneladas inglesas, equivalentes a 1.12 Toneladas métricas.

de la casa, a visitar esas plantaciones, por las que sentía un alto grado de interés, pues confiaba en que si la caña de azúcar se podía cultivar aquí, debería prosperar en Port Macquarie. No obstante, habiéndose presentado mientras tanto la oportunidad de un velero para Marsella, resolví tomar mi pasaje en él. Obtuve de Mr. Delius la información siguiente en relación a las plantaciones de caña de azúcar. Ésta se ha cultivado en esta parte de España desde hace casi 100 años, pero nunca lo había sido en gran medida. Las plantaciones de ahora son las más extensas que haya habido antes nunca jamás. No obstante, la producción en su conjunto no supera los 20.000 quintales, de los que 5.000 son producidos por esta casa; 20.000 quintales, de 100 libras cada uno, son 894 toneladas. Las plantaciones de Rein y Compañía no son muy extensas, pero han instalado un molino y una destilería. Reciben la caña de los cultivadores y le entregan a ellos la mitad del producto obtenido. Se han cultivado cuatro o cinco variedades de caña, pero por ahora han concentrado su atención en la caña Otaheite larga, pues encuentran que prospera mejor y da mayor rendimiento. El terreno es por lo general suelto y arenoso, pero muy rico, y también se estercolea profusamente.

La plantación se hace en Mayo y las cañas se cortan al Febrero siguiente, durando la planta madre seis años. El corte se realiza a 10 pulgadas de la superficie. En un hoyo se plantan seis matas, haciéndose estos nada más que a una distancia de tres piés cada uno de otro, de tal modo que es imposible entrar en la plantación una vez que las plantas han alcanzado una cierta altura. La tierra se ara con arados de bueyes, pero por supuesto, solamente cuando las cañas son muy jóvenes, o al principio de la temporada. Las cañas llegan a tener el grosor del brazo de un hombre, y una altura de 18 a 20 piés. Mr. Delius ha visto cañas recolectadas de quince piés. Una fanega de buena tierra viene a dar de 45 a 50 quintales, esto es, de 4.500 a 5.000 toneladas de azúcar. Tienen una refinería en la plantación. Este año su azúcar se vendió a un 10 por ciento más que la importada y su ron promete, cuando haya envejecido, ser igual que el de las Indias Occidentales. Ahora tiene dos años, pero dado que el que han hecho hasta ahora no ha tenido éxito por haber sido vendido al consumidor demasiado pronto, van a enrejecerlo por dos años más. A veces las heladas dañan un poco a la caña de azúcar, pero éstas se dan raramente. En 20 años Mr. Delius ha visto en dos ocasiones una helada del grosor de un dólar durante la noche. Por el día la oscilación normal del termómetro en los meses de invierno es de 56 a 48, en Mayo y Junio de 72 a 75, en Julio y Agosto de 78 a 82 ó 83, excepto cuando una o dos veces al año sopla el terral, alcanzando los 100. La temperatura de la atmósfera a lo largo de la costa es bastante uniforme. Durante 20 años Mr. Delius nunca observó en el barómetro una variación de más de una pulgada suele variar entre 29 1/2 y 30 1/2. La caña de azúcar sólo crece dentro de cinco millas desde la costa. Más allá es mayor el riesgo de helada y el tiempo menos estable. La tierra plantada de caña de azúcar se riega dos o tres veces cuando los tallos son muy jóvenes pero, a juicio de Mr. Delius, no se necesita más. Todas las plantaciones necesitan medios de riego.

En relación al valor de los viñedos, un amigo de Mr. Kirkpatrick me dió la siguiente información: Compró una propiedad hacía cinco años; estaba situada a unas dos leguas de Málaga, y estaba enteramente en el monte. Los viñedos se valoran según el número de cepas. Un *abrazo* (sic)* contiene 1.000 cepas, lo que situadas a una distancia de siete piés unas de otras, da 180 *per* -

(*) n.t. se sobreentiende que se refiere a una *obrada*.

ches, o un acre y 20 *perches* como extensión de un *abrado*. En esa propiedad había 80 *abrados*, o 90 acres, plantados de vides que estaban en muy mal estado. También había 150 acres más no plantados y que estaban considerados de poco valor. El precio fue de 5.000 dólares, unas 1.050 £ casi 12 £ por acre por las vides, considerando sin valor el resto. La producción fue muy pequeña durante los cuatro primeros años, el año pasado de 600 arrobas, este de 1.000 y la próxima temporada si es favorable producirá 1.500 arrobas. El vino nuevo, tan que son igual a 4.500 galones, son sólo 50 galones por acre, y éstos al precio más alto posible sólo ocho dólares y un tercio por acre. Este es un rendimiento muy pobre, tanto en cantidad como en valor, de tal modo que es probable que el viñedo esté todavía muy lejos de haber alcanzado su completa fructificación y que los 150 acres hayan sido una considerable parte del precio, a pesar de su falta de valor.

De los viñedos que rodean Málaga el producto, cuando no es pasas, consiste principalmente en un vino seco. Es similar al Sherry, pero muy inferior en sabor y se destina principalmente a los americanos. La demanda de América se ha incrementado grandemente desde el general establecimiento de sociedades por la temperanza en ese país. Este vino mantiene un sabor dulce hasta los dos años. El *Old Mountain*, o vino dulce Málaga, que tan demandado era antes, está hoy día casi pasado de moda en el mundo y se hace muy poco de él. Antiguamente era la principal exportación de *Málaga*.

Viernes, 28 de Octubre.—Habiendo sido presentado a Mr. Bryan, un caballero de origen irlandés y cuñado de Mr. Heredia, uno de los principales comerciantes de Málaga, fui con él a visitar las bodegas de este último. No hay vino como la Malvasia que, según se dice en la *Topographie des Vignobles*, se produce en Málaga. El vino *Muscat* (Moscatel) es bastante escaso, dado que son mucho más rentables las pasas. Hacen un vino dulce blanco con el Pedro Ximenes, al que se le añade una pequeña porción de vino Moscatel, para darle el sabor de este. La única diferencia entre este vino y el de los Montes, es que a este último se le mezcla una parte de *mosto*, que mediante cocción ha sido reducido a un tercio de su volumen, lo que también le da a aquél el color marrón. Mr. Bryan dice que durante los últimos dos años ha habido una gran demanda de vinos dulces desde los Estados Unidos. Por tanto, la mayor parte de los vinos hechos este año han sido dulces, y los cosecheros han obtenido un mejor precio. El productor ha obtenido este año con el vino nuevo doce reales por arroba. La diferencia en la fabricación del vino dulce y el seco es que cuando las uvas se destinan a hacer el primero, se extienden al sol durante tres o cuatro días. El vino nuevo si es dulce, vale una tercera parte más que el seco. Según Mr. Bryan, un *abrado*, de 1.000 cepas, incluso en los montes, produce a veces tres o cuatro toneles de vino. Ultimamente Mr. Heredia ha comprado un viñedo de 400 *abradoes* (sic), que están ahora mejorando. En uno o dos años más espera que dará 1.000 toneles de vino anualmente. Mr. Bryan piensa que puede tener 500.0000 cepas y dice que las variedades de vides principalmente cultivadas son la Pedro Ximenes y la Doradillo. De ellas se hacen vinos tanto secos como dulces, siendo la diferencia solamente el tratamiento. En el viñedo de Mr. Heredia, que está situado al norte de Málaga, cerca de la cima del monte, hay quince variedades de vid pero la mayor parte con mucho es de las dos variedades mencionadas. El sistema de poda en los alrededores de Málaga ha sido hasta ahora, según Mr. Bryan, muy malo, siendo práctica universal dejar una yema por sarmiento, ya sea débil o fuerte, y sin ninguna medida para impedir que éstos cayeran sobre la tierra. Desde que esta casa se ha convertido en tan gran propietaria de vides, ha trido hombres de

Xerez de la Frontera para podar las viñas, de acuerdo al sistema que se sigue en este último lugar; pero encuentran gran dificultad en conseguir que su propia gente siga el ejemplo. Mr. Bryan insistió mucho en que visitara con él su viñedo, en el que estaban podando por entonces, pues las hojas habían caído debido a la baja temperatura a esa altura, a pesar de que cerca de Málaga aquellas estaban todavía perfectamente frescas. Prometió enviar a Mr. Kirkpatrick una selección de esquejes de cada una de las variedades que hay en el viñedo y por otra parte, me pidió que comprara todas las publicaciones que han aparecido últimamente en Francia sobre temas relacionados con el cultivo de la vid y cualquier otra información que me pareciera a mí ser particularmente valiosa para ellos. Esto, me dijo, les ahorraría la molestia de un viaje que había estado considerando hacer a Francia.

Mr. Bryan desaprueba el sistema que se sigue en Jerez de dejar vacía una quinta parte en cada barril, con el tapón suelto para permitir el paso del aire. Cita la Química del Dr. Ure como una autoridad contra esta práctica. No obstante, raramente, aunque esto ocurre inevitablemente con vinos de menor cuerpo.

Los cosecheros en la zona de Málaga no mantienen su vino doce meses antes de venderlo al comerciante como sí hacen los de Jerez. Usan vasijas de barro con forma de urna y a veces suficientemente grandes como para contener dos o tres toneles. Una vez que se extraen los mostos se vierten en esas vasijas y cuando están todas llenas, con el fin de hacer sitio, el vino se lleva, más o menos fermentado, a los almacenes del comerciante. Los medios de transportes son mulas y asnos, yendo el vino en pellejos, que debido al constante uso no dan ningún sabor al vino. No parece haber ninguna diferencia en el precio como consecuencia de una real o supuesta diferencia en la calidad; y el cultivo de la vid, excepto en el caso de la Moscatel para pasas, parece llevarse a cabo de forma muy deficiente.

Messrs. Heredia y Compañía enviaron una cantidad de vino a América sin brandy que gustó mucho y se consideró tenía un cierto parecido al Champagne. También probé vino de un año, que se me dijo era parecido al que se había enviado. Era muy deficiente en sabor, pero prometía que podía llegar a ser un vino de buen cuerpo cuando envejeciera. También probé algún vino que había sido enviado a la Habana para el viaje, pero me pareció que era demasiado insípido y sin gusto. Mr. Bryan se quejaba de la presencia de ácido tartárico en sus vinos, que les da, cuando son nuevos, un sabor áspero. A mí me parecía que tal ácido era más bien insuficiente que excesivo, y le dije que pensaba que sus vinos podrían tener más carácter si fermentaran con los hollejos, y tal vez incluso con parte de los tallos. Creo que lo insípido del sabor, o *fadeur*, para usar una expresión francesa, se debe principalmente a que el *mosto* contiene solamente los principios más puros de la uva. Una fermentación más violenta, producida por la fermentación en masa de una mayor cantidad haría, por otra parte, que el vino madurara tan pronto como ahora, no obstante la adición de esos otros principios. Ciertamente no hay duda que permitiendo que una porción más grande de ácido tartárico se mezcle con el mosto con hollejos y tallos, se produciría mucho antes una fermentación más perfecta.

El mejor vino de las bodegas de Mr. Heredia no difiere mucho de un buen sherry. No han adoptado aún el sistema de soleras que nunca se agotan. Pero Mr. Bryan dice, que su atención ha estado tan dedicada a otros propósitos que hasta ahora no han prestado tanta atención a sus vinos como harán ahora que se han embarcado tan extensamente en el negocio.

Por la tarde acepté una invitación de un viejo comerciante irlandés, que llevaba asentado en Málaga cuarenta años –Don Juan Langan– a visitar sus bodegas. Estaba especializado en el envío de vinos de calidad a Inglaterra e Irlanda y, en particular en proveer las bodegas de la nobleza y hombres de gran riqueza. Aunque no tiene un gran stock, decididamente tiene los mejores vinos que he probado en Málaga –vinos secos–. Según dice algunos de ellos tienen veinte años y más. Algunos de sus vinos de siete u ocho años se parecen a un buen Sherry, y estaba de acuerdo conmigo en que su vino dulce de esa edad era igual a aquéllos tres veces más viejos. También estaba de acuerdo conmigo en que la gran vejez de aquellos vinos bajo ningún medio mejora proporcionalmente su calidad, y él evidentemente entendía el arte de dar cualidades generalmente atribuidas a la edad, mediante la mezcla y otros tratamientos. Era la expresión del éxito en este tipo de negocio, teniendo la reputación de haber hecho una gran fortuna.

Por la tarde me despedí por última vez de mi amable y admirado amigo Mr. Kirkpatrick y embarqué para Marsella en la goleta francesa en la que había reservado mi pasaje. Le dejé a Mr. Kirkpatrick un memorandum con el siguiente encargo: “Preparar una caja de tres piés de largo, dos de profundidad, y dos de ancho, que deberá contener unos 500 esquejes de vides, cada una de ellos de la longitud de la caja. El libro llamado *Conversaciones Malagueñas* contiene una lista de las variedades que se cultivan en la zona de Málaga. Tal vez hay algunas nuevas variedades que no se conocían cuando fue publicado. En él hay enumeradas alrededor de treinta variedades. Ello permitiría que se enviaran de trece a catorce esquejes de cada variedad; pero dado que no será posible obtener esquejes de cada una de las variedades, habrá en tal caso sitio en la caja para enviar una cantidad mayor de las más valiosas, por ejemplo, la Moscatel –la Larga, o uva larga, de la que se obtiene la pasa flor– y la Pedro Ximenes. De las variedades menos estimadas serán suficientes seis u ocho esquejes. Se tendrá en cuenta que hay dos tipos de Moscatel; la pequeña pueda que sea poco apreciada en este país, pero puede que se adecúe a nuestro clima mejor que la otra. Mr. Delius mencionó una vid que había producido racimos que pesaron cincuenta libras. Tal vez fuera posible obtener esquejes de esa variedad, incluso de la misma viña. No me gustaría que se olvidara la pequeña uva de Corinto. El esqueje se deberá de tomar de la parte más baja del sarmiento, tan cerca como sea posible de la cepa, cortando la parte superior de la rama. Los mejores son los que tienen mayor número de nudos o brotes; se debe de atar un pequeño trozo de madera numerado a cada atillo, correspondiente el número a la descripción de la lista.

Junto al nombre en el libro, y color de la uva, sería deseable que se escribiera el nombre que se le dé más habitualmente en el país, así como si es más estimada para pasas o para vino –y en tal caso si es para vinos dulces o secos– si es de gran desarrollo o lo contrario –si es temprana o tardía– si se cultiva en viñedos, o en los jardines, y cualquiera otra particularidad que las distinga. Los esquejes se embalarán mejor si se seleccionan los más recto posibles. Si resulta que no hay sitio para enviar siete u ocho esquejes de las variedades menos estimadas, disminuya el número a cuatro o cinco, pero bajo ninguna circunstancia me gustaría que hubiera menos de veinte a treinta de Moscatel, Flor y Pedro Ximenes respectivamente.

Los huecos entre los esquejes deben de rellenarse con arena y tierra muy seca. Se deben de preparar dos cajas según lo descrito más arriba, enviando una con el primer barco que parta después de que hayan podido ser cortadas con seguridad, lo que sin duda puede hacerse en torno al

primero de Diciembre, el duplicado se enviará en el siguiente barco que sea posible y ambos se enviarán a Messrs. Walker, Londres, que pagarán todos los gastos en que se haya incurrido hasta la llegada de las cajas a Londres y desde allí las enviarán a Nueva Gales del Sur en diferentes barcos en cuanto haya oportunidad. Tal vez, junto a lo anterior, Mr. Kirkpatrick pueda tomarse la molestia de conseguir una cantidad, por ejemplo un galón, de los dátiles más frescos de la variedad *Royal* de Berbería, así como algo de las variedades corrientes, y un galón de almendras Jordan enviandolos en una caja a la misma dirección. También, en la misma caja pondrá unas pocas semillas de la mejor cebolla que es tan abundante en Málaga, y de alguna variedad estimada de melones, o de cualquier otra fruta o verdura que crezca de semilla que sea considerada merecedora de atención. Después de mi llegada a Londres me enteraré cuales son las mejores épocas y modos de enviar plantones de castaña española y almendra Jordan, y me tomaré la libertad de escribir a Mr. Kirkpatrick sobre el asunto, esperando que él estimará más un placer que una carga contribuir al progreso de una colonia en la que hay tan gran número de paisanos suyos como es Nueva Gales del Sur”.

Durante mi estancia en Málaga también escribí una carta a mi amigo Dr. Wilson, que contenía las siguientes observaciones y dudas en relación a los vinos de Jerez:

“He estado pensando bastante acerca de los vinos de Jerez y hay algunos puntos en los que no puedo sentirme satisfecho. Usted sabe que cuando la práctica de devolver la espuma al vino por medio de un embudo fue expuesta por Mr. Domecq, nosotros la condenamos. Me parece que después de todo puede ser en la mayor parte de los casos lo mejor que se puede hacer. Es el principio de la sacarina el que indudablemente es el más abundante en las uvas de esos climas, y la fermentación imperfecta que tiene lugar en un tonel puede necesitar que se continúe con la adición de levadura que, si no fuera por el embudo, escaparía. Creo que Cormack usaba la expresión de que para alimentar el vino debería hacerse volver la espuma; en esto no me caba duda de que estaba en lo cierto. Por otra parte, ello parece estar de acuerdo con que una buena parte del Sherry, incluso de las albarizas, se estropee. Esto puede prevenirse sin duda con una medida contraria a la anterior. Me parece que Domecq dijo que a veces 100 toneles de vino de Machar Nudo se estropearon en una campaña. Me gustaría que le preguntara si ha habido algún ejemplo de que se haya estropeado vino desde que adoptó la práctica de permitir escapar la espuma. Tal vez hay ciertos tipos de uvas en el viñedo que producen un vino sin cuerpo. Tal vez algunas partes del terreno no dan uvas a la perfección. Usted sabrá por Chaptal la diferencia que existe frecuentemente en Francia en el valor del producto de dos lados diferentes del mismo monte. Una cuestión que siempre olvidé, o a la que no presté atención en Jerez, fue si se había descubierto que la diferente exposición afectaba a la calidad del vino. Sospecho que estas cosas han sido pasadas por alto.

Cuando vi el estado de las uvas que Domecq estaba prensando, y que parecían de hecho no peores que otras que vi por todas partes, pensé que era fácil considerar la refermentación que tan generalmente afecta a los vinos de Jerez. El capataz de Cassabon, no obstante, nos mostró más adelante que aunque rotas o en apariencia podridas, las uvas no se habían de ninguna manera echado a perder realmente. Esto afectó a mi creencia de que el madreo fuera resultado del empleo de uvas pasadas. En su conjunto, pienso que si al principio se diera una fermentación mas perfecta, más adelante habría menos madreo en el vino. Pienso que encontrará en Chaptal, que la

graisse, que yo considero se trata de lo mismo, se presenta con más frecuencia en vinos que han tenido poca fermentación; esto es, en aquellos en los que con el fin de conservar el *bouquet*, se para la fermentación. Él dice en alguna parte también que era habitual en Orleans fermentar el *mosto* con tallos y hollejos. Una vez no obstante, pensando en aliviar su vino en un grado de aspezeza mediante el no sometimiento de los tallos a la fermentación, se encontró que el vino era mucho más propenso a *graisse*, y que volvió a su vieja práctica. Dice que en varias partes de Francia prescinden más o menos de los tallos, según la temporada haya sido o no favorable para la maduración de las uvas. En un año bueno dejan todos los tallos, considerando que es necesario producir una fermentación perfecta. En ningún sitio de España, hasta donde yo puedo saber, se fermentan siquiera los hollejos de las uvas*. Por lo que me concierne, yo deberé dar mucha importancia a esto, y esperar importantes resultados de un ensayo del sistema de grandes cubas y de la fermentación de los hollejos, con el fin de una vez de ver su efecto en una fermentación en marcha. En la mayor parte de los casos pienso que se conseguirá un Amontillado; esto es, si se permite a las uvas madurar tanto como se les deja ahora, se les seca al sol, y se les ayuda más aún mediante la posterior adición de yeso (¿Por cierto, no puede contribuir el yeso, absorbiendo el ácido, a producir el madreo?). Pero si, como es la práctica habitual hasta ahora en San Lucar, se hace la vendimia antes de que todas las uvas alcancen la madurez completa, y fuera menos particular el privarles de humedad, entonces pienso que se conseguiría algo así como un vino entre el Manzanilla y el Amontillado; no tan seco como este último, pero con mucho de la suavidad y riqueza del Sherry añadidas a la ligereza del Manzanilla. Éste es, de hecho, el vino natural del país en los suelos ordinarios. Si el producto de los albarizas se tratara del mismo modo, se conseguiría un vino del mismo carácter, pero probablemente sobrepasando en calidad tanto como los reales vino de Chateau Margaux y Haut Brion sobrepasan las ordinarias cosechas de Claret. Junto a esto no puedo sino pensar que es cierto, y para el comerciante lo más rentable, que se tendría en dieciocho meses un vino tan maduro como ahora se consigue en tres o cuatro años. Hay otros dos o tres pequeños puntos, acerca de los cuales me gustaría preguntar. Domecq dijo que cierto número de sus uvas se habían podrido este año como consecuencia del tiempo húmedo y de la lujuriente vegetación. Dijo que pensaba prevenir esto para temporadas similares en el futuro quitando las hojas para dar a las uvas sol y aire. ¿Por ventura no es esta una práctica generalmente conocida en el país? En el sur de Francia es una parte regular de los trabajos del viñedo, salvo en estaciones señaladamente secas. Otra pregunta es, ¿nunca quitan la parte superior de la rama después de que las uvas se hayan formado? Me gustaría conocer las ideas de Pedro Domecq acerca del agua piés. En muchas temporadas, dice Cormack, el agua piés es mejor que el fruto del primer prensado, -lo que puede deberse desde la mera excesiva madurez de la uva hasta a su contenido excesivo en materia sacarina en proporción a su humedad-. ¿No sería mejor hacer la vendimia antes? En lugar de añadir agua, habría entonces suficiente jugo natural en el fruto y también suficiente materia sacarina, pues su exceso es la falta más habitual. Pero esto no agradaría a los ardientes paladores de sus clientes ingleses. Si tiene oportunidad deme algunas opiniones de los

(*) Los vinos tintos de Cataluña, y de otras provincias que producen vino tinto, son por supuesto una excepción a esta observación, pues es necesario fermentar los hollejos con el fin de dar color al vino.

respectivos valores de los albarizas y las arenas. Creo que Cormack puede estar equivocado; pienso que no es posible sino que los albarizas deben valer el doble, si no el triple, que los otros”.

Jueves, 10 de Noviembre.- Después de una sucesión de vientos contrarios y en calma, este día echamos el ancla en la bahía de Rosas, en Cataluña...

Recibido, 20 de Enero de 1998; Aceptado, 22 de Enero de 1998.