Memoria sobre la viña, su plantación, propagación, reparación, conservación, enfermedades, etc. en el principado de Cataluna. Leida á la Real Academia de Ciencias Naturales, y Artes Útiles de ... Barcelona en el ano de 1797 / [José Alberto Navarro Mas y Marquet].

Contributors

Navarro Mas y Marquet, José Alberto, -1814.
Real Academia de Ciencias y Artes de Barcelona.

Publication/Creation

Barcelona : 'Oficina de Tecla Plá viuda, administrada por V. Verdaguer', [1802?]

Persistent URL

https://wellcomecollection.org/works/ms99d7jq

License and attribution

This work has been identified as being free of known restrictions under copyright law, including all related and neighbouring rights and is being made available under the Creative Commons, Public Domain Mark.

You can copy, modify, distribute and perform the work, even for commercial purposes, without asking permission.

Wellcome Collection
183 Euston Road
London NW1 2BE UK
T +44 (0)20 7611 8722
E library@wellcomecollection.org
https://wellcomecollection.org

38341 P

25 - 6

57 / 15 Pc

MEMORIA
SOBRE LA VIÑA

SU PLANTACION, PROPAGACION, REPARACION, CONSERVACION, ENFERMEDADES, ACCIDENTES, CULTIVO, Y VENDIMIA EN EL PRINCIPADO DE CATALUÑA.

LEÍDA

A LA REAL ACADEMIA
DE CIENCIAS NATURALES, Y ARTES
UTILES DE LA CIUDAD DE BARCELONA
EN EL AÑO DE 1797

POR SU DIRECTOR DE AGRICULTURA
DON JOSEPH NAVARRO, MAS,
y Marquet Señor de los Lugares
de Tudela, y Carás.

CON LICENCIA DEL CONSEJO:
BARCELONA:

En la Oficina de Tecla Pla Viuda, administrada por Vicente Verdaguer, en la calle de los Algodoneros.

[180-?]

CUM REBUS TRITIS, ARS NOVA REDDIT OPES.

NISI UTILE EST QUOD FACIMUS, STULTA EST GLORIA.

AUNQUE es sin disputa la Viña el ramo mas precioso de nuestra Agricultura, el mas proprio, y acomodado á nuestro Suelo, y Clima, el mas lucrativo, y el de que sacamos las mayores utilidades, y ventajas; no lo es menos para el Agricultor Observador, é Inteligente, que se halla toda via muy atrasado entre nosotros su cultivo, y que está aun muy lexos de haber llegado á aquel grado de perfeccion á que debiera.

A la verdad no puede negarse, que de quarenta ó cinquenta años á esta parte se han multiplicado pasmosamente las Viñas en la Provincia, que ha supercrecido hasta un punto casi increible la cosecha de nuestros vinos, y que han sido muy quantiosas, muy grandes, y muy considerables las riquezas que nos han entrado por su medio.

Mas no por esto se han adelantado nuestros conocimientos en el govierno de las Viñas; Con muy poca diferencia del mismo modo se cultivan hoy, que en los siglos anteriores; Ni en su plantío, ni en su direccion, ni en su cultivo, no hemos mejorado cosa alguna; Procedemos con la misma falta de inteligencia en su vendimia; Y sin me-

todo, sin reglas, sin principios, sin pruebas, sin observaciones, quanto practicamos, bien mirado, no es mas que una rutina (1).

Aunque lo atribuimos á otras causas, de ahi proviene, sino en todo en mucha parte alomenos, que el Estrangero no aprecie nuestros vinos; que sea tan corto el numero de los que se puedan contar por excelentes, y tan grande el de los que se hallan cargados de defectos; que tantos no puedan pasar el Mar, ni sean de guarda; que tantos, y tantos otros se corrompan, se tuerzan, y se vicien; y que á las quatro septimas partes, por sus malas calidades, no les podamos dar otro destino, que el de quemarlos, y convertirlos en aguardiente.

Alucinados con los mismos increibles beneficios, que sin embargo de las referidas circunstancias de nuestros vinos, hemos debido principalmente al cultivo de la Viña, ni nos ha ocurrido si quiera la menor idea de los mucho mayores, é incalculables que no logramos, y perdemos, y que pudieramos facilmente procurarnos, si reflexionando un poco sobre nuestro atraso, nos hubiesemos aplicado con esmero á mejorar nuestras practicas, y á instruirnos completamente en todas las reglas, y principios del cultivo de la Viña.

Casi

(1) Permitanse estas expresiones, y las del parrafo siguiente con algunas otras iguales, ó semejantes insertas en esta memoria, que aunque ciertas, tal vez parecerán duras, y aun injuriosas á la generalidad de nuestros Viñeros, á un zelo justo, y debido por la felicidad de la Patria.

Casi en el mismo estado, y aun peor toda via, que nosotros ahora, se hallaban los Champañeses quatro siglos atrás: Cultivadas sin conocimiento sus Viñas, y abandonadas á una practica tradiccionaria, toda su utilidad estaba reducida á la cortisima que podia resultarles del consumo en su proprio País: Sus vinos igualmente defectuosos que los nuestros, ni tenian salida, ni eran conocidos en parte alguna.

Compró despues en su Provincia unas ricas posesiones uno de los mas famosos Capitanes, que tuvo la Francia en el siglo decimoquinto (2): Con

(2) Juan de Orleans Conde de Dunois, y de Longue Ville, hijo natural de Luis de Francia Duque de Orleans, que fué asesinado en París á los 23. de Noviembre de 1407, Gran Chambelan de Francia, y el mas celebre General de su tiempo, que fue el de las turbulencias, y disensiones entre las casas de Orleans, y de Borgoña; informado este grande hombre de que el suelo de Champaña era el mas proprio, y el mas favorecido de la naturaleza de toda la Francia para el cultivo de la Viña, embió á buscar á Borgoña Viñeros de los mas habiles, y hizo plantar de Viña una gran parte de sus nuevas posesiones. La vista, y la experiencia de las practicas, y reglas, que estos observaban en su cultivo, y de las grandes utilidades que de el mismo resultaban con la exquisita, y superior calidad del vino que asi producia la Viña; hicieron abrir los ojos á los Champañeses, y convencidos poco á poco de su atraso, y de su falta de inteligencia en un ramo de Agricultura de que podian sacar tantas ventajas; se determinaron á cultivar sus Viñas, y á seguir en la manipulacion de sus vinos lo mismo que

Con este motivo pudó hacer entender á aquellos naturales quanto les convenia reformar su antiguo metodo en el cultivo de las Viñas para procurarse unas ventajas tan grandes, como las que sacaban los Borgoñones de las suyas, y tanto se aplicaron, y se han aplicado de despues los Champañeses á mejorarlo, que por los años de 1500 ya fueron buscados sus vinos para las mesas de los Pontifices, y Reyes, que por los de 1560 se adquirieron la superioridad con un tercio mas de precio sobre los tan celebrados de Borgoña, y que la han conservado desde entonces, con mayor estimacion toda via, sobre los mismos, y sobre todos los otros mas famosos de la Europa, en opinion de los Franceses, habiendo encontrado en la perfecta cultura de sus Viñas una mina preciosisima, y verdaderamente inagotable.

No han sido menos felices que estos nuestros Malagueños con los continuos cuidados, y desvelos, con que desde la expulsion de los Sarracenos de su territorio, han ido siempre rectificando, y perfeccionando mas, y mas el verdadero ramo de oro de las suyas: Los millones de millones que por el se han procurado, calculense, si es que se pueda, por el valor, y estimacion que habran tenido, nue-

---

que veian hacer á aquellos Borgoñones, y este es el Origen de que han dimanado toda la prosperidad, y riquezas que ha encontrado la Champaña en la particular excelencia de sus vinos.

nueve mil arrobas de pepitas de almendra, mas de nuevecientas fanegas de cascara, quarenta mil arrobas de higos, (frutos tambien de sus Viñas,) una grande porcion de vinagre, ocho mil arrobas de ubas, quinientas mil de pasas, doce mil de aguardiente, y mas de seiscientas mil de vino, que á mas del muchisimo, que se consume en el país, y se lleva á todo lo interior de España, y Presidios de Africa, envian todos los años á nuestra America, al Imperio de la Rusia, y á otros Dominios estraños (3).

Las mismas, ó iguales ventajas, y aun tal vez mayores con otras tantas riquezas, y thesoros, como se han sabido procurar los Champaneses, y los Malagueños con su estudio, y aplicacion al cultivo de sus Viñas, nos los podemos procurar tambien nosotros, como queramos, y sepamos imitarlos en el de las nuestras: El clima, el suelo, la favorable exposicion de nuestros cerros, y laderas, la

(3) Desde el año de 1487, en que fue reconquistado de los Moros el territorio de Malaga, se halla establecida en aquella Ciudad una Hermandad con el titulo de Viñeros de Malaga para cuidar del buen plantío, y cultivo de sus Viñas, y de la fabricacion de sus vinos, y á la vigilancia, y esmero, con que un Cuerpo compuesto de los mas Sabios, Practicos, y Nobles Cosecheros del País ha procurado siempre la mejora, y perfeccion de aquellos objetos, deben los Malagueños todo el gran cumulo de beneficios que aqui se expresan, y el credito tan bien sentado que se han adquirido sus vinos en todas las naciones de Europa.

la vecindad del Mar, la misma extension de nuestras Viñas, el Mercado de America, la paz con todas las Naciones de Europa, y con las de la costa de Africa (4), y el comercio, y trafico, que tenemos abierto con todas ellas, nos están presentando las mas bellas proporciones, y todo nos estimula, y nos conbida á que nos resolvamos á una empresa que tanto nos conviene, y con la que nos podemos fundar el mas pingue mayorazgo para nuestros decendientes.

Mas como lo haremos para instruirnos en el arte del cultivo de las Viñas? Como para enseñar á nuestros Labradores? La reforma de tantas malas practicas, la eleccion de las que sean mas perfectas, y un conocimiento cientifico de todas las reglas, y principios mas seguros, adaptado á nuestras circunstancias nos es indispensable: Nos lo es aun mas un tratado metodico, y completo, en que se refunda, se combine, y alambique por una mano habil todo lo mejor, y mas precioso, que sobre el ramo de Viñas, y de vinos nos han dexado en sus escritos; de los antiguos, Columella, Varron, Palladio, Julio Attico, el Crecetino; de los nuestros, Herrera, Salinas, el Prior del Temple, Don Joseph Antonio Valcarcel, Don Vicente del Seixo, Don Ce-

(4) Esta memoria se trabajó en el Junio de 1797 despues que ya estabamos en paz con la Republica Francesa, y quando corriamos toda via bien con la Inglaterra: las notas se han añadido de despues.

Cecilio Garcia de la Leña, y otros; de los Ingleses, Mortimer, los Autores de la Maison Rustique; y de los Franceses, Serres, Dupuy d'Amportas, el Abad Pluche, Monsieur Angram de Rue nuve; y principalmente, Bidet, Begullet, Maupin, y Rosier, concretandolo, y acomodandolo á la particular constitucion de nuestro Principado; pero para esto se necesita de algun tiempo.

Entre tanto, pues, lo mas preciso, y lo que mas urge, es, el que se forme una especie de manual, ó de instruccion, en la que, con arreglo á los preceptos de una buena Agricultura, se expliquen con toda claridad los mas esenciales conocimientos con las practicas, y metodo mas seguros, de que tanto necesitamos para la debida, y tan importante rectificacion del cultivo de nuestras Viñas.

Con esta idea, con la de hacer, si puedo, un bien á mis Paysanos, y por lo que tal vez pudiese conducir algun dia, mayormente habiendo ya publicado en años atrás una memoria sobre el arte de hacer el vino, ó sobre el mejoramiento de los vinos en el tiempo de su fermentacion, me he determinado á formar esta sobre el cultivo de la Viña.

En ella se explican sumaria, y elementarmente; Primo: Las especies de Viñas, y las principales castas de Vides que tenemos en la Provincia; Segundo: El clima, exposicion, situacion, y suelo, que le son mas proprios; Tercio: La preparacion que se debe dar á las tierras antes de plantarlas;

Quarto: Los modos conque se multiplican, y propagan; Quinto: Como deben elegirse los Majuelos; Sexto: De que manera se han de plantar las Viñas; Septimo: El tiempo mas á proposito para su plantacion; Octavo: Como se han de colocar los Sarmientos, y á que distancia, y profundidad; Nono: El govierno, y cuidados que se han de emplear en los Majuelos, ó en los tres, ó quatro primeros años despues de plantados; Decimo: Las labores que necesitan las Viñas; Undecimo: Que abonos se les deben dar, y en que tiempos, y ocasiones; Duodecimo: La estacion, y forma mas conveniente para su poda; Decimotercio: Su destallo, ó limpia; Decimoquarto, su pampinacion, ó desoje; Decimoquinto: Su reparacion, y conservacion; Decimosexto: Las enfermedades, y accidentes, á que están sujetas; Y Decimoseptimo: El tiempo, modo, y circunstancias con que debe hacerse la vendimia, fundado todo, si no me engaña el amor proprio, en lo que me han enseñado una detenida lectura de los Autores referidos, y las varias observaciones que he podido hacer en distintos Territorios, ó Partidos sobre nuestro atraso, y nuestra falta de inteligencia en el cultivo de las Viñas.

CA-

CAPITULO I.

DE LAS ESPECIES DE VIÑAS, y de las principales castas de Vides, que tenemos en la Provincia.

LAs Viñas, que nos vinieron de la Gallia Narbonense, á donde habian pasado desde Italia, á Italia desde Sicilia, á Sicilia desde las Islas del Arcipielago, y á estas desde el Asia, y cuya segunda introduccion en Cathaluña despues de la prohibicion de Domiciano, segun la opinion mas probable, empezó por los años de 314 de la Era española con la permision del Emperador Probo paraque pudiesen cultivarse despues de haber mandado plantar muchas en Ungria, Servia, y Francia (5),

(5) Se habla aqui de la segunda introduccion de la Viña, porque en efecto es muy incierto el tiempo en que se introduxeron las Viñas en Cataluña por la primera vez, pues de la existencia de ellas en la Betica ya en tiempo del Tio de Columella, que nació durante el Imperio de Octaviano, no puede inferirse que las nuestras les fuesen coetaneas; es no obstante muy verosimil que ya las tuviesemos en tiempo de Domiciano, que fue el que las prohibió en todos sus dominios, por mas que en cierto modo lo venga á contradecir nuestro sabio Patricio Masdeu en el tomo 7. de su Historia critica de España: Con el fundamento pues de dicha verosimilitud, se dice, que segun la opinion mas probable, la segunda introduccion de la Viña en la Provincia fue poco despues de la permision del Emperador Probo, y mandato de plantarlas en Italia, y en otras Provincias.

no contando por tales, ni las Parras, ni los Emparrados; se dividen entre nosotros en dos especies, esto es, en Viñas claras, y en Viñas espesas.

Unas, y otras se componen de unas mismas Cepas, ó bien de las de una sola casta, cosa que sucede muy rara vez, ó bien de las de todas aquellas que les parece á sus Dueños: Toda su diferencia consiste unicamente, en que plantandose entrambas á lineas, ó filas rectas; las de las espesas solo distan unas de otras desde quatro, ó cinco, hasta siete, ú ocho palmos, y las de las claras, ocho, nueve, ó diez, sino se quiere sembrar entre ellas; y quince, veinte, y aun á veces mas, si desde sus principios ya se plantan con esta mira.

Por lo mismo es muy facil de entender, que estas solo pueden, y deben plantarse en tierras llanas, ó en lomas muy suaves; sus labores se han de hacer con el Arado; su cultivo por consiguiente es muy barato; su produccion, ó fruto, aunque de inferior calidad, es siempre mucho mayor que el de las otras; y por mas que sea muy dificil de que puedan dar jamas un vino bueno, espirituoso, y de guarda, nunca dexará de ser muy util el plantarlas en las tierras de las circunstancias expresadas, aunque sean pobres, ó poco proporcionadas para granos (como no se quiera sembrar entre ellas), si se hallan muy distantes de Poblaciones muy numerosas, ó de la costa del Mar, y se saben aprovechar sus vinos convirtiendolos en aguardiente.

Por

Por lo que toca á las castas de Vides, á solas dos se reducen tambien las que igualmente tenemos en Cataluña, si se quieren considerar sus diferencias por solo el color blanco, ó negro de las ubas que producen; pero atendiendo á otras particularidades, no puede haber duda alguna en que son muchas alomenos sus variedades; las principales de la clase, ó genero de las que dan el fruto blanco, son las *Sanjuanas*, las *Pansas valencianas*, las *Moscatells*, las *Macabeus*, las *Picapolls blanchs*, las *Xerellos*, las *Trobats*, las *Martorellas*, las *Multonachs*, las *Isagas*, y las *Malvasias*; y las del que lo producen negro, las *Granatxas*, las *Sumolls*, las *Lloras*, las *Picapolls negres*, las *Monastrells*, las *Carañenas*, y las *Castellanas*.

Con unas, y otras, ó bien solas, ó bien mezclando algunas de sus especies subalternas, se pueden plantar Viñas: Para plantarlas, si esto es con la idea de vender sus ubas frescas, deben siempre preferirse las primeras, ó las blancas, y de estas, ó las *Sanjuanas*, ó las *Pansas valencianas*, ó las *Moscatells*, ó las *Multonachs*, ó las *Picapolls* por ser las mas sabrosas, y las mas delicadas; pero si con la de hacer vino: Por regla general aprobada por casi todos los Antiguos, y Modernos, son mucho mejores las segundas, con cuyo fruto se puede hacer tambien un vino blanco, tan hermoso, y claro como el agua, pues asi lo hacen en

Cham-

Champaña (6): Sin embargo el poner en las Viñas una proporcionada cantidad de cepas de aquellas ubas

---

(6) Los Champaneses para hacer con ubas negras un vino blanco, claro, y transparente, como el agua, cogen las ubas negras mejores muy de mañana, y quando están bien cargadas de un abundante rocio; al tiempo de cogerlas las van poniendo en cestos, cuevanos, ó portaderas con todo cuidado sin manosearlas, ni lastimar sus granos; llenos de esta suerte los referidos instrumentos los cubren con un paño mojado paraque se mantengan frescas las ubas, y no se calienten por el camino con el sol, y las hacen conducir á casa por medio de una cavalleria que tenga el paso quieto, y seguro; asi que llegan las ponen inmediatamente en la Prensa, le dan á esta una vuelta, y recogen el mosto que sale al que llaman la *Lagrima*; lo colocan despues en Toneles, ó Cubas sin acabarlas de llenar del todo, y tapandolas bien, alli lo dexan que fermente sin tocarlo hasta el Marzo (ó bien hasta el Agosto, si quieren hacer un vino espumante) en que lo meten en Botellas; como con estas practicas, y diligencias impiden que el zumo de la uba negra, que por sí es tan claro, y limpio, como el de las blancas, pueda recibir color alguno de la recina colorante que se halla pegada á la parte interior de su ollejo, y por medio del rocio, que contiene una gran cantidad de agua, le facilitan el que la mayor parte de esta se combine con el licor por medio de la fermentacion sensible, y tambien de la insensible, que continua con viveza dentro de las botellas; asi logran los Champaneses, no solo que el vino les salga claro, y cristalino como el agua, sino que tenga tambien la qualidad de espumante que tanto se aprecia en Francia, esto es, que en abriendo una botella, su aire, que estaba comprimido, encontrando lugar para dilatarse, haga saltar con un fuerte

es-

ubas blancas, con las quales las de las negras mas se hermanen, amenos que se prefiera el color bien cerrado á la calidad; será lo mas conveniente para que den un vino tinto mas perfecto, y mas fino (7).

CA-

---

estallido el tapon de corcho, commueva el licor, le haga formar mucha espuma, y que del fondo de aquella se levante, y se salga una grande multitud de pequeñas ampollitas que al romperse esparsen por todas partes el vino que contenian.

(7) Sobre si conviene, ó no la mezcla de ubas blancas con las negras paraque el vino salga mas generoso, y mas delicado están diametralmente opuestos los Viñeros de Champaña, y los de Cote Roti: Por la utilidad de la mezcla estan estos segundos, y contra ella los primeros: Unos, y otros alegan la experiencia á su favor, y en efecto la tienen, y no se engañan; pero como esta contrariedad de opiniones, y de experiencias unicamente provenga de las diferentes especies de ubas blancas, que en uno, y otro pais se cultivan, pues son muy buenas, y finas las de Cote Roti, y de una inferior calidad las de Champaña, en lo que no se han detenido los Autores que se han declarado por una, y otra parte, por esto no pudiendo dudarse de la utilidad de dicha mezcla para el objeto referido; se propone aqui por conveniente el que se plante en las Viñas una cierta cantidad, que podrá ser una quarte parte, ó poco mas, de cepas de aquellas ubas blancas con las quales las de las negras mas se hermanen, porque en lo demas ya se supone, que se elijirán siempre aquellas castas que en el territorio estèn reconocidas por mejores.

CAPITULO II.

DEL CLIMA, EXPOSICION, SITUACION, y suelo que son mas á proposito para las Viñas.

EL clima templado, y benigno, como el que logramos en toda la parte meridional de nuestro Principado, es el mas ventajoso para las Viñas: La experiencia tiene bien manifestado que las mejores, y las que dan los vinos mas excelentes de toda la Europa, todas se hallan en Países situados á igual distantia del Polo, y del Equador, ó entre el grado quarenta, y cinquenta de latitud, todos los quales gozan de un clima semejante: Su exposicion, y situacion mas favorables, á excepcion de algunos casos muy particulares, son las de las Colinas, ó Laderas de Montes no muy elevados que miren de Oriente á medio dia, ó de medio dia á Poniente, sobre las quales vibre el Sol sus rayos por mas tiempo (8), mayormente si tienen las circuns-

(8) Pueden contarse por una de las excepciones de la regla, que aqui se establece, algunos parages que he visto de la Sagarra, y entre ellos, mis pequeños Lugares de Tudela, y Carás sitos en el Corregimiento de Cervera, en los quales la situacion, y exposicion mas favorable para la Viña no es la parte de las Laderas, y Colinas que está mas expuesta, y que recibe por mas tiempo los rayos del Sol, sino al contrario, la sombria, y la que apenas queda bañada de ellos

cunstancias de hallarse vecinas al Mar, ó inmediatas á llanuras bañadas por algun rio, y de las mismas el parage del centro que es el mas abrigado, el que recibe mejor las influencias de aquel astro benefico, y el que está mas libre de la humedad, de las heladas, de la furia de los vientos, y de los rigores de las tempestades, á que están mas expuestas su parte superior, y inferior; y el suelo, ó tierras que mas les conviene, quando se trata de la calidad de los vinos, no son las humedas, las de regadio, las compactas, y fuertes, las de mucha miga, ni las muy substanciosas, y abundantes de jugos nutricios, sino las ligeras, y porosas, como no sean muy pobres, y las compuestas de arena, cascajo, y guixarros, ó de arena, y piedras calcareas, ó de fusil, ó de las que con facilidad se desmoronan, como la pisarra.

CAPITULO III.

DE LA PREPARACION QUE SE DEBE dar á las tierras antes de plantarlas de Viña.

ASi como todas las demas plantas exigen que se les preparen las tierras, que se les destinan,

ellos en todo el dia; porque aquella es tan seca y arida y tan pobre, y falta de principios, que no puede medrar en ella la Viña, ni cria, ni produce otra cosa, que el Esparto silvestre, la Aliaga, y el Tomillo.

lo exigen tambien las Viñas: Sin esta diligencia seria muy dificil que prendiesen, y medrasen, ó alomenos que sus cepas se criasen desde sus principios con la robustes, y fuerza convenientes: Para las Viñas claras, como se plantan siempre en tierras llanas, y que por lo regular ya han estado cultivadas para otras producciones; Insiguiendo el precepto de Columella, *In agro requieto vineam ponito*; es menester dexarlas descanzar dos, ó tres años paraque se rehagan, y adquieran nuevas sales, y los principios, que perdieron con la siembra: No bastan dos, ó tres años, y son precisos siete, ú ocho, sembrandolas si se puede de alfalfa, ó de trapadella, ó esparceta, ó abonandolas bien, y entreteniendolas con plantas, ó simientes que requieran pocos jugos, en las que se acaban de decepar, y estuvieron antes empleadas en otras Viñas.

En unas, y otras conviene amas, que se les dispongan zanjas, y escurrideros, si se hallan en sitios baxos, ó expuestas á que el agua se detenga en ellas; que si han tenido arboles, ó arbustos, se arranquen, y se quemen sus raices; que se allanen, y compongan, si contienen fosos, ó desigualdades; y que en el año antes de plantarlas, se les den á sus tiempos tres, ó quatro rejas bien profundas.

Las mismas diligencias, y preparaciones son suficientes para las Viñas espesas en tierras de igual naturaleza: En las situadas en Laderas, ó Pendientes de los Montes, que son las mas comunes, y si nunca han sido cultivadas, las mas pro-

prias,

prias, segun el consejo del mismo Columella, *Silvestris ager præcipue est eligendus*, y el de Virgilio, *Bachus apertos amat colles*, lo primero que se debe hacer, es romperlas, y desquajarlas, no dexando raiz alguna de planta, arbol, ni arbusto: Toda la rama, ó malesa que de estos se sacase, será muy del caso que alli se queme, formando hornillos, ó hormigueros, ó que se entierre al tiempo de romperlas, y de revolverlas con el Azadon: Por mas que estas tierras descansadas, y nuevas puedan dar con el abono referido una, ó dos cosechas bastante abundantes sembrandolas de trigo, como lo acostumbran algunos de nuestros Labradores con el objeto de indemnizarse por este medio de los gastos de la plantacion de su Viña, y como lo aconsejan algunos de los Autores ya citados; será siempre una economia muy mal entendida, ó una preocupacion manifiesta el practicarlo: Por la cosecha de uno, ó dos años, se sacrifican, y se barrenan las de muchos.

A las tierras dichas se les han de quitar, ó apartar despues las peñas sueltas, ò las piedras grandes que pudiesen embarazar el plantio, y el cultivo: Las pequeñas podrán emplearse en construir paredes secas en los parages oportunos, como en los barrancos, y quebradas, y en los puestos de mayor pendiente, y esto será muy util: Lo será tambien el plantarles pitas, zarsas, ú otra especie de cerca en la parte que lindasen con algun camino publico: Se les deben abrir fosos en las que lo ne-

cesitasen para impedir que les entren las aguas pluviales que les pudiesen venir de otras tierras superiores: Y se les han de señalar, y comenzar á formar las calles, sanjas, ó *rasas* (9) con que se han de conducir las proprias, y que al mismo tiempo han de servir de paso, ó de camino para entrar, y poder pasear por ellas, y para sacar á su tiempo la vendimia.

CA-

---

(9) Para formar, y disponer las calles, ó sanjas de las Viñas, que en Cataluña llamamos *Rasas*, es menester mas inteligencia, y conocimiento de lo que parece: Con la mira de aprovechar mas el terreno, y poder plantar mas cepas, nunca se ha de pensar en escacearlas: Quantas mas se dispongan, y se les hagan dar mas vueltas, y rodeo, tanto mas se asegura la duracion de la Viña: El modo ha de ser segun fuere la cuesta, ó pendiente, empezando por arriba, y yendo serpenteando de un lado al otro hasta llegar al parage por donde se pueda hechar el agua, ó darle salida, no retardando esta, si hay proporcion para lograrla en varias partes: Y su ancharia, y capacidad ha de ser, la que se necesite para poder pasear, y pasar con cavallerias por toda la Viña, para entrar el estiercol, y demás que se ofrezca, y sacar de ella los faxos de sarmientos, y las cargas de vendimia, y para recoger, y conducir fuera toda el agua que caiga en tiempo de lluvias, la que de otra suerte, quando estas fuesen copiosas, se llevaria la tierra, abriria fosos, y arruinaria la Viña; Por consiguiente para evitar estos perjuicios, y lograr aquellas comodidades, será muy importante, una vez hechas dichas *Rasas*, que se limpien, y compongan todos los años, y que se mantengan siempre corrientes, y en buen estado, como se acostumbra prevenir entre nosotros en todos los pastos de Aparceria.

CAPITULO IV.

DE LOS MODOS CON QUE SE multiplican, y propagan las Viñas.

LAs Cepas, ó vides, y por consiguiente las Viñas se pueden multiplicar, y propagar, ó de Granito, ó por medio de Majuelos, ó simples sarmientos, ó por medio de sarmientos con raices, llamados Barbados, ó Barbudos, ó por medio de lo que llaman los Franceses Marcotes, ó por medio de *Colgats*, y *Capficadas*: Para multiplicarlos de Granito, se han de plantar, ó sembrar los granos de las ubas, y dexarlos que nazcan, que crezcan, y que sus tallos lleguen á una altura, y grueso correspondientes: Se propagan por medio de Majuelos, ó sinples sarmientos, plantandolos de los bastagos, ó ramas, que se cortan de las cepas despues que se les ha cogido el fruto, y antes, ó al tiempo de la poda: Por medio de Barbados, ó sarmientos con raices, tomandolos de los que ya las tienen, por haberse puesto antes un par de años en Almanta, Semillero, ó Almaciga: Por Marcotes, quando los plantones antes de cortarlos de las cepas, se han hecho passar por dentro de un cuevano, ó cesto lleno de tierra, se les ha mantenido en el por espacio de un año, y se cortan, y se plantan despues con la misma tierra y cesto: Por *Capficadas*, doblando los sarmientos de una cepa sin cortarlos por

entonces, enterrando, y metiendo en el suelo una parte de ellos, y dexandoles sacar su extremo, ó punta: Y por *Colgats*, quando abriendo uno, ó mas fosos se tumban, y entierran las cepas, y tambien los sarmientos, y se les dexan que salgan en dos, tres, ó mas puestos los cabos, ó flechas de estos.

Aunque no hay duda, que se pueden multiplicar, y propagar las vides por los enumerados dos ultimos modos; son con todo absolutamente inutiles para el plantio de las Viñas: En los parages que se destinan para plantar estas, no hay, ni debe haber cepas: Sin estas como se enterrarán sus sarmientos? Como se tumbarán, y enterrarán tambien las mismas con todos, ó con parte de los que tuviesen? Y si ya en tales parages hubiese cepas, ó se quisiesen formar de nuevo; que gastos, y que tiempo no serian precisos para formar por *Colgats*, y *Capficadas* una Viña.

Precindiendo de otros reparos, por solo la falta de uso es inpracticable entre nosotros el de Marcotes, sin embargo que en Francia lo tienen por el mejor, y es el mas comun en el Orleanés, y en las Riberas del Rio Marne: El de Barbados, aunque regularmente es muy seguro, amas de que tampoco se acostumbra en Cataluña (10), tiene el in-

(10) Despues de escrita esta memoria he visto en la Sagarra, que ya ha empezado á introducirse en Cataluña el uso de los Barbados, bien que no para plantar Viñas, sino

inconveniente, y el engorro de haber de hacer la almanta, de tener que cuidarla, y de haber de esperar dos años, alomenos, antes de poder plantar la Viña: No sirve el de Granito por inusitado igualmente en la Provincia, por tardo, porque los sarmientos que de el nacen, no dan fruto aunque florezcan, y porque paraque lo diesen, seria despues preciso el haberlos de ingerir: Ninguno de los reparos explicados se encuentra en el de simples sarmientos, ó Majuelos, que es el de que unicamente se valen nuestros Labradores, y el que atendidas to-

---

sino para reponer los sarmientos, ó majuelos, que no prendieron en una nueva: Para esto, como se plantan en aquel Pais las Viñas, claras, y á filas, ó á *bancales*; lo que hacen es, al tiempo de plantar ponen en una, dos, ó mas lineas, los Majuelos muy espesos; alli agarran, ó hechan raices, y en el primero, segundo, y hasta el tercer año van sacando de ellos los que han menester para llenar los huecos, ó marras de los sarmientos que murieron, y despues los que sobran en cada linea los arrancan: Este metodo, no me parece mal, antes considero que podria ser util su introduccion en todos los parages de la Provincia, en que se plantan espesas las Viñas á *Clavera*, ó á *Vallovert*, pues como se les hecha estiercol, ú otro abono en las sanjas, ú hoyos quando se plantan, y en los tres, ó quatro primeros años no fructifican, ó fructifican muy poco; no veo inconveniente, de consideracion alomenos, en que á proporcion de la extencion de la Viña se plantasen algunos Liños con los sarmientos muy espesos, y concibo por otra parte, que estos con raices, serian mejores, y mas faciles de prender, que los de que ahora se valen sin ellas para suplir los vacios de los que faltaron.

todas las circunstancias, es sin disputa el mejor, y mas expedito.

CAPITULO V.

DE LA ELECCION
de los Majuelos.

OTro de los puntos mas substanciales, y que exige mas cuidados, y atenciones en el plantio de las Viñas, es el de la eleccion de los Majuelos: De el pende mucho el que se malogren, ó no, los sudores, y dispendios, y todo el fruto, y esperanzas del Proprietario, del Cosechero, y del Labrador: Por no conocer su importancia, y por falta de inteligencia, y de conocimientos, es increible el descuido, el abandono, y la ninguna precaucion con que se eligen, ó mejor diré, con que se buscan, y se toman entre nosotros los Majuelos: Fiado por lo comun este cuidado al Aparcero, á uno de los Criados, ó á qualquiera, se sacan, y cortan aquellos, ó de las Viñas mas vecinas, ó de las de algun Amigo, ó de las del que lo permite de valde, ó mediante alguna paga: Toda la prevencion, y mira que se tiene en todo caso, no pasa de que se escojan unicamente los de ciertas, y determinadas castas, en lo que se padecen sin embargo no pocas, y notables equivocaciones: De todas las otras circunstancias que deben tener para ser buenos, ni se cuida, ni se habla: Lo que de ahí resulta, es lo que

ve-

vemos : Viñas en que una porcion de ellos ya no prende, ó muere luego; Viñas en que otra porcion se queda languida, y no medra; Viñas llenas de toda especie de vides con muchas enfermisas, ó infecundas; Viñas en que antes de tiempo se pudren muchas ubas, y no pueden otras llegar á madurar; Viñas que pudiendo dar un vino rico, excelente, y delicado, lo dan malo, insipido, y defectuoso; y Viñas en fin, cuyo producto no equivale á los gastos, y desembolsos de su plantio, entretenimiento, y reparacion, y que debiendo durar por muchos años, se han de arrancar por sus Dueños al cabo de muy pocos.

Para evitar todos estos inconvenientes, y asegurar las muchas ventajas que pueden prometerse de unas Viñas buenas, ni es menester governarse por los crecientes, y menguantes de la Luna, ni sujetarse á otras engorrosas, inutiles, impertinentes, é inpracticables atenciones que prescriben, y recomiendan en sus Libros los Agricultores antiguos de mas credito (11). Se reformaron ya todas sus preo-

7 cu-

(11) Tales son, que se tomen los sarmientos de las respectivas cepas mas fructiferas notadas, y observadas antes en tres, ó quatro años consecutivos al tiempo de su fruto, señalando los destinados con almagre deshecho en vinagre, que no se borra, y dura contra los soles, y las aguas; que teniendo presente el ayre, suelo, y sitio de la Viña que se quiere plantar, se busquen aquellos de otra que tenga las mismas circunstancias, y se planten al medio dia, ó Poniente,

cupaciones: Se halla mejorada la moderna Agricultura con las muchas, y nuevas luces, que le han comunicado la Phisica, la Observacion, y la Experiencia, y queda decidido, y comprobado en el dia, que las principales miras que se han de tener en la eleccion de los Majuelos, han de ser; que se escojan de las especies, ó veduños que se hermanen, y que estén reconocidos, y acreditados por mejores en el territorio; que sean los mas bellos, y mejor mantenidos de los brazos del año anterior, y al mismo tiempo redondos, medianamente delgados, y vergios, y no gruesos, y tiesos, con la corteza liza, y lustrosa, y de madera firme, madura, y de un color verde claro; que se tomen de aquellos sarmientos que por el corte del rabo de la uba que les

---

te, en lo alto, ó en lo baxo, en la parte mas humeda, ó mas fria, ó mas caliente los que se saquen de esta de los mismos parages respectivos; que se planten separados los de cada especie, marcandolos antes, para no equivocarse, con un hilo de diferente color, ó con qualquiera otra señal al tiempo de cortarlos; que se escojan de una cepa que tenga por el Mayo las hojas bien enteras, y redondas, y nunca de las que las tengan recortadas; y que al tiempo de plantarlos se pongan siempre de manera que queden en la misma situacion, y posicion que tenian en la cepa madre, esto es, que el lado, que miraba á Oriente, quede tambien expuesto á el, &c.: Estas prevenciones quando no fuesen tan ridiculas, é inutiles como ellas mismas lo están manifestando, como serian practicables en nuestras Viñas, en las que por poco grandes que sean, entran luego muchisimos millares de cepas?

les queda despues de la vendimia, se puede conocer facilmente, que produxeron fruto en aquel año; que se saquen de Viñas, que ni en aquel, ni en el antecedente no hayan sido apedreadas, ni eladas, ni acometidas de los insectos; que se procuren siempre de la parte inferior de los sarmientos, que es la que dá mas fruto, y nunca de la superior, ó flecha, que por lo comun queda muy endeble, y mal alimentada; que se elijan de unas Viñas de diez hasta doce, ó catorce años, que son los mas convenientes, y seguros, y no de unas Viñas viejas, ó mas jovenes, porque los de estas, dan mucho ramage, y peligran de no ser muy duraderos, y con un cuerpo leñoso, mas duro, mas seco, y mas cerrado, es mas dificil que prendan los de aquellas; y finalmente, que se tenga mucho cuidado, y no se olvide, que tengan las hiemas muy cercanas; pues segun Plinio, y Columella: *Quæ raros habent nodos, infecundæ judicantur, & densitas gemmarum, indicium fertilitatis est.*

CAPITULO VI.

DE LA MANERA, O FORMA con que se han de plantar las Viñas.

TRes son las formas, modos, ó maneras con que se plantan en Cataluña las Viñas, llamados en terminos del Pais á *Vallovert*, á *Clavera*, y

á *Parpal*: Se plantan á *Vallovert*, abriendo desde Oriente á Poniente, amenos que lo repugne lo local del terreno, en todo lo largo, ó ancho de la pieza, y en los mismos parages en que se quieran hacer las hileras, ó liños, unas sanjas, ó fosos de unos dos palmos de ancho, y de tres á quatro de fondo, hechando en todos la tierra que se saca de ellos á una, y otra parte: Hecha esta maniobra, se van colocando los Majuelos á distancias iguales arrimandolos contra una de las paredes de la sanja, y se les hecha inmediatamente encima de su extremo inferior,ó á su alrrededor la tierra que se necesita para asegurarlos, y dexarlos firmes en el sitio, apretandola con los pies, y esto se llama *entonegar*: Sigue á esta operacion la de *esbancar*, que consiste en llenar, y bolver á las sanjas, despues de haber puesto en ellas una porcion de estiercol, ó de otro abono, la tierra que se les sacó primero, y en limpiar, y cavar la porcion del terreno inmediata á los Majuelos que corresponde á sus espaldas, ó al otro lado de dichas sanjas, y con esto queda concluido este genero de plantar á *Vallovert*.

Del mismo modo, y con las mismas maniobras, y atenciones se executa el de *Clavera*, con solo la diferencia, de que en los parages en que se han de formar las filas, no se abren sanjas seguidas desde el uno al otro cabo de la pieza, sino fosos interrumpidos por espacios intermedios iguales, y del mismo fondo, y ancho que aquellas; esto es, empezando el liño por un foso de cinco, seis, ó

siete palmos de largo, dexando luego un intervallo de otros tantos palmos, haciendo despues otro foso como el primero, y prosiguiendo asi dexando intermedios, y abriendo hoyos hasta concluir la fila; y de que en cada uno de los expresados hoyos se planten dos Majuelos colocandolos de modo que queden puestos, ó arrimados, no en alguno de sus angulos, sino en el sitio que corresponde al centro de uno, y otro extremo, y por consiguiente equidistantes, y formando una linea recta.

Sin tanta cosa, y con mucho menos trabajo se hace la otra plantacion, que es la de *Parpal*: Todo quanto se requiere en ella, se reduce, á que señalando los Liños, y tambien los parages en que se hayan de poner los Majuelos con una cuerda, y unas estacas, ó con qualquier otro medio; con un instrumento que llaman *Parpal*, que es un tarugo, ó barra de hierro, redondo, del grueso como el de un Astil, ó mango de un Azadon, ó algo mas, y de unos seis á siete palmos de largo, con punta en su cabo inferior, se van abriendo ahugeros que profundizen unos tres, ó quatro palmos en los puestos demarcados por las estacas: Se pone despues un Sarmiento en cada uno de ellos, y se llenan ultimamente estos de tierra, teniendo el cuidado de que quede el Sarmiento collocado en el centro, y de ir apretando, y comprimiendo bien la tierra en todo su alrrededor con un palo, pero sin dañar sus hiemas.

De este ultimo modo practicado mucho por los Franceses en el Pais de Anjou, que por lo comun no se usa entre nosotros, sino en cuestas, y pendientes muy escarpadas, ó en terrenos que tengan muchas piedras, ó rocas, se valen tambien alguna vez los Pobres para el plantio de sus Viñas en suelos llanos, y sin piedras: Los otros dos son los mas corrientes, y los que se practican, tanto para las Viñas claras, como para las espesas, y tanto para las de tierras llanas, como para las de Lomas, ó Montes: Aquel tiene muy poco que saber, es muy facil, muy sencillo, y expedito, y muy poco costoso: En los otros dos se necesita de mas inteligencia, son mas complicados, requieren mayor trabajo, y han de salir siempre mas caros; esto no obstante, Viñas plantadas á *Parpal* se encuentran tan buenas, y tan frondosas, como muchas otras de las que lo fueron á *Clavera*, ó á *Vallovert*, y el vino que se saca de estas segundas, por lo general, nunca es tan fino, ni tan espirituoso, como el de las primeras.

A pesar de estas que parecen ventajas, y en realidad no lo son, el modo de plantar á *Parpal* no puede entrar en comparacion con ninguno de los otros dos: En estos se prepara, y se trabaja mucho mas la tierra; se emplea mas cuidado en los Majuelos; se tratan los mismos con otras atenciones; se les socorre comunmente con abonos; quedan mas firmes, mas seguros, y mas duraderos, y se hallan con mas proporcion, y aptitud para hechar nuevas

rai-

raices, para extenderlas á muchas partes, y para poderse procurar con ellas todos los jugos nutricios que necesitan para una abundante, y perfecta fructificacion.

Ninguna de estas conveniencias se encuentran en aquel: Sale en el caro lo barato de su primer coste: A menos que se logre un invierno muy favorable, muchos Majuelos no prenden, y es menester al año siguiente reponer otros en su lugar: Ni los repuestos, ni los primeros se crian, ni forman jamas en iguales circunstancias, unas Cepas tan robustas, y que duren tantos años como los plantados á *Clavera*, ó á *Vallovert*: Su producto, nunca es mucho: Pasada su primera fuerza casi siempre es muy escaso; y si con el se hace muchas veces un vino muy rico, y muy exquisito, esto no proviene de la especie, ó modo con que se hizo el plantio, sino de otras causas muy diversas, y principalmente, de su mejor situacion, y exposicion, y de la mejor calidad, y excelencia del terreno.

Manifestadas pues por lo dicho la inferioridad, y desventajas del metodo de plantar á *Parpal* en respeto de los de *Vallovert*, y de *Clavera*; Qual de estos se habrá de preferir? ó, Qual de ellos es absolutamente el mejor? Ambos se usan indistinta, y casi igualmente en la Provincia, y en ambos se observan, y practican las mismas maniobras, los mismos cuidados, las mismas atenciones; la unica leve substancial diferencia que parece que milita entre ellos, es la que va de las sanjas, á los hoyos, ó á

los

los fosos, y espacios intermedios que quedan explicados; Con todo, como en uno, y otro se acostumbra, y aun se debe ayudar, y beneficiar á los Majuelos con estiercol, ó brosa, y ramage, ó con qualquier otro genero de abono; es mucho mejor, y mas ventajoso el de *Vallovert*, que el de *Clavera*: En el se rompe, y se revuelve otra tanta cantidad de tierra: La forma en que se colocan los Sarmientos es mas util: Sus raices tienen mas proporcion, espacio, y libertad para poderse extender á uno, y otro lado: Se puede repartir mejor un mismo abono, y emplear mucho mas de el con utilidad, y sin perjuicio: La diligencia siempre indispensable de quitar la grama, y la *Cañota* (dos especies de hierbas, ó dos especies de plantas las mas perjuiciales á la Viña), de no volverlas á enterrar, y de procurar que no quede nada de ellas cerca de los Majuelos, ni en toda la pieza, se logra mas facilmente: Y en el por ultimo, no hay ninguna necesidad, ni se considera de conveniencia alguna la ridicula antiqualla de poner al rededor, ó al pie de los Majuelos tres, ó quatro piedras del peso de unas quatro, ó cinco libras cada una (12) para que se mantenga la tierra fres-

(12) Á la practica de las quatro piedras del peso referido puestas al pie de cada Sarmiento por mas que la recomienden tanto los A.A. insinuados, se la gradua de ridicula antiqualla; porque quien ha visto, ni oido si quiera, que se haya jamas observado en una sola Viña? Ni quien puede haber que sea capaz de figurarse, que sea posible su uso en lo

fresca, y paraque no se enreden, ni entretexan las raices, como lo encargan, y recomiendan mucho Varron, Virgilio, Columella, Herrera, y otros.

CAPITULO VII.

DEL TIEMPO MAS A PROPOSITO para la plantacion de las Viñas.

AUnque la experiencia, y la practica general de nuestros Labradores, y Cosecheros tengan bien comprobado que se pueden plantar Viñas en todo el invierno; es innegable que en esta misma estacion ha de haber para ello un tiempo mas á proposito, y mas ventajoso que los otros; convienen en lo mismo casi todos los Autores agronomos, pero discuerdan en qual este sea; Por los meses de Noviembre, y Diciembre opinan algunos; están otros por el Febrero, y Marzo; y sostienen otros, que el Abril, y Mayo son los mas convenientes, entendien-

 dolo

---

lo general, ni en lo particular de las Viñas de nuestro Principado, en el qual son muy pocas las que se plantan en que no entren luego muchos millares de Cepas? Ni quien, que aun en el caso de figurarselo posible, haya podido llegar á presumirse que de la tal practica, le pudiese resultar alguna utilidad, ó ventaja, atendida la dificultad, el coste, y el trabajo en el hallazgo, el transporte, y la colocacion de tantos, y tantos mas millares de piedras del peso de quatro, ó cinco libras cada una?

dolo todos por regla general, y á menos de motivos, y circunstancias particulares.

Precindiendo de estas, y atendidas, y examinadas por una parte las razones en que unos, y otros se fundan, inaplicables las mas en Cataluña, en donde á excepcion de los Viñedos de la Sagarra, y de otros parages de lo interior de la Provincia, muy rara vez sucede que los frios, y los hielos maten las Viñas nuevas que no se siembran, y en donde no se estila, ni se conoce otro modo de plantarlas que el de simples Sarmientos, ó Majuelos; y consideradas por otra las ventajas; de que haciendose su plantacion á la entrada del invierno, se plantan estos al mismo tiempo que se cortan, y por consiguiente mas jugosos, y mas frescos, y se evitan los cuidados, y las contingencias de su guarda; de que abaxandose, y comprimiendose por su proprio peso, y por la fuerza de las lluvias, tan regulares en los meses subsiguientes, la tierra que los rodea, se les unen, se les pegan, y se les incorporan mas estrechamente sus moleculas mas finas; de que con este beneficio, y el de la humedad en que se mantienen, conservan sus poros mas abiertos, y se van hinchando, y dilatando sus hiemas, y se forman poco á poco sus raices; y de que ya establecidos, y connaturalizados, digamoslo asi, con la propria tierra que se les ha destinado, se hallan con la mayor aptitud, y proporcion, al llegar la Primavera, para poder aprovecharse de sus jugos, y empezar desde luego su ve-

vejetacion con mayor fuerza; será siempre entre nosotros lo mas ventajoso, conformandonos con la opinion de los primeros, el plantar nuestras Viñas, tanto las claras, como las espesas, desde ultimos de Octubre hasta principios, ó mediados de Diciembre (13).

CAPITULO VIII.

DE COMO SE HAN DE PLANTAR los Majuelos, y á que distancia, y profundidad.

COmo en el plantio de las Viñas se pueden poner los Sarmientos, ó Majuelos rectos, ó derechos, ó bien en parte hechados, ó doblados, ó acodados, y colocarse á varias distancias, y pro-

(13) Esto se ha de entender en toda la parte meridional de Cataluña, en donde se hallan nuestros mejores Viñedos, porque en los de la Sagarra, y en los de otros parages frios, y de tierra adentro, será lo mas acertado el aguardar á plantar desde ultimos de Enero hasta ultimos de Marzo, y que tanto en estos, como en los primeros, nunca se ha de plantar, ni quando hiela, ni quando llueve, ó está la tierra muy humeda, porque quando hiela, estarian muy expuestos los Majuelos á que se rompiesen, ó á que se les desbaratasen, ó violentasen sus fibras, y su entretegido al tiempo de plantarlos, y doblarlos, y porque quando llueve, ó está la tierra muy humeda, se amassaria, y se aplastaria esta, y no podrian las tiernas raices de aquellos penetrarla con tanta facilidad para procurarse todo el alimento que necesitan.

fundidades, tampoco están acordes sobre estos dos puntos los Autores (14), y ignoran nuestros Labradores el metodo, y reglas con que deben governarse: Para establecer sobre los mismos las mas solidas, es menester ir por partes, y hacer algunas diferencias en quanto á lo primero: En las Viñas que se plantan á *Parpal*, y en las que se quiziesen plantar en la Provincia por medio de Barbados, ó Sarmientos con raices, que ya han empezado á introducirse en la Sagarra, no puede haber duda, en que se han de poner los Majuelos derechos por no haber lugar para hecharlos, ó doblarlos en los ahugeros que habre el *Parpal* en aquellas, y se inutilizaria en estas todo el beneficio de las raices, que de nada servirian quedando tan profundas en en el pedazo doblado, y tendrian que hechar otras nuevas en los ñudos, ó hiemas del que se hallase recto.

En

(14) Monsieur Begullet con otros Agronomos quiere, que se deben plantar rectos los Majuelos fundandolo en que, plantandolos doblados, ó acodados no solo se malogra inutilmente, pues no salen en el raices, el pedazo que se dobla, que es el mas robusto, y el mas fecundo, sino que se pierde, y se pudre, dexando una ulcera en el que queda recto; pero tanto dicho Begullet, como sus Sequaces han hablado en este particular sin el examen debido, y sin haber consultado la experiencia, pues con arrancar una, ó mas Cepas de nuestras Viñas, verá qualquiera, que no solo no se pudre la parte que queda doblada, sino que de cada una de sus hiemas sale una multitud de raices.

En todas las demas Viñas, esto es en las plantadas á *Clavera*, ó á *Vallovert*, es mucho mejor que se doblen, ó se acoden los Majuelos, no solo porque asi quedan estos mas firmes, y mas bien asegurados, sino tambien, porque teniendo mas hiemas enterradas, y asi mas bocas, ó puertas abiertas para el paso franco de la sabia, no puede menos de que se les introduzcan por ellas los jugos nutricios en mas copia, y de que se les procure, y proporcione por consiguiente una vegetacion mas completa.

Por lo que toca á lo segundo, esto es á las distancias á que deben colocarse los Sarmientos; Sentado primeramente que todas las Viñas sean de la especie que fueren, se han de plantar á lineas rectas, ó Liños, y que seria un error el mas craso, y mas perjuicial el plantarlas á manta, que es decir, muy espesas, confusamente, y sin ningun orden, ni regularidad, como se acostumbra en tierra de Campos, en varias partes de Castilla la Vieja, en las cercanias de París, y en algunos otros parages de Francia (15), y que la distancia, ó distancias mas favorables, y mas utiles por lo respectivo al par-

(15) Se hace muy digno de reparo, que en una Nacion tan ilustrada como la Francesa, que tiene tan adelantada su Agricultura, y que ha producido tantos, y tan celebres Autores sobre el cultivo de la Viña, en algunos de sus territorios, y principalmente en el de las cercanias de su Metropoli aun subsista un metodo de plantar la Viña tan absurdo, y que la sola razon natural parece que reprueba.

particular de que se trata, han de ser aquellas en las que generalmente hablando se hallan mas bien conbinadas, y en una justa proporcion, la facilidad, y economia del plantio, y la de todas las operaciones concernientes al cultivo de las Viñas, el espacio necesario para el debido vigor, y mas larga duracion de las Cepas, y su mayor producto posible, no con la mira de coger mucho vino, sino de poderlo coger bueno, y en una cantidad razonable; es menester distinguir igualmente entre las Viñas claras, y las Viñas espesas, y amas, en las primeras, entre las que se llaman entre nosotros labradoras, y no se siembran, y las que se siembran en parte, y se llaman Viñas á *Bancales*, ó á *Tiras*.

Esto supuesto, y supuesto tambien que la fertilidad, ó pobreza de la tierra, la situacion de esta en llano, ó en cuesta, su mayor humedad, ó sequedad, ó qualquier otra circunstancia semejante, deberán siempre atenderse para aumentar, ó disminuir algun tanto las distancias, ó intermedios respectivos; Las á que se han de plantar las que se cultivan con el Arado, y no se siembran, convendrá siempre que sean, la de ocho á diez palmos, la de Liño á Liño, y la de quatro, ó cinco, poco mas ó menos, la de Cepa á Cepa.

En las Viñas á *Bancales*, ó á *Tiras*, en las quales se siembran interpoladamente en cada año los espacios intermedios, y en las que se han de poner las lineas simples, á lo mas dobles, ó de dos en dos, pero nunca triples, ó de tres en tres, como

con

con un perjuicio, y preocupacion manifiesta lo acostumbraban en otro tiempo algunos de nuestros Cosecheros, han de distar estas entre sí, ó la una de la otra, unos tres palmos, y unos quatro, ó quatro, y medio las Cepas, y ha de ser la ancharia de los *Bancales*, de unos diez, y seis á veinte, ó poco mas.

Y para las Viñas espesas, como lo son todas las de nuestros mejores Viñedos, y las que nos dan los vinos mas exquisitos, y mas delicados, el espacio que debe haber de una linea á la otra, ha de ser, de cinco á seis palmos, ó poco mas, y de quatro hasta cinco, el de las Cepas; pues por lo general, estas son las distancias en las que ha enseñado la experiencia entre nosotros, que se hallan mas bien combinadas, y en una justa proporcion, las ventajas referidas, por mas que con aquella jactanciosa vanidad, y satisfaccion que tan reparable se hace en sus lecciones de Agricultura, establezca el celebre Maupin por regla universal de todos los Paises, que para el logro de las mismas es preciso, que medie entre las lineas el intervallo de cinco pies, y el de quince pulgadas, ó de uno, y medio entre las Cepas; y por mas que Don Joseph Valcarcel, y Don Vicente Delvaho, digan, que entre las Cepas, y las lineas no ha de haber diferencia en la distancia, y que esta ha de ser, la de ocho palmos, ó la de diez, Don Cecilio Garcia de la Leña nos refiera, que en Malaga se plantan las Cepas á la de nueve pies por todos lados, por haberles enseñado la ex-

pe-

periencia en aquel territorio, que la de diez pies era sobrada, y la de ocho poca, y el Abad Pluche en su Espectaculo de la naturaleza, y Don Bernardo Vard en su Proyecto economico atribuyan á lo demasiado separadas, ó distantes que se hallan plantadas las Viñas en Cathaluña el defecto de sobrado fumosos, que suponen en nuestros Vinos (16).

Y por lo respectivo á lo tercero, esto es, á la profundidad á que han de quedar enterrados los Majuelos, bastará la de tres, ó quatro palmos, que es á la que se ha dicho que debian abrirse los ahugeros, los hoyos, y las sanjas para plantar á *Parpal*, á *Clavera*, y á *Vallovert*, y la misma que prescribe Don Vicente Delvaho, y la que dice Junio

(16) Aunque en el campo de Tarragona se plantan las Viñas colocandose los Sarmientos á la distancia de diez palmos en todas sus direcciones, y en el Panadés á la distancia de diez de Liño á Liño, y á la de cinco de Cepa á Cepa; esto no se opone, ni destruye lo que queda dicho en estos cinco apartados del presente Capitulo VIII. sobre las distancias de los mismos; porque en la mayor parte de los expresados dos Partidos, en los quales tampoco son generales aquellas distancias, no se atiende sino á la cantidad, y no á la calidad de su fruto, como ni tampoco á las demas miras que deben atenderse segun los principios de una buena Agricultura; y lo defectuoso del Vino que se coge en los mismos, del que se verian embarazados sus proprios Cosecheros, sino tuviesen la oportunidad de su despacho convirtiendolo en aguardiente, manifiesta el merito que se debe hacer de lo que suponen en nuestros Vinos los citados Don Bernardo Vard, y el Abad Pluche.

nio Columella, que aprendió de su Tio Marco Columella, que fue el Viñero mas habil, y mas famoso que tuvo la Betica en aquel tiempo.

Por ultimo, á lo que queda explicado en este, y en los dos Capitulos antecedentes, es menester añadir; Que en las Viñas que se plantan en las vertientes de los Montes, mayormente quando estas son muy rapidas, qualesquiera que sea su exposicion, se deben dirigir los Liños de manera que corten la pendiente, poner sus Cepas á solos dos palmos de distancia las unas de las otras, y entrelazar entre ellas algunos faxos de los Sarmientos que se cortan al tiempo de la Poda, paraque asi formen como una especie de estacada, y impidan que los aguaceros, y las lluvias fuertes no se puedan llevar la tierra; Que será siempre muy conveniente, que se abran los hoyos, y las sanjas algunos meses antes de la plantacion, paraque puedan tomar agua, y tempero, y recibir la tierra de sus paredes las influencias del Sol, del ayre, y de los demas agentes de la naturaleza; Que los sarmientos, ó majuelos, aunque no se quieran plantar luego, se han de cortar despues que se ha caido la hoja de las Viñas; Que al tiempo de cortarlos se ha de tener la mira de que el corte se haga por debaxo de una hiema; Que para conservarlos buenos, y sin daño, es menester ponerlos en faxos, ó gabillas, y enterrarlos, ó meterlos en una balsa de agua como unos dos palmos de su extremo inferior.

Asi mismo; Que no se han de retorcer al tiem-

po de plantarlos, como lo practican muchos presumidos de inteligentes, porque se atormenta el Sarmiento, y se le violentan sus hiemas, y sus fibras; Que quando se hechen, ó doblen en las sanjas, ó en los hoyos, será muy del caso, que una de sus hiemas venga á quedar en el angulo que forme el acodo; Que la tierra primera que se les heche encima, no sea de la que se sacó del hoyo, ó sanja, sino de la de la superficie del campo, que está mas suelta, mas trabajada, y mas impregnada de los principios de la vegetacion; Que si fuesen mas largos de lo que se necesita, nunca se acorten por el extremo de abaxo, sino por el de arriba, que es la parte menos fructifera, y mas debil; Y que una vez plantados solo se les dexen salir dos, ó tres hiemas sobre la cara de la tierra, y se les corte todo lo demas paraque de esta suerte se crien mas robustos, y mas recios, y no se dicipen inutilmente con la produccion de mucha rama (17).

CA-

(17) Á los cuidados explicados en este Capitulo debe añadirse, el de que no se permita que el ganado entre jamas en las Viñas, quando Majuelos, porque su diente, y su pie les son muy perjuiciales: Sobre este punto, y sobre el que tampoco se dexase entrar dicho Ganado en las demas Viñas despues de la vendimia, convendria mucho que se tomase por el Govierno una seria providencia, por la que claman mucho tiempo hace todos los Proprietarios, y Dueños de Viñas de los Lugares de las inmediaciones de esta Capital; pues todos los años, al llegar aquella estacion, baxan, y comparecen una multitud de Rebaños, que se derraman por los

CAPITULO IX.

DEL GOVIERNO, Y CUYDADOS que se han de emplear en los Majuelos en sus tres, o quatro primeros años.

LOs Majuelos, esto es, las Viñas nuevas, yá sean claras, yá sean espesas, que asi se llaman hasta que han cumplido los cinco años, en los dos, ó tres primeros exigen mas cuidados que en los succecivos: Immediatamente de concluida su plantacion, se les ha de dar una buena labor: Esta dispone, y prepara la tierra paraque de las hiemas, ó ñudos en-

---

los Viñedos de los Lugares aquellos, y con desprecio de las providencias del Consejo, con descredito de nuestra Agricultura, y contra la voluntad, y á pesar de sus Dueños, se entran por las Viñas, empujando muchas veces á los Vendimiadores, y causando unos daños incalculables; Porque no hay Rebaño que no tenga algunas cabezas de Ganado Cabrio, y que no tale, y destruya todos los Arboles pequeños que encuentran, y todos los jovenes á que alcanzan; Sus Pastores no dexan arbol frutal, ni Higuera que no apuren, ni campo ya labrado, y preparado para la proxima Sementera, si está cerca de alguna Viña, por donde no hagan pasar el Ganado, y este allana Margenes, y Sanjas, abre portillos en las Cercas, rompe muchas *Brocadas*, ó Sarmientos, se come la pampana, que habia de servir de estiercol, ó de abono á la Viña, y aprieta, conpacta, y apisona la tierra, quando todo el año trabaja, y se afana el Labrador para mantenerla suelta, blanda, y esponjosa.

enterrados de las Vides, se puedan desarrollar mas facilmente sus primeras raices: En las labradoras, y en las que se siembran, y plantan á *Bancales*, ó con espacios intermedios entre fila, y fila, ha de ser con el Arado, y en las otras con el Azadon, pero con el cuidado en todas de que el hierro de dichos instrumentos no las hiera, ó no las lastime á aquellas, porque se hallan entonces muy delicadas.

La misma diligencia es menester repetirla oportunamente tres, ó quatro veces alomenos, en cada uno de los años expresados: Asi se encuentra la tierra mas dividida, mas mullida, y mas porosa: Asi se le aumentan sus Sales, y sus jugos nutricios: Asi se destruyen, y exterminan las malas hierbas: Asi se multiplican, crecen, y se afianzan las raices de las Vides: Y asi, recibiendo estas un abundante alimento, se forman, y se crian vigorosas, y robustas para una abundante, perfecta, y duradera fructificacion.

En todas las labores referidas, principalmente en las de los Majuelos claros, no se ha de olvidar jamas el limpiar bien con el Azadon la tierra inmediata á los Sarmientos, y el que con esta, como el suelo no sea humedo, se forme una especie de declivio á manera de Alcorque, ó de un Sulco grande, paraque alli se recoja el agua quando llueva: Tanto en los claros, como en los espesos, no se ha de plantar arbol alguno, porque son muy perjuiciales en toda Viña sus raices, y su sombra: Esta regla sin embargo admite la excepcion de los pocos

que

que sean precisos para la comodidad del Labrador, y paraque no le molesten los rayos del Sol al tiempo de comer, y dormir la ciesta.

Aunque la tierra preparada, y abonada con tantas labores, y con estiercol, brosa, ú otro abono, que se puso en las sanjas, ó en los hoyos, se halle en la mejor disposicion para poderse emplear en otras producciones en estos primeros años en que las Vides no dan fruto; no se debe poner jamas planta alguna en los Majuelos espesos, por mas que lo aconsejen, y lo aprueben algunos Autores agronomos, y se halle introducido, y muy seguido en muchisimas partes de nuestro Principado, y singularmente en los Lugares de la Costa de la parte de Mataró: Los Sarmientos en dicho tiempo deben estar solos: Toda compañia de otras plantas, yá sean *Escaluñas*, Sandias, Habas, Coles, Guisantes, Judias, &c. les perjudica mucho en su robustez, en su duracion, y en la cantidad, y calidad del vino que han de producir despues.

Cumplido el primer año, la primera diligencia ha de ser, quitar los Sarmientos que faltaron, ó no prendieron, y reponer otros en su lugar: A los demas se les han de cortar todas las ramitas que arrojaron, y todo el palo principal hasta el pie, sin dexarles mas que una hiema, que ha de ser la que se halla mas immediata á la cara de la tierra, ó la que se descubre haciendole una pequeña excavacion: Con esta util providencia, á la que llaman *Acotar* el Majuelo, crecen, y se vigorizan mas las

rai-

raices, toma el tronco mas cuerpo, y se impide que las Vides no se dicipen con la produccion de muchas ramas.

En los años poco favorables, en los suelos muy pobres, y siempre que por otras causas, ó motivos se quedan las mismas desmedradas, ó haya sido muy poca su vegetacion, convendrá que se difiera el acoto un año mas: El esperar tanto á practicarlo sin dichas circunstancias, como lo opinan Herrera, y otros Agricultores, y como se observa en muchas partes, seria atrasar voluntariamente la Viña, y impedir el que pudiendo ya dar fruto al tercer año, no lo dé hasta el quarto.

Despues del acoto, hincan algunos un pedazo de caña, ó palo al lado de cada pie, y á el le atan con un junco, ó con qualquier otra cosa: Es gasto, y tiempo perdido el que se emplea en semejante prevencion: Sin èlla, y sin repetirla en los años subsiguientes, se criarán las Cepas derechas, como no le falte la debida inteligencia al que las pode.

Al año que se sigue al del Acoto, se han de comenzar á armar las Vides, y ponerlas en estado de que ya empiezen á dar fruto, á lo que llaman nuestros Labradores, ponerlas en *Brocada*: Para hacerlo, como corresponde, se han de alumbrar antes las tiernas Cepas, cavandolas á su alrrededor, y descubriendoles algun poco su pie: Hecha esta maniobra, se han de cortar despues como al año anterior, dexandoles no mas que dos hiemas, ó borroncitos: Esta economia es necesaria para no obligar-

garlas á que antes de tiempo trabajen mas de lo que pueden, y ha de ser igual, tanto en los Majuelos claros, como en los espesos.

Con la misma se han de governar estos hasta cumplir el quinto año, en que empiezan á ser Viñas, y á necesitar per consiguiente de otro trato, pero no los Majuelos claros, en los quales, como es regular, que se crien las Cepas mas robustas, y que con mas tierra, y mas alimento dén mas fruto, es menester que al cortarlas al quarto año se les dexen tres, ó quatro hiemas, y que de las ramas, ó Sarmientos, que salgan de ellas se les formen las tres, ò quatro varas, ó brazos, con que en adelante han de quedar armadas, procurando siempre, que estos vengan precisamente de lo mas abaxo del tronco, y que no estén esparramados, ni uno sobre otro, sino separados, y á una proporcionada distancia, pues asi es como será mas larga la vida de las Cepas, y como quedará mas asegurada la bondad, y abundancia de su fruto.

CAPITULO X.

DE LAS LABORES QUE NECESITAN, y que deben darse á las Viñas.

LLegadas las Viñas, digamoslo asi, á su puber-tad, yá no necesitan de tantas labores, y cuidados, como quando se hallaban en su infancia;

con

con todo, tanto á las claras, como á las espesas es menester socorrerlas con algunas, ó alguno, paraque pueda suministrarles la tierra, y recibir ellas, por el conducto de las raices, todos aquellos jugos que les son precisos para una perfecta, y copiosa fructificacion.

Los Autores de Agricultura sobre el numero de dichas labores, convienen casi todos en que han de ser tres, y aun aconsejan, y prescriben algunos, que sean quatro, y quatro son las que se les dan en los alrrededores de Paris, en el Territorio de Troyen, en Champaña, y en el Orleanés.

No puede haber duda, en que si todas las Viñas fuesen claras, ó se pudiesen cultivar con el Arado, no habria practica mejor, ni deberia observarse otra en todas partes: Son muy poco costosas á proporcion, y por otra parte muy expeditas las labores que se dan con aquel instrumento, y todo el mayor coste que pudiesen tener tantas, quedaria recompensado con usura con el mejor, y mayor producto que darian las Viñas.

Pero como en Cathaluña el mayor numero de estas, ó el de las mas preciosas alomenos, no admite otro cultivo que el del Azadón, que sobre ser tan entretenido, es al mismo tiempo tan costoso, mayormente en estos ultimos años en que se han puesto los jornales á un precio tan alto; Desde luego se vé, que no es posible, por la falta que habria de los brazos necesarios, y que aunque lo fuese, tampoco podria ser util, por el enorme gasto que

tendrian, el dar á nuestras Viñas tantas cavas.

Por estos motivos seguramente se habrá introducido en la Provincia el no darles sino dos labores á las mismas: Con solas dos rejas, ó dos cavas, se cultivan unas, y otras, esto es, tanto las Viñas claras, como las espesas: Sobre este particular no hay diferencia en los Partidos: En el Panadés, en el Campo de Tarragona, en el Urgél, en la Sagarra, y en los Corregimientos de Manresa, Gerona, Barcelona, y Mataró, en todos se observa por regla general el mismo metodo.

Con el hemos tenido, y disfrutamos unas Viñas tan buenas, tan productivas, y tan duraderas como las mejores, y mas famosas que haya, y pueda haber en otros Paises; con el nos rinden ellas unas cosechas abundantisimas de vino, y con el son muy quantiosas, y muy grandes las riquezas, y ventajas que logramos.

La practica sin embargo de no dar sino dos labores á las Viñas, sean los que hayan sido los motivos de su introduccion, y los que hayan hecho tan general, y uniforme su observancia, no es la que debiera: Ya se ha dicho, que tres cavas, ó tres rejas prescriben los Agronomos, y tres rejas, y tres cavas son las que hemos de dar nosotros á las nuestras, si queremos que nos sea mas lucroso toda via su cultivo, y darle, en quanto á este punto, á un ramo el mas precioso de nuestra Agricultura toda aquella mejora, y perfeccion que ahora le falta.

En esta inteligencia, tanto en las claras, como en las espesas se les ha de dar la primera labor por el Enero, ó Febrero, la segunda por el Abril, ó Mayo, y la tercera á ultimos de Junio: La regla ha de ser, para la primera, antes que se hinchen las hiemas, para la otra, antes que florescan las Vides, y para la ultima, quando está yá formado el fruto, y permanece toda via en agrás: En ella no se paran nuestros Labradores para las dos primeras, que acostumbran dar á sus Viñas por los mismos tiempos.

En las rejas pues, que se han de dar á las Viñas labradoras, se ha de procurar que ahonden bien la de Enero, ó Febrero, y la de Abril, y Mayo: Podrá ser mas superficial, ó menos fuerte la de Junio, porque para arrancar la hierba, y paraque quede bien limpia la Viña, no hay necesidad de que entre tanto la reja.

Como en las mismas Viñas, y en las que se siembran, á las quales les bastarán las labores que se les dieren con este motivo, no debe llegar nunca el Arado muy cerca de las Cepas, ni puede jugar entre las mismas, si fuesen dobles sus lineas; Es menester que lo que el no pudo, lo supla el Azadon, y que con el se limpien su pie, y los espacios intermedios, apartandoles un poco la tierra de sus lados, paraque puedan tomar tempero con el agua que alli se recoja quando llueva.

En las espesas se ha de cuydar tambien, de que sean bien profundas, y buenas las dos cavas pri-

primeras: Podrá ser igualmente mas ligera la ultima de Junio: Para esta convendrá, si se puede, que el tiempo esté cubierto: No se darán nunca las otras despues de haber llovido, ni quando hiele: En vez de soltarse, mullirse, y prepararse, se destempla entonces, y se amasa, y se compacta la tierra.

La Excava, ó el corte de las raices, y barbaxas que hubiesen hechado las Cepas en la sobrehaz, ó superficie de la misma, que no se practica entre nosotros, no deberá omitirse en la primera de dichas cavas, y convendrá que se execute con un instrumento bien afilado, y en dia sereno: Se remediarán de esta suerte los inconvenientes, de que el Sol las seque en el Verano, y de que las queme el frio en el Invierno, y se harán mas robustas, y mas fuertes las principales, que son las que mantienen, y alimentan á aquellas.

Convendrá asi mismo, que los metodos de cavar las Viñas plantadas en tierras llanas, formando en las que toda via son baxas una especie de balsita á cada Cepa, y unos montoncitos á manera de pequeños hornillos, ó hormigueros en toda la pieza, ó un grande cavallon entre las filas, quando ya mas altas, llamados el primero, Cava á *Cavall*, y *Olla*, el segundo, Cava á *Bordones*, y el tercero, Cava á *Camada*, que en la primera Cava solo se observan ahora en algunos territorios; se hagan mas comunes, y mas generales, y se practiquen en la Provin-

cia de aqui en adelante en todos (18).

Ultimamente será tambien muy util, que en las Viñas que se hallan en cuestas, ó en parages muy pendientes, se procure, y se verifique otro tanto con el otro metodo de formar como una especie de cuerda con faxos de Sarmientos, de acomodarlos, y apañarlos en la primera Cava al pie de las Cepas de cada Liño desde el uno al otro extremo de la pieza, y de cubrirlos, y enterrarlos despues en la segunda: Con esta, al mismo tiempo que se abona la Viña, se detiene, y se impide que se escape la tierra, y se logra con las anteriores, que se revuelva, y se rompa mas esta, que se aproveche mas de la agua de las lluvias, y que, presentando una mayor superficie, reciba, y se impregne mejor de las influencias de la Admosfera.

CA-

(18) En las mismas dos Cavas convendrá tambien mucho, que no se dexen Terrones; que se desmenuce, y se suelte bien la tierra, separando con cuidado de ella la hierba, que es un Ladron tan perjuicial á la Viña, y sacandola afuera, que seria lo mejor, ó dexandola, alomenos, de modo, que no sea facil que vuelva á arraigarse, porque de otro modo, en vez de exterminarla, que es el segundo objeto de la Cava, se multiplica: Contra esto pecan comunmente todos los Masoveros, y todos los que tienen las Viñas á Aparceria, pues teniendo el pacto de cavar dos veces; Para cumplirlo con menos trabajo, y jornales, sin entender el perjuicio que se hacen tambien á sí mismos, esperan siempre á que llueva para hacer la Cava, y es muy poco, ó ninguno el cuidado que ponen paraque la hierba se muera.

CAPITULO XI.

DE LOS ABONOS QUE SE HAN DE DAR á las Viñas, y en que tiempos, y ocasiones.

AUnque las labores de que se acaba de hablar pueden venir comprehendidas con el nombre de abonos, y realmente lo son: Por abonos se han de entender aqui los estiercoles, ó todas aquellas substancias, ó materias, que hechadas, y mezcladas con la tierrra, corrompiendose, descomponiendose, fermentando, ó de otra manera, la enriquecen con sus sales, y principios, y la fertilizan.

La Viña por consiguiente, cuya virtud atractiva es sin disputa mayor, que la de las otras plantas, y que por lo mismo, y por las muchas nuevas ramas, y hojas, que á mas del fruto produce en cada año, es preciso que empobresca mucho su suelo; parece que ha de ser la que necesita mas de ellos.

Con todo, absolutamente hablando, no hay individuo alguno del Reyno Vegetal en que sea menos preciso, y se le pueda retardar mas su socorro, y para quien, paraque este le sea muy util, se exija mas pulso, y se requiera mas inteligencia.

Como, segun lo dicho en el Capitulo VI., fuera de las pocas Viñas que se plantan á *Parpal*, se ha de hechar en todas las demas en sus hoyos, ó en sus sanjas una buena porcion de algun genero

de

de abono al tiempo de su plantacion, por mas que lo contradigan Monsieur Bidet, y otros, queriendo que este beneficio se les debe retardar hasta el tercer año; Con las rejas, ó cavas correspondientes les basta aquella para algunos años, que serán mas, ó menos, segun su calidad, y las circunstancias de su suelo.

Son excepcion de esta regla las Viñas que se siembran: Por pujantes, y argullosas que se encuentren, es indispensable que se abone en cada año la tierra á uno, ó á otro de sus lados; pero esto no es, porque lo necesiten ellas, sino porque medren mejor, y den mas fruto los granos que se siembren en sus espacios intermedios.

En las labradoras, á menos que se hallen en suelos muy ingratos, ó que concurra alguna causa particular, que no pasen veinte, ó veinte, y cinco, ó treinta años, no habrá necesidad de que se les subministre alguna especie de abono: El darles una buena labor mas al arrimarse este periodo, tendrá mas cuenta.

Por lo que toca á las Viñas espesas, Si son de las comunes, regulares, y corrientes, ó de las que dan un vino mediano, ó bueno, pero no superior; Por lo general será util, que se abonen despues de doce, catorce, ó diez y seis años que den fruto, y de seis en seis, ó de ocho en ocho en los subsiguientes.

Pero en las mejores, y mas preciosas, ó en las que producen un licor mas exquisito, no deberá recur-

currirse al beneficio referido, sino quando llegan á viejas, ó quando llegan al estado en que ya no recompensan los sudores, y fatigas de la mano que las cuida.

Quanto acaba de explicarse de unas, y otras de dichas Viñas espesas, debe entenderse, que quando venga el caso, y la ocasion de subministrarles los abonos, ha de ser desde el Noviembre hasta el Marzo, y el metodo; ó abriendo sanjas, no arrimadas á las raices, sino en medio de las filas de sus Cepas, ó bien hoyos interpolados entre estas mismas, como quando se planta á *Clavera*, y enterrando alli indistintamente una buena cantidad de estiercol, ó de ramage, ó brosa, que son propriamente los de que se valen nuestros Labradores, y con los que, en especial con el primero, se deterioran siempre mucho, á lo menos en aquel año, y en el siguiente, la firmeza, y el color, y la calidad de su vino.

Mas: Si á las mismas, ya sean labradoras, ya sean de qualquier especie de las espesas, despues de pasados los años de su juventud, y quando empiezan á decaer, se les hechase con tino, y inteligencia por encima del suelo en que se hallan, una moderada, y respectiva cantidad de Marga, ó Greda, Cal, Hieso, Ceniza, Polvo de los caminos, Tierra, ó Escombros de tapias, ó de paredes muy viejas, Ollin de las chimeneas, Lodo, ó Cieno de balsas, ó lagunas, Sal morena, Pedazos de astas de ganado lanar, ó cabrio, ó de zapatos viejos, ó de toda especie de cueros, ó Estiercol, ó fiemo bien curtido,

do (19), y se incorporase, ó mezclase en dicho suelo por medio del Azadon, ó de la reja, repitiendolo en los años succesivos, ó mas, ó menos tarde, segun le enseñase á cada uno la experiencia, la observacion, el conocimiento de las circunstancias de sus Viñas, y la actividad, y resultado de la especie de abono de que se hubiese valido; Este seria el medio ver-

(19) Aunque importa muy poco, que el fiemo, ó estiercol que sè pone en las sanjas, ú hoyos quando se planta una Viña no esté muy pudrido, y algunos pretenden, que es mejor que lo esté muy poco, porque asi tarda mas á pasarse, y dura tambien mas su beneficio; Quando se quiere socorrer á una Viña que lo necesite con el mismo genero de abono; será muy conveniente, que se busque el que haya estado un año antes alomenos en pudridero, de modo que esté bien consumido, y haya perdido todo su fuego, porque de otra suerte se llenaria la Viña de malas hierbas, y de Insectos; y lo será asi mismo, que por un principio errado no se haga uso de el en mucha copia, ó con exceso, porque, segun nuestro Herrera, el vino de Viñas muy estercoladas, es de poca fuerza, turbio, sabe al verde, y toma facilmente qualquiera mal sabor, y en donde quiera que se ponga, y por mas que se remude, siempre hace pozo, y dura poco; asi sucede en las Viñas de los alrrededores de Paris, á las quales se les hecha mucho fiemo, y tambien, por el mismo motivo, á las de Lanyon, Pueblo de la Bretaña, cuyos vinos, que en otro tiempo eran muy buscados, y de un alto precio, ni se estiman, ni se conocen en el dia, y Serres en su Teatro de Agricultura, trae, que por decreto publico se prohibió á los vecinos de Gayllach en el Pais de los Albigenses, en donde se hacia un gran comercio de vinos, estercolar sus Viñas.

verdadero, y mas facil de abonarlas, este el de mantenerlas siempre en buen estado, este el de prorogarles su duracion por muchos años, y este el de que rindiesen en todos una abundante, ó proporcionada cantidad de fruto sin el inconveniente tan substancial, como inevitable en el metodo comun, que se dexa explicado (20).

(20) Herrera, y Valcarcel proponen como un metodo muy bueno para abonar las Viñas sin los inconvenientes del estiercol, el sembrar en ellas Altramuces, ó Habas, ó el plantar al pie de cada Cepa un puñado de dichos granos, y quando estos se hallasen yá crecidos, derrocarlos, ó arrancarlos, y enterrarlos alli mismo: En Países calientes, y en Viñas claras, y de otra naturaleza que las nuestras, puede ser muy bien que pruebe, y sea mas ventajoso el abonarlas por un medio semejante; pero en las de este Principado no sirve, ni se concibe util, ni para las claras, ni para las espesas; porque como el fiemo escacea en muchas partes, y en otras es siempre caro, rara vez sucede que se heche con demasia, ó con exceso, en cuyo caso solo se puede decir, que se experimente entre nosotros que produzca los inconvenientes que se le atribuyen; porque en las claras que tenemos, si son de las que no se siembran, es de muy tarde en tarde quando se abonan, y en el estado en que entonces se hallan, necesitan de mas beneficio que el que podrian sacar de los Altramuces, ó las Habas, y si son de las que se siembran á *Bancales*, En que tiempo, y como seria posible suplir con un tal abono el que es indispensable que se les subministre para la produccion de los granos, que se siembran en sus espacios intermedios? Y porque en las espesas, aun precindiendo de si podrian darles mas de lo que antes les hubiesen qui-

CAPITULO XII.

DE LA ESTACION, Y FORMA mas conveniente para la Poda.

LA Poda es una de las operaciones mas delicadas, y realmente la mas principal del cultivo de la Viña: Sin ella se volveria silvestre, como lo es en el Canadá, y como lo era antes del Patriarca Noé, que fué el primero que la practicó, y produciria al principio muchas ramas, y mucho fruto, pero superfluas, y malo, y se acabaria por consiguiente en muy pocos años.

Con la Poda al contrario, se le alarga la vida, se le impide que se dicipe en producciones inutiles, se la mantiene en su fuerza, y vigor, y se la obliga á una vegetacion mas moderada, y á que dando menos fruto, sea este mas seguro, mas duradero, mas precioso, y mas perfecto.

Todo el mas, ó menos feliz logro de unas ventajas tan particulares pende mucho del tiempo, y del modo con que ella se executa: En quanto á lo primero, divididos en opiniones los Agronomos, por el Otoño quieren unos que sea la estacion mas propria

---

quitado, ya se ha dicho, que toda compañia de otra planta les es contraria, y la de las Habas, y Altramuces impediria que el ayre las batiese como debe, y mantendria siempre entre las mismas Cepas una humedad, que las dexaria muy expuestas á que el frio las dañase, ó á que se helasen.

pria para la Poda, y sostienen otros, que ha de ser la Primavera, ó por Enero, ó Febrero, ó hasta ultimos de Marzo: Nuestros Viñeros ni à unos, ni á otros siguen: Ninguno poda por el Otoño, hasta cerca la Primavera lo retardan varios, y son muy pocos los que no piensen, y crean, que todo el Invierno es igualmente bueno.

Se fundan los primeros, en aquella regla de los Antiguos, *Omnis amputatio arborum á casu foliorum*; en que caida la hoja, se retira la sabia á sus raices; en que se halla entonces la rama mas tierna, y no llora, ni se dicipa la Viña; en que está menos expuesta á que la dañen despues los hielos; en que no carga tanto de madera; en que su fruto madura, y se sazona mas pronto; y en que en el se encuentra en cada uno de sus granos un granito de menos.

Los motivos en que se apoyan los otros son, el que se halla entonces mas reparada la Viña de las perdidas que tuvo en la cosecha anterior; el que pasado el rigor del Invierno yá no hay peligro de que la perjudiquen los frios; el que se desembaraza, ó se descarga, llorando, de una agua superflua; el que se le cura, y cicatriza mas facilmente la herida, y el que mas inmediata al movimiento de la sabia, da menos leña, y carga mas de fruto.

Sin entrar en el examen de las razones referidas, todas las que tienen nuestros Viñeros, que no se paran, ni en unas, ni en otras para lo que creen, y practican, se reducen propriamente á la rutina, y á las que suponen les enseña la experiencia de que

en qualquier tiempo que poden, siempre cogen Vino.

Pero como no puede admitir duda, que las circunstancias de la Viña, y las del suelo han de influir mucho en la maniobra de la Poda; tampoco la puede admitir el que el tiempo mas á proposito para ella, por regla general, no puede jamás ser, ni el Otoño, ni la Primavera, ni todo el Invierno.

Lo podrá pues ser, por regla general en toda especie de Viñas, porque en quanto á la Poda entre las claras, y las espesas no ha de haber diferencia, desde ultimos de Octubre hasta mediados de Diciembre en los Paises, y parages templados; Todo el Invierno en los que sean calientes; Y en los frios, y expuestos al Norte, el Enero, ó Febrero, ó bien la Primavera, con solo la advertencia, de que en los mismos Paises convendrá siempre, que se haga temprano la Poda en las Viñas viejas, poco robustas, y altas, Y que no habra inconveniente en que se retarde en las jovenes, vigorosas, y baxas, si se tiene igualmente la mira, de no podar jamas, que el dia no esté bien claro, que no hiele, ni haya escarcha, ni rocio, quando sople un fuerte cierso, despues de haber llovido, y que no esté bien enjuta la Viña.

Por lo que toca á lo segundo, esto es, al modo con que se ha de hacer la Poda; como todo el objeto de esta operacion se dirige á descargar la Viña de toda rama superflua, é inutil, á contenerle su virtud productiva paraque dure mas tiempo, y á de-

xar-

xarla de modo, que dé el fruto en la cantidad, y de la calidad que corresponde; es menester cortarle, y quitarle todo lo seco, viejo, y carcomido que tenga, y todo quanto Sarmiento, y Sarmentillo que hubiese arrojado en su tronco en las espesas, y en su tronco, y varas, ó brazos en las claras, y tambien todos los que hubiese hechado en su cima, sin dexarle mas que las *Brocadas* precisas.

De estas no ha de quedar mas que una en cada brazo, y una en cada tronco, ó Cepa que no los tuviese, cortando el Sarmiento principal, ó que se dexa por guia á solas dos hiemas, á menos que la bondad del suelo, y la mucha robustez de la planta exigiesen, que se practicase el corte dexando otra *Brocada*, ó dexando mas hiemas.

El Sarmiento guia, mientras se pueda, se ha de procurar siempre que sea el que salió del ultimo boton, ó de la hiema mas baxa, que se dexó en la *Brocada* del año anterior: De esta suerte se mantiene baxa la Viña, y no se incurre en el inconveniente, de que se levante en pocos años, que es lo que le fuera muy perjuicial, porque quanto mas baxa se la mantiene á la Viña, tanto mas dura, y tanto mas se aprovecha su fruto de la reververacion de los rayos del Sol, y de consiguiente madura, y se sazona mejor, y da un licor mas perfecto.

La cortadura se le debe hacer dos, ó tres dedos mas arriba del boton superior, y del mismo modo que se corta una pluma, y no redondo, ó orizontalmente, aunque así lo practiquen en Francia

en el Territorio de Epernay, en las Riberas del Marne, y en las Vecindades de Champaña contra lo que prescriben casi todos los que han tratado de la Economia rural con relacion á este punto: De aquel modo es mas natural, y mas facil el corte, y queda menos expuesto con el á que se hienda el Sarmiento.

Asi mismo se debe procurar tambien, que la dicha cortadura quede bien rasa, que no tenga labio, ni espolon alguno que sobresalga, y que la punta de abaxo se halle á la parte opuesta del boton mas cercano: Con estas prevenciones, que cuestan tan poco, corre el agua, y no se detiene en la herida, ni quando llueve, ni quando llora la Viña, con lo que está menos sujeta á que el hielo la dañe, y se impide por otra parte el que cayendo sobre la hiema, la escalde, ó la pudra, y despues no arroge, ó no pueda arrojar sino un Sarmiento muy debil (21).

CA-

(21) Á lo dicho en este Capitulo podria añadirse, que se ha de procurar mucho, Que el Podador sea habil, é inteligente, de buena fuerza paraque de un golpe corte el Sarmiento, y que no sea surdo, como lo previene nuestro Herrera, porque haria las cortaduras encontradas, armaria las Viñas feamente, y seria preciso despues llevarlo siempre paraque no lo estrañase la Viña; Que la podadera que lleve sea muy delgada, y con buen filo, paraque sea lisa la cortadura, y que al tiempo de hacerla apriete bien el Sarmiento con los dedos paraque no se abra, y se hiele por ella; Asi mismo, que se ha de hacer la dicha cortadura tirando asi arriba, y en tierra fria, al lado del medio dia, en la muy

ca-

CAPITULO XIII.

DEL DESTALLO, O LIMPIA de la Viña.

NO basta el castigo de la Poda paraque escarmiente, y se contenga la Viña: Lo mismo es empezar su nueva vegetacion, que hechar pimpollos, y tallos por varias partes, y cargarse de ramas superfluas, y esteriles en que tendria que emplear inutilmente una sabia, que le haria despues falta para la perfeccion de su fruto.

Para evitar este perjuicio, y atajar aquel mal, se ha de seguir á la poda la operacion del destallo, ó limpia, ó del esporgo por otro nombre, que en substancia no es otra cosa que una pequeña, ó segunda poda, y una primera preparacion para la del año siguiente (22). En-

---

caliente al lado del cierzo, y en la templada hacia á donde se quiera, practicando el podo en quanto se pueda en lo nuevo, porque produce mejor madera, y mejor fruto; Que aunque siempre se ha de podar corto no dexando mas que dos hiemas en cada *Brocada*, podrán sin embargo dexarse una, ó dos mas en cada una de ellas quando la Cepa manifestase mucha fuerza; Y que á la Cepa vieja, desmedrada, y sin vigor se la puede renovar como tenga algun Sarmiento que salga de su tronco, ó pie, cortandola por encima de el: Pero como esta no es tratado, sino memoria, se omite de intento uno, y otro con muchas otras cosas utiles, que traen los Autores que mejor han tratado de la poda de la Viña.

(22) El destallo, ó esporgo de la Viña no es conocido en al-

Entrado pues el Mayo, ó á primeros de Junio, despues que se ha caido la flor, y se halla ya quajada la Uba, se le han de quitar á la Viña todos los Sarmientos, y renuevos que huviesen salido fuera de los dos de su pulgar, ó *Brocadas* asi en estas, como en qualquier parte de su tronco, en las espesas, ó de su tronco, y de alguno de sus brazos, en las claras.

Tanto en estas como en aquellas, se ha de estar sin embargo en la inteligencia, y prevencion, de

---

algunos Viñedos de Cathaluña, y debia serlo en todos: Aun en los que se usa, y se practica, no se conoce de mucho su utilidad, y su importancia, ni se tiene de el la debida inteligencia: Tanto en las Viñas claras, como en las espesas es absolutamente necesario; En las primeras en todas; De las segundas pueden exceptuarse las mas pobres, y viejas, las menos bien cultivadas, y las que dan el mejor vino, y esto, porque no arrojan ramas superfluas, y son muy pocos los jugos nutricios que les transmiten sus raices: Nuestros Viñeros, ni son muy cuidadosos de practicarlo como conviene luego que viene su tiempo, ni llegan á pensar que pueda ser conveniente repetirlo una vez hecho: En lugar de executarlo asi, visitando de doce en doce dias la Viña mientras dura lo fuerte de la subida de la Sabia de Mayo, y principios de Junio, y quitando otra vez todos los falsos tallos que hubiesen nacido, pues en lugar de los cortados salen luego otros nuevos; Con la mira de la abundancia nunca cortan Sarmiento en que vean racimo, aunque lo tenga muy arriba, y que la Cepa esté ya muy cargada en otros, y siempre le dexan mas de los necesarios, y utiles, con lo que pierden su trabajo, y cogen poco, y malo, apuran la Cepa, y en los años siguientes, ó no da fruto, ó lo produce muy escaso.

de que si alguno de dichos tallos tuviese fruto, ó se hallase en parage oportuno para poder servir de *Brocada*, ó para poder rebaxar en la poda del otro año la Cepa, convendrá no quitarlo.

Al tiempo de quitar los otros, será tambien muy del caso, que se le corten, ó quiten igualmente á la Viña los cabos, ó puntas de los Sarmientos de mas fuerza que se hubiesen dexado: A esto se reduce su destallo, ó limpia: Para executarla, aunque con lo tierna que se halla en aquella ocasion la madera de dichos Sarmientos, y Cabos, cede muy facilmente á la fuerza de los dedos, ó de la uña del Esporgador, y de este modo se practica en la Provincia en todos los parages, y Viñedos en que está en uso una diligencia tan util, será con todo mucho mejor que se haga, no rompiendo, sino cortando, y valiendose de una buena Navaja, ó del mismo instrumento con que se cortan las Ubas al tiempo de la Vendimia: De esta suerte no se dexan girones, ni astillas, ni hilos en las llagas, que impidan, ó retarden despues su curacion.

En la misma maniobra del esporgo, se requiere tambien mucho cuidado, y que no se vaya á priesa: Fiarla por consiguiente á Mugeres, ó á Muchachos, como se acostumbra por algunos, es un error grande (23): La operacion es mas importante

(23) Monsieur Bidet se burla, y reprueba mucho, que en los Viñedos de los encontornos de Paris se practique por Mugeres el esporgo aunque lo executen con navaja, sin embargo que confiesa, que en ninguna otra parte de toda la Francia, se hace mejor: Que diria si viese, que en los nuestros,

de lo que parece: Sin ella se malograria mucha parte del trabajo, y beneficio de la poda: Con la misma se aligera á la Viña de una carga inutil; se la preserva de que un viento violento la desgage, ó derribe; se obliga á su sabia á que acuda á las partes mas precisas; con menos ramas se halla su fruto, quando clara, mas despejado, y mas libre; sin fatigarse, ni diciparse tanto, lo cria, quando espesa, mas medrado, y cargado de principios; y conservandose siempre mas robusta para las producciones futuras, lo rinde despues, à proporcion, mas trabajado, menos expuesto á pudrirse, mas bien sazonado, y de un color mas limpio, y mas firme, con lo que sale el Vino mucho mas seguro, mas espirituoso, y mas fino.

CAPITULO XIV.

DE LA PAMPINACION, O DESHOJE de la Viña.

POr mas que la Pampana, ó las hojas, que no vienen á ser otra cosa, que unos tallos, ó Sarmientos aplanados, constituyan una parte muy principal de la Viña, y no pueda dudarse de su necesidad, y utilidad, pues que con los vasos excretorios, é

---

tros, en que se tiene tan poco conocimiento de su utilidad, é importancia, y que se practica por los hombres con tanto desacierto, se encargase muchas veces, no solo á Mugeres, sino tambien á Muchachos de uno, y otro sexô, y que tanto estos, como aquellas no se valen de instrumento alguno, sino solo de sus dedos, y sus uñas para su execucion?

é inhalantes de su superficie superior, é inferior, se descarga entre dia la Viña por la transpiracion de una sabia demasiado abundante, ó del todo superflua, y absorve por la noche el ayre, la humedad, y los otros principios esparcidos por la Admosfera, y por lo mismo contribuyen mucho á la provision, coccion, y digestion de los sucos nutricios, que tanto necesita para su fructificacion, y vegetacion, de modo que si se la despoja de ellas, se le marchita luego su fruto, y quando no perece, queda siempre languida, y enferma por todo el año alomenos; Con todo hay casos, en que le es muy util el despojarla de una porcion de las mismas, y esto es lo que aqui se entiende por su Pampinacion, ó deshoje.

Las Viñas espesas plantadas en llanos, y suelos pingues, y muy substanciosos, principalmente quando jovenes, y las claras, en especial las de Liños dobles, aun quando viejas, producen casi siempre un vino crudo, incipido, floxo, y de un color baxo, falto de espiritus, y muy dispuesto á agriarse, porque sin embargo de la poda, y de su limpia, ó esporgo, como se crian muy robustas, y muy frondosas sus Cepas, y cubierto su fruto de hojas, y por consiguiente á la sombra, sin que el ayre, y el sol lo batan, y en una continua humedad; se queda siempre verde, y muy cargado de flegma, y no puede llegar jamás á madurar perfectamente.

En estos casos, y en qualesquiera otros, en que puedan impedir las hojas que se sazone la Uba, se le han de quitar por el Agosto á la Viña, todas

aquellas que la mantienen á esta en unas circunstancias que le son tan contrarias: La operacion tiene muy poco que saber: Todo consiste en que se execute, y practique con un poco de conocimiento al caer la tarde, y con la debida economia: Las hojas que unicamente se le han de quitar, no han de ser otras, que las mas precisas paraque pueda correr el ayre por el pie de las Cepas, y quedar su fruto bastante descubierto á los rayos del Sol (24): Con esto que parece de tan poca entidad, y no debiera ignorarse por nuestros Labradores, madura, y se mejora en lo posible la Uba, y si por la naturaleza, y circunstancias de la Viña, no se puede hacer con ella un Vino excelente, generoso, y perfecto, se consigue alomenos corregirle, y mejorarle mucho en su calidad, en su color, y en su duracion.

CA-

(24) Segun lo dicho, convendrá que el deshoge de la Viña no se haga todo de una vez, sino que en dos, ó tres dias diferentes se vayan clareando las hojas de la parte en que sobran, sin quitarlas todas, y que esto se execute, no arrancandolas, porque como no hay hoja sin boton, ni boton sin hoja, su arranque dañaria á dicho Boton, y asi se ha de dexar su rabo, y una parte del piececillo que la sostiene, con lo que bastan las que quedan, y los rabos perdonados para la circulacion de la Sabia conservada, y repartida en el fruto por este medio.

CAPITULO XV.

DE LA REPARACION, Y CONSERVACION de la Viña.

AUnque parecen una misma cosa, no se han de confundir la Reparacion, y la Conservacion de la Viña, ni por ellas se han de entender tampoco, las labores, los abonos, la poda, ni las demas maniobras de su cultivo, con que se la cuida, y beneficia todos los años, con las quales se puede decir tambien, que se repara, y conserva la Viña.

Sujeta siempre la misma, á que se le mueran algunas Cepas, y á que por varias causas, y motivos, ó mas tarde, ó mas pronto, se la debilite notablemente su fuerza; para evitar los gravisimos daños, que por uno, y otro sentiria su Dueño; es menester reponer nuevas Vides, ó llenar los huecos, y vacios, que dexaron las muertas, y restituirle, en quanto sea posible, la virtud perdida: Lo primero es propriamente, reparar la Viña, y conservarla, lo segundo.

En los años primeros, no hay sino un medio de reemplazar en los Majuelos, ó Viñas nuevas las faltas, ó marras de los Sarmientos que perecieron, ó no prendieron, que es el de poner otros en su lugar (25): En las Viñas ya formadas hay tres para ello,

(25) Si se fuese introduciendo en la Provincia el metodo de que se ha hablado en la nota 10., y se tuviesen, ó pudiesen lograrse Majuelos barbados, ó con raices, es ocioso el prevenir, que para la reparacion de la Viña deberian estos preferirse á los simples Sarmientos, ó Sarmientos sin ellas.

ello, el mismo de plantar nuevas Vides, el de *Capficadas*, y el de *Colgats*: Para reanimarlas, ó conservarlas no hay mas de uno, que se practica de dos distintos modos, al qual llaman en la Provincia *Vallejar*.

El de plantar nuevas Vides para la reparacion de la Viña, quando ya ha salido de los años de Majuelo, propriamente no sirve, y solo se executa en algun caso particular: Las raices de las Cepas, que se hallan alrrededor de la Marra, extendiendose, y ramificandose por todos lados, se han como emposesado ya de casi todos, ó de la mayor parte alomenos de los jugos nutricios que se encuentran en aquel espacio; Faltan por consiguiente los necesarios al Sarmientos repuesto, y se marchita, perece de hambre, y no agarra.

Para el de *Capficadas*, arrancada la Cepa muerta, lo mismo se ha de entender de la vieja, ó enfermiza, de la infructifera, y de la de mala especie, y escogido de entre las mas vecinas un Sarmiento vigoroso, y de alcance; se habre como una sanja desde el pie de su madre hasta el lugar de la falta, se le dobla despues sin cortarle, y se le entierra en aquel foso, haciendole sacar la cabeza en el mismo sitio, y puesto, que ocupo la primera.

Con solo la diferencia de descubrir, ó excavar la Cepa inmediata hasta el acodo, ó angulo que se le hizo hacer en su plantacion, y tumbarla, y enterrarla de modo, que salga uno de sus Sarmientos en su proprio lugar, y otro, ú otros, pues no hay inconveniente, y conviene muchas veces reemplazar dos, ó tres faltas con una misma Cepa, que vayan á salir

en el parage de estas; lo proprio que se practica en el de *Capficadas* se observa igualmente en el de *Colgats*.

En uno, y otro, el tiempo mas á proposito para su execucion es despues de caida la hoja, y antes de la Poda: Mas flexibles entonces los Sarmientos, y con bastante correa la Cepa, no hay peligro de que se rompan, ó hiendan al doblarse, tenderse, ó tumbarse, ni al tiempo de cubrirlos, y apretarles la tierra.

Mas: La sanja, ó fosos que se abren en ambos, que ya se ve que han de ser con la direccion correspondiente á las circunstancias; se han de abrir tambien á aquella profundidad á que no alcance el hierro del Azadon, ó la Reja: A cada Sarmiento que reemplaze otro, aunque sea el que se destina en el lugar de la madre, no se le han de dexar sacar sobre la cara de la tierra mas que dos hiemas: Todo lo demas que sobrare, se le ha de cortar, y paraque no se incline á un lado, ó á otro, perdiendo la linea, y queden sus ramas mas resguardadas del viento, en uno, y otro medio se deben á mas atar todos á un palo, ó pedazo de caña, que se les ha de fixar á cada uno á su lado (26).

Pa-

---

(26) Esta diligencia es precisa, porque como en uno, y otro metodo el nuevo Sarmiento viene del lugar de la Cepa madre, y no puede plantarse recto á menos que doblandolo, y acodandolo se le atormente aun mas de lo que ya es indispensable; la caña, ó palo no solo sirve paraque se logren los dos beneficios expresados, sino tambien, el de que el fruto, que ya produce en aquel año, se sostenga, y mantenga al ayre sin tocar al suelo.

Para reparar pues la Viña, ya sea clara, ó ya sea espesa, es preciso valerse de uno de dichos dos metodos: Entrambos son buenos, entrambos se practican indistinctamente, y en entrambos son muy diestros nuestros Labradores: Con todo mientras se pueda, se ha de preferir siempre el de *Colgats* al de *Capficadas*: En aquel concluidas las maniobras que se han explicado, nada queda que hacer: En este se ha de tener amás el cuydado de hacerle al año siguiente una cortadura muy cerca del tronco de su madre al Sarmiento que se dobló, y enterró, y acabarlo de cortar del todo en el otro inmediato: En aquel se renuevan á un tiempo dos Cepas, y á veces tres, y quatro, y en este nunca mas que una sola: Y en aquel finalmente se reemplazan las faltas sin perjuicio de las otras Cepas, y en este, una que se suple, es casi siempre con mucho menoscabo de la Cepa madre.

Para conservar empero, y reanimar la Viña, ya queda dicho que no hay sino un medio, y que se puede practicar de dos distinctos modos: Esto se ha de entender en la practica del dia, y mientras no se adapte lo propuesto en el ultimo apartado del Capitulo X.: El medio es subministrarle á la Viña una buena cantidad de estiercol, ó de otro abono, y los modos son, ó haciendo unas sanjas, ó bien abriendo unos hoyos.

Quando se quiere hacer uso de el de estos, se han de abrir interpolados entre las Cepas de una misma fila, de la propria suerte que quando se planta á *Clavera*, y para el de aquellas, formando-

las

las como quando á *Vallovert*, con solo la diferencia, de que en las Viñas espesas se han de hacer en medio de sus Liños; y á menos de un paso de distancia de ellos, y á uno, y otro lado de los mismos, en las labradoras.

O sean hoyos, ó sean sanjas, su ancho ha de ser de unos dos palmos, y de cerca quatro su profundidad: Quanto mas tiempo estuviesen abiertos, tanto mejor: Se ha de hechar despues en ellos una buena, y proporcionada cantidad de fiemo, ramage, ó brosa, ó de otro genero de abono, y concluir la maniobra esta, con cubrirlos de tierra (27).

Socorrida la Viña por un medio semejante, encuentran sus raices una gran copia de sales, y de jugos nutricios, que se producen por la fermentacion del abono, y por los influxos de los agentes de la naturaleza; sube por sus bocas, y por sus tubos una sabia abundante; recurre, y se insinua esta por todas las partes de la Cepa; las rehace, las vivifica, y les dá un nuevo vigor; recobra con esto la Viña su virtud perdida, y se pone en estado de fructificar nuevamente, y de conservarse por muchos años.

(27) Si para la conservacion de la Viña se hechase en los hoyos, ó sanjas estiercol, ó fiemo, tengase presente lo que se ha dicho en la nota 19., y entiendase al mismo tiempo, que si se hiciese uso de los otros abonos indicados en el citado ultimo apartado del Capitulo XI. no seria tan facil, que su abundancia, ó mucha copia, llegase á ser perjuicial á la Viña, al fruto, y al vino.

CAPITULO XVI.

DE LAS ENFERMEDADES, y Accidentes á que está sujeta la Viña.

TRes son las principales enfermededes generales que atacan la Viña, ó por decirlo mejor, tres son las que unicamente conocemos en la Provincia, y muchos los accidentes á que está sujeta: Las enfermedades son, la Coloracion de sus hojas, la *Blima*, á la que dan tambien nuestros Viñeros el nombre de *Neula*, ó el general de Enfermedad, ó *Malaltia*, y la Thisis; Y los accidentes, el Viento violento, la Lluvia immoderada, é intempestiva, los Hielos, la Escarcha, la Bruma, el Granizo, la Piedra, el Calor, y la Sequedad excesiva, y los Insectos.

Quando la Coloracion, la *Blima*, ó la Thisis atacan la Viña, se manifiesta el mal, en la primera, bolviendose por el Agosto sus hojas de un color de purpura muy subido; De un color amarillo en la Primavera, ó en qualquier tiempo en la segunda; y blancas, agostadas, y secas en la tercera: De la Coloracion, recobra muchas veces la Viña, y se salva su fruto: De la *Blima*, casi nunca, ó muy poco en todo caso: Y se seca, se cae, y se pierde siempre junto con la Cepa, en la Thisis.

Sobre las causas de estas enfermedades no hay absolutamente cosa cierta (28): Los Agricul-

to-

(28) Es sin embargo muy probable, que las humedades, y las nieblas en la primavera, producen la *Blima*, porque la

tores quieren que provengan, de lo sobrado ardientes rayos del Sol en la canicula, ó de algun ayre, ó viento contrario, ó de las malignas influencias de la Admosfera, ó de la corrupcion, ó extravio de la sabia, ó del desarreglo, ó alteracion en los conductos, y partes de la planta; y los remedios que prescriben, son muy particulares, parecen cuentos de viejas, y son totalmente inutiles, ó alomenos inpracticables (29): Ninguno se conoce en la Provin-

20 cia,

---

la experiencia tiene manifestado, que en los años en que sobrevienen aquellos accidentes en dicho tiempo, se hallan regularmente atacadas las Viñas de este Partido de Barcelona de una tal enfermedad, como sucedió en los años pasados de 1800, y de 1801.

(29) Los remedios que se hallan prescritos por los Autores referidos son, para la Coloracion, hacer una escava bien honda á las Cepas, y hechar sobre sus raices una mezcla de orina de hombre bien pudrida con otro tanto de agua, y una porcion de Ceniza, ó bien, una cantidad de Vinagre aguado, y mezclado con cenizas de Sarmiento, ó bien cubrir sus pies, y troncos, con harina de cebada amasada con zumo de Verdolagas; Para la *Blima*, quando solo ha empezado á manifestarse en alguna parte, ó rama de la Viña, rascar todo lo atacado hasta lo vivo, ó verde, y embarrarlo con barro de Alpechîn no salado, ó sino hubiese Alpechîn, que es la aguasa que destila la aceytuna, cocer agua con hojas de Acebuche, ó de Olivo, amasar con ellas barro, y embarrar con este lo rascado, cubriendolo despues de tierra, Y quando ya estuviese mas adelantada, enterrar al pie de las Cepas una porcion de estiercol mezclado con un poco de sal, ó haciendo un agugero en sus raices con un Escoplo, ó barrena, meter alli una cuña, ó clavija de palo, y cubrirla, y regarla despues con agua salobre, que es mejor que la pura, y na-

tu-

cia, con lo que lo mas seguro es, procurar evitar la Coloracion, la *Blima*, y la Thisis por medio de un buen cultivo, y reparar en todo caso su daño por el de *Colgats*, ó el de *Capficadas*.

Esto mismo es lo unico que hay que hacer para evitar, ó remediar alomenos en quanto sea posible, el que puedan causar, y causen á la Viña los irresistibles accidentes aquellos de el Viento, la Lluvia, el Calor, los Hielos, la Escarcha, la Bruma, el Granizo, y la Piedra.

En quanto empero á los Insectos perseguidores de la Viña, cuyas principales especies son, las Orugas, los Caracoles, el Escarabajo, el Arañuelo, la Mosquita, el Pulgen, y la *Patangana*, es menester perseguirlos, y procurar exterminarlos desde luego que se descubren en la Viña: Qualquier descuido que se padezca en ello, cuesta muy caro: Su multiplicacion es infinita, y muy rapida: Nada se escapa á su increible voracidad: Tallos, hojas, y fruto todo lo destruye: Su exterminio al principio, ó una guerra continua, por costosa que sea, son el unico medio seguro para librar á la Viña de unos perjuicios incalculables, que no se acaban por lo comun en

---

tural; y para la Thisis, cargar las Vides con una piedra de bastante peso sobre su tronco, ó hacerles unos cortes en sus raices mas fuertes, y llenarlos seguidamente de heces de aceyte medio cocido, y frio. Bien considerados estos remedios ¿No admira que unos hombres, que por otra parte han escrito tan bien sobre todo lo concerniente al cultivo de la Viña, hayan tenido la debilidad de proponerlos para curar en los Viñedos las enfermedades explicadas?

en un año, sino que se prolongan, y continuan regularmente por muchos (30).

***
***
**

CA-

(30) Se dice aqui, que los dos medios insinuados son los unicos seguros, porque lo son muy poco, quando no inpracticables, el podar las Vides con Podadera untada con unto de Osso, ó con ajos majados, y desechos con aceyte, como se tenga el cuidado de bolver á untar la Podadera en perdiendo su olor, El saúmar con cera, y azufre las Cepas; El saúmar la Viña en dos, ó tres dias diferentes, que haga ayre, con una mezcla de Alpechîn hecho cocer hasta espesarse como miel, y otro tanto de azufre cocido con el dicho Alpechîn, poniendola á la parte de donde venga el ayre; El poner en las Vides un pedazo de raiz de Higuera, principalmente de Higuera loca; El enterrar, ó hechar al pie de las mismas Vides Ollin de las chimeneas, ó agua en que hayan estado en remojo por doce, ó quince horas hojas de Laurel, ó escampar por varias partes de la Viña hojas de Nogal, y enterrarlas á cosa de dos pulgadas; El sembrar en varios sitios de la Viña una porcion de Habas, á cuyas hojas se tiran luego los insectos, y despues de un cierto numero de dias arrancarlas, y quemarlas; El quitar con un cuchillo de palo la corteza exterior de las Cepas, en la que crian, y se guarecen los Insectos, y recogiendola con un lienzo puesto en el suelo, quemarla despues fuera de la Viña; Ó el enterrar en varios parages de la misma un vientre de Carnero con su cargo, ó sin limpiar, dexando un pedazo que salga fuera, ó sin cubrir, y despues de unos quince dias en que se habrá alli recogido toda especie de Sabandijas descubrirlo un poco, y hacer encima un buen hormiguero, ú hornillo. La admiracion de lo ultimo de la nota antecedente, puede aqui repetirse.

CAPITULO XVII.

SOBRE EL TIEMPO, MODO, Y CIRCUNSTANCIAS, con que se ha de hacer la Vendimia.

NO es arbitrario, ni se ha de governar por la rutina, ó la costumbre el tiempo en que debe hacerse la Vendimia: Su buena, ó mala eleccion contribuye mucho para la buena, ó mala calidad del Vino: Poco instruidos, ó muy atrasados sobre la importancia de este punto nuestros Cosecheros, lo mismo es llegar el dia de Santa Tecla, ó de San Miguel, ó de Santa Teresa, ó qualquier otro determinado por la costumbre, segun los distintos territorios, ó comarcas, que ponerse á Vendimiar, y á hacer su cosecha sin cuidar de otra cosa: Lo que de ahi resulta es, que salen despues sus Vinos de una calidad inferior, cargados de defectos, expuestos á torcerse, y de una guarda muy dificil.

La experiencia tiene manifestado, que el temperamento del clima, las circunstancias del suelo, la situacion, y exposicion de la Viña, y la casta, ó especie de su veduño, en que puede haber tantas diferencias en los Viñedos de un mismo Partido; hacen siempre que se adelante, ó que se atraze la madurez, y la sazon de la Uba, circunstancias sin las quales tiene tambien manifestado la experiencia, que es muy dificil que el Vino salga bueno; El tiempo por consiguiente de hacer la Vendimia no se ha de fixar á un dia determinado; Otra regla ha de haber mas segura; De otra suerte el cultivo de

la

la Viña, y el arte de hacer el Vino, se hallarian toda via muy imperfectos.

La dificultad puede consistir unicamente en qual sea la dicha regla: Parece no hay duda, quando no imposible, muy dificil alomenos, que la pueda haber cierta, y que, quando la haya, no sea muy complicada para poderse acomodar á tanta extension de Viñas de unas qualidades tan diversas, y en que por las mismas maduran las Ubas en tan diferentes tiempos, como sucede en las que tenemos en la Provincia; La hay con toda clara, sencilla, no sujeta á variaciones, ni equivocaciones, indicada por la naturaleza, y al mismo tiempo infalible en toda especie de Viñas, Viñedos, y distritos; Y esta es, quando está madura, y sazonada la Uba.

Baxo este supuesto, quando la Uba se ha puesto bien negra, ó clara, tostada, y rubia, con un gusto dulce, y azucarado, sin que nada le quede de acedo; Quando quitando uno, ó dos granos de la Gaspa, ó Peson de uno de sus racimos, no se disminuye el lugar que ocupaban, antes queda de la misma manera, sin que los otros lo ocupen; Quando estrujando dos, ó tres granos, se despoja el granito, que tienen dentro, de su carne, ó pulpa, y sale limpio, y mudado el color; Quando chafando, ó exprimiendo una Uba, su zumo, ó su mosto pega los dedos como si fuese una cola; Y por ultimo, quando por haber ya dicipado el calor la parte sobrante de la agua de la vegetacion, se pone parda la Raspa, y la cola se encoge; Estas son las señales mas indubitables, y mas evidentes de que entonces está yá madura, y sazonada la Uba,

y de que entonces es el verdadero tiempo, y el mas á proposito para hacer la Vendimia.

Sigue al tiempo, el modo con que se ha de practicar esta, y necesita tambien de mucha reforma el que se observa por nuestros Labradores: Mas atentos, y mas cuidadosos de coger mucho Vino, que de hacerlo bueno; sobre hacer su vendimia redonda, esto es, cogiendo la Uba toda de una vez, la practican con tan poca proligidad, y esmero, con tanto descuido, y indiserecion, que nada separan, todo lo aprovechan, juntan lo verde con lo maduro, lo sano con lo escaldado, emohecido, ó pudrido (31), lo bueno con lo malo; Ningun cui-

(31) Como la Pudridura, y Emnohecimiento su compañero, son en Cataluña el vicio, ó defecto mas general, menos temido, ó menos cuidado, y el peor, y mas perjuicial que pueden tener las Ubas; Mas general, porque no hay Viña, en cuya vendimia no se halle una mayor, ó menor cantidad de Uba pudrida, ó emmohecida; Menos temido, ó menos cuidado, porque, á no ser que sea en los muy pocos parages en que no se hace la vendimia redonda, sino en tres distintas cogidas, ó en las pocas Viñas, en que observan sus Dueños el metodo que llaman de *Reseguir*, en todas las demas, nada se separa, nada se hecha, y quantas Ubas se hallan infectas de aquellos vicios todas se recogen, y se hechan junto con las otras en la Tina; Y el peor, y mas perjuicial, porque no hay otro que sea mas opuesto, ni mas contrario á la duracion, y buena calidad del Vino, pues llevando siempre al licor, en mas, ó en menos, una levadura de corrupcion, que le degrada, al mismo tiempo que le accelera su destruccion, y siendo una descomposicion de las partes que la han sufrido, estas nulas, ó ineptas, por lo mismo, para la fermentacion, y el licor, y los principios que provienen de las Ubas

cuidado ponen en quitar los caracoles, las hojas, las telarañas, la tierra, el barro, ni otras porquerias con que va acompañada muchas veces la Uba; Todo lo meten, lo aprietan, y lo chafan con una piedra en las Portaderas; Y todo asi confundido, y mezclado, lo conducen á casa, y lo hechan sobre el *Brescát*, ó el entablado que cubre la Tina, para pizarlo despues, y ponerlo en la misma: Con una

 ven-

Ubas pudridas, ó emmohecidas de una naturaleza depravada, é incapaz de combinarse con el licor, y principios del Vino; por precision ha de salir este turbio, ó poco limpio, de un texido floxo, de una mala calidad, y muy dificil de guardarse, de modo que vale mas, y mucho mas que las Ubas se cojan verdes, que pudridas, ó emmohecidas, porque con aquellas, se puede hacer un Vino bueno, y de guarda, mas nunca con estas, aunque no lo sean, sino en alguna parte, por no poder volver jamas la fermentacion hacia atras, como seria indispensable con ellas; Por ahí pueden conocer nuestros Cosecheros quan inponderables son los perjuicios, que se les siguen á ellos, á la Provincia, y á su Comercio de America por la falta de estas nociones, por el ningun cuidado, que ponen en vendimiar antes que las Ubas se pudran, y en separar alomenos de las buenas, las pudridas, y emmohecidas al tiempo de la vendimia, y mucho mas, por esperar á empezarla, como sucede en el Partido de Llobregat con los que tienen mucha Uba *Picapoll* blanco en sus Viñas, quando ya se ha manifestado la pudridura en su hollejo, ó piel; Como igualmente, quanto les importa reformar una practica tan perjuicial, tan absurda, y tan contraria á las reglas del arte, y á sus intereses, y quantas ventajas pueden procurarse tan facilmente con solo emplear unos quantos jornales en separar al tiempo de la vendimia todas las Ubas, gajos, y granos pudridos, ó emmohecidos, y con poner una gran vigilancia en que ninguno de ellos se eche en la Tina,

vendimia executada con tanto desarreglo, y abandono por un modo semejante ¿Como ha de ser posible que sea capaz todo el poder de la fermentacion espirituosa de corregir, y subsanar tanto vicio, ni de poder producir, ni perfecto, ni bueno el compuesto mas admirable que tiene la naturaleza?

En Champaña, en la Ribera del Marne, en Malaga, y en Tayá, Alella, y otros Pueblos de nuestra Costa de la Parte de Mataró, cuyos Vinos son tan celebrados, y se han adquirido tanta reputacion, la Vendimia se hace en tres veces, ó en tres distintas cogidas: En la primera, solo se cortan los racimos mas claros, mas delicados, y mas batidos del Sol, que son los que maduran, y se sazonan mas pronto: Cortado el racimo, y tomado por el Vendimiador en la mano, con unas tixeras, ó con un instrumento que llaman Podon, ó *Falsó*, se le quitan todos los granos verdes, afogarados, picados de insectos, apedreados, anublados, pudridos, dañados, y secos, y bien limpios de todo, se ponen en los cestos, y despues en las Portaderas, y se conducen á casa, en donde se ponen, y se pizan á parte.

En la segunda, que se hace inmediatamente de concluida la primera, ó esperando algunos dias, si lo necesita la Uba; Se cortan los Racimos grandes, los espesos, y apiñados, lo menos tempranos, y finos, y los que se dexaron en la anterior por poco maduros, y quitandoles tambien todo lo malo, se hace igualmente con ellos otro Vino á parte; Y en la tercera, se coge toda la demas Uba que queda, y tam-

tambien la Rebusca, ó Gajos, sin dexar nada por verde, ó ruin que sea, y con ella hacen asi mismo otro Vino separado.

Con este metodo de hacer la Vendimia, en el que lo malo no puede dañar á lo bueno, en el que lo bueno, se separa de lo mediano, y lo mediano de lo inferior, en el que en cada cogida se hallan las Ubas mas bien hermanadas, y de un igual grado de madurez, y en el que nada se pierde, y se aprovecha todo; se hacen en aquellos parages unos Vinos tan excelentes, y tan exquisitos, que siempre tienen asegurado un buen despacho á un precio superior á los de los otros Viñedos, en que, ó por ignorancia, ó por indolencia, ó sea por lo que fuere, no se observa el mismo metodo.

Este resultado debido en mucha parte al metodo, ó modo referido, y el exemplo de tantos Pueblos, indican bastantemente, quanto conviene, que al fatal, y malo con que ahora se hace la Vendimia en la Provincia, se substituya este otro en todos sus Viñedos; Pues aunque no hay que pensar, que con el se hagan en todos unos Vinos tan preciosos, y ricos, como los que se hacen en Tayá, y Alella; se les mejorarán sin duda notablemente, y á proporcion en cada uno de ellos, los suyos.

Puede, que en las Viñas claras, y en algunas de las espezas, por sus circunstancias, no se tenga por conveniente, ó se considere por impracticable el hacer la Vendimia con tanta proligidad, y en tres distintas cogidas: En estos casos convendrá tambien mucho, que al modo de hacer la Vendimia redonda, que ahora se sigue, se añada, lo que ya se

practica por varios, y llaman *Reseguir*, esto es, que antes de empezar la Vendimia, y desde que comienzan, y hasta que acaban de madurar las Ubas, se vaya siguiendo la Viña, y se cojan todas las que se pudren, ó se hallan enfermas, secas, ó malas, y amas el que despues quando se haga aquella, se destinen uno, ó mas hombres, segun fuese el numero de los Vendimiadores, y que al llevarles estos los cestos, ó cuevanos con las Ubas que hubiesen cogido; al tiempo de hacer las cargas, y de poner aquellas en las Portaderas, las vayan tomando una por una en la mano, separen todas las escaldadas, viciadas, corrompidas, ó malas, y con unas Tixeras, ó con qualquiera otro instrumento, quiten en las otras todos los granos, y gajos verdes, pudridos, emmohecidos, y que por qualquiera otra causa tengan por menos bueno, y toda hoja, tierra, ó porqueria que tal vez les encuentren: Con estas dos diligencias tan faciles, y que solo pueden tener el coste de unos quantos jornales, del que se hallarán á su tiempo indemnizados con ventaja; se mejorará tambien mucho, y mucho la calidad de sus Vinos.

Llegamos por ultimo á las circunstancias con que se ha de hacer la Vendimia, en las que ni se paran nuestros Labradores, sobre que importa tambien mucho en toda especie de Viñas, que sean las que deben: La preparacion de los instrumentos, y utensilios necesarios, ha de ser lo primero: Cestos, Cuevanos, Podones, Portaderas, Cribo, *Brescat*, Tina, y Prensa, todo ha de estar reconocido, aseado, y bien limpio: Sin necesidad no se ha de vendimiar jamas en tiempo de lluvias, humedades, ó nieblas:

blas: Tampoco se ha de empezar jamas la Vendimia muy de mañana, sino despues de bien entrado el dia, y despues que el Sol, y el ayre han dicipado el rocio, y han quedado enjutas, la Uba, y la Viña: Aquella no se ha de maltratar al cogerla, ni apretarla, comprimirla, ó chafarla con una piedra al tiempo de hacer la carga, antes al contrario, se ha de arreglar, y disponer en las Portaderas, y conducir á casa con todo cuidado, y del mismo modo, á muy poca diferencia, con que se arreglan, disponen, y conducen las que se llevan á vender á la Plaza: En su conduccion han de ir cubiertas, y tapadas con un paño, ó encerado, paraque el Sol no las recaliente, ni les pueda caer encima, lluvia, hojas, ni otra cosa alguna; y al llegar á casa se han de poner luego sobre el *Brescat*, ó Entablado de la Tina, pizar, y chafar con toda escrupolosidad, y hasta que no quede grano alguno entero, quitarles con el cribo, ó por qualquier otro medio, como unas tres quartas partes de la Raspa (32), y hecharlas ultima-

men-

(32) Sobre este particular de la Raspa estan muy encontrados los Autores de la Maison Rustique, Bidet, Mortimer, y otros, y Monsieur Maupin: Aquellos prescriben, que se separe, y se quite toda, y que nada de ella se ponga en la Tina, porque comunicando al licor su aspereza, y su acedia, le deteriora, le degrada, y sale el vino duro, ingrato, basto, y con un principio, y disposicion para torcerse con mucha facilidad; Y Este, fundado, en que el acido vegetal, y terroso de la madera de la Raspa por su afinidad con la agua, y por su virtud astringente puede combinarse con la del vino, absorver una parte de ella, y debilitarle su propriedad disolvente, y su accion continua sobre los principios del vino

con

mente con la otra que quedase dentro de la Tina, procurando siempre que esta nunca quede abierta, y que se llene lo mas pronto, y si es posible, en un dia.

A

---

con que le acelera su destruccion; En que comunicando su astriccion á la parte aquosa, puede tambien acercar, y contener á las substancias á que ella sirve de menstruo, ó ya por la combinacion directa, é intima con una parte de los principios que tiene en disolucion; Y en que en los años lluviosos, y todas las veces que por una, ó por otra causa, tienen las Ubas una superabundancia de agua con proporcion á los otros principios, la Raspa hechada en la Tina exalta, y mejora los Vinos, dandoles, con la mezcla de su acido con las otras substancias del mixto, mas firmeza, y un cierto caracter vinoso que les falta siempre en los referidos años, y casos; Quiere que se heche toda: Tanto Bidet, Mortimer, y los Autores indicados, como Monsieur Maupin tienen razon contrahida su respectiva opinion á ciertas, y particulares circunstancias, ó á ciertos, y determinados años, ó casos, pero queriendo que se entienda por regla general, ninguno: Aqui se da por tal, la de quitar las tres quartas partes de la Raspa precindiendo de circunstancias, de años, y de casos, porque de esta suerte se compensan, y equilibran los beneficios, y los perjuicios que pueden producir en el licor su acedia, y su aspereza, y se logra por otra parte, que se promueva mas pronto, y con mas fuerza la fermentacion espirituosa, para la qual es una excelente levadura; Y asi no se entiende excluir por lo mismo, que se quite toda en los años mas favorables, y en que ha llovido muy poco, y á tiempo desde la florida de la Viña hasta el tiempo de la Vendimia; Quando las Ubas se hayan cogido en buenas Viñas viejas, y bien situadas; O quando se pueden lograr bien sazonadas, y de un igual grado de madurez; Y siempre que se quiera hacer un Vino de licor, ó un Vino exquisito,

ó

A lo dicho hasta aqui, sobre las especies de Viñas, y principales castas de Vides que tenemos en la Provincia, sobre el clima, exposicion, y suelo que le son mas proprios, Sobre la preparacion que se debe dar á las tierras antes de plantarlas, sobre los modos con que se multiplican, y propagan, Sobre como deben elegirse los Majuelos, y plantarse las Viñas, Sobre el tiempo mas á proposito para su plantacion, modo de plantar los Sarmientos, y á que distancia, y profundidad, Sobre el gobierno, y cuidados, que se han de emplear en los Majuelos, ó en sus tres, ó quatro años primeros, Sobre las labores que necessitan las Viñas, abonos que deben darseles, y en que tiempo, y ocasiones, Sobre la estacion, y forma mas conveniente para la Poda, Sobre su destallo, ó limpia, Pampinacion, y deshoje, reparacion, y conservacion, y enfermedades, y accidentes á que están sujetas, Y ultimamente, sobre el tiempo, modo, y circunstancias con que debe hacerse la Vendimia; Está reducido todo lo mas principal del cultivo de las Viñas, y tambien lo mas principal de quanto, segun mis pocas observaciones,

---

ó un Vino de superior calidad; Como ni tampoco, el que se heche toda, quando vienen las Ubas de Viñas jovenes, y muy frondosas, de Viñas situadas en llanos, y parages humedos, en años lluviosos, y de muchas nieblas, principalmente en la estacion de la recolleccion de la Uba, y todas las veces, que por qualquier causa que sea contiene esta una superabundante cantidad de agua con proporcion á sus otros principios, y se procura, y se logra con ella promover en el mosto una fermentacion vigorosa, simultanea, y del todo perfecta.

nes, y lo que he podido alcanzar con los preceptos de los mejores Agricultores, conviene, y se necesita para la reforma, mejora, y perfeccion de el de las nuestras: Preveo quan arduo, y dificil es desarraigar, y llegar á destruir perjuicios, y preocupaciones envejecidas, y trasmitidas de Abuelos á Nietos, y de Padres á Hijos en la gente del Campo; Pero como el cultivo de la Viña es el ramo mas predilecto, y el mas provechoso, y rico de nuestra Agricultura, y el de que depende principalmente la felicidad, y la riqueza de la Provincia, un zelo patriotico, la obligacion de Paisano, y de Cosechero, y la gloria de haberlo intentado, mas que la presumcion, y la esperanza de conseguirlo, me han estimulado á hacer por mi parte quanto he podido paraque llegue á ponerse aquel en Cathaluña sobre el pie mas floreciente, y mas perfecto, y al mismo tiempo paraque mis borrones sean motivo de que llegue algun dia aquella Mano maestra, y reformadora indicada al principio, que rectifique, perfeccione, y complete la obra, que unicamente me persuado haber comenzado á bosquexar.

DON JOSEPH NAVARRO.