GASTRONOMIC LIBRARY

Katherine Golden Bitting

:panē nr̄m quoti-
dianū da nobis hodie:

"Give us this day our daily bread"
—the universal supplication of all people in all times and places.

Class_____

Book_____

THE KATHERINE GOLDEN BITTING
COLLECTION ON GASTRONOMY
Presented by A. W. BITTING

DISERTACION

EN RECOMENDACION Y DEFENSA

DEL FAMOSO VINO MALAGUEÑO

PERO XIMEN

Y MODO DE FORMARLO.

DEDICALA

A LA M. I. Y ANTIGUA HERMANDAD

DE VIÑEROS DE MALAGA

D. Cecilio Garcia de la Leña,

PRESBITERO Y VECINO DE DICHA CIUDAD.

MALAGA:

Con lic. del Sr. Gobernador: Por Luis de Carreras, Impresor de la Dig. Episc., de la Sta. Iglesia, de esta M. I. C. y del Rl. Colegio de San Telmo en la Plaza. Año 1792.

Fran.co dela Torre inv. y Gravo en *Malaga año 1792.*

V

M. I. HERMANDAD DE VIÑEROS.

SEÑOR:

NO UNA LISONGERA ADULACION, ni otro interés particular, sino la ma-

materia misma de este escrito es la que me ha animado, y aun compelido á ponerlo sin libertad baxo su alta proteccion, ennobleciéndolo con el respetable nombre de V. S.

El argumento de la presente Disertacion es una defensa del crédito, pureza y buena fama del celebrado vino Malagueño, notado de adulterado y de no ser ya tan legítimo y castizo como antes, por algunos rivales de la Nacion, envidiosos del alto grado de estimacion á que ha llegado á los paladares mas finos de la Europa, en cuyas mesas, aun de los mas altos Señores, es servido como vino de la moda, á imitacion del de los Príncipes.

Siendo este el argumento de la obra, ella misma está publicando ser propia de V. S. cuya constitucion fun-

da-

damental es cuidar de la formacion prolixa de los vinos, para que salgan y conserven siempre por sí mismos aquella bondad y fragrancia que les dá este terreno, y la que les ha adquirido tanto crédito en todas las edades y Naciones.

Nuestros Católicos Príncipes Conquistadores, luego que restituyeron á sus vastos Dominios esta Ciudad en 1487, y erigieron su Ayuntamiento, ennobleciéndolo con tan distinguidos fueros y prerogativas, lo primero que cuidaron para hacerla feliz, rica y poderosa fue el establecer en ella una Hermandad con el título de los Viñeros de Málaga, *para que velase y cuidase del buen plantío y cultivo de sus viñas y de la formacion de sus vinos, que aun en el dominio de los Moros, subyugados y expelidos, ha-*

habian hecho una no pequeña parte de su comercio y de la riqueza de sus vasallos; persuadidos con Columela y otros antiguos Agricultores, que no hay plantio que rinda tanto como el de las viñas, que excede al de los árboles, prados y aun á las sementeras.

Conocieron tan zelosos Monarcas, que cuidadas y bien cultivadas las viñas por los nuevos Colonos, y haciendo los vinos con mas cuidado y prolixidad que aquellos, serian, á mas de la felicidad y opulencia de este su amado Pueblo, una no pequeña finca de las riquezas de su Real Erario, por el mucho producto que le daría su extraccion á otros Dominios.

Con esta atencion admitieron baxo su Real proteccion á la nueva Hermandad de Viñeros, *confirmando sus Ordenanzas por la Real Cé-*

du-

dula en Sevilla á 12 de Enero de 1502, ennobleciéndola con várias prerogativas, que despues aumentaron y confirmaron sus Soberanos sucesores nuestros Católicos Monarcas, por sus Reales Privilegios que conserva V. S. en su archivo: no contándose otra Hermandad en Málaga que mas favores haya merecido á nuestros Soberanos.

Desde esta tan antigua y feliz época se halla V. S. baxo la proteccion de S. M., no como una Hermandad qualquiera ó Cofradía, sino como un Cuerpo Agrario de los mas ilustres y respetables de la Ciudad, compuesto de sábios, prácticos y nobles Cosecheros; (pues siempre la Nobleza lo ha sido, manteniendo el esplendor y lustre de sus casas con las riquezas que le han producido las vi-

 ñas)

ñas) se halla V. S. constituido un Cuerpo Patriótico, un recto Tribunal, que zela sobre las labores y cultivo arreglado de las viñas y de la prolixa formacion de sus vinos; un Cuerpo, en fin, tan distinguido como interesado en el crédito y buena fama de este preciosísimo fruto, interesante á todas las Naciones comerciantes.

Por este cuidado, que siempre ha tenido V. S. se hallan acreditados en todas las Naciones los vinos Malagueños, á excepcion de la meditada nota en alguna pequeña porcion de vinos, que con falsedad se ocultaron á V. S.

Con este aviso, luego que supo habian llegado á la gran Corte de Petersburgo algunos vinos, que juzgó no bien acondicionados, remitidos por vários particulares, y que estos tal

vez podrian desacreditar en tan vastos Dominios á los puros Malagueños, para preservarlos de este daño inminente, decretó V. S. en su Junta de 11 de Abril de este año de 1791 remitir á la gran Emperatriz de las Rusias CATALINA II. CZARINA DE MOSCOVIA *algunas porciones de vários vinos Malagueños de sus Cosecheros mas acreditados y famosos, con una humilde representacion y carta á S. M. I., para que se dignase admitirlos, como pruebas de los castizos y puros Malagueños, que forma y tiene esta Hermandad para su comercio, y que por ellos, y no por otros se asegurase de su bondad, y formase juicio S. M. de su pureza, fragrancia y gusto exquisito. Con efecto los puso á sus Soberanos pies el Excmo. Sr. D. Miguél de Galvez,*

nuestro Embajador en aquella Corte, por mano del Vice-Cancillér Conde de Osterman, con el pliego cerrado de V. S.

S. M. I. se dignó admitir con sumo agrado esta pequeña memoria y expresion de V. S., acordando magnanimamente liberal y benévola la franquicia de derechos para el próximo año de 1792 á todo el vino que llegase á su Imperio en pabellon Nacional, perteneciente y por cuenta de V. S., mandando responderle por mano de su Ministro el Conde de Osterman. Esta carta gratulatoria, y la de nuestro citado Embajador en aquella Corte, conserva V. S. en su archivo, y espera el Cuerpo de Cosecheros las publique, como pruebas las mas singulares y honoríficas de la estimacion que ha merecido á la Sobe-

rana

rana Emperatriz de las Rusias, nueva Protectora del comercio de los frutos de V. S.

Aunque esta puede ser la mas convincente vindicacion de la bondad y pureza de los vinos Malagueños; para que todo inteligente y práctico vea fundamentalmente y por principios científicos la falsedad de la mala voz esparcida contra ellos, y quede de una vez vindicado su crédito, he formado esta Disertacion, en que se halla la defensa mas nerviosa de su bondad y pureza. Esta, como tan propia de V. S., me he atrevido á ponerla baxo su proteccion, rotulándola á su nombre. Si es atrevimiento, como confieso, espero lo disimúle, atendiendo al buen deseo de servirlo, y al afecto nacional con que la he trabajado en honor de V. S. á quien el Cie-

XIV

Cielo prospere en su mayor grandeza. Málaga y Diciembre 10 de 1791.

SEÑOR.

Cecilio Garcia de la Leña.

EL

EL FAMOSO VINO MALAGUEÑO PERO XIMEN

DEFENDIDO DE LA NOTA DE ADULTERADO.

§. I.

Motivo y plan de esta Disertacion.

UN RUMOR Ó MALA VOZ que se comenzó á esparcir en el Reyno de Francia contra la bondad y pureza del vino Malagueño, llamado *Pero Ximen*, de que se adulteraba con aguardientes y otros mixtos, y que ya no era aquel puro y legítimo, que por su generosidad se adquirió la fama del mejor de la Europa, estimuló á un poderoso Español, residente en París, á escribir á nuestra Corte se avisase á la Hermandad de Viñeros de Málaga vie-

viesen el modo de desvanecer esta falsedad, publicando algun escrito recomendaticio del vino Malagueño, en el que se manifestase á toda la Europa el modo prolixo con que se hace, conserva y embota por las manos fieles de sus Patricios Cosecheros, causando el motivo de la nota que se le ha puesto, con equivocacion en algunas partes de tener mezcla de aguardientes y otras adulteraciones: que si esto se ha experimentado en tal qual porcion, habrá sido por alguna mano sospechosa que la adulterase, como sucede en todos los frutos y géneros comerciables. Trabajado este punto con solidez y claridad, concluyó, en alguna Disertacion, será muy importante se imprima, reparta, y circúle en toda la Europa, á donde se transporta en tantas sumas este precioso licor que hace la mayor parte del comercio de esa Ciudad. Con solo este modo sencillo de su formacion verá la Europa la falsedad de esta voz, esparcida sin duda por algun enemigo de este comercio, hoy mas floreciente que nunca.

Llegado á Málaga este órden, que asi se pudo llamar, por las manos superiores que lo avisaron, tuve el distinguido honor de ser elegido para esta ardua empresa, que rehusaba, ya por haber en el Pueblo plumas mas instruidas que la mia, que la de-

desempeñarían con toda satisfaccion, y ya por mi propio conocimiento de ser peregrino en la materia. Con todo tuve que condescender y comenzar á trabajar esta Disertacion. Antes consulté á los mas hábiles y prácticos Capataces, Factores, Probadores, Viñeros de los mas acreditados; y últimamente á los Sres. Hermanos mayores de esta antiquísima Hermandad de Viñeros de Málaga, de los que tomé las noticias que hacen el fondo de la obra, que vista, afirmaron estar verídica en todas sus partes.

Si no la he llenado como se apetece, tuve á lo menos la satisfaccion que se me aprobase por los mismos Sres. Superiores, que dictaron el modo de su formacion por estas palabras escritas al sugeto que la puso en sus manos: „ La Disertacion en defensa „ del vino *Pero Ximen* está prolixamente „ trabajada, y comprehende una erudicion „ propia de su Autor, nimiamente exâcto „ en todos los puntos concernientes á la ma„ teria, &c. “

Visto el motivo de haber formado esta Disertacion, me ha parecido oportuno dar antes todo su plan ó economía de la obra, para que á un golpe de vista se entere el Lector en su contenido.

PLAN.

CIRCUNSTANCIADA mas la mala voz esparcida, se reduce, á que el vino Malagueño ó el *Pero Ximen* está ya adulterado con los aguardientes y otros mixtos que le introducen para comunicarle mas vigor y fortaleza: que le dan un claro artificial que no parece sano: un color distinto de su nativo: que le mezclan mostos de otros vidueños: que no es ya tan eficaz y espiritoso, ni tan delicado, suave y de seguro transporte como antes; y en fin, que no es de aquella fragrancia natural Malagueña, por la que adquirió tanta fama en el Norte y demas Provincias comerciantes á donde se transporta.

Para hacer demostracion de estas falsedades con algun método, me ha parecido comenzar por la bondad del terreno Malagueño para los vinos, en que tanto influye el clima y natural disposicion de sus montes y partidos tempranos, tardíos y de enmedio: la fertilidad de estos en todos los frutos de la Viñería: luego trato de las uvas y sus muchas diferencias: y de los calibres de las tierras para sus mejores producciones.

Supuesta la proporcion de este terreno para los mejores vinos, siguen las costosas la-

labores que se dan á las viñas, para que lleven sanos y sazonados esquilmos, en los que consiste la generosidad de sus vinos. Luego del modo prolixo con que se hacen las vendimias, y la pisa de sus uvas, de las que salen los mostos y vinos con la pureza que se verá, en la que radica toda su bondad, generosidad y espíritu. Esta sola operacion es la principal y mas sólida defensa de nuestros vinos; pues con solo hacerlos bien, no necesitan de composiciones, ni aguardientes para la conservacion de su espíritu y generosidad: por esto serémos en esta parte mas difusos, y en la diferencia de vinos que aqui se hacen.

Prosigo con la pureza de los arropes, su modo de hacerlos y cantidad con que se arropan los mostos para su mayor fermentacion, en que consiste su pureza, vigor y espíritu para su conservacion. Concluyo con las clarificaciones y trasiegos que se le dan, para que salgan limpios de la mácula que pueden darles las heces que los enturbian y empolvan y queden de un color como de oro.

Este es el plan general de la presente Disertacion en defensa del *Pero Ximen* ó vino Malagueño. En ella se interesa no solo el crédito de nuestro comercio, la buena fé de los Cosecheros y de la Hermandad de

los Viñeros, sino es el Real Erario, que por su bondad ó buena condicion y fama recibe inmensas sumas, por ser el vino uno de los frutos mas apreciables y comerciables de este terreno. Por esto no es esta defensa un objeto indiferente para la pluma mas patriótica, es digno de la mayor atencion, hasta del Superior Ministerio: afianzada su bondad y antiguo crédito, serán buscados mas y mas cada dia, y su extraccion mas copiosa, que es la que causa innumerables derechos á S. M. Los §§. siguientes serán el desempeño de la obra.

§. II.

Bondad y disposicion del terreno montuoso de Málaga para las viñas y fertilidad de sus generosos frutos.

Las viñas piden tan templado clima, y tan benignas las disposiciones celestiales, que ni el calor las abata, afogare, tueste ó queme, ni que el frio las hiele y entorpezca. Deben estar resguardadas de los ayres nocivos y fuertes, que dañan aun á las uvas maduras, como cantó Virgilio en sus Geórgi-

gicas. (1) Quieren las viñas, notan nuestro insigne Alonso de Herrera (2) y otros, el ayre templado, mas cercano á caliente que á frio, huyen de las nieves y calores excesivos; bien que de estos dos extremos son mejores las tierras calientes en observacion del *Prior*, (3) pues los sarmientos requieren el ayre mas bien caliente que frio, mejor el sereno que el llovioso: temen las tempestades y borrascas de los vientos, y se recrean con los placenteros. Por esto aconseja Plinio, atienda el Labrador á todas estas circunstancias para plantar sus viñas. (4)

Todas estas disposiciones se hallan por lo general en el clima benigno de Málaga; ésta y las quatro leguas del contorno de sus campos de *Hoya* y *Axarquía* ó de sus montes, están dominadas de las quatro qualidades de frio y húmedo, frio y seco, caliente y húmedo, y caliente y seco, como lo acreditan sus partidos ó pagos *tempranos*, *tardíos*, y entre tardíos y tempranos, que llamamos de *enmedio*. En todas las Esta-

(1) Lib. 2. Georg. v. 419.
Et jam maturis metuendus Jupiter uvis.
(2) Lib. 2. c. 2. de su Agricultura.
(3) Lib. 3. c. 1.
(4) *Ad soli naturam, ad loci ingenium, ad cœli cujusque mores dirigenda solertia est.* Lib. 17. c. 2.

taciones del año se goza en Málaga y sus partidos de una singular templanza, sin aspereza ni rigor en el Invierno, y sin calmas ni bochornos en el Verano, por las continuas maréas que los refrescan.

En tiempo de los Moros en una y otra porcion de *Hoya* y *Axarquía*, ó tierra montuosa puesta á su Oriente, se contaban muchos Lugares, Aduares y Poblaciones, hoy ya despoblados los mas, como refiero en mi Conversacion II. Malagueña á pag. 42. Las muchas viñas de que estaban plantadas daban copiosos esquilmos, que hacian no pequeña parte del comercio Sarraceno.

Es constante, y se vé en muchos lugares del Testamento antiguo, ser la situacion de los montes, colinas y terrenos elevados la mejor para las viñas, porque los aspectos celestes les hieren con mas viva reflexîon para producir con gran vigor sus frutos y madurarlos. Aun Virgilio notó esta proporcion (1) en los montes y collados abiertos, ó que los recrean los vientos suaves.

Por esto los montes y terreno de Málaga, sobre los que caen directamente los rayos del Sol, con un ayre libre y desembarazado, son los mas abundantes de España, y aun de la Europa, para pasas, uvas y vinos,

(1) *Georg.* Lib. 2. v. 112 y 13.

nos, que son los mas afamados, espiritosos, dulces, suaves y generosos.

El P. Roa en su *Málaga* escribe al fol. 73. „A las espaldas del mar, hácia el Nor„te, se levantan unos montes de viñas, „ donde los moradores tienen muchas ca„sas de placer, y mucha ganancia (*estos „ son sus Lagares famosos*) cogeranse un „ año con otro 20ↀ pipas de vino, apeteci„do entre los de España y de las Naciones „ extrangeras, que ya en cambio de várias „ mercaderías que traen de sus tierras, ya „ en dinero contado, sacan por el mar mas „ de las 15ↀ de ellas, con grande cantidad „ de pasas y almendras, frutos tambien de „ Málaga, emporio en sus principios de la „ contratacion de los Griegos y Fenices, „ despues de las gentes de Africa, y ahora „ de muchas y várias Naciones.“ Hasta aqui Roa.

Segun esta cuenta, siendo cada pipa de 30 arrobas de vino poco menos, produciría Málaga al principio del siglo pasado 600ↀ arrobas. En nuestros dias, segun representacion, que en 1771 hizo á S. M. el Marqués de Chinchilla, Síndico de la Ciudad, con la Hermandad de Viñeros, que corre impresa, consta que en el quinquenio desde 1765 hasta en 1769, ascendió la cosecha de vino á dos millones, ochocientas

qua-

quarenta y cinco mil, seiscientas y noventa y cinco arrobas: que la extraccion fue de un millon, seiscientas veinte mil, quinientas y setenta y cinco arrobas; y las sobrantes que quedaron, fueron un millon, doscientas veinte y cinco mil, ciento y veinte arrobas: y que en el año de 1770 habian quedado sobrantes dos millones y trescientas y sesenta mil arrobas, que estaban exîstentes en los almacenes y bodegas de la Ciudad. De esta fertilidad de Málaga, veasé mi Conversacion III. El cómputo referido no es hoy el mas seguro, por ser mayor la cosecha.

Tanta es en fin la feracidad del terreno de Málaga para los vinos: tal su proporcionada situacion para las viñas, que por casi diez leguas de circunvalacion, se hallan plantados sus montes, colinas, y lo mas de su terreno de los mejores vidueños, principalmente del *Pero Ximen*: pudiéndosele aplicar lo de la abundancia y ramificacion de las viñas de los montes de Judá, que sus mugrones y sarmientos llegaban al Mediterraneo, y que su sombra cubría los montes, segun expresion del Salmo 79, en semejanza de las viñas transplantadas de Egypto á la Judéa y sus montes. Hablémos ya con mas division y particularidad.

§.

§. III.

Situacion de los principales pagos de las viñas de Málaga, sus frutos y tiempo de cogerlos para sacar los mejores vinos.

AUNQUE todo el terreno de Málaga es el mas proporcionado para las viñas y produccion de los mas abundantes esquilmos, como no toda su situacion es igual en el clima, y de consiguiente no pueden fructificar todos con igual proporcion; para hablar con toda claridad, y al estilo del País, los dividiré en pagos *tempranos*, *tardíos* y de *enmedio*, ó que ni son tardíos, ni tempranos, para arreglar por ellos el mejor plantío, para su mayor fecundidad, que es lo que dixo Virgilio. (1) De todos estos traté en mi Conversacion III. Malagueña á pag. 52. De ella extractaré lo siguiente, que hace á mi propósito, dexando la relacion de los nombres de cada pago, para que los lea el que guste, y quiera aprovecharse de ellos.

D PA-

(1) *Georg.* Lib. 1. v. 53. y 54.

PAGOS TEMPRANOS.

Estos son de unas tierras abrigadas, calientes y bañadas del Sol, situadas las mas en ladéras y solanas, como tambien las inmediatas á la Costa, que son las mas calientes: los vidueños de estas producen las uvas muy tempranas, ó que maduran primero, por lo que tomaron el nombre.

Aunque de estos pagos se cogen uvas para comer desde el mes de Junio, no se vendimian hasta Agosto, para hacerlas pasa y vino *tierno*, que son los principales frutos de los vidueños tempranos. Tambien se hacen vinos *secos*, que son muy abocados, ó de un gusto dulce muy grato al paladar; pero aunque tan buenos, tienen el riesgo de madrearse, ó hacerse hebras, por que no sacan bastante fuerza para su fermentacion. De este vino tierno trataré despues con separacion.

PARTIDOS DE ENMEDIO.

Ya he dicho que estos son aquellos, cuyos vidueños ni son tardíos ni tempranos, par-

participando de los dos tiempos calientes y frios: sus esquilmos se recogen regularmente desde fines de Agosto, y principio de Septiembre.

En estos partidos se hacen tambien pasas, pero por cogerse las uvas en Septiembre no son de tan buena calidad, pues las buenas se han de hacer en Agosto, quando la tierra no tiene impresion alguna de humedad, ni las humedecen los vientos frescos, siendo el Terral, ó casi Norte el que mas las favorece, dañándolas el Levante, y lo mismo el rocío.

Los vinos de estos partidos, aunque se hacen algunos *tiernos*, no son muy seguros, por no tener la uva tanta grosedad. Los *secos* son muy especiales, por lo bien abocados, fragrantes, generosos, y de un gusto muy grato al paladar, con un espíritu y fuerza mayor que los tempranos, aunque algo mas secos.

PARTIDOS TARDIOS, ó de los Montes.

Estos son de los que hablan los Historiadores, y los que en todos tiempos han dado fama á sus generosos vinos. El *Pero*

Ximen, hijo castizo de estos Montes, es de los mas suaves, fragrantes, espiritosos y especiales de España, y aun de la Europa toda, por comun consentimiento de los paladares mas finos. Esta fragrancia, dulzura, suavidad y espíritu se debe atribuir no solo á la uva de este vidueño, sino es á este terreno montuoso y templanza de su clima, que no es facil se encuentre semejante en el Orbe.

El tiempo en que se comienzan las vendimias en los Montes y pagos tardíos, es desde mediado y fin de Septiembre hasta principio de Noviembre, en que ya estan hechos los vinos. Si es año de pocas aguas, son mas firmes y espiritosos: no necesitan para su pronta fermentacion de tanto arrope como en los años lloviosos; pues por razon de la humedad y frialdad introducida en la uva, es menester arroparlos mas, para que no se madreen. Supuesta la variedad de los pagos, antes de tratar en particular de los vinos, será muy oportuno hablar de la diferencia de vidueños de que se hacen, como tambien las pasas.

§.

§. IV.

Variedad de los vidueños mas conocidos y freqüentes en los campos de Málaga, y de la calidad de sus uvas.

AUNQUE solo Demócrito juzgó poder contar todas las diferencias de vides, fue mucha presuncion de su vanidad, que no pudo cumplir, por contestar todos los Agricultores, en que son innumerables. Plinio en el lib. 14. cap. 2. se contentó con nombrar las mas celebradas de su tiempo. Virgilio en el lib. 2. de sus Geórgicas v. 103. afirmó ser innumerables, y lo mismo sus nombres. Nuestro Andaluz Columela en el cap. 2. de su lib. 3. y en várias partes de su Agricultura, afirma ser infinitas; y tratando de las especies de uvas que eran mas conocidas y celebradas entre los antiguos, refiere prolixamente sus calidades, y terrenos donde prevalecian mejor, ya para dar vino, como para comer.

Imitando á tan sábio Viñero, que no lo tuvo mayor, ni mas prolixo la antigüedad, referiré tambien los vidueños y sus uvas

uvas mas nombradas y conocidas, de las que se hacen las mejores pasas y vinos.

Tratando este Andaluz en su lib. 5. cap. 4. de la naturaleza y formacion de las viñas que se acostumbraban criar en las Provincias del Imperio Romano, hace mencion de nuestras cepas Españolas, por estas palabras: „ Unas, dice, formaban cierta „ especie de rodilla ó cepa, y se mantenian „ por sí mismas al modo de arbolillos. Estas no hay duda son las nuestras, cuyo modo de formacion han usado constantemente casi todos los Españoles mucho antes de Columela y de la era Christiana, perdiéndose su orígen en la mas remota antigüedad. Estas vides se plantaban como hoy, en hoyos, con el órden y método que es notorio: y segun Plinio en su lib. 14. c. 3. enseñaron el órden de formar los exércitos en sus combates. Bien cultivadas éstas, y con las labores correspondientes, dan las mas sazonadas uvas que referí en mi Conversacion VII. á pag. 160, y son las siguientes, comenzando por la mas noble, que es la del

PE-

PERO XIMEN.

Las uvas de este vidueño son blancas, muy dulces, de un azucar muy particular, de pellejo docil, gordas, ni redondas ni largas, de gusto muy sabroso, de color de cera, muy transparente y claro quando estan perfectamente sazonadas, se ensanchan y enrarecen mucho, dan caldo ó zumo en abundancia: el regular tamaño de sus racimos es de libra de 16 onzas, y algo apretados.

Este vidueño, que por su bondad, excelencia y seguridad de su vino se ha alzado con el nombre de Malagueño, por no criarse semejante en otra parte, produce con abundancia y generosidad en todos los partidos: en el *temprano*, es el mejor en las solanas, porque siendo el pellejo de sus uvas tan docil, no pudren tanto, sazonan bien, y granan mejor. Lo mismo sucede en lo *entre tardío*, ó de *enmedio*, por lo que las viñas de éste se deben plantar en las solanas. En los *tardíos* son mejores los vidueños puestos al Norte.

Mas con esta prevencion, hija de la experiencia: en lo *temprano* necesita, que al tiempo de plantar los sarmientos, les de-

dexen una yema menos, porque mientras mas baxos, son de mas llevar y duraderos, porque son vides, que siempre que el Sol calienta sus mástiles, suele alechigarse (*) el fruto en tierras tempranas. En lo *tardío* y vicioso requiere una yema mas. Lo mismo en hoyas, y en venas pujantes. Si es en pechos pendientes, conviene armar baxo, en caso de duda, mas vale levantar que no apear. Esta misma observacion debe hacerse con el Jaen que sigue.

En quanto al orígen de estas vides, y su nombre, traté en mi Conversacion III. á pag. 56, de lo que trasladaré solo lo que aqui basta.

Merula en su Cosmografia, lib. 2. part. 2. pag. 29. de su edicion en Amsterdan año 1636, escribe, que traxo á España este vidueño de Alemania un cierto *Pedro*, hijo de *Simon*, del que conserva el vino su nombre. El erudito *Masdeu* en su tom. 1. preliminar de su Historia Crítica de España, pag. 36, copia de éste el orígen de nuestro vino, cuyas vides traidas de Alemania por un *Pedro*, hijo de *Simon*, con la bondad de

(*) *Alechigarse*, es torcerse el racimo, de suerte, que no puede chupar del jugo de la cepa, quedando la uva sin substancia: esto proviene de las fogaradas que levanta la tierra quando llueve poco, que con ellas, y lo caliente del mastil se tuerce y requema el pellejo.

le nuestro clima y calidad del terreno, perdió aquel vino toda la aspereza de su país natural, y mejoró mucho sus calidades en delicadeza y gusto.

El docto viagero Aleman Berkenmeyer, V. *Málaga*, escribe, que habrá cerca de dos siglos, que el tal *Pedro Simon*, reconociendo que este clima es análogo al de las márgenes del Rhin, hizo traer de allí sarmientos que produxeron este licor; y como entonces se llamaba *Pero Simon* ó *Ximon*, que es lo mismo, se corrompió en *Ximenez* ó *Ximen*, y que éste es el orígen de su nombre. Esto es quanto he podido rastrear de este famosísimo vino Malagueño. Paso ya á los demas vidueños.

JAEN BLANCO.

Este vidueño es muy comun y conocido en todas partes de España: tan propio era de ella, que á su uva la llamó Plinio con el nombre solo de *Española*, segun su Comentador Huerta, (1) la que, dice, era muy estimada de la gente comun: sus racimos son grandes y apretados, las uvas gordas y redondas, ásperas al comer, el hollejo de-

E li-

(1) Lib. 14. cap. 3.

licado, por lo que están expuestas á podrirse: por esto su vidueño quiere tierras enjutas, calientes, areniscas, pedregales, sueltas y ayrosas: produce bien en las solanas. En los partidos de enmedio se pueden plantar al Norte, por su salud y fortaleza. El zumo de él hace buena mezcla con el Largo y Pero Ximen del partido de enmedio: es muy buena para colgar, por su dureza y duracion, que le dió el nombre de *Duracina*, con que la llaman otros antiguos; de estas se hacen buenas pasas de Legía.

JAEN DORADILLO.

Estas uvas tienen el color como dorado, de donde toman el nombre: su pellejo es algo menos tierno que el de las blancas, y es mas tardío: sus uvas son redondas, ásperas al comer con algun fruncido, produce mejor en los partidos tempranos ó calientes en el Norte, y mas umbrío, porque el demasiado calor del Sol las pone empedernidas, y se debe huir de las solanas: como no tienen el azucar del Pero Ximen, con la humedad de la tierra se ablandan y dulcifican mas: lo mismo sucede en los partidos entre tardíos. En los tardíos se deben plantar en las solanas, porque como mas tardío y áspero,

pero, conviene que el Sol hiera bien los vidueños para que sazonen, porque en estos domina el frio y humedad á lo caliente y seco: esta es la razon de madurar por Octubre.

JAEN PRIETO.

Sus uvas son del color del nombre, tirando á negras: son chatas, hollejo delgado, dulces al comer, racimo grande y apretado: el mejor partido en que prevalecen es en el temprano. En el del medio se pueden plantar algunas solo para el gusto, que es muy regalado.

TEMPRANAS BLANCAS y negras.

Estas uvas son propias de los partidos tempranos, producen mejor sus vidueños en las hoyas, sotos y veras de cañadas. Llámanse *Tempranas*, porque son las primeras que maduran, á que ayuda mucho lo caliente del partido. Plinio (1) las llamó

(1) Lib. 14. cap. 3. y Huerta en su Ilustracion.

Forenses, porque madurando muy presto y temprano, se venden mejor en las plazas, por su hermosura y bondad. Otros las llaman *Albanas*, de las que habló Horacio: (1) su color es verde, algo chatas, sus racimos gruesos, hollejo delgado, muy dulces al paladar: son las uvas mejores para comer. Las negras se distinguen solo en el color, siendo iguales en lo demas: este vidueño pide que no lo ahogue la tierra, y que se le dexe en lo tardío una yema mas, porque de nó, como es docil, se pudre.

ALMUÑECAR Ó LARGO.

Las uvas de este vidueño son largas, como lo dice su nombre, y se vé en las pasas que se hacen de ellas, pellejo recio, blancas, sus racimos floxos, de tamaño regular, y de un sabor dulce: son las mejores las de los partidos tempranos, en los que deben plantarse en las solanas, porque no pudren tanto, sazonan bien, y granan mejor: la tierra que mas les conviene es la granujal y blanquisca, por ser vidueño que al cerner ar-

(1) Libr. 2. Saty. 4.

ardaléa (*) mucho ó jardaléa, y tan delicado, que qualquier ayre, ó sol recio lo quema, aun estando sin madurar: esta es la causa de ponerse en tierra abrigada, para que le dé perfecta granazon: en los partidos de enmedio sazonan mejor en la solana. El mosto de esta hace buena liga con el Pero Ximen: lo particular de este vidueño es que no se queda donde lo arman ó plantan, porque cria hácia arriba, y no es su fruto como otros, que en lo temprano, el que arrima á la tierra, se quema: lo mismo sucede al Moscatel.

MOSCATELON Ó MOSCATEL Flamenco, y Moscatel Morisco.

A toda uva Moscatel llamó Plinio (1) *Apiana*, á las que, dice, dieron nombre las abejas, por ser de ellas muy golosas: son de un sabor y olor como almizcle ó mosqueta, de lo que les puede venir tambien el

(*) *Ardalear* es quedar rala la uva en los racimos: esto proviene de que tarda mucho en cérner ó estar en flor, por lo que pierde bastante fruto. La voz de nuestros Capataces es jardalear.

(1) Lib. 14. cap. 2.

el nombre castellano: de las dos diferencia, de ellas, unas se llaman, por su tamaños Moscatelon ó Moscatel Flamenco: es uva gorda, algo mas larga que redonda, hollejo recio, comer muy dulce, racimo floxo y regular, de color dorado. En lo temprano se debe plantar en las veras de los arroyos en tierra arenisca, enjuta, suelta y alta, porque si tiene vicio, suele podrirse en las otras tierras húmedas. En los partidos de enmedio debe ponerse en lo mas abrigado, con lo que sus uvas serán muy buenas para pasa gorron y para vino. En los tardíos lo mismo, porque es vidueño muy delicado, y lo ofende el frio: en el modo de plantarlo debe observarse lo que se ha dicho del Almuñecar ó Largo.

El Moscatel Morisco ó fino es mas menudo en sus granos, pero de mas olor, y mejor sabor. De éste se hace el mejor vino Moscatel, como dirémos en su lugar: es su uva pequeña ó menuda, redonda, hollejo fuerte, aunque no tanto como el Moscatelon, y tarda mas en hacerse pasa: sus racimos son floxos, de un tamaño regular. En su plantío y crianza sigue las propiedades del Flamenco.

MON-

MONTUAS.

Estas son redondas, de color verdino, ásperas al comer, racimos gruesos y apretados, y delgado el hollejo: se debe plantar como el que sigue.

VIGIRIEGO.

Este vidueño es algo parecido al Montúo, grano redondo, color verde, racimo regular, áspero al comer y hollejo duro: en los partidos de enmedio se debe plantar en las umbrías, y para que tenga buen dulce en las solanas; hace buena mezcla con el Cabriel y Alicante.

DON BUENO.

El nombre solo de este vidueño está diciendo su bondad, correspondiendo al fruto: es uva menuda, redonda, hollejo delgado, dulce al comer, racimos regulares, algo verdes como la Temprana; viene á ser el Cabriel de los pagos tempranos, pide lo planten donde no batan los vientos, por

que

que lo deszocan y desarman mucho: por esto debe ponerse en lo mas abrigado de la solana, y mucho mejor si es en tierra granujal, y en la ligera, siguiendo las propiedades del Pero Ximen.

MARBELLI.

El racimo de estas uvas es floxo, ellas de color dorado, suave y delgado el hollejo, ni redondas, ni largas, algo puntiagudas, y muy gustosas al paladar. Se pueden plantar como el Jaen prieto en partidos tempranos, y solo para el gusto en los de enmedio.

ALICANTE Ó TINTO.

La uva de este vidueño es muy menuda, negra y áspera, no sirve para comer, solo para dar color á otros mostos, con el que se hacen vinos tintos, como se dirá en su lugar. Se debe plantar como el *Don Bueno* en tierras ligeras, y nunca en gredales, ni asperonales.

MO-

MOLLAR SEVILLANO y Morisco.

Esta es una uva gorda, redonda, negra, de hollejo muy delgado, de comer dulce estando bien maduras, racimos grandes y floxos. El *Morisco* se diferencia solo en el tamaño de los granos que son menudos. En los partidos tardíos se pueden poner para el gusto algunos de estos vidueños en tierra lentejar: pero absolutamente hablando no convienen estas uvas, ni las *Albillas*, ni Tempranas negras en Malaga, por lo muy docil, y de poco llevar que son aquí.

UBIES.

Son uvas negras, redondas, gruesas, pellejo delgado, muy dulces al comer, racimos gruesos y apretados: se deben plantar para el gusto, como las *Mollares*, en partidos tardíos, y en tierra lentejar.

CORAZON DE CABRITO.

Estas son uvas coloradas, largas, pellejo muy duro, y de comer gustoso, sus racimos gruesos y apretados: de estas digo lo mismo que de las *Ubíes*, que solo para el gusto se deben poner algunas en lo tardío.

QUEBRANTA TINAJAS.

Estas son blancas, de color verdoso, como las *Jaenes*, no muy redondas, hollejo grueso, racimos regulares, y ásperas al comer: son tan infructuosas para las viñas, que no deben plantarse en ellas, sino en las huertas, porque son todas carne, con ningun zumo, y aun el nombre no les pronostica bondad alguna.

CABRIEL.

Este es un vidueño muy nombrado en Málaga, por la casta particular del vino de su nombre que se hace de él, muy al contrario del Pero Ximen: de él gustan algunos

nos que quieren vinos broncos: su color es negro, granos redondos, dulces al comer, hollejo ni duro ni delgado, y sus racimos floxos y regulares. Este vidueño es propio de los partidos tardíos: en los de enmedio debe plantarse como el *Vigiriego* en las umbrías, y lo mismo en los tardíos: por ser el hollejo de estas uvas muy recio madura el último; y así conviene plantarlo en lo mas frio y umbrío, al contrario del *Ximen* y *Doradillo*, que no dándoles el Sol no se sazonan, y por su docilidad se pudren en ellos antes de madurar: este vino es de poco aguante, aunque se le suele ayudar con el *Pero Ximen*: lo mejor es verdear sus uvas, á excepcion de hacer algun vino para los que gustan de él. Para que el plantío de este vidueño sea bueno se le ha de dexar una yema mas alta, porque siendo su vivir en veras y umbrías, si se arrima mucho á la tierra no se sazona.

CASILES BLANCAS Y NEGRAS.

Estas uvas, que las diferencian solo sus colores y forma de sus racimos, son redondas, dulces al comer, su pellejo ni fuerte ni delgado, los racimos de las blancas son apretados y gruesos, los de las negras flo-

xos y regulares. El partido temprano admite estos vidueños : en los de enmedio solo se deben poner para el gusto, pero no en los tardíos. Estos vidueños son mejores para parras que para cepas, como las de *Loxa* y *Sta. Paula.*

PERRUNAS.

El nombre solo de estas uvas está diciendo su ninguna bondad : son de color verde, menudas, hollejo delgado, racimos regulares, pero muy ásperas al comer ; deben desterrarse de todos los partidos de viñas, porque ni el Sol las dulcifica, ni el agua las suaviza, conservando siempre la mala condicion de su nombre.

ALBILLAS.

En tiempo de Plinio (1) llamaban á éstas los Españoles *Albuelas*, segun Huerta, su traductor. Son algo semejantes á las *Tempranas*, pero mas menudas, los racimos muy apretados y gustosas al comer. Herrera,

(1) Lib. 14. cap. 4.

ra, (1) dice, son las mejores uvas de todas: (no probó muchas de las que van referidas) Estas, prosigue, quieren lugares baxos, mas bien que altos, porque es uva enjuta y tiesa, y las vides crecen en alto; por esto pocas veces se pudren: huyen los lugares ayrosos, porque tienen la madera tiesa y brozna (*) y con poco ayre se quebrantan sus ramas ó sarmientos. Es uva mas propia de parrales que de cepas.

UVAS DE LOXA.

Estas son blancas, algo largas, dulces al comer, hollejo fuerte y racimo regular: tomaron este nombre por haber traido su planta de la Ciudad de Loxa, del Arzobispado de Granada. De estas embarcan muchas para Indias y otros puertos extrangeros, conservándolas entre arena seca de rio, ó entre aserrin de las duelas de los Toneleros.

LAN-

(1) Agricultura lib. 2. cap. 2.

(*) *Brozno*, palabra antigua, que usó, y tomó el Castellano del Latino *Bruscus*, por tosco, áspero, y por desbastar. Asi Covarrubias en su Tesoro, y el de nuestra Academia, lo mismo que *bronco*.

LANXARON.

Estas uvas tienen el nombre, por traidos sus sarmientos de este Lugar á siete leguas de Granada, en el Valle de Lecrin: son especiales para comer en el Invierno, guardándolas colgadas; son semejantes á las de *Loxa*, pero algo mas redondas y dulces al comer: sus racimos son grandes.

DE SANTA PAULA.

Esta es uva muy regalada para comer, por lo delicado de su hollejo y dulzura: es larga, y sus racimos floxos, con color de cera.

Fr. GUSANO.

Es muy semejante su uva á las de *Loxa*, blancas y algo largas: estas castas de uvas son buenas solo para el regalo; mejor deben ocupar las huertas y tierras de recreacion que no las viñas, que en su lugar se pueden plantar otras mas útiles.

TE-

TETA DE NEGRA.

Este vidueño produce las uvas de su color, gordas y largas, su comer áspero, hollejo duro, y racimos gruesos: es uva solo para comer.

TETA DE VACA.

De estas hace mencion Plinio (1) con el nombre *Bumasti* Griego, que añadiendo la partícula aumentativa *Bu* àl *Mastos* Griego, es el *Mamma* Latino. Harduino añade, que sus racimos en hechura y tamaño son semejantes al significado de su nombre: tambien estas son solo buenas para comer.

TOROGIES.

Estas uvas son buenas, redondas, hollejo delgado, comer bueno y muy gustoso, su color algo dorado, y sus racimos regulares.

LAY-

(1) Lib. 14. cap. 1. *Tument vero mammarum modo Bumasti.*

LAYRENES.

Son blancas, verdes, redondas, hollejo delgado, comer regular, lo mismo sus racimos: tambien son uvas para comer.

CRUAZNO.

Son uvas coloradas, redondas, racimos apretados, comer agrio, y hollejo delgado.

VERDEJAS.

Este color les dió el nombre: son menudas, hollejo delgado, comer agrio, y sus racimos apretados.

CORINTO.

Por lo menudas que son estas uvas deben tener el último lugar de las que han llegado á nuestra noticia: es uva muy estimada para el gusto y golosina, porque son muy sabrosas; no suelen tener cuesquecillos, se aderezan con ellas, hechas pasas, algunos qua-

quaxados y guisados extrangeros, pero no sirven para otra cosa.

De todos estos vidueños, los que se reputan como generales en Málaga para las pasas y vinos, son: el *Temprano*, *Jaen Doradillo* y *Blanco*, *Pero Ximen*, *Tinto*, *Alicante*, *Largo* ó *Almuñecar* y *Moscatel*: las demas uvas son solo buenas para comer: de las *Largas* ó *Almuñecar* se hacen las pasas Largas, y sus célebres Gorrones: de otra qualquiera uva blanca la pasa Redonda: de las *Jaenes blancas* y *Vigiriegas* las pasas de Legía: de las *Moscateles* sus especialísimos Gorrones: del *Morisco* el vino, que aunque pequeño, es mas oloroso, fragrante, dulce y de buen paladar: y de todas las otras los vinos, como queda dicho.

Estas son las castas de uvas mas conocidas en Málaga: de algunas de ellas se hacen los especiales vinos Malagueños, de que hablaré á parte. Es verdad que las mas de estas hay en otras partes, pero nunca sus vinos salen con la fragrancia, dulzura, generosidad y espíritu que en los Lagares de esta Ciudad, por las qualidades expresadas de este terreno, y por las labores que se les dan, en que tambien consiste la mayor bondad de los vinos. Tratémos de estas.

§. V.

Labores y cultivo de las Viñas de Málaga.

PARA que las Viñas rindan los mejores y mas abundantes frutos, y que sus vinos sean seguros y espiritosos, deben dárseles todas las labores correspondientes á sus tiempos, sin escusar el Viñero gasto alguno; pues quanto mas las labre, tanto mas le rendirán. *Creeme*, decia Columela, uno de los Viñeros mas famosos del primer siglo de Christo: *creeme como á hombre experimentado*, ó amigo *Silbino: Una Viña bien puesta, de buena casta, y bien cultivada, siempre dá mucho lucro*, (1) *y siempre es menester tratarla con gran diligencia.*

Desde el cap. 3. del lib. 4., en el 5., y en el de los árboles pone todas las labores que se les daban en su tiempo, todas como las nuestras, aunque muchas en tiempos diferentes, por la variedad local de los climas. Las que se dan en Málaga son las siguientes:

La primera es la *Poda* arreglada, segun

(1) Lib. 4. cap. 3.

gun los vidueños, dexándoles mas ó menos yemas á los sarmientos. *Columela* dexaba dos á las nuevas, haciendo el corte obliquo, para que despidiesen el agua, como hoy se hace: y aun de la podadera que se usaba muy afilada, algo semejante á la nuestra, dá su descripcion en el cap. 25, con el nombre de *Falcula*. Aqui llaman á este instrumento *Hoz* de podar.

Despues de la Poda sigue el *Amugronar*, ó hundir los sarmientos, que los antiguos llamaban *mergos*. Estos se ponen quando hay vacíos en las Viñas, por haberse perdido algunas cepas, para llenarlos. Hácese esta operacion tomando los sarmientos mas lozanos y fruteros de las cepas inmediatas que lleguen al sitio donde está la falta: se hacen hoyos ó zanjas, en las que se hunden sin separarlos de la cepa, y se llenan de tierra, dexando solo sobre ella la punta con dos yemas. Estos en el mismo año llevan fruto, bien que lo sacan de sus madres. Asi van creciendo, y haciéndose nuevas cepas, á las que se les corta el sarmiento al tercer año, y quedan ya viviendo y fructificando por sí solas, y la Viña muy aumentada.

Quando los sarmientos de las cepas vecinas no alcanzan al sitio se hace otra operacion, que llaman echar *Ballesteros*: Co-

lumela (1) llama *ballesta* ó *saeta* á la parte superior del sarmiento para plantar : y tal vez se habrá conservado este nombre en los Viñeros de tan antiguo ; el que se le daría por la semejanza que tiene con la ballesta ó saeta. A estos sarmientos se les raen las yemas, dexándoles tres en la punta que queda fuera de la tierra enredada en la cepa, y lo demas se hunde un poco en la tierra, ó acodillan para que crezcan : con esto alcanzan al sitio vacío el año siguiente.

Sino hay sarmientos, ni para *mugrones*, ni para *ballesteros*, hay otro modo de replantar el vacío, que llaman echar *Barbones*. Esto se hace cortando los sarmientos que se necesitan de qualquier cepa : se abren hoyos como para mugrones, y se entierran dos sarmientos, juntando cabeza con cabeza, dexándoles las puntas fuera de la tierra, levantadas en el sitio donde se necesita la cepa. De esta suerte queda la Viña llena de las cepas que le faltaban. Esta palabra *Barbones* la juzgo corrompida de los *Barbados* ó sarmientos con raices que plantaban los antiguos en sus Viñas : uso muy freqüente, no solo para repoblarlas, sino es para venderlos á otros Viñeros para poner

(1) Lib. 3. cap. 10. *Nam si sagitam, id est, superiorem partem malleoli, &c.*

ner las suyas, en lo que tenian mucha ganancia. Los sarmientos que llama Columela *Barbados* ó *Barbudos*, y eran los que tenian raices, dice *Terreros* en su Diccionario, son los sarmientos que se entierran para que echen una nueva cepa, que llaman tambien *Serpas*, y en Málaga *Barbones*.

Despues sigue la *Arada*, que es mejor mientras mas profunda: tambien la daban los antiguos á sus Viñas, aunque muchos la suplian con las cavas muy freqüentes. Columela trata de ella en el cap. 4. de su lib. 2. y otras partes.

Hecha la *Arada* sigue la *Aporcadura* ó *Apuerca* que llaman nuestros Capataces. (*) Esta es una cava que se dá al rededor de

(*) *Aporcar*, que es cubrir con tierra alguna hortaliza ó planta, haciendo sobre ella un lomo ó monton de tierra, viene de la palabra Latina *Porca*, *æ*, que es el monton ó lomo, que, segun Varron, lib. 1. *De re rustica*, cap. 29: y *Festo*, se levanta en la tierra con el arado ó azada; tambien para contener las aguas que no se derramen, que explicaban con el verbo antiquado *porceant* ó *prohibeant*. Estas son las pozas que en la *Apuerca* se dexan á las cepas, para recoger las aguas del Cielo, que son las que mas les aprovechan. Los Rústicos de su tiempo, escribe *Columela*, lib. 2. c. 4. las llamaban *Liras* ó *Melgas*. *Liras autem Rustici vocant easdem porcas*, &c.

de la cepa, echándole tierra nueva al vidueño, haciéndoles pozas para que recojan las aguas del Cielo en el Invierno. Con esta cava primera, trabajando la planta antigua en tierra nueva, cobra mas vigor, y dá mas fruto. Asi lo acredita la experiencia, y *Columela* lo aconseja en el cap. 27 de su lib. 4.

Luego que las yerbas van creciendo se dá en Málaga la labor llamada *Bina*, que es una segunda cava no tan profunda como la *Apuerca*; asi explica esta palabra nuestro Diccionario: *Binar, hacer la segunda cava en las Viñas*; con ella se quita toda la yerba que ha nacido al pie de las cepas, que las desubstancian y quitan el jugo á la tierra: se iguala todo el terreno allanando las pozas, con lo que al año siguiente está proporcionada la tierra para el arado. En otras partes llaman *escardar*.

Creo que es esta cava ó *Bina* de la que habla *Columela*, quando ordena que á las Viñas se les dé una cava, igualando bien la tierra, y reduciéndola á polvo menudo.(1)

A

(1) „ Insequitur deinde fossor, qui crebris bidenti„ bus æqualiter, & minutim soli terga convertat. Hanc „ planam fosuram maximè nos probamus :: ne patiantur „ herbam subscrecere " Colum. lib. 4. cap. 14. & lib. 11.

A las Viñas nuevas principalmente se dá en Málaga tercera *Cava*, que llaman *Rebina*, y otros darla *polvo* ó *polvillo*. Esta se reduce á hacerles una cava muy superficial, quanto baste á arrancarles la nueva yerba que han criado, y menearles el polvo, que, segun *Columela* (1) y otros, hace mucho provecho á las uvas, engrosándolas y enterneciendo su hollejo: por esto la llaman aquí el *Espejo de las Viñas*.

Dicho *Columela* aclara mas esta labor, (2) hablando con las mismas palabras de los Rústicos. „ En algunas regiones frias, „ dice, se dá por Agosto polvo á las Viñas, „ á la que llaman los Rústicos desterronar; „ porque efectivamente rompen todos los „ terrones reduciéndolos á polvo. “ Nota bien el A. que se dé en *regiones frias*, por que en las calientes, y nuestras solanas harían mucho daño, porque el Sol las secaría moviéndoles el polvo.

Bastan á la Viña estas tres cavas, correspondientes, segun *Atico* y *Celso*, citados por *Columela*, á los tres movimientos que tie-

(1) Lib. 4. cap. 28. *Nam fit uberior pulverationibus.*

(2) Lib. 11. cap. 2. „ Sed frigidioribus regionibus „ pulverationem faciunt, quam vocant Rustici occatio- „ nem; cum omnis gleba in vineis refringitur, & re- „ solvitur in pulverem “ Tan antigua es esta frase de *darles polvo*.

tienen todos los árboles, de *germinar* ó echar yemas, *florecer* y sazonan el fruto.

Estas son las labores que necesitan todos los años las Viñas, para que las vendimias sean muy abundantes y seguros sus vinos.

A mas de éstas hay otras extraordinarias, que deben darse en diversos tiempos y edades, necesarias tambien para la seguridad y buena disposicion de las Viñas.

Una de éstas en algunas muy frondosas y viciosas, es despuntarles los sarmientos con sus pámpanos, para que no se desmedre el fruto chupando el sarmiento el vigor que habian de tomar los racimos. A mas de este beneficio trae el de que estos sarmientos despuntados arrojan unos racimos pequeños, que llaman *Rebuscos*, que no llevarían sino se despuntaran, y solo produciría la frondosidad, que llama Columela *luxuria* ó lozanía. Este despampano ó *pampinacion*, que decian los antiguos con Columela, era mas útil que aun la poda; (1) pero en Málaga dañaría mucho á nuestras Viñas, pues los pámpanos resguardan las uvas que no las queme el Sol. Asi lo advierte tambien Columela en el cap. 5. de su lib. 5. en los lugares cálidos.

Otra

(1) Lib. 4. cap. 27. „Siquidem vel magis pampina„tio, quam putatio vitibus consulit“

Otra labor se dá en nuestros campos á las viñas nuevas, que llaman *Abertura*, y los antiguos *Ablaqueacion*, escavacion ó limpia, de que trató Columela en el cap. 8. de su lib. 4. Esta se reducía, dice, á una especie de escavacion al rededor de los troncos, y una limpia de las raices superficiales, quitándoles lo encorvado ó torcido á las principales, para que profundicen derechas en la tierra, y no se suban á la superficie, que entonces durarán poco. Lo mismo se hace con nuestros Majuelos, á los que se les dá esta *Abertura* al tercero, sexto y nono año de plantados, con lo que quedan seguros, sin necesitar mas aberturas ó *ablaqueaciones*.

Quando las Viñas están viejas, llenas de polilla, carcomidas, y próximas á perecer, se les dá una labor, que aunque costosa, las rejovenecen y ponen como nuevas. Llámase ésta *Destorrillar*, y es quitarles con una hachuela toda la cascarilla vieja, la polilla y gusanillos que han criado, con todo lo seco, dexándolas muy limpias, con lo que se rejuvenecen. Semejante operacion practicaban los antiguos, y enseña *Columela* cap. 22. de su lib. 4., y en el 6. de los *árboles*, y *Paladio* lib. 3. título 16. de *propaginibus*, y los que tratan de restaurar las viñas viejas que están medio perdidas.

Quando las cepas, por no haberlas labrado, se llenan de *sarnilla*, ó de sarmientos muy delgados, que no echan fruto, se las dá otra labor, que llaman en lenguage rústico *Desarrocinar*: ésta se reduce á limpiarles toda aquella sarnilla, ó quitarles dichos sarmentillos infructuosos y *apulgarlos*, esto es, dexarles los sarmientos mas gruesos y robustos, que llaman *pulgares*, tal vez por el grueso de estos dedos, podando la cepa, sino lo está, de todo lo demas. Esta labor se debe hacer por Enero ó Febrero: con la que se rejuvenece la Viña perdida.

A mas de estas labores se acostumbra en Málaga, como en otras partes, ingerir las Viñas que son infructuosas, ó que se quiere lleven mejores uvas. Esta operacion es tan antigua que no se le conoce el orígen, y saben todos los buenos Capataces el modo de executarla. Esto es lo que me ha parecido preciso exponer se practique, para que las Viñas bien plantadas, cuyo modo se dirá en el Apéndice (1) den copiosos y sazonados frutos, para lograr unas vendimias abundantes, de las que tratará el §. siguiente.

§.

(1) Apéndice n. 1.

§. VI.

Vendimias.

El tiempo de hacerlas es quando están las uvas con toda la sazon y madurez. Esta ha sido siempre regla general para que salgan los vinos de buen sabor y bien acondicionados; pues si unas están maduras, y otras sin sazon, el vino que sale de ellas es de mal gusto, y no puede conservarse. El conocer la debida sazon para cada vino, fue en lo antiguo muy controvertido. Columela en su lib. 11. tratando de las labores del mes de Septiembre, refiere las señales que tenian los Capataces para conocer esta sazon. Unos, quando las uvas estaban dulces: otros, quando se ponian muy transparentes, con un color como de cera, amarilleando ó coloreando un poco: otros, quando comenzaban á caersele algunos pámpanos, &c.; pero todas estas señales las juzgó engañosas, porque hay uvas que nunca se ponen enteramente dulces: otras, que el color transparente y dorado se las dá el Sol: y á otras la intemperie les hace caer las hojas; por todo lo que concluye, que la

señal fixa que él tenía era estrujar algunos granos, y si los cuesquecillos estaban obscuros ó casi negros, ya estaban con toda su sazon, porque este color no lo contraen dentro de la uva y su hollejo, sino es con la natural madurez.

Nuestros Capataces son sin duda mas prácticos que los antiguos, pues á una ojeada que dan á las cepas, conocen la sazon á la vista, y tal qual vez las prueban, sino están comenzadas á pasar, que estándolo, es su principal señal para los vinos secos: para los tiernos, que esten totalmente pasadas: y para los clarillos, que esten buenas para comer, como iré diciendo en cada uno. Veamos ya cómo se hacen las vendimias en Málaga.

Una de las circunstancias y razones porque son tan famosos y apetecidos los vinos Malagueños, es el órden, método, limpieza, aséo y prolixidad con que se hacen las vendimias: todo el cuidado, esmero y punto del Viñero está en tener un Capataz hombre fiel, honrado, inteligente, experto en las labores referidas, en el conocimiento de las uvas y modo de convertirlas en mosto: como él no puede estár en todas partes, elige, segun las quadrillas que necesita enviar á las vendimias sugetos prácticos y fieles, que llaman *Sota-Ca-*

Capataces; éstos comandan dichas quadrillas, registran las cepas, reconocen y prueban sus uvas, señalando los racimos sazonados que han de cortar los vendimiadores: como no todos los racimos, aun de una misma cepa, se maduran á un tiempo, porque no los hiere igualmente el Sol, se hace preciso vendimiar los vidueños en tres veces, dándoles tres vueltas, para cortar así las uvas mas maduras, pues de la diligencia de la vendimia depende la calidad del vino. (*)

En la primera solo se cortan los racimos mas claros y delicados, que son los que maduran más pronto: luego que han cortado el racimo inmediato al sarmiento, lo toma el vendimiador en la mano, y con un instrumento corvo, que por la figura le llaman *Corvillo*, (1) le quita los granos ó uvas podridas, requemadas ó afogaradas; las *abureladas* (2) ó con *burel* (3) sobre ve-

(*) „ El Abad Pluche aconseja á sus Capataces „ Franceses den estas tres vueltas á todo el pago ó vi„ ñedo para tres especies de vendimia “ Espectáculo de la Naturaleza, tom. 4. part. 2. Convers. 6. Edic. Castell.

(1) *Corvillo*, dice *Terreros*, especie de *podon*, que sirve para las Viñas: otros le llaman *Honcejo*.

(2) *Aburelado*, color entre roxo y negro.

(3) *Burel*, corrompido de *Buriel*, color castaño ó roxo obscuro, del que se dixo *Buriel*: el paño basto castaño.

verde, (1) las *gallinazas*, (2) *torcidas*, (3) *alechigadas*, (4) las verdes, agraces, picadas de insectos, apedreadas, anubladas, podridas y secas: limpio así el racimo lo echan en un cenacho (5) ó cubeta (6) que lleva pendiente del brazo; de esta suerte vá cortando todos los racimos maduros. Esta es la primera vuelta que se pone y pisa á parte; y sino están las demas uvas con sazon, se dexan de cortar, que llaman *cortar la vendimia*, hasta que se maduren mas.

Si

(1) Esto es, comenzadas á podrir, sin estar maduras, lo que es malo para el vino. Quando están maduras, y se pican un poco ó pudren, se llama estar con *burel sobre maduro*, que no daña al vino.

(2) Es estar corrompida la uva verde, de suerte, que al tomarla entre los dedos se revienta, y queda como la gallinaza de las gallinas. Esto proviene de las aguas y rociadas continuas que las dañan.

(3) Esto proviene de los ayres terrales, que desecan las uvas, retorciéndolas el pellejo.

(4) *Alechigarse*, ya queda dicho. Ignoro el orígen de esta voz *Alechigarse*, que es doblarse al modo de lechuga rizada, que dice *Terreros*.

(5) Los antiguos llamaban *corbula* y *fiscina* al cesto de mimbres ó de esparto en que llevaban las uvas, y tambien *Corbes*.

(6) Esta sirve quando la uva está muy reventona que se vacia, y para que no se desperdicie el mosto en el cenacho, se echan en una *cubeta* ó cesto de madera, para que contenga el caldo sin derramarse: y tambien sirve en tiempo de aguas.

Si por casualidad, ó ignorancia corta el vendimiador algun racimo verde sin la mejor sazon, ó que por el lado de la cepa no estaba acabado de madurar, lo dexa tendido sobre ella, para que lo acabe de sazonar el Sol.

La segunda vuelta la dan pasados los dias que juzgan necesarios para que esten con todo su maduro los racimos mas apretados, ásperos y mayores que quedaron en los vidueños, por no estar sazonados en la primera vuelta.

La tercera es de toda la demas uva que no estaba madura en la segunda, sin reparar en ésta (porque ya no hay esperanza que sazone mas) en lo verde, poco maduro, aburelada, picada y seca, recogiéndolas todas, hasta el desecho que llaman *rebusca*, (1) llevando á la *Redonda*, ó á corte seguido esta última vendimia, sin dexar nada por malo que sea: con la uva de esta tercera vuelta se tiene mucho cuidado y separacion, para que no eche á perder lo demas; esto se entiende siendo de majuelos de mucho vicio, porque en las cepas viejas el rebusco *Puntero* (2) y

(1) Racimos pequeños ó gajos que quedan por pequeños y despreciables, para que los recojan los rebuscadores, luego que se concluyen las vendimias.

(2) Este es un racimo mayor que los rebuscos comunes que sale en lo mas alto del sarmiento.

y racimo que ha quedado hace buen vino por su calidad.

Todas estas uvas y racimos cortados los ponen en *Aportaderas* (1) ó cestones de madera, como capachos pequeños, de cabida por lo regular de arroba y media, en ellos los llevan á las lagaretas (2) ó sitios donde las ponen para que se asoleen antes de pisarlas.

No obstante el cuidado referido, es del cargo del Capataz (que se queda en el lagar para recibir las uvas, cuidar de lo principal de la vendimia) el reconocerlas, volver á revistar los racimos, por si han cortado algunos que no estén bien sazonados: los vuelve á mirar uno por uno, y el que no está

(1) Los antiguos llamaban *Albeus*, *Linter*, y *Navio* por la semejanza á las naves, ó barcos con que las hacian, y las mas de un solo madero cóncavo. Las de Málaga son una vasija de madera al modo de un ceston de tablas muy unidas, como las de las botas, para que no se pueda salir el mosto, de cabida cada una, por lo regular, de arroba y media. Hay otras mas grandes que llaman de *Diezmo*, por que en ellas lo recogen, para escusar muchos viages de los mulos donde los cargan.

(2) Este es el nombre dado aqui voluntariamente, pues su propia significacion es, ó el suelo del lagar del vino, ú otro pequeño sitio ó caxa donde se pisa la uva, en vez de executarlo en el lagar comun. Vease á *Terreros* en el lugar citado de su Diccionario.

tá en estado de pisarse, lo separa de los demas: de este modo, quando las dos primeras vendimias, ó cogeduras entran en el lagar, van tan acrisoladas, vistas y exâminadas, que no se pisa racimo que no esté perfectamente maduro, y sazonado: en esto está todo el crédito del Capataz, y el de los vinos que están á su cargo.

Aun sobre él velan los pisadores, que podemos llamar censores del Capataz. Estos vuelven á reconocer las uvas al tiempo que las van pisando: si encuentran algun racimo que no esté en sazon lo separan con tanta alegría y vanagloria, como rubor recibe el Sota-Capataz, por ser contra su crédito semejante descuido. Tanta como esta es la prolixidad y cuidado con que se hacen las vendimias de Málaga: tanto el esmero con que se separan y escogen las uvas que se han de pisar, como que de esto depende el crédito y fama de los vinos Malagueños.

Por el contrario, la mala calidad, aspereza, agrio, y fruncido de los de otras partes, aun dentro de este Obispado, como en Casabermeja, Colmenar, y otros, consiste en hacer la vendimia, que llaman *Redonda*, esto es, de una vez, y sin esta separacion, cortando lo maduro con lo verde, lo agrio con lo dulce, lo sano con lo aburelado, seco, empedernido, y podrido: en

una palabra, lo bueno con lo malo; y como este lo pervierte todo, de la falta de prolixidad, y separacion de los racimos, y de la mezcla de todos, y demas vidueños, nace la mala calidad de los vinos, que son todos los hechos así, como advirtió Columela.

Ya se viene á los ojos, por qué el vino de los Viñeros pobres, cuyas cosechas son cortas, muy comun en los Lugares pequeños, es muy inferior al vino de un Viñero y Cosechero acaudalado, aunque sean de la misma especie los vidueños; porque mezclando en una pisa ó pie lo bueno con lo malo, se echa á perder todo. Esto no sucede con el de los hacendados ricos, cuya multitud de viñas y esquilmos les permite hacer estas separaciones, sin echarle cosa alguna mas que los buenos racimos de un mismo vidueño, como dixo Plinio. (1)

Conducidas las uvas al lagar de pisar, las echan en el *Almixár*, (*) ó en la lagareta, que es el sitio destinado para asolearlas: allí están, con el órden que dirémos, los

(1) Lib. 23. cap. 1. „ Saluberrimum cui nihil in „ musto additum est “

(*) *Almixár*, se toma aqui translaticiamente, pues su principal significacion es la solana ó parage donde se ponen á secar los higos, y de aqui pasó á las uvas por el mismo destino. Viene del Arabe *Maxaraca* la solana.

los dias que necesitan de sol cada casta de vidueño, para conducirlas al lagar de pisar, y hacer en él los vinos, segun el modo que vamos á referir. Comencémos por el *Tierno*.

§. VII.

Vino Tierno de Málaga.

PLINIO hace memoria (1) de un vino llamado *Diachyton*, que en su tiempo se hacia de uvas pasadas por siete dias al Sol, y pisadas al octavo. Este es muy semejante á nuestro vino tierno Malagueño: hácese del famoso vidueño *Pero Ximen* temprano de este modo: córtase en el mes de Agosto ó Septiembre con el maduro correspondiente: tiéndese en el almixár ó lagareta, donde está hasta que se hace como pasa: en lo mas ó menos pasado de esta uva está la mayor ó menor calidad y finura del vino *Tierno*: para el mas fino ha de estar casi hecha pasa, y medio pasada para el de menor calidad.

Para echarla en el lagar se ha de sacar

(1) Lib. 14. cap. 9. *Diachyton uvis in sole siccatis::: octavo die calcatis.*

de la lagareta muy caliente, y con todo el sol: entonces se pisa con toda fuerza y trabajo por su dureza; para que exprima mejor el mosto, suele algunas veces rociarse antes con agua caliente. A costa de muchos estrujones y faenas, tanto en la pisa, como en la viga, sale una especie de miel blanca, que se espesa mas ó menos, segun el mas ó menos sol que ha llevado la uva: esto es lo que dá la mayor ó menor calidad al vino *Tierno*; ésta se conoce en la mayor espesura, pues quanto mas fluido, es de menor calidad.

En la pisa de esta uva no entra yeso alguno, ni arrope en su composicion, y siendo de superior calidad no hierve, ni se fermenta.

Este vino es muy costoso, porque de cada carga de uvas, que se compone de cinco aportaderas, ó de siete á ocho arrobas, lo mas que sale del de la mejor calidad, y mas fino, es arroba y quarto.

Este vino, fruto preciosísimo, y de lo mas singular y propio de Málaga, se hace de los partidos tempranos que quedan referidos.

Los Comerciantes necesitan mucho este vino para sus comisiones, y embarques para Francia, el Rhin, y otros parages, donde solo hay vinos muy secos, ásperos, y

de

de calidad muy inferior, para dulcificarlos, y suavizarlos con él, poniéndolos en punto, que los dexan gratos al paladar: regularmente lo compran, y embarcan acabado de hacer, porque entonces tiene toda su virtud.

En Málaga tambien se usa de él en algunos casos en que está el vino muy seco y desabrido, pues con corta porcion que se le mezcle, queda de bello gusto y paladar: ésto suele hacerse en algunas ocasiones en que se quiere despachar de pronto el vino que no es durable; porque con discurso del tiempo se vuelve á su aspereza primitiva, separándose un vino de otro. La razon es física, porque como el *tierno* es tan grueso, y pesado se vá poco á poco separando y cayendo al fondo de la bota: esto lo causa la vária naturaleza de cada uno, que despues de la fermentacion, tienen mucha dificultad en incorporarse y unirse perfectamente entre sí. Por esto se ha hallado muchas veces hecho bolas en el fondo de las botas donde lo mezclaron despues de haber hervido ó fermentado, que se dice *haber parado.*

§. VIII.

Pero Ximen puro y legítimo.

LLEGAMOS ya al vino natural y famoso de Málaga, que es el llamado *Pero Ximen*: éste es tan Malagueño, como que solo en esta Ciudad y su término se cria, produce y hace del celebrado vidueño de su nombre. A la verdad vino, que por el consentimiento general de los gustos y paladares, únicos jueces en la materia, se ha alzado con la fama y reputacion del mas excelente y generoso de nuestra Península: como tal se busca: como tal se transporta á la Francia, Alemania, Paises Baxos, Olanda, Inglaterra y demas Provincias del Norte, á la Europa toda, á las Américas, las Rusias, &c. (*) Siendo uno de los ramos mas prin-

ci-

(*) Remitimos al Apéndice, n. 2. y 3. las cartas del primer Ministro de la Emperatriz reynante de las Rusias CATALINA II. y del Excmo. Sr. D. Miguél de Galvez, nuestro Embajador en aquella Corte, y se verá el aprecio que hace aquella Soberana de este famoso licor, siendo hecho por los Individuos cosecheros de la Hermandad de Viñeros de Málaga, á los que concede la gracia de los derechos que en ellas consta.

cipales de este Puerto famoso, de cuya exportacion, tanto interior, como exterior, saca muy considerables sumas el Erario de nuestro Soberano, y todos los comerciantes.

Por esto es preciso, como apunté al principio, hacer ya la ofrecida apología de su bondad, estimacion y crédito. Para ésta, como no sirven argumentos, ni meros raciocinios, como en las materias especulativas y abstractas, sino experimentos y prácticas demostraciones, daré todo el mecanismo, ó el cómo se hace pura y legítimamente, que es en lo que consiste su bondad esencial, y su mas vigorosa apología, de que no entra en él falsificacion alguna.

Llevados al lagar los racimos sazonados de este legítimo vidueño, limpios de las malas uvas referidas, se echan en la lagareta á golpe de aportadera, esto es, no se tienden uno á uno separados, como para la pasa, sino es como caen de monton en el suelo al vaciarla. De esta suerte se estan allí dándoles el Sol, hasta que el palillo del pezon ó escobajo está algo quebrantado ó torcido. Esto dura mas ó menos tiempo, segun lo ardiente de la Estacion, claro ó nublado del tiempo y calidad de la uva.

Este asoléo es regular en las Viñas tempranas y de enmedio, pero en las tardías,

días, por lo comun, no se debe practicar esta diligencia, ó bien porque ha llovido, ó porque habiendo sido repetidas las blanduras, está la uva muy tierna, y sino se llevára en derechura al lagar, se perdiera el mosto en la lagareta. En él las van tendiendo los pisadores á tongadas ó *tongas*, como ellos llaman, que son unas camas ó lechos de á quatro dedos de alto, con que llenan todo el quadro del lagar. Estas las extienden con la mano de hierro, que los antiguos llamaban *uñas de hierro*, por juzgar que el tacto de las manos dañaba á las uvas. (1)

Tendidas y emparejadas comienzan los pisadores á quebrantarlas con unos alpargates de esparto, que llaman *esparteñas*; pero precediendo, y usando siempre de la mayor limpieza, tan recomendada de los antiguos, pues todo mal olor, y poco aséo daña á las uvas, que fácilmente se les pega. (2)

Uno

(1) Auson. Popma, de *instrumento fundi* cap. 11. „ Vindemiæ instrumenta, sic ait: Ungues ferrei quibus „ uvæ maturę desseccantur, ne vindemiatoris manu „ distringantur, & lędantur.

(2) *Columela* lib. 12. cap. 18. Y Plinio lib. 14. cap. 21.

Uno de los cuidados de los pisadores es no quebrantar el escobajo, y el pezon de los racimos, para que su aspereza no se la comunique al mosto, que al punto sale al paladar en cierto fruncido que le dexa, lo que llaman los inteligentes tener *pezon* el vino, que es defecto muy grande. Para quitar alguno que pueda darle el escobajo que se ha pisado, rocían las uvas con algun par de puñados de yeso blanco, segun la sazon de ellas, y discrecion del Capataz. Este yeso blanco no solo quita la aspereza que puede prestar el escobajo al mosto, sino es que dá á las uvas mas fuerza para la fermentacion. Esta práctica viene de los antiguos Africanos, que, segun Plinio, (1) suavizaban con yeso la aspereza del vino, y en algunas partes lo hacian con cal ó marmol.

Pisada esta primera tonga, capa ó lecho de uvas, se arrumba á un lado con palas de madera, y se hace un monton para que escurra el caldo ó mosto al pilon que está inmediato, y fuera del lagar de pisar. Escurrido lo vuelven á tender en el lagar con las manos de hierro con que quitan el escobajo, y despues con las manos el mas pequeño que queda: la pisan segunda vez, hasta que queda bien estruxada toda la uva:

(1) Loco cit. cap. 19.

luego la vuelven á arrinconar, ó arrumbar con las mismas palas, hasta que se concluye la pisa, formando el *pie* de várias tongas que se pisan, y escobajean de la misma suerte y prolixidad que la primera, hasta completar la porcion que acomoda al tamaño de la viga. A este monton de casca, ú hollejos preparado para formar el *pie* llaman el *Fraile* (*).

Escurrido este, quanto basta, se atrae con las manos de hierro, y palas hácia la viga; en ella se vá formando un monton redondo de todas las uvas pisadas, para exprimirlas, y apretarlas con la viga, al que llaman el *Pie*: voz que explica tambien asi nuestro Diccionario Español. Liase éste para que no se caigan las uvas al estruxarlas con una maroma de esparto, en figura redonda, sujetándolo todo. Los antiguos, segun Plinio, lib. 18. cap. 31. las liaban con tiras, ó faxas de cuero, metiéndoles unos palos, los que tambien se los introducen acá, para sujetar la maroma.

Des-

(*) Esta voz es comun en algunos exercicios, y máquinas. Nuestro Diccionario, dice, es el gabazo, ó cibera que queda de las cañas dulces en los Ingenios de azucar despues de apretadas en la viga. En Málaga se aplica al monton de uvas pisadas antes de entrar en la viga, y lo que resulta despues se llama *orujo*, *ó bornjo*, como dicen los pisadores.

Despues de hecho éste como cubo de uvas, colocado debaxo de la viga, se le pone encima un tablon grande y grueso: sobre éste cargan dos palos recios, y sobre estos otro mas grueso, en que cae la viga; á los dos primeros llaman *marranos*, y *marrana* al que carga sobre los dos. Estos mismos nombres correspondientes á estos latinos *Porculus* y *Sucula*, se leen en el citado *Popma* lib. 11.

Dispuesto así el *pie*, se arma la viga, que con su peso, por ser compuesta de un tronco bien grueso y largo, y con la fuerza que le comunica el pesillo de piedra de muchas arrobas, que levanta con las vueltas que dá la tuerca al husillo (que es un cilindro estriado, que entra en la concavidad de la tuerca, que está al fin de la viga) con este peso, y el de la viga hace exprima el mosto. (*) Esta es la primera presura ó torcedura del *Pie*.

Dada esta, se *encopeta*, como dicen los pisadores, ó levanta la viga para quitar la maroma: quitada, se corta aquel orujo ex-

(*) Cien años antes de Plinio habia este modo de prensas, que llama *Grecanicas* en el cap. 31. y añade, „ que con el arbol ó husillo levantaba arcas de piedra „ (que es el pesillo) con cuyo peso se exprime enme„ dio la uva, el qual modo es muy loado.“

primido al rededor como seis dedos con una azada por lo duro que queda como una piedra. Se vuelve á liar con la maroma, y se le echa encima todo lo que se le cortó, y armado de esta suerte, se vuelve á cargar la viga, ó á estruxar segunda vez, haciendo lo mismo que se ha dicho del primer estruxon, hasta que queda casi seco, ó sin zumo alguno el orujo. Todo este mosto exprimido de la pisa y de la viga vá cayendo á los pilones por un cenacho grande de esparto, para que en él quede la casca ú hollejos que lleva el mosto; de ellos se mostéa, ó echa en las tinajas, y si despues resulta en ellas algun orujo, ú hollejos se espuméa, y quita, dexando el mosto muy limpio.

Lo regular que se suele armar el pie es dos ó tres veces, pues basta con estas para que quede exprimido el mosto todo.

Si se quiere hacer agua pie, ó vinillo de poca calidad, se formará como se dirá adelante.

Puesto ya el mosto en las tinajas, dexándolas de vacío de ocho á diez arrobas para que puedan hervir bien, sin derramarse, ni quebrantarse, se le vá echando el arrope regular, que suele ser á cada tinaja de cien arrobas de mosto, dos, dos y media, ó tres arrobas de arrope, segun la calidad de la uva, ó inteligencia del Capataz, como se referirá despues.

A poco de estár en las tinajas comienza á hervir el mosto, ó fermentarse, poniendo en movimiento intestino las partículas vinosas que contiene, que es el modo de hacerse vino. Su mayor fuerza, hervor, ó tumulto dura por lo regular hasta primero de Noviembre, despues con menos hervor, hasta Marzo y Abril. En las tinajas está con su *madre*, heces, poso ó lias hasta Diciembre, y despues: de estas no es bueno sacarlo hasta dicho tiempo, porque el calor y abrigo que le está dando la *madre*, que por esto se le dá este nombre, sustenta, dá fuerza y jugo al vino, como dice Gutierrez de Salinas (1) y nuestra Academia, V. *Madre*, (*) y le hace su perfecta fermentacion, que es la que clarifica el mosto, y lo separa de todo lo térreo: en una palabra, la que lo hace vino mas ó menos bueno, de mayor ó menor calidad, segun ella es. El vino es un licór, que no puede producirse, sino es por medio de la fermentacion perfecta y universal: ésta extrae al mosto, y le desenvuel-

(1) Sumario de sus discursos del *Pan y del Vino*, reimpreso en la obra de Herrera, edicion en Madrid en fol. 1777. pag. 376. col. 2.

(*) *Madre*. Nuestro Diccionario, dice, es la materia mas crasa del mosto, que afondada en la cuba, fermenta el vino y le mantiene.

vuelve la copia de espíritus que contiene, y así es tanto mas espiritoso, perfecto y saludable, quanto está mas bien fermentado. El vino que no ha fermentado, sacudiendo y arrojando bien las heces, llama Galeno, vino imperfecto, que tiene poco calor, se dixiere con dificultad y produce mucho flato.

Como el mosto tiene tanta sal esencial, está como volatil, haciendo fuerza en la fermentacion para despegarse de sus partes oleosas, con las que está casi ligado, las penetra, divide y deshace, hasta que con sus puntas sutiles y cortantes las rareface y disuelve en espíritus: de aqui es, que el mosto permaneciendo tal sin hervir, no exhala, ni levanta vapor alguno á la cabeza, aunque se haya bebido en gran cantidad, porque no tiene disueltos ni libres los espíritus, que son los que causan la embriaguez. Con la fuerza de la evolucion ó hervidero se separan y dividen las partes mas gruesas en forma de espumas: de ésta una se pega á la tinaja, y á veces se petrifica á los lados de ella, y aun de las cubas, y se llama *Tartaro*: y la otra se precipita al fondo, y hace su asiento, que llamamos *poso*, *heces*, *madres*, *lias* ó *sedimento*, que es lo mas térreo del mosto. De esta suerte quedan mas constantes, fixos y unidos los prin-

principios esenciales y volátiles del vino: todo él como cargado de mas porcion de mucilago ó suco viscoso, tiene mas cuerpo y seguridad para conservarse sin peligro de que se tuerza, pique, madree, ni se eche á perder.

En la fermentacion está toda la esencia del vino, que no lo es perfecto hasta que acaba de hervir: esto le dura en Málaga hasta despues de Noviembre, y de Enero adelante; entonces se trasiega, y saca de la madre antes que broten las Viñas, pues entonces, aun el mas seguro y bien acondicionado se rebota con el movimiento que hace la madre: luego se pone en otras tinajas limpias, de suerte que se llenen todas sin dexarles vacío alguno, ó en las botas de madera, como hacian tambien los antiguos. (1)

Este vino ó mosto se puede desde luego echar en ellas, para darle desde el principio el beneficio perfecto, porque como hijo de la madera, lo favorece y abriga como madre: esto no lo pueden hacer los cosecheros en sus lagares, donde solo tienen, por lo regular, tinajas para su recogimiento, bien que algunos tienen botas: en las tinajas lo suelen guardar hasta los tiempos re-

(1) Plinio lib. 14. cap. 21.

referidos, pero en qualquiera lo traen, y ponen en botas, segun les acomoda, ya con lias, ó sin ellas: en aquellas les hacen los trasiegos y beneficios correspondientes hasta su perfecta calidad. Esta la consiguen sin mas condimento, mezcla, ni adobo alguno de aguardiente, &c. que no es necesario, ni lo admite el buen vino, que algunos trasiegos. Con ellos solos, dexado sentar, se clarifica por sí mismo, y con sus propios esfuerzos. De esta suerte se tiene con el tiempo, agente principal del vino castizo, (1) un *Pero Ximen* de lo mas generoso, fragrante, abocado, suave, de buen cuerpo y gusto. Este es el verdadero Pero Ximen tan celebrado y codiciado de las Naciones todas.

A la verdad, como dixe al principio, el medio mas seguro y único de no dar adulteracion, ni composicion alguna de aguardiente, azufre, ni demas mixturas y claros dañosos, que suelen usar los que tienen vinos endebles y agrios, y donde hacen las vendimias redondas sin la prolixidad que en Málaga, es fabricarlos bien, ó con las circunstancias, prolixidad y aséo mencionado que se hacen en los lagares de Má-

(1) „ Etiam hæc natura vinis in vetustate est, " Plin. lib. 14. cap. 4.

Málaga, con respecto siempre á la buena calidad de los vidueños, y lo bien labrado de las Viñas. Este es el perfecto beneficio del vino. Fabricado así, no hay necesidad de recurrir á los aguardientes, para que esté espiritoso, y que no se madree, pues él con su vigor y natural espíritu sabrá mantener su bondad, como la mantiene el perfecto y puro Malagueño, á menos de algun contratiempo que suele venir á la labor mas bien acabada, lo que es irremediable, pero entonces se hace vinagre, ó aguardiente, y toda la pérdida es para el Cosechero.

Este vino puro y legítimo lo tienen en los almacenes los Cosecheros mas afamados, y los Comerciantes de mas crédito, porque ellos mismos lo hacen, ó saben están hechos con la prolixidad enunciada de los mostos puros y pujantes de las Viñas mas ventajosas, y bien labradas, y de los mejores partidos.

Como en las demas partes de España se observára este método Malagueño, sacarían mejores vinos, pero no con la generosidad y fragrancia que les dá este terreno (1) que parece crió Dios para los mejores

(1) Plinio lib. 14. cap. 6. „Manifestum est patriam terramque referre, non uvam ::: cum eadem vitis aliud aliis in locis polleat.“

vinos del mundo. Pero con nuestro método no serían tan ásperos, ni agrios, como lo son por falta de la prolixidad referida: esto es lo que debe imitar, y no los métodos con que los extrangeros hacen sus vinos, y cultivan sus viñas, totalmente inútiles, y poco adaptables á nuestro suelo, pues mas bien dañarían á nuestros vinos y Viñas, que las mejorarían y perfeccionaría; esto es obvio aun al Viñero menos práctico, porque en cada tierra hay su sábia costumbre, que es la que se ha de seguir.

VINO TINTO.

Supuestas las mismas diligencias y trabajos que se hacen para sacar el Pero *Ximen*: para formar el Tinto se conducen al lagar los racimos de uvas Tintas, ó del vidueño de este nombre, se ponen en la lagareta, donde se asoléan mas que los otros, hasta que quedan bien quebrantados, muy marchitos, y con el palillo casi seco: si se quiere hacer con mas prolixidad, se desgrana la uva, para que no entre en la pisa el pezon ni escobajo. Se pisan con mas fuerza que las otras, para que queden muy quebrantadas y desbaratadas, porque como no entran debaxo de la viga, es menester

ter que los pies le hagan exprimir á la casca todo el zumillo que encierra, por estár el color tinto en el texido y lineamentos de los hollejos, pues esta uvilla apenas tiene mosto.

Luego que está toda hecha casca, ó una especie de orujo, todo bien humedecido con su propio zumillo, se vá vaciando en las tinajas en que está el mosto Pero Ximen que se ha de tinturar: lo regular es echar la quinta parte del Tinto á la cantidad de mosto que se ha de teñir, ó á cinco arrobas de Pero Ximen una del Tinto.

El mosto con toda esta casca, orujo ú hollejos comienza á hervir ó fermentarse por veinte ó treinta dias: en este tiempo se menéa muy á menudo con un palo ó baston, en cuya punta hay un corcho grande redondo como de tercia: con él se mezcla, introduce y remueve la casca, haciéndola subir y baxar para que se incorpore bien: con este movimiento de arriba abaxo y por los lados trabajan en la tinaja las partes mas espiritosas por medio del hervor ó fermentacion; con ella se hiere y golpéa la uva tinta quebrantada con el mosto, y como el color tinto está en el texido de sus hollejos y casca, se desprende de ellos, y puesto en movimiento, se penetra todo el vino de la tinaja, que aunque blanco por

su naturaleza, se tiñe y enciende mas ó menos como se quiere, segun la casca que tiene, y se le ha mezclado, sazon y tiempo en que está allí en infusion. De aquí se vé que el tinto por sí no tiene mas que el color, pero la calidad y gusto es del Pero Ximen, que es el tinturado, ó como la tela que se tiñe: si es seco, sale el tinto seco: si abocado, abocado: si tierno, tierno; en fin, segun la calidad que aquel es: y como el Pero Ximen es tan generoso y excelente, es preciso lo sea el Tinto Malagueño.

Luego que se conoce estár de buen color, se separa y aparta de la casca y hollejos, y se cuela: estando yá limpio se trasiega, y pone en tinajas ó en botas de madera; en éstas se le dan los demas beneficios comunes al Pero Ximen, y con el tiempo, y trasiegos se hace excelente vino tinto de la fragrancia y aroma del pero Ximen afamado.

MOSCATEL.

Del mismo modo se hace el vino *Moscatel*, de las uvas Moriscas de su vidueño, que son las mejores por su mayor color y sabor: se asoléan, pisan, quebrantan, y echan en las tinajas del Pero Ximen, con el mis-

mismo modo, trabajos, y trasiegos que se dan á las Tintas: con ellos presta su casca y zumo el azucar y dulce que contiene en sí, y en los texidos, y lineamentos de sus hollejos: prosiguiendo las faenas de limpiarlo, ponerlo en tinajas ó botas, se tiene el Moscatel Malagueño generoso, mejor que el de las otras partes, por el aroma que le añade el Pero Ximen, y si este es abocado, como debe ser, sale un ambar generoso.

Tambien se hace puro de la misma uva Moscatel, pero este es muy raro, y el comun es el referido.

JAEN DORADILLO BLANCO y Pero Ximen mixto.

El arte, cuidado, é industria del Viñero, como dice Plinio (1) puede hacer muchas diferencias de vinos. Las especies que hay de él son sin número, y tantas como los terrenos y vidueños, segun los quales varían por su color, gusto, duracion y calidad; pero aunque tantos, pueden contraerse á dos especies solas, á saber: vinos suaves y dulces, y vinos secos, que son muy espirituosos. De éstos son el *Jaen Doradillo* y

(1) Lib. 29. cap. 1.

y Blanco ásperos y secos por naturaleza. Hácense como el *Ximen*, siendo preciso asoléar mucho sus uvas, que tiren á medio pasadas: con todo, siempre sale su vino muy seco, y algo áspero. Como este gusta á pocos, para que salga algo abocado es menester mezclarle cantidad del *Pero Ximen*, bien maduros unos y otros racimos, al que llamo *Pero Ximen mixto*.

Mezclados dichos vidueños, y aun otros sus semejantes, se echan en el lagar de pisar con la misma prolixidad y faenas. Pisados todos juntos dan un mosto muy exquisito, que en bondad, dulzura, delicadez, fragrancia, y color es casi igual al Pero Ximen puro, por el buen maridage que hacen estos vidueños. La experiencia tiene acreditada la bondad de esta mixtura, usada de muy antiguo en esta Ciudad, y mucho antes que la practicasen los Franceses.

El Abad Pluche citado en su tom. 4. part. 2. escribe, que el P. Perignon, Benedictino Francés, fue el Autor en aquel Reyno de esta mezcla, y el primero que se aplicó con felicidad á unir de este modo diversas especies de uvas, y sacar de ellas vinos muy selectos, la que comunicada á todo aquel Reyno, logran por ella los Franceses mejores vinos que antes.

Esta práctica, que como digo, es antiquí-

quísima en nuestros lagares, y está fundada, no solo en la experiencia, sino en los principios mas sólidos de la filosofia mas sana. Pisados juntos los racimos, quedan sus mostos tan mezclados por medio de la pisa, y tan incorporados, y adunados entre sí por medio de la fermentacion, que parecen un solo vino, ó de un mismo vidueño, con la seguridad de que el tiempo no los separará, porque la fermentacion glutinosa con el arrope los hace uno en tiempo tan oportuno, como que sus caldos están sin hacerse, y de consiguiente en estado de unirse, y conglutinarse con permanencia y seguridad.

Por estos fundamentos filosóficos se conoce no es segura la mezcla de vinos ya hechos, bien fermentados y frios, porque estos licores, quando han logrado ya toda su perfeccion, tienen mucha dificultad en incorporarse y unirse perfectamente entre sí, conociéndose siempre en el paladar, que llaman tener dos bocas. Por esto dixo Plinio (1) como tan gran Naturalista, que no era saludable aderezar con el vino rancio otro mas nuevo, y que es inútil mezclar muchos géneros de vinos, porque á cada uno es inocentísima su *saliva* ó gusto, como agradable su edad.

VI.

(1) Lib. 23. cap. 1.

VINO CABRIEL.

Este, como los mas, toma el nombre de su vidueño *Cabriel* que queda referido: su color es algo tinto, pero su sabor y gusto áspero, y solo lo compran los que quieren vinos broncos. Es de poco aguante, y se gasta en las tabernas.

Tambien suele ayudársele con algun Pero Ximen, como al *Doradillo* y Blanco, y entonces sale un poco suave. El modo de hacerlo es como el Ximen en quanto á su prolixidad, &c.

VINO DE LAGRIMA.

Del monton que al principio se hace de la uva, quando se echa en un rincon del lagar de pisar, se vá blandamente destilando por sí mismo una porcion de mosto sin pisadura alguna, sino es solo con la presion que se hacen unas uvas puestas sobre otras en el monton: á este mosto, á que nadie ha llegado, llaman unos *Virgen*, y en Málaga de *Lágrima*, y muy propiamente, segun nuestra Real Academia, por que se destila en el lagar de las uvas con la mis-

misma blandura, y gota á gota, como las lágrimas de los ojos. Los Griegos conocieron este vino, al que llamaron *Protropo* ó mosto virgen. Plinio y Columela le dan el nombre de *Lexivium*, porque se corre por sí mismo ó gotea de las uvas sin pisarlas.

Este vino, del que se hace poco en Málaga, y solo para el gusto y regalo, es muy estimado de muchas gentes, por su gran pureza, bondad y espíritu: vino, en fin, de la propia substancia de la uva, como lo llama Covarrubias. V. *Lágrima*.

VINO DE GUINDAS.

Aunque pudiera detenerme, solo por curiosidad, en referir otros vinos que se hacen para el gusto, concluiré la relacion de ellos con el particular de Guindas. El nombre indica lo que no es, pues de las Guindas solo tiene el sabor: el vino es el Pero Ximen ó de otro qualquier vidueño: éste se vuelve vino con dicho sabor, solo con meter dentro de la tinaja ó bota unos cogollos de Guindo al tiempo que han brotado, hechos un manojo, mas ó menos grande, segun la porcion de vino, y atado en un hilo se cuelga dentro de la vasija,

donde está veinte ó treinta dias, hasta que le ha comunicado el sabor de la guinda; luego se saca y queda hecho vino, que por su sabor llaman de *Guindas*, las que no han entrado en la composicion, sino los cogollos de su árbol.

AGUA PIE Y NIETO.

El nombre de este vino ó vinillo dice su poca calidad: se hace de este modo, en ahorro del bueno, para los trabajadores, y algunos usos ordinarios y comunes.

Despues de estruxado el pie la segunda vez, se le dexa algun zumo al orujo: se estiende en el lagar desunido ó cavado todo, se le echa agua correspondiente, regulando á ocho ó diez cargas de uvas una de agua; al punto se vuelve á pisar tercera vez, no con dos pies, sino con uno, que llaman de *resbalon*, porque sostenido el pisador de un palo, coge al resbalon las uvas con el pie, y como lleva mas fuerza é impulso, las acaba de deshacer, y saca quanto zumo tienen, dexándolas sin substancia alguna.

De esto se vuelve á formar otro pie, que por tener agua, se le dió el nombre de *Agua Pie*: éste se arma primera y segunda vez, hasta que no queda xugo alguno al oru-

orujo ; á este segundo vinillo llaman *Nieto*, ó mas inferior: éste se pone á parte para los trabajadores, y tambien suele mezclarse en corta cantidad en las tinajas, cuyo mosto está muy grueso en los años secos, y sirve para refrescarlo. En tiempo de Plinio servía, como hoy, para los trabajadores: trata de él en el cap. 10. lib. 14, y dice, no se puede llamar justamente vino, sino es *Lora*, como escriben Caton, Columela y otros. Los Griegos *Deuterios* ó vinos secundarios ó de segunda suerte. Ultima, se puede mejor decir, porque es lo último que se exprime en el lagar, echando sobre el orujo agua, macerando ó pisando la casca con ella. A este suele juntarse el que se saca de la rebusca y desecho para los usos y servicios menos importantes del lagar.

En los de Champaña, escribe el Abad *Pluche* citado, aprietan tan ruda y violentamente la uva, que el orujo llega á quedar tan duro como una piedra. Con todo eso, se saca de él un aguardiente de mal gusto, pero útil para las heridas, y para otras muchas cosas. Acá se puede hacer lo mismo, pues no queda menos duro y apretado el orujo, que solo sirve para sacar de él vinagre, ó echarlo á las bestias y gallinas.

VINO DE LIAS Ó HECES.

Luego que han quedado bien apuradas las heces de las botas y tinajas, que llaman *Lias*, se pone toda aquella masa espesa y cenagosa en unos saquillos de lienzo fuerte de gante: despues para prensarlos mejor los meten en una media bota ó barril de madera, los ponen debaxo de una prensa que tienen para este efecto, y dexándola caer, les hace dar el licor que habia quedado en toda aquella masa, al parecer inútil: á este mosto que sale de ella, llaman vino de *Lias* ó *Heces*, siempre vino inferior é impuro, que nuestro Diccionario llama *Agua Pie*, aunque es diverso, como queda dicho, pues á éste no se le echa agua, como al otro, de donde tomó la mitad del nombre.

Plinio, como diximos, hace memoria de él en el lib. 14. cap. 10. *Tertium ex fæcibus vini expresum, quod fecatum Cato appellat.* Caton lo apellida *Fecato* por las heces de que sale, y en su tiempo lo hacian casi lo mismo que hoy, con la diferencia solo de poner las heces no en sacos de lienzo, sino en canastillos de varetas de olivo, como

mo parece en su contexto, (1) pero en ellos no se aprovecharía tanto como en los sacos de lienzo, donde se recoge todo.

VINO DE AZUFRE ó Clarillo.

La invencion de éste debemos á los Comerciantes extrangeros, que para vários usos que ellos saben, lo hacen de este modo. Se cogen las uvas Jaenes blancas, Pero Ximen, ó Doradillas, ni verdes ni maduras, con la sazon que para comer: asi frescas sin que se les dé sol, ni se marchiten, las echan en el lagar, y las pisan. Luego que están hechas mosto (en el que no entra composicion alguna, mas que las uvas referidas, y antes que comience á hervir, ó fermentarse, que suele ser á las veinte y quatro horas de pisado) lo conducen á Málaga por lo regular de noche, ó por la tarde, procurando siempre que no le dé mucho el Sol para que no se caliente: asi que llega

(1) „ Vinum Fæcatum sic facito: ficinas olearias „ duas illi rei habeto: eas fæcibus impleto, sub præ„ lumque subdito, exprimitoque: Cato de re rustica, „ cap. 153.

ga empiezan á trabajarlo, sin darle tiempo de que hierva, porque empezado á fermentarse, no puede ser azufrado, aunque muchas veces lo toma, bien que con mucho trabajo, y no suele salir muy bueno.

A una bota vacía, destinada para esta operacion, echan como tres arrobas de dicho mosto, meten en ella por la boca, ó agujero que tiene enmedio tres ó quatro pajolones de azufre encendidos: para que no salga el humo, ni se disipe, tapan bien el agujero con un taco ó tarugo muy ajustado, que hacen entrar á fuerza de mazo ó martillo: las mechas, ó pajolones quedan pendientes del tapon, para que se quemen bien por dentro sin que lleguen al mosto. Luego que están quemadas, y toda la bota llena de aquel humo, como que no tiene por donde salir, la ponen sobre unos maderos en que pueda rodar, y mecerla con menos trabajo dos hombres forzudos, que con el movimiento continuo por dos horas, baten aquel mosto, que al fin de esto queda líquido y claro, con un color como el del mismo azufre, y aun algo mas blanco. Separan esta porcion ya batida y clara en otra bota, y en la primera van haciendo lo mismo con el restante mosto, hasta que se concluye toda la partida de vino, que ya hecho, procuran taparlo bien para que no se disipe.

Con

Con estas primeras faenas no suele salir muy perfecto y claro; por lo que pasados diez, quince ó veinte dias las repiten, dándoles las mismas azufradas: con éstas queda hecho un vino muy vigoroso, de mucho espíritu, asegurado de corrupcion, pique, ni madréo, capaz en todo tiempo de usarse, como y quando lo necesiten para sus secretos. A tanto como esto alcanza el arte, y aplicacion de los extrangeros, viéndose con extrañeza un vino fuerte, y espirituoso, sin fermentacion alguna, mas que la que es preciso haga en tan poco tiempo con el azufre, por lo que no puede ser muy sano.

No sé si este vino, y su composicion es de la que habla Caton (1) quando manda se compongan los vinos, haciendo mencion del azufre, ó si el humo de este sería el que en tiempo de Plinio añejaba el vino, que llamaba *Ahumado*, del que hace mencion Marcial.

Estos son los vinos Malagueños, que formados con la prolixidad, y aséo dicho, quedan los mas perfectos, sin necesitar de aguardientes, ni otros condimentos, sino de los arropes, y clarificaciones, que son las que los conservan seguros, y limpios. Tratémos ya de aquellos.

§.

(1) „ Cato: Jubet vina concinnari, facit & sul-„ phuris mentionem. Plin. cit.

§. IX.

Arropes con que se conservan seguros los vinos.

Poco sirviera el cuidado y esmero con que se hacen nuestros vinos, sino se supiera conservarles la bondad de su formacion. Una de las maravillas de la naturaleza para la conservacion de los vinos, es que del mosto de donde se hacen, se forma y sale el abrigo con que se han de fermentar mas pronto, y conservarse contra las inclemencias del tiempo.

Es el arrope mosto cocido hasta cierta cantidad, y en frase de Plinio (1) pariente del vino: obra del ingenio, y no de la naturaleza, para abrigarlo, endulzarlo, suavizarlo y darle al mosto líquido tal substancia y cuerpo para que hierva, se cueza y pase á vino perfecto y puro, que es como la manteca y especias al puchero. A la verdad, es el condimento mas limpio, sano, seguro y mas provechoso que se le puede mezclar, siendo bien purificado, y pues-

(1) Lib. 23. cap. 2. „Vino cognata res Sapa est.

puesto en punto de miel ; pero que no esté tostado ó requemado , como advirtió Columela , (1) y sabe todo Capataz , pues le presta mal sabor.

Como el arrope queda hecho una especie de miel , añadió Plinio (2) *se inventó para adulterarla* ó usarla en su lugar , y aun es mejor que ésta, por ser de la propia substancia y naturaleza de la uva y de la tierra: de aquí viene ser parientes muy cercanos. Por esta bondad y provecho lo hallamos usado de los antiguos Griegos y Latinos para condimentar sus vinos y quitar la aspereza al mosto.

No solo lo conocieron aquellos , sino es que lo hacian de várias calidades ó *punto* que llamamos nosotros. Tenian uno que decian *Defruto* , que era quando el mosto hervía , y se consumía hasta la mitad. (3) Otro *Sapa* , que era quando quedaba en la tercera parte. (4) Este es el mejor , porque

N tie-

(1) De R. R. lib. 12. cap. 20. „ Quanto plus de-„ coquitur (si modo non est adustum) melius & spissius „ fit.

(2) Lib. 14. cap. 9.

(3) Plin. loco citat.

(4) Columela lib. 12. cap. 20. y otros , como Varron , &c. que truecan los nombres llamando *Defruto* al que consumía las dos partes de las tres , y *Sapa* al de la mitad.

tiene mas azucar ó miel. Con este respecto los Latinos lo llamaron con los dos nombres de *Sapa* y *Mellatium*, por la semejanza en el gusto á la miel; pues el *Sapa* viene de *Sapiditate*, por lo sabroso que es.

Los Moros hacian el arrope cociendo el mosto hasta que quedaba en la tercera parte. Esto significa la palabra Arrope ó *Errubum*, de donde sale en dictamen de Diego *Urrea*, citado por Covarrubias en su Tesoro de nuestra lengua Castellana; pues vale tanto como *tercera parte*, *porque cociéndose*, dice, *el mosto viene á quedar en la tercera parte*, *desmenguando las dos*. El Arabe Granadino lo llama *Rub* (1) al que añadida la A, y conmutada la B en P, se dixo *Arrup*, y de allí *Arrupe* ó *Arrope*.

Vengamos ya al modo de hacerlo, en que consiste su bondad, pues no saliendo perfecto, daña al vino en vez de perfeccionarlo.

Del mosto que sale del estruxon, ó del pie que se prensa la primera vez (que es el mejor, de mas substancia, espesura y calidad) siendo tambien de uvas blancas ó Ximen ó Jaen Doradillo, que son los mejores, se hace, y debe hacerse el arrope, antes que comience á hervir ó fermentarse.

De

(1) Fr. Pedro de Alcalá en su Bocabulista Arabigo.

De este mosto se echa lo que se necesita para una caldera, segun su cabida. Los antiguos las usaban de plomo y de cobre, que llamaban *Cortinæ*, segun *Popma* cit. cap. 11, pero Columela prefiere las de plomo, porque el cobre dá un herrumbe dañoso (1) con el moho ú orin que cria.

Dentro de la caldera se pone una esportilla llena de ceniza ó tierra blanca que hay á propósito para clarificar el mosto, que sirve como el huevo en el azucar, que ha de clarificarse para hacerla almivar. Casi lo mismo echaban los Viñeros Romanos, segun Columela citado, (2) pues le mezclaban ó marmol molido ó yeso muy blanco.

Así está hirviendo y espumeándose continuamente, para quitarle la suciedad que arroja con el hervor y cocimiento á la superficie de la caldera: de esta suerte sigue hirviendo hasta llegar al punto que se necesita; éste se conoce echando un poco de arrope en un plato, y luego que está frio, se ladéa, y en corriendo apriesa, no lo está, pero sí quando es poco á poco, haciendo borde, el que indica su espesura,

(1) Lib. 12. cap. 20. „ Vasa quibus sapa aut defrutum coquitur, plumbea potius quam ænea esse debent. Nam in coctura æruginem remitunt ænea, & medicaminis saporem vitiant.

(2) Cap. 21. „ Gypsi floris miscemus, &c.

que es el punto mejor, al modo de la almivar en punto subido.

Aquí se vé, que aunque en otras partes se ponga medida en los arropes en cocer hasta mermar la mitad ó la tercera parte, no así en Málaga, pues es tal la bondad, corpulencia y azucar del vidueño Pero Ximen, (que es el mejor, y del que se hace por lo regular el arrope) que muchas veces está del mejor punto, aun sin haber mermado las dos partes, porque su mosto consume menos que los demas, por ser muy dulce y abocado. Puesto ya en punto, se echa en las tinajas, regulando á una de cien arrobas de mosto, dos, dos y media, y quando mas, por ser muy seco, tres arrobas de arrope, como dixe, hablando del Pero Ximen. Con esta porcion se abriga de tal suerte el mosto, que le ayuda á hervir ó fermentarse mas pronto, prestándole á mas de la dulzura, suavidad, y substancia, un buen color, al que el mosto tiene por naturaleza. Esta casta de arrope no lo hay de tanta calidad en parte alguna, porque sigue la de la uva Pero Ximen, á cuya aroma, fragrancia, dulzura y substancia no se le conoce semejante.

Este es el arrope para los vinos, que tambien llaman *Negro*, para distinguirlo de otro que sirve para comer, que nombran

bran *Blanco*, y del que se hacen vários dulces, que aunque rústicos, son muy estimados.

Por no poderse hacer en otras partes arropes tan delicados, vigorosos y dulces, no son tan suaves, y abocados los vinos. Otros Viñeros fuera de Málaga no los arropan, ó les echan poco, y de inferior condicion, huyendo del gasto, pero lo padecen en la inferioridad con que quedan sus vinos; pues como dixo Plinio, (1) y acredita la experiencia, quitaban la aspereza al vino con los arropes. Tanto provecho como el expresado es el que dan á los mostos, sin que en ello haya composicion, fraude, ni adulteracion alguna dañosa á la salud, pues el arrope es el mismo mosto cocido, y muy saludable.

§. X.

Trasiegos y clarificaciones de los vinos de Málaga.

UNA de las qualidades y circunstancias del buen vino es ser limpio, con color

(1) Lib. 14. cap. 19.

lor vivo, y transparente como de oro. A mas de esta limpieza y color ha de tener una suavidad espiritosa y fuerte, una corpulencia ligera, con un sabor y gusto delicado, algo dulce, que llamamos abocado, sin resabio, ni dexo áspero, y duro, y un olor aromático y fragrante apacible. Todas estas qualidades que se hallan en el vino Malagueño ó Pero Ximen legítimo, son las que lo hacen de las circunstancias mas ventajosas á los demas vinos de España, Italia, Francia, y demas Payses extrangeros.

Para que los vinos tengan el claro mas cristalino, han cuidado siempre las Naciones todas de trasegarlos, ó mudarlos de unas vasijas á otras, y aun de echarles algunos condimentos para su clarificacion. Plinio en su lib. 14. cap. 14. asigna este trasiego al año 633 de la fundacion de Roma, del que conoció Italia su provecho. En el cap. 20. trata del modo de adovarlos, y trasegarlos: cita á *Caton* que mandó *concinar*, ó componer los vinos: como este usa de los ingredientes de marmol molido, alcrebite ó azufre, entendemos era para clarificarlos. Horacio (1) hace mencion del hue-

(1) Lib. 2. Serm. satyr. 4.
„ Columbino limum bene colligit ovo,
„ Quatenus ima petit volvens alliena vitellus.

huevo de paloma para aclararlo, y de la yema, como mas purificante: los que hoy se usan son los de gallina: este es el modo antiguo de Málaga, y de toda España, como lo es para clarificar los almívares, por lo mas seguro para la salud nota nuestro Herrera, (1) pero se le han de quitar presto las yemas, porque se corrompe pronto. A mas de esto, como el huevo se precipita al fondo con todas las inmundicias que encuentra en el vino, ligándolas en sí con sus partículas glutinosas, hay el riesgo, sino se trasiega, de que se vuelva á levantar y entorpecer el vino, tal vez con el peligro de corromperse, porque lo adelgaza, aunque lo clarifica muy pronto.

Los trasiegos en el vino son tan precisos, como que, quanto tiempo mas está el vino, despues de asentado sobre la madre, tanto es de menos *dura*, escribe el citado Herrera. (2) Lo mismo aconseja el Autor del Espectáculo de la Naturaleza. (3) „ Los „ habitadores de la Champaña, escribe, si „ han de echar arillos á sus cubas doce ve„ ces, doce veces echan el vino, y lo depo„ sitan entonces totalmente limpios „ Ama el vino mucho la limpieza, y le dañan mucho

(1) Agricult. lib. 2. cap. 28.
(2) Lib. 2. cap. 21.
(3) Mr. Pluche tom. 4. pag. 181. de la edic. Castell.

cho los malos vecinos, porque como es caliente, presto recibe qualquier olor malo, mayormente quando cuece. (1) Por estas razones se mira ya por los buenos Cosecheros, como preocupacion antigua dañosa, el que el vino ya claro y frio, se conserva mejor sobre aquel sedimento, poso, heces, ó madre, que se junta en el suelo, y fondo de las tinajas, ó botas, pues mientras mas limpio, y purificado, pasada la fermentacion, es de mejor color, olor, y duracion. Por esto se le dan los trasiegos.

El modo en Málaga es este: ya dixe que el vino mosto desde luego se puede poner en botas de madera: asi lo acostumbran muchos, entrándolos con todas sus lias, para que reciba mas presto el beneficio de la fermentacion, pues como es hijo de madera, ésta como madre lo abriga, y empieza desde luego á darle un buen alimento para que se crie, y robustezca.

Si las pipas ó botas han tenido vinos añejos, son mucho mejores, y mas apropósito. Si son nuevas, se les hacen estas maniobras para que conserven bien el vino. Se llenan de agua, y asi estan por tres, ó quatro dias: despues se vácian, y enjugan para quitarles la lamilla que han contraido.

Her-

(1) Herrera cit. cap. 22.

Herrera aconseja, con parecer de los Agricultores, (1) que si está cerca el mar, se laven las vasijas con agua marina, y de la de adentro por ser mas limpia, y sino la hay, sea con agua salada, porque la sal tiene virtud de conservar, y quitar el moho. En Málaga se hace así por lo regular, pero luego las enjuagan con agua dulce.

Para quitarles la humedad contraida con el agua, que puede dañar al vino, las azufran antes. Esta operacion se reduce á meterle un pajolon de azufre encendido como de una tercia de largo, y dos dedos de ancho: para que éste no se caiga lo sujetan en la boca ó agujero con un tapon de corcho: de esta suerte se quema allí hasta que se consume aquel humo encerrado, el calor que la ha dado la pajuela encendida purifica y enjuga la bota de quanta humedad se le habia introducido. Al punto se le echa el vino: éste á su tiempo, que por lo regular es antes ó despues de Navidad, se trasiega pasándolo á otras botas limpias y bien purificadas; así se continúa con otros trasiegos de en tiempo en tiempo, segun lo necesita.

En lo antiguo, quando eran toneles con dos canillas alta y baxa, como los hay

(1) Lib. 2. cap. 23.

en muchas partes, se sacaba por ellas el vino, hasta que comenzaba á salir algo turbio: hoy se executa con bombas de estaño, con las que, metida una punta por el agujero superior y único de la bota, sacan solo el claro y puro, volcando despues en otra el turbio que queda: este modo es mas cómodo y facil, como mas segura la bota, porque no tiene el riesgo que los toneles, de que se afloxe la espita ó su clavija, y se salga y derrame el vino.

Los Cosecheros Malagueños, que saben la bondad de sus vinos, por la pujanza y salud de sus vidueños, prolixidad con que han hecho la vendimia, y arropado que han dado á sus mostos, se contentan con darles tal qual vez estos trasiegos: con ellos, sin mas claro que el que toma el vino con sus propios esfuerzos, ó quando mas, con el sencillo de los huevos, trasegándolos despues, sin darles mas color que el hermoso de la uva, tienen vinos muy fragrantes, claros, aromáticos y espiritosos que se pueden apetecer.

No solo tienen estas qualidades, sin mas beneficio que los referidos, sino que una vez que *pararon* bien, concluida su fermentacion, quedan no solo sanos, fuertes y vigorosos, sino es muy seguros, ó sin riesgo de torcerse, madrearse, ni picarse:

por

por esto no necesitan de los aguardientes que suelen echar á los vinos endebles; pues con solo su bondad natural, sin condimento alguno, tienen lo bastante para estar sanos siempre, sin achaque de madréo, ni otro mal resabio.

Estos vinos robustos por la salud de sus padres, y por la buena crianza de su fermentacion perfecta, no solo serán aquí sanos, sino en quantas partes á donde sean conducidos, ya por tierra, como por mar; pues aun en este se mejoran, como dicen, lo tiene acreditado la experiencia. En tiempo de Plinio (1) la habia ya, como se reconoce por estas palabras. „ Tambien sucede „ así al vino que navega por el mar, cuya „ agitacion á aquellos que duran, se siente „ añadirles otro tanto de vigor, quanta era „ la que tenian. " Por esta razon, y por la bondad natural y castiza de estos vinos, aun saliendo mostos, como salían antes para el Norte, llegaban vinos hechos muy buenos.

En Málaga, antes del almacenado que hoy tienen los Comerciantes extrangeros desde los años 1728, los vinos que se embarcaban y comerciaban no eran tan claros y limpios como hoy, que han llegado á la

(1) Lib. 14. cap. 18.

mayor perfeccion con las clarificaciones que les dan, y así se hallan en los almacenes de los Comerciantes fuertes y Cosecheros famosos los mejores vinos, que llaman de *Copa*.

Entonces se embarcaban desde las bodegas de los Cosecheros, y aun desde sus Lagares con las lias, pues no permitía el corto tiempo de la vendeja, que era desde Septiembre hasta Noviembre, se purificasen en las tinajas, y aun de esta suerte eran muy estimados por su calidad, una siempre en todos tiempos. ¡Quanto no lo serán hoy, que se embarcan con toda su perfeccion, en la que parece no cabe mas, por el cuidado que ponen Cosecheros y Comerciantes en su pureza y bondad!

§. XI.

Otras clarificaciones modernas que se dan á los vinos.

No admite duda, que el vino, como otra qualquiera manufactura, necesita de los beneficios del arte para su mejoramiento y perfeccion. La del vino se debe mirar con respecto á la moda dominante de los pa-

paladares y gustos, que son los jueces en la materia.

Aunque con las clarificaciones referidas, que son las antiguas de Málaga, quedan nuestros vinos los mas perfectos, seguros, y de un color de oro; como el gusto dominante es que el vino sea agradable á la vista, al paladar, y al olfato, esto es, que tenga un color hermoso y subido, un gusto suavemente delicado, ni seco ni dulce, sino es lo que llamamos *abocado*, que respire un olor y fragrancia de aroma, y que tenga un color hermoso como de oro, con una transparencia y diafanidad muy limpia; de suerte, que puesto un vaso lleno de él á la luz de una vela no se le note la menor turbulencia, ni empolvado alguno; para que quede así, ha buscado el Comercio los secretos y remedios mas sábios y efectivos, como que el vino, así hecho, hace todo el principal fondo de sus casas: en efecto se ha dado ya tal mejoramiento al vino, qual nunca lo ha tenido como hoy, y de consiguiente su estimacion y aprecio, en que interesa el Real Erario, y todo el Comercio y Viñería, por su mayor extraccion y consumo.

Sea lo que se fuere de la moda y gusto dominante, sujeto siempre á variaciones, es sin disputa, que el vino para ser perfecta-

tamente bueno, ha de tener salud, robustez, espíritu, y cuerpo, sin enfermedad alguna de picado, madreado, ni con resabio alguno de áspero, ni fruncido, antes bien de un sabor y gusto suave y grato. Todo lo que gyre el arte á que manifieste, y conserve estas preciosas qualidades en su color, olor, y sabor, será dar mejoramiento, y perfeccion al vino. Este es el énfasis del *vina concinnari* de Caton: como explica Festo *aptè concinnari*. Estudio verdaderamente digno de que se promueva, y premie por la Hermandad de Viñeros, por interesar tanto al bien comun de la salud, á los Viñeros, Comerciantes, y consumidores, á mas de la grande utilidad del Real Erario.

Por el contrario, no será darle mejora, ni perfeccion, fingirle con drogas y condimentos la edad que no tiene, el rancio que no lleva su edad corta, ni el espíritu que no le dió su madre. Esto será adulterarlo, en vez de darle beneficio: engañar al comprador con apariencias de bueno y sano, el que está muy endeble y enfermo. Plinio se quexaba en su tiempo de que los tratantes de los vinos de Roma les daban con humo, y otros condimentos, tal vez nocivos, el rancio y edad que no tenian: y aun añade que los tratantes inventaron estas adulteraciones en las bodegas. (1)

(1) Lib. 3. cap. 1.

Esto es lo que en comun puedo decir de ellas, y de los beneficios del vino; veamos ya en particular el que nuevamente le dan los Comerciantes para clarificarlo, y ponerlo cristalino, sin la menor turbulencia, y como llaman *vino de copa*, con el mejor olor, sabor, color y vista.

El nuevo secreto es el del *col-pez*, ó *cola piscis*, que es el mejor para darle la mayor claridad, y la diafanidad mas transparente y cristalina. La operacion, aunque la trae en substancia el Autor del Espectáculo de la Naturaleza en su tomo 4. es la siguiente en Málaga.

Sobre un picador machacan unos rosquillos, hechos de ciertos pescados, que traen de Archangel, Ciudad y puerto famoso de la Rusia Septentrional: estos son algo blancos y transparentes: los mejores son los que están como cera pura bien labrada. Despues de bien cascados, los deshacen en pequeñas hojas, que van dexando como talco: los echan en una tina de madera, con la cantidad correspondiente del vino de azufre. Allí están hasta que se hinchan, y hacen una gacheta, ó jaletina, á fuerza de batirlos bien con unas escobillas de arrayan; asi queda hecho un caldo algo espeso, y bituminoso.

De este echan como dos quartillos en una

una bota de cabida de casi 30 arrobas, habiéndolos antes desleido en un tarro de madera. A la bota donde lo echan, se le dexa un vacío como de arroba, para que se trabe bien, meneando todo el vino con un baston, ó palo hendido en quatro cascos por la punta, que forme un género de escobilla. Con ella se menéa mucho, hasta que esté bien incorporado, y mezclado, y entonces se acaba de llenar la bota con él.

Con este movimiento y mezcla, se consigue que la cola se esparza por toda la superficie, y forme una especie de gasa, ó red. Esta con la ayuda del palo, y ayre que le entra, se precipita al fondo de la bota, entrelazando, y llevándose consigo todo el aceyte superfluo de que consta el vino, y quanto tiene de impuro, poniéndolo en libertad, y desembarazo.

Este es el gran secreto último de aclarar los vinos, porque este ingrediente pone en libertad quantas buenas propiedades tiene el vino, no pasageramente, sino es para mucho tiempo. Lo principal que hay en este claro, si hemos de creer á Mr. *Pluche*, es que no comunica al vino qualidad alguna mala. El Dr. *Palacios* en su Palestra Farmacéutica pag. 655. de la edicion de 1763. trata de esta cola de pescado, llamada en Griego *Icthyocolla*, del pez de que se hace,

lla-

llamado *Exosis*, porque no tiene huesos, y dice que su virtud es anodina, que tomada interiormente, encrasa la sangre, y sirve en las excoriaciones de los pulmones, y fauces, en el fluor albo, y en la disenteria. Prueba de que no puede ser dañoso este ingrediente, y añade á nuestro propósito. *Sirve tambien para aclarar el vino turbio, echando pedazos en las tinajas ó cubas, á donde se disuelven, y lleva al fondo todas las impuridades, dexando claro el licor.*

Esta es toda la operacion, y modo de la nueva y mas pura clarificacion de nuestros vinos. ¿Si estos estan mas robustos y sanos con nuestras clarificaciones antiguas, ó con estas nuevas? no me toca sentenciarlo, bien que la mucha brillantez, por lo regular, no suele tener la solidez mayor. *En los vinos*, escribe Mr. *Pluche*, *parece que se ha puesto un diseño de los entendimientos: la union de la solidez con la delicadeza es el colmo de la perfeccion.*

Lo cierto es que los vinos de Málaga, quando no se habia inventado esta última clarificacion, y solo habia la del huevo, pasaron de 13Ⓓ. botas las que se embarcaron en 1714: y en 1622 de 15Ⓓ. Por esto se lee en un papel impreso por la Hermandad de Viñeros. (1) „ Segun la fama que ha tenido

P „ en

(1) El título de él es: Un juicio contra otro, imp. 1740.

„ en todos tiempos el vino de Málaga, ten-
„ go por cierto, que siempre ha sido busca-
„ do, apetecido, y embarcado para el Nor-
„ te, y otras partes, aunque no haya teni-
„ do tan brillantes clarificaciones, ni los
„ beneficios con que hoy los transportan "

No es esto oponerme á las clarificaciones referidas de los Comerciantes, pues no hay duda los hacen mas apetecidos por su color hermoso, y diafanidad, sino que esta no la necesitan nuestros vinos para ser de los mas afamados y exquisitos. No habia en toda la Palestina vino mas famoso, y estimado que el de las viñas de *Sorec*, que en sentir de algunos era el vino llamado *Ascalonitano*, célebre en toda la antigüedad, y con todo, nota Calmet, (1) era algo turbio, y empolvado, como todos los de aquella region de la Palestina, y *como es el vino*, dice, *de España*. Basta de clarificaciones.

No es mi ánimo tratar de otras muchas composiciones que suelen darse en todas partes, y se han dado siempre á los vinos endebles, y de poca salud para robustecerlos, de que hay tratados enteros; pues no las con-

(1) „ In Isaiam, cap. 5. v. 2. Liquet vinum Sorek „ fuisse exquisitissimum ::: vinum hoc flavum erat, tur-„ bidum qualia esse solent albicantia regionis illius „ vina, & quale vinum *Hispanicum*.

contemplo dañosas á la salud. Las de los aguardientes son las que interesan al argumento de esta Disertacion.

§. XII.

De los aguardientes, y si se echan á los vinos buenos de Málaga.

LLEGAMOS al punto de la nota puesta á nuestros vinos. Esta es que los componen con aguardientes para darles el vigor, espíritu y robustez que no tienen, y preservarlos de que se tuerzan.

No podemos negar que dan este ingrediente algunos tratantes á aquellos vinos endebles, de mala calidad en su formacion, principalmente de los hechos en algunos Lugares con vendimia redonda, pues estos no pueden subsistir sin que les echen aguardientes: pero estos vinos, asi adobados, no son propiamente Malagueños; pues los mismos Comerciantes acreditados, y los Viñeros famosos que compran los vinos mejores, y los hacen con la legalidad y pureza referida, no se los echan, porque no los necesitan: y seria gastar superfluamente, sin utilidad alguna, lo que no es presumible.

En lo antiguo no se admitían vinos de algunos Lugares vecinos por ser delgados, malos, y endebles para embarcarlos por lo vicioso de sus terrenos, y mala formacion. Las pruebas de esto constan en el Pleyto y Memorial en revista que trataban el Cabildo, y Justicia de Málaga, y su Hermandad de Viñeros con el Concejo de la Villa del Colmenar, impreso en 1735. Como estos, y otros malos vinos, que compraban por baratos, no podian resistir los embarques, comenzaron los Tratantes á usar de los aguardientes hácia los años 1750, poco mas, ó menos, con mucho descrédito del verdadero Malagueño.

Estos no hay duda son el mayor confortante que se ha encontrado para vivificar al vino; pues como hijo suyo sabe introducirse presto, y curar todas sus enfermedades, dexándolo asegurado para mucho tiempo, no solo en tierra, sino en las largas navegaciones al Norte, y aun á las Américas; pues como toda la decadencia, delgadez y madréo del vino, que lo hace vinagre, procede de sus malas é imperfectas qualidades, que lo dexan sin cuerpo, vigor ni espíritu; como éste se lo dá el aguardiente, siendo muy superior, lo detiene para que no prosiga á su perdicion, poniéndolo en estado tan vigoroso, que pueda embarcarse sin temor

mor alguno de que se pierda: pero en esto hay sus reglas.

Para componerlos bien, y con seguridad, es menester que el aguardiente sea seco, esto es, sin anis, que no tenga olor alguno, ni resavio de quemado, porque entonces se lo presta al vino, y lo echa á perder, dándole un olor, sabor y acritud insoportable, y desapacible. Tambien ha de ser tan puro, que en su composicion no entre pasa, higo ni otra droga que le preste artificialmente mas espíritu: su calidad ha de ser de la superior, esto es, ó de prueba de Olanda alta, ó de aceyte.

Es tal el maridage que hace el aguardiente, como su hijo, con el vino, que luego que pasa tiempo no se le conoce, ni percibe el gusto, dicen los prácticos en estas mezclas; pero yo no salgo por fiador, pues dificulto se le oculte á un buen Probador, ó Factor de los afamados que hay en Málaga.

Todo lo expuesto hasta aquí no surtirá buen efecto, sino se tiene esta precaucion, que por falta de ella, creo se experimentan muchos perjuicios en los Tratantes que lo mezclan. Esta es, que el aguardiente sea hecho de los mismos vidueños del vino, ó de Málaga, y su término, porque siendo de los mismos padres se analogiza, auna, é incorpora con perfeccion, y bondad. Esto

lo

do acredita la experiencia que hay, de que siendo de los de Cataluña, Francia, Alpujarras de Granada, y aun de este Obispado, como de la Serranía de Ronda, Marbella, Estepona, &c. se echa á perder el vino, en vez de componerse y remediarse. Experiencia que debe interesar mucho á todo Tratante en vinos, sea del País que fuese.

Tal vez, porque en Francia no guardan estas precauciones, comunicarán sus aguardientes á aquellos vinos el olor tan desagradable, la acrimonia y resabio de quemado tan fastidioso de que se quexa Mr. *Maupin*, (1) porque acá no sucede así.

Por esto, aunque confiesa este sábio Francés, que el uso del aguardiente es necesario para corregir el vino, como indicado por la naturaleza, huye de él, y aconseja los espíritus vinosos; pero siempre recurre por último efugio al aguardiente, y aun á la *sal*; tambien desecha el azucar para suavizar los vinos verdes y agrios, porque este medio es contingente, pues en llegando á fermentar, aumenta el verdor del vino, lexos de disminuirselo, como dice, tiene experimentado.

Aquí podría yo declamar contra muchos

(1) „ Disertacion del arte de hacer el vino. Cap. 3. pag. 118. y 17.

chos extrangeros que pretenden desacreditar nuestros vinos, quando ellos no solo lo echan á los suyos, sino es que lo aconsejan. Así se explica Mr. *Maupin* en la Disertacion citada. „ El efecto de los espíritus vi„ nosos del aguardiente no tiene falencia. „ Estos espíritus dispuestos, ó usados del „ modo mas conveniente, son, con mas ó „ menos eficacia, un específico seguro é in„ falible para todos los vinos de que he „ hablado en este capítulo, ya sean verdo„ sos ó endebles, ó ya pequen por lo dete„ riorado de su calidad y mal sabor. "

Tambien debo decir en obsequio de la verdad, que sabedores muchos compradores, principalmente Ingleses y Franceses, de que á algunos echan aguardientes, piden de éstos, y aun de los que estén mas cargados, pues lo que apetece el Inglés es que tenga el vino mucho espíritu, aunque sea prestado. No será, pues, culpa del Comisionista enviarlo como se lo piden: la mala fé está en remitirlo con aguardiente, quando lo piden sin él.

No es de mi asunto dar aquí mi voto en las qüestiones filosóficas y teológicas, ¿de si esta mezcla del aguardiente es beneficio verdadero, ó simulado, para venderlo como naturalmente espiritoso, no siéndolo, sino artificialmente? ¿Si su bebida pue-

puede ser dañosa, ó no á la salud pública? &c.; pues aunque éste no es otra cosa que lo mas delicado, fino, y espiritoso del vino, ó un extracto suyo, como éste se hace de la parte mas activa del vino, ó de los espíritus fuertes embotados en él, y modificados por los demas principios que los componen; como la violencia del fuego los separa de los que los moderan, y sirven como de freno á su ardor, no pueden dexar de causar incendio, alterar la sangre, perturbar la cabeza, y dañar los organos, como acredita la experiencia al que bebe vino con aguardiente. Tampoco es de mi inspeccion, si habrá algun reparo de que este vino sirva para el SMO. SACRIFICIO DE LA MISA, no siendo *vino puro.*

Por estos y otros inconvenientes, que constan en el archivo y oficio de la Hermandad de Viñeros, de resultas de várias consultas hechas á Teólogos y Médicos, se opuso esta Hermandad, en cumplimiento de su Instituto, á esta mezcla que hacian algunos Tratantes, y comenzaron pleyto contra ellos en 1759, el que han seguido en vários Tribunales, y hasta la REAL PERSONA. Esta es la prueba jurídica mas convincente, no solo de que algunos Tratantes lo echan á sus vinos de mala calidad, sino es de que esta mezcla no solo no la

usan

usan los Viñeros acreditados de Málaga, sino que se oponen á ella, y zelan en evitarla, para que no padezca el crédito de nuestros vinos. Ya es preciso dar la razon particular de este perjuicio.

Los principales vinos compuestos con aguardientes, no son solo los Malagueños mal formados en los Lagares de los pobres, que no dan á sus Viñas las labores correspondientes, ni hacen sus vendimias con la prolixidad y pureza referida, cuidando mas del número de arrobas que de su calidad.

Son tambien otros vinos, fuera de Málaga, como de los Lugares vecinos, de tierras muy viciosas, que hacen las vendimias redondas, los de las Alpujarras de Granada, de la Rábita, de Antequera, Serranías de Ronda, de Velez, y otras partes, que por su mala calidad los dan á poco precio: á éstos les dá cuerpo el aguardiente. Pero qué sucede? Que aunque este licor no dañe á la salud, aunque se mantengan saludables en tierra, luego que los embarcan, como no tienen la robustez, y espíritu natural que los de Málaga, al punto se aligeran y pierden, llegando casi vinagre á sus destinos.

Así sucedió el año 1750, en que fue muy escasa la cosecha de Málaga, y valió

muy caro nuestro vino. Los Comisionistas entonces para sacar mucho lucro compraron los vinos referidos, y mezclándolos con los nuestros, echándoles aguardientes, los embarcaron, al parecer buenos, pero llegaron perdidos. Quejáronse los Correspondientes, y callando los Comisionistas la culpa de su engaño, lo pagó el crédito del vino Malagueño, que es uno de los principios de su descrédito, pero ya se vé es una falsedad.

Lo mismo suele suceder con los Patrones ó Capitanes que los llevan á flete: se lo van bebiendo con barrenos que saben hacer á las botas, y para suplir el vacío lo llenan con agua del mar, y los echan á perder, porque ya aquel vino está parado, y no admite este condimento. Este es otro principio de la mala voz injustamente esparcida.

¿Es esto ser malos nuestros vinos? ¿Es ser ya malo nuestro Pero Ximen por mezclado con aguardiente? Claro está que no, sino es la fé del Comisionista, del Patron y Capitan. Por esto, aunque los aguardientes sean muy saludables, precisos y seguros para la navegacion, y lo mismo los nuevos beneficios que hoy se dan al vino, tienen los inconvenientes referidos, que aunque mas los quiera separar un juicio pru-

prudente, quedan desacreditados en el comun de las Naciones.

¿Pues qué remedio habrá para evitar tanto mal? ¿Para que nadie se quexe de nuestros vinos, y que los compren legítimos y puros? No hay mas remedio que el buscar Comisionistas seguros é inteligentes, que los compren de los mejores, que es lo que voy á exponer en el §. siguiente, y será la conclusion de la presente Disertacion.

§. XIII.

Conclusion de la Obra.

Todo lo dicho hasta aquí, con el mecanismo referido de la formacion de los vinos Malagueños, conspira á hacer el juicio práctico, y el mas prudente, de que en la composicion del famoso Pero Ximen legítimo no entra aguardiente, como se han persuadido algunos de que se lo introducen para darle espíritu, salud, robustez y permanencia: todas estas qualidades queda demostrado las tiene por sí mismo, por la bondad de su terreno, labores, prolixidad de su vendimia, y pureza con que se pisa,

fermenta y aclara. No es, pues, presumible, que estando él con las buenas qualidades mencionadas, tengan el gran gasto de los aguardientes, solo para darle lo que tiene por sí, y aun con mas seguridad.

Es constante, como queda dicho, echan algunos malos Empleantes aguardientes, y otros condimentos en tal qual vino agrio, y de malos vidueños; pero éstos son conocidos, y huyen de comprarlos los Comerciantes, porque estan muy expuestos á perderse, y de consiguiente, el crédito de sus comisiones, que es el fondo de él, y de sus caudales.

El verdadero Pero Ximen nada de esto necesita, porque es bueno y saludable por sí mismo, sin mas ayuda que la de los trasiegos á su tiempo, y quando mas de tal qual clarificacion. La cola piscis, aunque no le hace daño, *es demasiadamente inútil, si el vino se ha clarificado por sí mismo, y con sus propios esfuerzos*: escribe Pluche. Recorranse los Lagares donde hay toneles y aun tinajas con vinos, y se hallarán los mas generosos, puros, aromáticos, cristalinos y fuertes, sin mas condimento que el tiempo, que allí los vá perfeccionando y robusteciendo por sí mismos. El gran cuidado que ha de tener todo Comprador, es buscar en Málaga mano segura, fiel, é inte-

teligente, para que remita vinos de la mejor calidad, y huya, no buscando lo barato de aquellos malos vinos que hay, como en todas partes, de los pobres Viñeros, que solicitando arrobas, y no calidad, hacen sus vendimias redondas, mezclando en la pisa de todos vidueños, arropándolos poco, y con malos arropes: éstos nunca pueden ser buenos, y siempre caros, aunque los vendan á la mitad. Los almacenes de los Cosecheros mas acaudalados, y de los Comerciantes famosos, que muchos son tambien Cosecheros, y del mejor crédito de Málaga, estan llenos de los vinos mas selectos, generosos, abocados, fragrantes, y aromáticos, cristalinos, diáfanos, y de un color de oro, que es como los busca el Extrangero: de éstos es de los que se ha de comprar el vino Malagueño, para beber el famoso Pero Ximen puro y legítimo.

Es verdad que muchos forasteros no tendran conocimiento con los particulares Cosecheros y Comerciantes famosos que estan provistos de estos géneros los mas generosos. Pero para esto hay el gran remedio, y facil recurso de la Hermandad de Viñeros: ésta establecida en Málaga desde su restauracion, se compone de quantos poseedores hay de Viñas en su término, representados éstos en la Junta de veinte

Con-

Consiliarios, con sus dos Hermanos mayores. (*) Estos tienen el cuidado y conocimiento de todos los vinos que se cogen hasta que se venden. Sus dos Hermanos mayores, en quienes está refundido todo su gobierno económico, son siempre Sugetos de una integridad conocida, lo regular hacendados ricos y poderosos: éstos saben quienes de los Viñeros tienen las mejores Viñas, y en los partidos mas sobresalientes: saben las buenas labores que les dan: la inteligencia y fidelidad de los Capataces: los que sacan los mejores vinos: el modo natural y sencillo con que los conservan, arropan, trasiegan, y benefician; no solo saben los de sus compañeros, ó Cosecheros, sino los que compran los Tratantes, Empleantes, Comerciantes y Mercaderes, porque de las manos de aquellos pasan á las de estos, con la bondad ó defectos que ellos tienen: manos las mas inteligentes y acreditadas, autorizadas por la Superioridad en punto de vinos Malagueños.

Pidanse, pues, á éstos, quando no se tenga conocimiento de las personas comerciantes, y Cosecheros de mejor nota: háganse á ellos los encargos, dirigiéndoles las

(*) Veanse en el Apéndice N. IV. los nombres de los Sugetos que hoy componen esta Junta.

las comisiones, que sin duda tendran los Compradores forasteros los vinos que desean, con las calidades que necesitan, siempre los mejores, y puros, dignos de las mesas del gusto mas fino y delicado.

Hasta aqui la vindicacion que me propuse hacer del crédito, fama, y buena reputacion del vino legítimo Malagueño ó Pero Ximen puro, y castizo; pues lo mismo es haber mostrado el modo sencillo con que se hace, cria y purifica, que ponerlo á salvo de qualquier nota ó defecto de adulterado con aguardiente, y otros mixtos: porque en saliendo bueno por sí mismo, no hay necesidad de recurrir á adulteracion alguna. Asi el Pero Ximen Malagueño hecho con las precauciones, y circunstancias expuestas hasta aqui, es la mas completa, vigorosa y convincente apología de su bondad: y sino á la prueba de este licor, que es la mejor que se puede dar; pues no hay Juez, aun el mas sábio, que pueda tener derecho sobre el gusto, ni asunto, en cuya vindicacion no nos interesemos tanto todos, Viñeros pobres y ricos, Comerciantes, Mercaderes, todos los interesados en Diezmos, Monte Pio, Consulado, Obras públicas, y el Real Erario, en los precios, y derechos que causa la extraccion de mas de 600. arrobas de vino á Reynos extrangeros, y las Américas, siendo

do muchísimas mas este año á las Rusias con la nueva gracia de derechos concedida por la Emperatriz á nuestros vinos: de mas de 12ⅅ. arrobas de nuestros aguardientes, y 500ⅅ. arrobas de pasas; sin contar mas de 40ⅅ. arrobas de higos; 8ⅅ. arrobas de uvas: mucho vinagre, sin mas de 9ⅅ. arrobas de pepitas de almendras, y mas de 900. fanegas en cáscara, frutos tambien de nuestras viñas: sin lo muchísimo que se consume en tierra, y se lleva á todo lo interior de la España, y los Presidios del Africa; pues en todas partes son apreciabilísimos nuestros frutos. Por lo que puedo concluir, y concluyo esta Disertacion con el dicho de Horacio, Epist. lib. 1. Ep. 1.

Aeque pauperibus prodest, locupletibus aeque.

APEN-

APENDICE.

N. I.

Reglas para plantar Viñas al modo Malagueño.

§. I.

Preparaciones á la tierra.

DEBE ésta estar sin labor alguna, inculta, ó de erial si puede ser; pero si estuviese abierta, ó se hubiere sembrado, es menester dexarla descansar el tiempo suficiente á que crie tez ó corteza por encima, para que endureciéndose con los ayres, soles, y lluvias, adquiera nuevas sales, y jugos nutricios que haya perdido con la siembra. Por esto es mejor la tierra que no ha estado rota ó descansada, aunque tenga muchas malezas de plantas silvestres: *In agro re-*

quieto vineam ponito, dixo Columela. (1)

Por esta razon, quando se acaba de descepar una viña vieja, no debe plantarse otra en ella, hasta que pase el tiempo suficiente en que la tierra descanse, y adquiera las fuerzas que ha perdido, y se vuelva silvestre. (2) Este era el sentir de los antiguos con Columela, que en el capítulo citado reprueba fuertemente para Viñas el terreno donde se haya criado, y arrancado poco antes otra, por las malas calidades que ha contraido, y prestará á la nueva, que siempre se criará endeble, por ser tierra cansada, y sin substancia; pero advierte, que si absolutamente no tuviere el Viñero otro terreno, procure sacar todas las raices de la vieja con mucho cuidado, y quemarlas sobre el mismo terreno, echándole algun estiercol para reforzarlo de este modo.

Escogido el terreno, se ha de limpiar de todos los arbustos, arrancándoles hasta las raices, y piedras que tenga, las que pueden servir para formar albarradas, ó paredes secas de unas sobre otras, para detener las lluvias, y que no hagan arroyaderos en los sitios pendientes, ó para valla-

(1) De Arboribus, cap. 3.

(2) „ Silvestris ager præcipue est eligendus. Lib. 3. c. 11.

llados ó cercas. Columela advierte lo mismo en quanto á que al terreno no se le dexen arbustos, raices, ni caballon alguno, para hacer con mas comodidad la operacion siguiente de la

ARADA Ó CAVA.

PARA que el terreno quede desenvuelto, y reciba mejor las influencias del Cielo, y adquiera mas sales, se ha de arar bien profundo, allanando con el arado la tierra. Otros la dan *suelo*, que es en lugar de ararla, cavarla toda muy bien con azadon; de este modo queda mas capaz para marcarla, y abrir los hoyos. Columela en el cap. 13. de su lib. 3. citado, encargaba á los Capataces, que si era posible, conservasen todo el terreno cavado ó arado, sin que nadie lo pisára, para que hallando las plantas nuevas muy blanda la tierra, puedan extender mejor sus raices por todas partes. Esto sin duda es ajustado á razon.

MARCAR.

EN la inteligencia de disponer los hoyos está no solo la hermosura de la Viña,

sino es el que no se desperdicie terreno alguno, y que se pueda arar y cavar sin que padezcan daño alguno los plantones y cepas, ni las arroyen las lluvias. Aquí es preciso tenga ya el Capataz formada la idéa de las distancias de unos plantones á otros, para que todos salgan iguales, no se enreden entre sí, y tengan bastante terreno para crecer, sin que les falte ni sobre, ni unas á otras se impidan.

Columela en el lugar citado, refiere, la gran diversidad de distancias que guardaban los Viñeros en el plantío de sus Viñas, y en las hileras, órdenes ó liños: advierte que quando las labraban con cava, era menor la distancia, que quando las araban; y cuenta la variedad que habia en esto. Lo mismo sucede en cada Provincia: la distancia de las Viñas de Francia es menor que la de las nuestras, como refiere D. Bernardo Ward en su excelente libro *Proyecto Económico*, part. 1. cap. 9. tit. 4. Y el Abad Pluche en su *Espectáculo* de la *Naturaleza*, edic. Cast. tom. 4. Conv. 5. El mismo Columela siguió algun tiempo la práctica de ponerlas muy juntas, pero la reprobó despues en su lib. 3. cap. 13. habiendo conocido sus perjuicios.

Si en Málaga se pusieran los plantones á muy corta distancia, en vez de Viña, se-

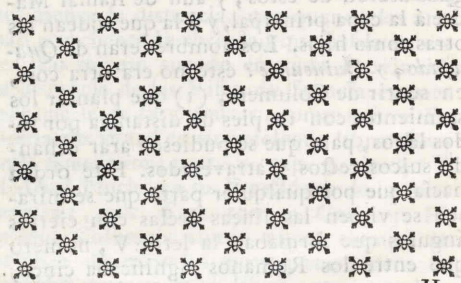
ría

ría un bosque que nada produciría. La experiencia es la que ha arreglado nuestra marca. Antiguamente colocaban á 10 pies de distancia un hoyo de otro, pero conocieron que era demasiado. Otros los abrian á 8 pies, pero vieron era estrechar mucho las cepas, y que unas á otras se debilitaban, y enredaban con no poco daño. Huyendo estos extremos eligieron el medio ó distancia de 9 pies ó 3 varas castellanas de hoyo á hoyo. En esta misma disposicion se ponen aquí los sarmientos de dos modos: uno á la *Cruz*, ó quatro á la Madre, y otro á la *Flor*, ó de seis á la Madre. Los antiguos usaron de estos, y aun de llamar Madre á la cepa principal, y á la que rodean las otras como hijas. Los nombres eran de *Quadrado*, *y Quincunce:* éste no era otra cosa, en sentir de Columela, (1) que plantar los sarmientos con 10 pies de distancia por todos lados, para que se pudiesen arar echando sulcos rectos y atravesados. Este órden hacía que por qualquier parte que se mirasen se viesen las líneas rectas con ciertos ángulos que formaban la letra V, número que entre los Romanos significaba cinco, del

(1) Lib. 3. cap. 13. „ Nonnulli tamen omnem „ virem per denos pedes in *quincuncem* disponunt, „ ut more novalium, terra transversis adversisque sulcis „ proscindatur, &c.

del que este órden de plantacion tomó el referido de *Quincunce*. Asi lo observan Calepino, y Facciolati que lo dibuxa V. *Quincunx*; pero mejor Juan Baptista Porta, ya en sus Libros de Agricultura, como en su *Auctuario* á las notas ocultas de las letras, (1) donde tambien pone en láminas los dos modos de *Quincunces* usados por los Romanos y por él; los que doy aquí para que se cotejen con los que hoy usan nuestros Capataces á la *Cruz*, y á la *Flor*, que son casi los mismos.

I.



II.

(1) Pag. 565. edic. 1606. *Nunc in Quincuncem &c.* y pone la distribucion que aqui se manifiesta en las dos estampas ó figuras I. y II.

II.

Vistas ya las marcas antiguas, antes de exponer las nuestras, y el modo de executarlas, me parece declarar estas dos láminas, ó los dos modos de plantar de los antiguos. La 1. demuestra el *Quincunx* ordinario, y comun de que usaban todos, tanto en viñas, como en árboles: y este es del que habló Columela al principio del cap. citado. Pero haciéndose cargo en el mismo capítulo de la desigualdad que resultaba de esta marca, por hacerse con un instrumento, á quien los

los Rústicos llamaban *Cigüeña*. (*) Para desterrar de una vez las disputas que habia entre ellos, y los engaños á que esta máquina los exponía, arbitró el medio de unír dos VV por sus extremos inferiores de esta suerte X, de que resultaba una X: á esta la añadió una raya por medio, formando una estrella, ó un círculo, que dividida su circunferencia en seis partes iguales, componian el número de 7 con su centro, y demuestra la lámina II. aunque no muy perfectamente.

Pasémos ya á explicar los instrumentos, aunque simples y rústicos, que usan nuestros Capataces y Marcadores para plantar á la Cruz, y á la Flor, como si usáran de reglas y compases.

INS-

(*) Esta era una especie de máquina para abrir los hoyos con igualdad en su profundidad y latitud. Componíase de dos palos, uno mas largo que otro, atravesado éste en el un lado; pero de suerte que tuviese movimiento, y fuese de un tamaño que se pudiese baxar, para designar el del hoyo, subiéndolo y baxándolo, como lo hace la Cigueña con su pico para beber, de donde tomó esta máquina el nombre de *Cigueña*, que era una especie de compas rústico.

INSTRUMENTOS PARA marcar.

Son éstos tan sencillos que no pueden ser menos. Se reducen á una cuerda, cordél ó soga del largo v. g. de 27 varas. A ésta le echan vários nudos de tres en tres varas, dexándole una lazada ó presilla en cada uno de sus extremos. Para hacer los nudos visibles, y que los vean bien los Señaladores ó Marcadores, á mas de hacerlos muy gordos, les cosen unas tiras de color de grana y pajizo, á los que llaman moños, para que no los pierda la vista; usan de estos dos colores distintos, colocando los de un color hasta la mitad de la cuerda, y lo restante de ella de los otros, para que los Señaladores sepan los que á cada uno les toca abrir. Los demas instrumentos son dos cañas y una cuerda para marcar en Cruz, y una y otra para la Flor ó seis á la Madre, y várias estacas ó clavos. En tiempo de Columela hacian lo mismo, en quanto á la cuerda, como se colige de sus palabras, (1) en las que se halla el color

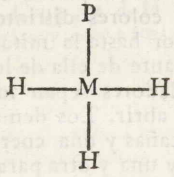
(1) Colum. lib. 3. cap. 15. „ Quippe linea per to-„ tidem pedes quot destinaveris interoraniorum spatiis, „ purpura, vel quolibet alio conspicuo colore insuitur.

de grana referido, ó de púrpura, que cosian de trecho en trecho.

USO DE ESTOS instrumentos.

Marca en Cruz ó quatro á la Madre.

AUNQUE esta marca es tan facil, y que qualquiera la sabe hacer, no obstante pondrémos aquí el modo de practicarla, que es como sigue. (*)



Para marcar á la *Cruz ó quatro á la Madre* llevará el Capataz ó Marcador la cuerda de 27 varas, v. g. con sus nudos y señales de colores, como acabamos de decir, las

(*) P, Padron: M, Madre: HH, Hijas.

las dos cañas de 3 varas cada una, y dos clavos ó estacas. Principiará á marcar por donde mejor le acomode, y permita el terreno, pero siempre por lo alto de él, al un lado ó extremo suyo, como se manifiesta de la marca en Cruz, que formará primero y ponemos abaxo. Hecha la Cruz clavará una estaca en el padron ó sitio de la P, y de ésta enlazará la cuerda por un extremo, y el otro lo sujetará en la otra P segunda, donde pondrá otra estaca; principiando siempre de arriba abaxo, por ser mas seguro este modo, como lo ha enseñado la experiencia, procurando siempre que la cuerda se tire recta, para que salgan los liños derechos. Al punto señalará con el azadon los hoyos en los sitios que han demarcado los moños de la cuerda, y van manifestados en los círculos ú oo, incluyendo los dos extremos de la cuerda ó sitios en que han estado las estacas: de ellos resultarán 10 hoyos, correspondientes á los mismos nudos de la cuerda.

Para continuar la marca, y para que los hoyos segundos salgan igualmente opuestos á los primeros, tenderá la una caña de P á C, y la otra de P á B, en cuyos extremos C y B clavará las estacas, asirá de ellas la cuerda, y señalando con el azadon los sitios en que caen los moños, resultará otro

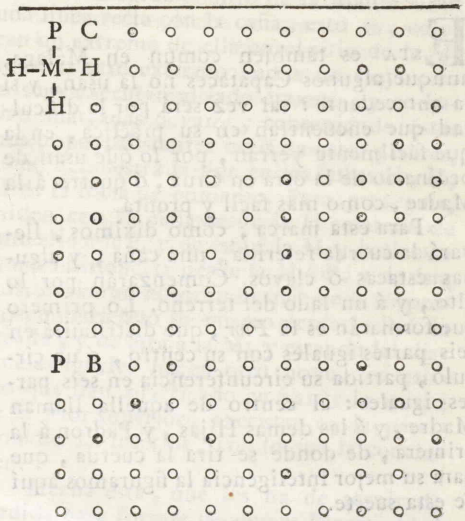
pedazo marcado igual al primero. Continuará mudando las cañas, lo mismo que hemos dicho antes, clavando las estacas; tirando la cuerda y haciendo sus hoyos en los sitios de los moños conseguirá marcar todo el terreno con facilidad é igualdad. Luego que haya concluido este primer tramo de 27 varas, baxará la cuerda otras 27, y haciendo las mismas operaciones, se hallará igual pedazo al de arriba marcado, como muestra la lámina 3.

Debo advertir, que ni para esta marca, ni la que sigue hay precision de sujetarse á la cuerda referida de 27 varas: puede usarse de otra mas ó menos larga, con tal que los nudos esten distribuidos en iguales distancias de las 3 varas, que es la marca mas propia y usada en este terreno.

Mar-

III.

Marca en Cruz, ó quatro á la Madre.



Vea-

Veamos ya el otro modo de marca, que es de

La Flor, ó seis á la Madre.

ESTA es tambien comun en Málaga, aunque algunos Capataces no la usan, y sí la antecedente: tal vez será por la dificultad que encuentran en su práctica, en la que fácilmente yerran, por lo que usan de ordinario de la otra en Cruz, ó quatro á la Madre, como mas facil y pronta.

Para esta marca, como diximos, llevará la cuerda referida, una caña, y algunas estacas ó clavos. Comenzarán por lo alto, y á un lado del terreno. Lo primero que formarán es la *Flor*, que distribuirá en seis partes iguales con su centro, ó un círculo, partida su circunferencia en seis partes iguales: al centro de aquella llaman Madre, y á las demas Hijas, y Padron á la primera, de donde se tira la cuerda, que para su mejor inteligencia la figuramos aquí de esta suerte.

P H
H—M—H
H H

Es-

Está la forman de este modo: lo primero que señalan es la Madre, como que ella les ha de servir de regla, y con ella han de venir iguales las cinco Hijas, y el Padron. Elegido el sitio de la Madre tiran una línea recta con la caña, esto es, colocan un extremo de ella en el sitio de la M, y en el otro extremo hacen un hoyo: lo mismo executan al lado opuesto, y se hallan marcadas 6 varas, conteniendo éstas tres hoyos, distantes unos de otros 3 varas, como demuestra la flor en las letras H, M, H de la línea de enmedio. Para proseguir, miden con la caña desde la H colateral de enmedio á la P, y de ésta á la M, y hallando iguales distancias desde la M á P, y de ésta á H, hacen un hoyo en el sitio de la P: prosiguen haciendo lo mismo desde la P á la otra H, y de ésta á la M, y estando las distancias iguales hacen otro hoyo. Lo mismo que han practicado en partir la mitad de la Flor superior, executan en la particion de la inferior, con lo que la concluyen.

Hecha ésta, que les ha de servir de medida para formar las demas Flores, hincan una estaca en el Padron, ó sitio que demuestra la P, y tirando la cuerda obliquamente, que debe pasar por encima de la M, y la H clavan otra estaca en la C, á

la

la que sujetan la punta de la cuerda : señalan con hoyos los sitios que la cuerda demarca con sus nudos , ó moños , que serán 6 , y 10 con los 3 de la Flor ya señalados, y el del sitio de la estaca , que señalarán luego que la saquen. Prosiguen despues colocando otro clavo en la H superior , y paralela á la P , y sujetando á ella la cuerda, baxan ésta hasta la segunda P , y enlazando el extremo en otra estaca , que clavan en dicho sitio , señalan con tantos hoyos como moños tiene la cuerda : para que éstos salgan iguales en sus distancias con los otros , ponen una punta de la caña en el extremo de la cuerda , y acercando la otra punta de la caña al hoyo C , resultan iguales todas las distancias de los moños , esto es , á su entender tres varas de hoyo á hoyo. Marcado este pedazo , hacen lo mismo con el opuesto , tirando la cuerda de la H superior á la O , y de la P á la T : hacen los hoyos en los sitios de los nudos de la cuerda ; y concluido todo , para marcar el hueco de tierra que queda de T , O á C, P, executan lo mismo que en la demarcacion de los dos colaterales , esto es , de H á I , y de A á I. Para llenar los dos sitios que hay entre la Flor , hacen lo mismo que acabamos de decir , y se demuestra por las figurillas : para seguir marcando repiten lo mis-

mismo de tirar la cuerda desde el hoyo ó señal que mejor les acomoda, hasta concluir todo el terreno que tienen que plantar, como demuestra la fig. IV. que no es perfecta, porque no cierran los triángulos.

IV.

Este es el método que usan nuestros Capataces siempre que tienen que plantar á la Flor; pero reflexîonando que este modo de marcar es muy expuesto á engaño, pues muchas veces se hallan hoyos de tres varas y quarta de distancia uno de otro, y otras

padecen muchas equivocaciones, y aun se pierden, originado todo sin duda de la falta de reglas, ó método, pues no tienen otra que la vista, y ésta padece mucho engaño; por esto me ha parecido proponer el método siguiente que demuestra la figura V.

Para esta marca se prevendrán dos cuerdas de las veinte y siete varas referidas, con sus nudos y moños, algunas estacas, ó clavos, y una caña, ó palo de tres varas. Para principiar se formará la Flor en lo alto, y á un lado del terreno, del mismo modo que arriba va explicado, quando hablamos de su formacion: hecha ésta se clavará una estaca en el Padron P, de la Flor, y se asirá un extremo de la cuerda de ella, y pasando por cima del hoyo N, la llevarán recta hasta la segunda P, en cuyo sitio clavarán otra estaca, y sujetarán á ella la otra punta de la cuerda: hecho ésto harán tantos hoyos, ó señales, quantos moños ó nudos contiene la cuerda, y van demostrados en las letras O O. Despues, dexando sujeta la punta de la cuerda en el Padron, y enlazando la otra en la segunda P opuesta á éste, se baxará el marcador con las dos cuerdas, y uniéndolas en sus extremos, y bien tirantes, las sujetará con otra estaca en el de la C, y hará señalen todos los sitios donde caen los moños de las dos cuerdas ú O O de la

lá-

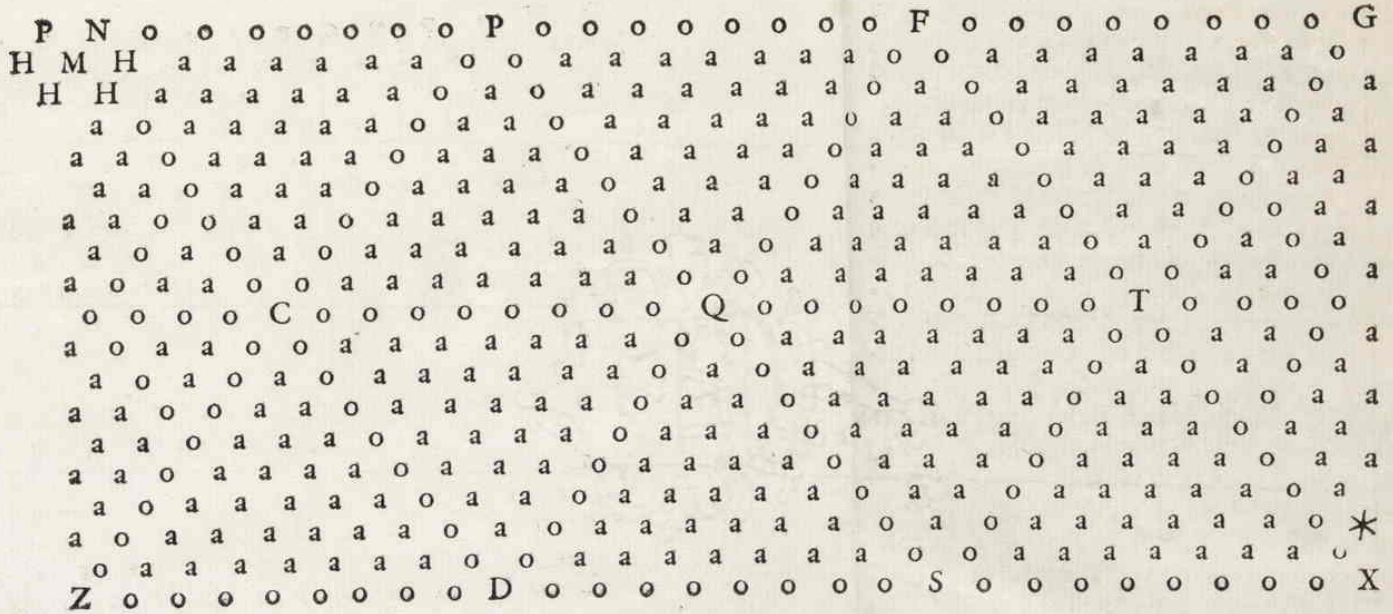


lámina. Concluido este triángulo, para hacer otro dexarán los dos extremos de la cuerda asidos en los sitios P, C, y uniendo los dos extremos de ellas, los sujetarán con otra estaca donde está la Q: lo mismo executarán para formar los de la Q á la F, de ésta á la P, y así de los demas, segun sea el terreno, señalando siempre con hoyos los sitios donde caen los nudos ó moños.

Distribuido así en triángulos, señalados con las O O, para llenar sus huecos tenderán la cuerda de O á O, y continuando este mismo órden, y haciendo siempre sus pequeñas señales en los sitios de los moños, se hallará marcado todo el terreno á la Flor, sin que se note la menor desigualdad de hoyo á hoyo. Despues para proseguir marcando harán lo mismo que acabamos de decir, y todo vá demostrado en los triángulos que señalamos con O O, y con letras mayúsculas los sitios de las estacas. Ahora solo resta demarcar los dos colaterales de la lámina, que por no poder formarse en triángulos de veinte y siete varas, los harán mas pequeños, como demuestra la lámina en las O O de los extremos. Para llenar los quatro pequeños huecos que restan, usarán de la caña, y viniendo igual ésta de la O á la estrella, y de ésta á la otra O, hará su señal, y asi continuará hasta concluirlo.

No he podido dar mejor explicacion, porque la materia es dificil no viéndola en la práctica. Pero con todo, aun el menos práctico solo con la lámina V. conocerá la facilidad de este modo de marcar, y que es el antiquísimo *Quincunce* mas perfeccionado, y del que habla el autor Francés de la *Nouvelle Maison Rustique*, tomo 2. edic. 1763, pág. 143, y 251, y otros AA. antiguos; (1) pero como queda insinuado es el mas hermoso, útil, y económico, por formar con sus líneas ó liños rectos, transversales y obliquos unas calles muy derechas é iguales por qualesquiera parte que se miren, como se vé en las láminas ó figuras demostradas.

A mas de esta hermosura de la obliquidad ó sesgo de las cepas, hay el beneficio de que las lluvias recias no arroyen todo un liño, como sucede en las puestas en cruz de líneas rectas; pues estando sesgadas, si perece una, no se arroyan las otras, porque no caen en su línea recta, sino en algun claro ó sulco que detiene el agua y la envia por otra parte donde no hay cepas.

Trae

(1) Plinio lib. 17. c. 11. „ In disponendi arbori-„ bus arbustisque, ac vineis *Quincuncialis* ordinum ra-„ tio vulgata & necesaria.

Cicero de Senect. c. 17. & directos in *Quincuncem* ordines.

Trae tambien el *Quincunce* otras utilidades en el ahorro de labores; pues el trabajo que se dá, v. g. á la Madre, sirve con poco mas á las Hijas, ó cepas que la cercan, chupando tambien todas con igualdad del jugo de la tierra. Es una marca, en fin, como se suele decir, *de honra* y *provecho*, de utilidad, y hermosura que cabe en este modo de plantar. Oigase á Quintiliano, aunque no era Labrador de profesion, sino de gusto y recreo. (1)

Habla en sus *Instituciones Oratorias* de la *hermosura* de la oracion, y se vale del plantío al *Quincunce*, para explicar y aunar la hermosura con la utilidad, que aun admiten los campos. ¿Por qué no se les ha de dar todo el adorno y decoro de que son capaces? Yo pondré, dice, mis árboles con cierto órden de interválos, que causen una vista muy hermosa con la utilidad de sus frutos. ¡Qué cosa mas hermosa que el *Quincunce*, que por qualquier parte que se mire se encuentran los árboles en rectas y orde-

na-

(1) Instit. lib. 8. c. 3. de Ornatu „ Nullus ne ergo „ etiam fructiferis adhivendus est decor? Quis negat? „ Nam & in ordinem certaque intervalla redigam meas „ arbores? Quid enim illo *Quincunce* speciosius, quid „ in quamcumque partem spectaveris rectius? Sed pro„ tinus in id quoque prodest, ut terræ succum æqualiter „ trahat, &c.

nadas líneas! Y sobre todo con la utilidad de chupar con igualdad el jugo de la tierra.

No puede darse mayor prueba de la utilidad de este modo de plantar, quando usó de su exemplo un Quintiliano; bien que tomándolo de los mas antiguos Viñeros y Agricultores. La vista de nuestras Viñas que guardan esta hermosura é igualdad, aun en los cerros, colinas y cañadas, es la demostracion de lo dicho hasta aquí con la otra utilidad de caber mas cepas en el mismo terreno marcado de otro modo. Tambien sucede en algunas partes, que al que destinan para Viñas no le dan mas preparacion que abrir hoyos en líneas rectas, formando órdenes, segun la longitud y latitud de lo que se ha de plantar; pero si esto lo pueden hacer en llanos y vegas, desperdiciarían mucho terreno en las colinas, cañadas y montes, y aun no las podrian poner, no instruyéndose en nuestro modo de marcar, que vá insinuado y señalado, para que lo puedan aprender los curiosos, y practicarlo con mayor utilidad de sus Viñas. Disimuléseme lo cansado del estilo, que no lo permite mejor la materia.

Sigamos ya las demas preparaciones, para que salgan bien puestas al modo Malagueño.

AHO-

AHOYAR.

MARCADO todo el terreno, como queda dicho, se sigue la operacion de *Ahoyar* ó abrir los hoyos demarcados con el azadon. En tiempo de Junio Columela se abrian los hoyos de tres pies de largo, y dos de profundo: ésta era la práctica que aprendió con las demas que hemos referido, y vamos refiriendo, de su tio Marco Columela, que fue el Viñero y Labrador mas rico, sábio y práctico de la Bética. Casi del mismo tamaño se hacen los hoyos en Málaga, dándoles de hondo poco mas de media vara, ó hasta la rodilla, y cerca de tres de longitud ó diámetro.

Ahoyado el terreno que se ha de plantar, se dexan los hoyos abiertos hasta que esté cogida, y dispuesta la planta: en aquel tiempo reciben el beneficio de las aguas, y del Sol, cuyos rayos penetran y abonan naturalmente mas dichos hoyos.

PLAN-

PLANTONES,

y su eleccion para que sean fructíferos.

La eleccion de los sarmientos es uno de los conocimientos mas necesarios en un Capataz, para que el trabajo de la postura se logre con fruto, no se pierdan los sarmientos, y que los que han prendido salgan robustos, y rindan frutos muy copiosos. En esto ponian su mayor cuidado los Viñeros de la antigüedad Romana. Columela en los capítulos 6. y 10. de su libro 3. y en otros lugares se detiene en señalar prolixamente las partes mas fecundas de las cepas de donde se debe cortar el planton: por la ignorancia de esta especie de anatomía rústica cometian notables yerros algunos Viñeros, perdiendo todo el trabajo y costo que habian hecho.

Nota con mucha puntualidad nuestro Naturalista los sitios donde las vides tienen, y donde residen con mas robustez las partes mas fecundas para la germinacion; pues sino se sacan de éstas los sarmientos, serán, en caso de no perderse, estériles ó infecundos. No basta esto, añade, es menester observar si aquel sarmiento ha llevado

do fruto en el año antecedente, y que los mejores eran los que llamaban *humerosos*, ó que nacian en los hombros de la cepa, donde juzgaban estaba su mayor virtud; pero aun en éstos hay algunos tallos infecundos y estériles, que se han de desechar, porque degeneran aun las mejores simientes, como se vé en las plantas.

Yo creo nacian muchas disputas de los antiguos en este punto de no haber conocido la circulacion de la *Seva*, *Savia*, ó jugo nutricio de las plantas; como ni tampoco, segun algunos, la de la sangre, aunque de modo diferente. Era entonces sentir comun de ellos la reunion de todo el jugo en lo alto de las plantas, sin que volviese por otros canales ó conductos á dar alimento á las demas partes de ellas. Pero los modernos Filósofos han conocido ya, que el jugo nutricio que sube á la cima del árbol, ó de qualquier planta y arbusto, por su medula ó corazon, y aun por algunos tuvos ó canales de su tronco baxa despues por otros canalitos á alimentar la corteza, y aumentar el grueso del árbol por ciertas especies de capas de madera, como explica el autor del Espectáculo de la Naturaleza tom. 2. Convers. 5.

Nuestros Capataces y Agricultores, aunque nada científicos en estas filosofias,

ni fisicas modernas de la circulacion del jugo germinativo, lo saben aun mejor que aquellos por su práctica y experiencias. Ellos conocen, á la vista, quales sarmientos son los mas jugosos, saludables, robustos y fructíferos ó germinativos. Sean cortados de la parte que sea, conocen aquellos en que reside la virtud fructífera, aunque no sepan explicarse con la voz *germen*, ni con los demas términos de la fisica. Conocen y tienen mucho cuidado en no cortarlos de los majuelos que no tengan, á lo menos diez años, y tambien que no sean muy viejos, pues ni unos ni otros tienen el vigor y substancia para tener hijos, ó para ser fructíferos. Todo esto lo conocen, como la cepa que ha llevado fruto, y en qué sarmientos de ella. Con esto escogen la mejor planta, y tienen seguridad que la Viña plantada de ellas será muy robusta, que no se perderá, viniéndole el tiempo bien, y que dará en abundancia los esquilmos, como no le falten las labores necesarias.

Sobre la longitud ó tamaño y circunstancias que ha de tener el sarmiento se debe poner nuevo cuidado. Columela escribe en su cap. 19. que en su tiempo no habia cosa fixa ni averiguada; pero encarga se atienda á que el sarmiento sea mas corto, si tiene muchas yemas; y si tuviere menos,

que sea mas largo. Refiere en su cap. 15. la grande disputa de los antiguos, sobre si se habia de plantar el sarmiento dexándole su punta muy delgada, á la que llamaban *Saeta*, ó se le habia de quitar ésta como inútil. Columela conviene en que se le quite por ser infructífera. Ya diré lo que por acá se practíca; pero siempre se escogen los sarmientos que ni sean muy nudosos, ni de pocas yemas, sino es de cañutos iguales y proporcionados.

BARREAR Y PLANTAR.

Escogidos los sarmientos se deben plantar lo mas presto que se pueda, como acredita la razon, y dicen todos los AA.; pues recien cortados tienen toda su virtud y verdor, sin estár venteados ni secos. Pero como no siempre se puede hacer así, los ponen, unos en agua, y otros los entierran hasta que se puedan plantar. En tiempo de Columela los enterraban y cubrian enteramente de tierra con mucho cuidado para que no les tocasen los vientos, soles, ni lluvias. Este mismo cuidado ponen nuestros Capataces: si los entierran, son solo las dos partes de las tres, pero no todos juntos, ó en gavillas grandes, sino es en pequeñas

porciones, echando á cada una su capa de tierra fresca, y limpia de piedras, con lo que no se ventean ni secan.

Todo así dispuesto se lleva esta planta al sitio en que se ha de poner, para que al punto que se abran los hoyos se vayan metiendo en ellos. El abrir éstos se llama *Barrear*. Para que salgan con igualdad, y del tamaño que necesita el sarmiento, tienen una palanqueta gruesa de fierro, que llaman *Barra* de plantar, porque solo sirve para este efecto. Su figura y tamaño es de poco mas de vara y media. Para su mas cómodo uso y manejo, que no lastíme las manos, es al principio redondo todo lo que hace el mango ó cabo, que es poco mas de media vara: desde aquí sigue haciendo quatro ángulos ó esquinas, que van baxando con disminucion hasta rematar en punta; ésta es muy fuerte y acerada para que ahonde y traspase bien el corazon de la tierra, que suele encontrarse duro, empedernido y guijarroso. De la misma figura y tamaño de la barra queda abierto el hoyo con el hueco suficiente para que entre el sarmiento sin lastimarse las yemas.

Como están allí prevenidos los sarmientos, los lleva un trabajador detrás, dándolos al plantador; pero éstos, si han estado en agua, ó enterrados, les recorta

dos

dos yemas, por si se les ha venteado aquel extremo, cortándolo por debaxo de la misma yema, dexándoles un poco del sarmiento, con lo que quedan seguros para que broten. Así dispuestos los va metiendo derechos en los hoyos, y con un palo redondo con punta, que llaman *Atacador*, los sostiene para atacarlos, llamando á un lado las yemas para que el golpe no las lastíme. Puestos ya en su sitio les hecha un puñado de tierra seca menuda, y sin piedras, para que no se lastímen las yemas; con ella va ajustando los sarmientos, de tal suerte, que aunque se intente tirar de ellos para arrancarlos, no se pueda por lo apretados que quedan. Luego se va cubriendo todo el hoyo con tierra del rededor, quanto basta para que quede lleno todo.

En la atacadura muy apretada, igual, y que no quede hueco hácia la punta del sarmiento, consiste no le entre ayre, pues si queda alguno, se ventéa el planton, y se pierde. A mas de esto sirve, para que, conservadas allí las yemas, no broten como las de afuera, si no que conviertan su robustez, y germinacion en raices que tiren hácia abaxo, y vayan profundizando mas y mas, en que consiste su duracion.

A mas de esto, aquellas yemas enterradas y oprimidas, que debe cuidar no se lastimen,

men, es para que conserven su vida, y den jugo y vigor al sarmiento, para que éste lo preste á las yemas que han quedado fuera de la tierra, y se le dexan para el brote; pues la vida interior del sarmiento, y de las yemas enterradas promueven á las de encima: en una palabra, la vida de aquellas encarceladas conserva la del planton, para que brote por abaxo en raices, y por cima en bástagos, y germine con todo vigor.

En esto queda supuesto que al planton se le deben dexar dos yemas, ó quando mas tres. Ya dixe la disputa que había en tiempo de Columela sobre dexar la *saeta* del sarmiento de fuera, ó cortarla, como lo hacía Columela, por infructífera. Nuestros Capataces lo hacen de otro modo, que es el mejor, segun sus experiencias. Descozcan, ó tronchan las puntas, ó lo que queda de sarmiento despues de las dos yemas, con la mano, y no con navaja, sujetando el sarmiento con la una, y con la otra lo tronchan, para que no padezcan las yemas, que son las que hacen que crezca y ramifique.

Para que el plantío sea mejor es menester proporcionar los vidueños á cada terreno: para el *Temprano* se ha de buscar la solana, ó sol de medio dia; lo mismo para el *Largo*. Para los demas vidueños, como el *Jaen Doradillo*, *Blanco*, y *Don Bueno*, se han

han de elegir las umbrías, ó norte, porque son plantas que quieren mas fresco que las demas; pero al *Pero Ximen* conviene uno y otro.

Columela en el cap. 15. de su lib. 3. ordena un modo de plantío que acá no se estila: era éste poner en el hoyo y sobre el extremo del sarmiento unas piedras como de cinco libras, para que las raices no se entretexiesen ni enredasen unas con otras; y tambien conducian, segun Magon, y Virgilio, para preservar las plantas del demasiado calor, y humedad, que no las secasen, ni pudriesen. Nuestros Capataces dirán si convendrá hacer esto en algunas partes, y plantíos.

Este es todo el método Malagueño de plantar las Viñas, y con el que siempre han sido tan famosas, duraderas, y fructíferas. En él he procurado explicarme con quanta claridad me ha sido posible para que lo entiendan todos; en él tienen los Capataces, y quantos se apliquen á Viñeros, reglas muy seguras, sacadas de la práctica mas constante, para que sepan poner una Viña que dé los esquilmos mas abundantes, y que al mismo tiempo tenga buen órden y hermosura. Con este método, y con las demas labores referidas, hallarán los dueños, aun los menos prácticos, las nociones mas ciertas para conocer si sus Capataces, y demas dependientes cum-

cumplen con sus obligaciones, y si las labores van arregladas, no gobernándose por ellos, sino que los amos los gobiernen, y sepan reprehender sus defectos: esto solo se puede hacer estando los dueños instruidos. Por esto recomienda Columela en el cap. 2. de su lib. 1. la continuada asistencia del dueño en su heredad: que dirija al Capataz en las operaciones rústicas, y no se dexe dirigir por él, refiriendo la sentencia de Caton (1) y otros antiguos sobre los perjuicios que se le siguen al dueño quando no enseña, sino es enseñado por sus criados. En este escrito, en fin, encontrarán lo mas necesario, para no dexarse engañar, y tener la competente instruccion, que ha sido el fin de formarlo en beneficio, y enseñanza de los Viñeros, que fué tambien el de Columela en sus libros citados de las cosas rústicas, con lo que queda concluido un trabajo, que tal vez será el primero que se ha publicado.

CAR-

(1) „ Nec ignoret quidquid in eo recte fieri potê-„ rit. Nam illud vetus, et Catonis, „ grum pessime mul-„ tari, cujus dominus quid in eo faciundum sit, non do-„ cet, sed audit villicum.

N. II.

CARTA DEL VICE-CANCILLER Conde de Osterman, Ministro de la Emperatriz de las Rusias, escrita á su Augusto nombre, á la Hermandad de Viñeros.

San Petersbourg 13 de Agosto de 1791. :: Señores: Las quarenta y ocho caxas de vino de Málaga escogido, que V. SS. acaban de enviar á la Emperatriz, mi Augusta Soberana, han llegado aquí, y han sido presentadas á S. M. I. por el Sr. Caballero de Galvez. La Emperatriz, recibiendo con gusto y sensibilidad esta prueba de atencion de parte de V. SS., Señores, me ha encargado darles gracias en su nombre, y de advertirles al mismo tiempo, que en agradecimiento de tan puro y tan gustoso homenage de sus sentimientos hácia su Persona: S. M. I. se ha dignado mandar, que todos los vinos del propio territorio de Málaga que sean de cuenta de V. SS. y cargados sobre navíos Españoles en aquel Puerto para los de Rusia en el discurso del año próximo de 1792, serán libres y exêntos de derechos de entrada. V. SS. se servirán dar parte de esta resolucion de la Emperatriz

á su Comunidad, y estar persuadidos de la perfecta consideracion; con la qual tengo el honor de ser, Señores, su mas humilde y muy rendido servidor. :: El Conde de Osterman.

N. III.

CARTA DEL EXCmo. Sr. D. MIGUEL de Galvez, Embajador por nuestra Corte en la de S. Petersburgo, dirigida á dicha Hermandad.

Muy Sres. mios: Luego que recibí las treinta y seis caxas de botellas de vino de las seis clases, destinadas por ese Cuerpo para S. M. I. y las doce que venian para mí, conforme á la carta de V. SS. de 9 de Mayo anterior, pasé el pliego cerrado y copia adjunta á la Emperatriz por mano del Vice-Cancillér Conde de Osterman, poniendo en dicha copia todas las quarenta y ocho caxas, como destinadas todas á esta Señora, por parecerme justo que sea sola S. M. I. con esclusion de qualquiera otro incluso yo las que tenga las muestras del vino exquisito que la Hermandad le ha remitido. Esta Soberana ha admitido con sumo agrado la memoria y expresion de ese Cuerpo: ha acor-

acordado la franquicia de derechos para el año próximo á todo el vino que venga en pabellon Nacional, perteneciente y por cuenta de la Hermandad de Viñeros, y ha mandado responder por medio del Conde de Osterman la carta de V. SS. en los términos que verán en el adjunto pliego, que me ha entregado dicho Sr. Ministro, para remitirlo á V. SS. En este acto le he encargado que dé las mas expresivas gracias á la EMPERATRIZ á nombre de la Hermandad; asegurándola en el mio, que este Cuerpo y sus Individuos no permitirán que se abuse en modo alguno de la franquicia y gracia acordada. Creo que convendría mucho, que con esta ocasion se hiciese alguna expedicion ó remesa de vinos á nombre de la Hermandad, uniéndose para ello en sociedad los Cosecheros que puedan subministrar vinos y caudales para el caso, á fin de aprovecharse de la gracia, que asciende á doce ó trece pesos en bota. En todo caso de expedicion debe acompañar certificado auténtico de la Hermandad y de ese Gobierno sobre la pertenencia de los vinos. Si faltase fondo para habilitar qualquiera expedicion que se intente á nombre del Cuerpo, no tengo inconveniente en interesarme en la parte que V. SS. me destinen ó convenga para efectuarla; en cuyo caso subministrará

D. Joseph de Ortega, Presbítero, el dinero que se necesite. Prevengo para instruccion y conocimiento de qualquiera expedicion, que el vino en botas debe ser puro, claro, pero que no pase de dos años, y en barriles de una y de dos arrobas debe enviarse la porcion que se pueda estivar de vinos Tinto, Moscatél, Lágrima, Jaén, Guinda y Pero Ximen de quatro á cinco años, porque su despacho aquí es seguro y el lucro mayor. Con este motivo repito á V. SS. mi cordial afecto, y con el mismo pido á Dios guarde la vida de V. SS. muchos años. San Petersburgo 25 de Agosto de 1791. :: B. L. M. de V. SS. su afecto servidor :: Miguél de Galvez.

N. IV.

LISTA DE LOS SEÑORES Juez Conservador, Hermanos Mayores, y Consiliarios de la Hermandad de Viñeros que lo son en este año 1792.

D. Pablo de Arroyo, Mariscal de Campo de los Reales Exércitos, Gobernador Militar y Político de esta Ciudad, Juez Conservador de la Hermandad, y Presidente de la Junta del Real Monte Pio.

D. Diego Ventura de Mérida, Secretario de la Capitanía General de este Reyno de Granada, Hermano Mayor de la Hermandad, y Director del Real Monte Pio.

D. Joseph de Ortega, Olmedo y Rengel,

Re-

Regidor perpetuo de esta Ciudad, Hermano Mayor de la Hermandad, y Diputado primero del Real Monte Pio.

SEÑORES CONSILIARIOS.

D. Manuel Rengel y Garcia, Regidor perpetuo de esta Ciudad.
El Marques de Chinchilla.
El Capitan D. Vicente Salvago y Salvago.
D. Lorenzo Franco de Llanos.
D. Antonio Salvago y Salvago, Maestrante de la Real de Ronda.
D. Luis Camargo y Garcia, Diputado segundo del Real Monte Pio.
D. Andres Bourman y Roman, Regidor perpetuo de esta Ciudad.
D. Antonio Badillo y Puyol, Contador y Clavero de la Hermandad.
D. Alonso Ponce de Leon, Presbitero.
D. Francisco de la Vega, Presbitero.

D.

D. Pedro de Santiago y Chinchilla, Maestrante de la Real de Granada, Teniente Alcayde de la Alcazaba de esta Ciudad, y Clavero de la Hermandad.

D. Manuel Herrero, Auditor del Juzgado de Marina, y Clavero de la Hermandad.

D. Luis Witemberg y Mendieta.

D. Joaquin Martinez de la Piscina., Tesorero del Real Monte Pio, y de la Hermandad.

El Capitan D. Fernando García Urraca Gonzalez.

El Capitan D. Francisco de Carrion y Manso.

El Teniente Coronél D. Francisco de Ortega, Olmedo y Amat de la Borda, Regidor perpetuo de esta Ciudad.

D. Joseph Sanchez de Figueroa y Tabares,

res, Maestrante de la Real de Ronda.

SECRETARIO DE LA HERMANDAD.

D. Juan de Ribera.

IN-

INDICE

de lo mas notable de esta Disertacion.

§. I. Motivo de este escrito. . . Pag. 1.
Plan de esta Disertacion. . . . Pag. 4.
§. II. Bondad y disposicion del terreno montuoso de Málaga para las Viñas y fertilidad de sus generosos frutos. . . . . Pag. 6.
§. III. Situacion de los principales pagos de las Viñas de Málaga, sus frutos, y tiempo de recogerlos para sacar los mejores vinos. . Pag. 11.
Pagos tempranos. . . . . Pag. 12.
Partidos de enmedio. . . . . Pag. Id.
Partidos tardíos, ó de los Montes. Pag. 13.
§. IV. Variedad de los vidueños mas conocidos y freqüentes en los campos de Málaga, y de la calidad de sus uvas. . . . . Pag. 15.
Pero Ximen. . . . . Pag. 17.
Jaen Blanco. . . . . Pag. 19.
Jaen Doradillo. . . . . Pag. 20.
Jaen Prieto: Tempranas blancas y negras. . . . . Pag 21.

Almuñecar, ó Largo. . . . . Pag. 22.
Moscatelon, ó Moscatel Flamenco y Morisco. . . . . Pag. 23.
Montúas: Vigiriego, y Don Bueno. Pag. 25.
Marbellí, y Alicante, ó Tinto. Pag. 26.
Mollar Sevillano: Morisco, y Ubíes. P. 27.
Corazon de Cabrito: Quebranta Tinajas, y Cabriel. . . . . Pag. 28.
Cásiles blancas y negras. . . . Pag. 29.
Perrunas y Albillas. . . . . Pag. 30.
Uvas de Loxa. . . . . Pag. 31.
De Lanxaron: de Santa Paula, y Fr. Gusano. . . . . Pag. 32.
Teta de Negra: Teta de Baca, y Torogíes. . . . . Pag. 33.
Lairenes: Cruazno: Verdejas, y Corinto. . . . . Pag. 34.
§. V. Labores y cultivo de las Viñas de Málaga. . . . . Pag. 36.
§. VI. Bendimias, y modo de hacerlas. P. 45.
§. VII. Vino Tierno de Málaga. . Pag. 53.
§. VIII. Pero Ximen puro y legítimo. P. 56.
Vino Tinto. . . . . Pag. 68.
Vino Moscatel. . . . . Pag. 70.
Jaen Doradillo, Blanco, y Pero Ximen mixto. . . . . Pag. 71.
Vino Cabriel, y de Lágrima. . Pag. 74.
Vino de Guindas. . . . . Pag. 75.
Agua pie, y Nieto. . . . . Pag. 76.
Vino de Lias, ó Heces. . . . Pag. 78.

Vi-

Vino de Azufre, ó Clarillo. . Pag. 79.
§. IX. Arropes con que se conservan seguros los vinos. . . . Pag. 82.
§. X. Trasiegos y clarificaciones de los vinos de Málaga. . . . Pag. 87.
§. XI. Clarificaciones modernas que se dan á los vinos. . . . . Pag. 94.
§. XII. De los aguardientes, y si se echan á los vinos buenos de Málaga. . . . . Pag. 101.
§. XIII. Conclusion de la obra, y el modo de pedir los buenos vinos. . . . . Pag. 109.

APENDICE.

Núm. I. Reglas para plantar Viñas al modo Malagueño. . . . Pag. 115.
§. I. Preparaciones á la tierra. . Pag. Id.
Arada ó Cava, y Marcar. . . Pag. 117.
Lámina del plantío de los Romanos á la Cruz, quadrado, ó quincunce ordinario. N. I. . . . . Pag. 120.
Lámina del quincunce mas perfecto, ó á la Flor de ellos. N. II. Pag. 121.
Explicacion de la máquina de la Cigüeña para plantar. . . . Pag. 122.
Instrumentos para marcar. . . Pag. 123.
Uso de estos instrumentos, para marcar en Cruz, ó quatro á la

Ma-

Madre. . . . . Pag. 124.
Lámina de la marca en Cruz. N. III. P. 127.
Marca de la Flor, ó seis á la Madre. P. 128.
Lámina del modo de plantar á la Flor que hoy se acostumbra. N. IV. P. 131.
Lámina del plantío á la Flor mas facil y hermoso, con las reglas para hacerlo. N. V. . . . Pag. 132.
Ahoyar. . . . . Pag. 137.
Plantones, y su eleccion para que sean fructíferos. . . . . Pag. 138.
Barrear y plantar: y conclusion de este tratado. . . . . Pag. 141.
N. II. *Carta del Vice-Cancillér Conde de Osterman, Ministro de la Emperatriz de las Rusias, escrita á su Augusto nombre, á la Hermandad de Viñeros.* . . . . . Pag. 147.
N. III. *Carta del Excmo. Sr. D. Miguel de Galvez, Embajador por nuestra Corte á la de S. Petersburgo, escrita á dicha Hermandad.* . . . . . Pag. 148.
N. IV. Lista de los Sres. Juez Conservador, Hermanos Mayores, y Consiliarios. . . . . Pag. 151.

THE KATHERIN GOLDEN BITTING
COLLECTION ON GASTRONOMY
Presented by A. W. Bitting
October 6, 1939

10

TP559
.58M4
Rare Bk. Coll.

Medina Conde y Herrera,
" Cristóbal

HH 28 Ap 95

4505100Z