

OBSERVACIONES

SOBRE

EL CULTIVO DE LA VID EN GALICIA,

POR

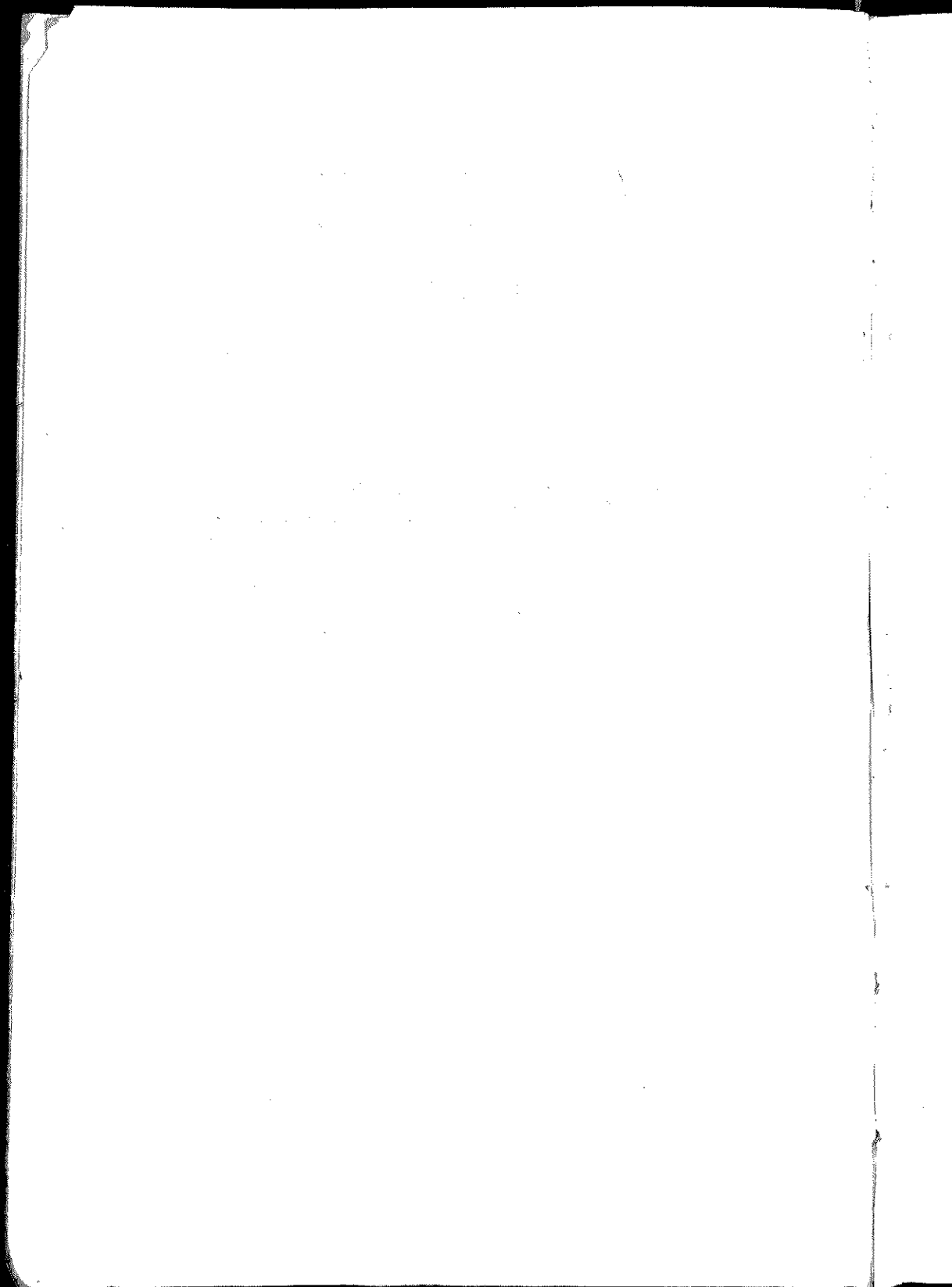
D. Antonio Casares,

Catedrático de Química i de Historia natural,
i sócio de varias corporaciones.



SANTIAGO: 1843.

IMPRESA DE LA VIUDA É HIJOS DE COMPAÑÉL.



INTRODUCCION.

UN punto mui importante para la agricultura señaló la Sociedad económica de Santiago cuando se propuso premiar al que presentase la mejor memoria, sobre las *ventajas ó perjuicios que pueden seguirse á Galicia de la mayor ó menor estension del cultivo de la Vid.*

Creí que sobre una materia de tanto interés para la Provincia no dejarían de escribir alguna cosa los que se ocupan en el cultivo de tan útil planta; pero sin duda la crisis que hemos corrido, la agitacion i desasosiego que son á ella consiguientes i de que participan hasta los mas indiferentes, hasta los que menos se cuidan de cambios políticos, llamaron tanto la atencion de todos, que ninguno tuvo la calma precisa para ocuparse de este asunto. Tambien iguales causas me han impedido dar á estas observaciones la estension que debieran tener, i que destinaba para servir de complemento á la memoria en que se tratase del cultivo de la vid, mas aunque incompletas i aisladas, me decido á publicarlas por que se me figura que contienen algunos hechos nuevos, algunos datos que tal vez puedan ser útiles á la agricultura de mi provincia, i podrán servir de base para un trabajo mas lato.

Examinar los terrenos ocupados por la vid en Galicia; describir sus variedades mas comunes; comparar el método de cultivo de las diferentes comarcas en que forma el vino el principal ó único ramo de riqueza; examinar la calidad, i analizar la composicion de los vinos;

i deducir de todo esto algunas modificaciones que conven-
dría adoptar para mejorarlas i proporcionar mas utilidades
á los cosecheros, he aquí el objeto de este pequeño trabajo.

Para desempeñarlo he recorrido, entre varios, los prin-
cipales puntos donde con mayor esmero se cultiva la vid
en Galicia; por mí mismo he cojido i analizado la tierra
que la alimenta, he comparado los vinos de diversos pai-
ses, i he descrito los vidueños teniendo las cepas á la
vista, cuando esto me ha sido posible, i cesaminado los
ramos i racimos, que algun inteligente me remitía. Á
varios propietarios he preguntado de palabra i por escrito
acerca del cultivo de esta benéfica planta, i por las no-
ticias que me han suministrado les tributo espresivas gra-
cias. ¡Ojalá que lo poco que he reunido en este escrito
fuese provechoso á mi pais, i llenase en parte el filantrópico
objeto que se propuso la Sociedad de Santiago.



CAPITULO 1.º

Terrenos en que se cultiva la vid en Galicia, su analisis i esposicion.

AUN cuando la vid se acomode, segun el sentir de los agrónomos, á toda especie de terrenos, no creo que deba descuidarse su ecsamen, cuando se quieren hacer comparaciones, ó se trata de apreciar con ecsactitud todo lo que puede influir en la calidad i cantidad del fruto. Nuestro sábio D. Simon de Rojas Clemente, dice, en su ensayo sobre las variedades de la vid que vegetan en Andalucía, «que las viñas plantadas en tierra conocida con el nombre de Albariza, rinden la mitad mas que las que lo están en los Barros cuya composicion es diferente.» Del terreno i de la atmosfera tiene que recibir la vid cuanto necesita para su desarrollo, i de las sustancias salinas que en todas sus partes se encuentran, i con bastante abundancia, solo el suelo puede proveerla: interesa por lo mismo analizarle para cerciorarse de la ecsistencia de aquellas sustancias, i poder darselas caso que falten.

Las viñas que producen los celebrados vinos de Valdeorras i Quiroga vegetan en tierra procedente de la desagregacion de las pizarras: las que se cultivan en las márgenes del Avia, Miño, Ulla i parte del Sil crecen en la que resulta de la desagregacion del granito i gneis, rocas feldspáticas; las viñas de Lemos, Monterrei, Sahnés i Mariñas viven en terrenos margosos ó de aluvion. Su análisis hecho por los medios indicados por Davvi, Thouin, D. Sandalio de Arias y otros en sus obras de Agricultura, me ha dado los resultados siguientes:

Análisis de 1.000 partes de buena tierra de viñas de los países de

	Amandi.	Lemos.	Cambados	Rivero.	Ulla.
<i>Agua higrom.^a</i>	8	20	60	22	44
<i>Arenas gruesas i fibrosa vegetal. . . .</i>	(5) 610	562	(3) 350	647	212
<i>Arena fina.</i>	170	217	(4) 370	136	(1) 356
<i>Estracto vejet.¹ i sales⁽²⁾</i>	(6) 16	14	40	29	46
<i>Peroxido de hierro. .</i>	20	14	14	23	50
<i>Carbonato de cal. . .</i>	17	9	7	7	11
<i>Alumina.</i>	42	23	54	26	51
<i>Silice.</i>	82	116	74	92	210
	965	975	969	982	980

Nada de particular presentan los resultados de estos análisis, tan solo se nota que la cantidad de sales solubles, sobre todo hidrociorato de potasa, es mucho mayor en los terrenos del Rivero i Amandi que en los demas, i acaso esta diferencia no dejará de influir en el producto de las viñas.

Si se parecen bastante todos estos terrenos en su composición, no sucede lo mismo en su esposicion, ó en el clima que disfrutan, el cual tiene una influencia mui conocida sobre la calidad del vino. Para que la uba se sazone bien, i el mosto que de ella se exprima tenga la cantidad de azúcar necesaria, para que en él se establezca una buena fermentacion, de la que resulte un vino alcoholico i fuerte, es preciso que durante la vegetacion de la vid, i sobre todo en el tiempo que su fruto madura, haya una temperatura elevada, superior

(1) Arena silicea i feldspatica con hojuelas de mica. (2) La sal es una pequenísima parte de hidrociorato alcalino. (3) Arena silicea. (4) Arenita con hojitas de mica. (5) Casi todas las piedrecitas feldspaticas. (6) La cantidad de hidrociorato de potasa bastante.

á 20.º lo que no se verifica en Galicia en todos los terrenos destinados al cultivo de aquella planta. I á esto debe atribuirse la notable diferencia que se advierte entre los vinos del Ulla, Mariñas i Salnés, i los de Valdeorras, Amandi, Rivero i otros. Estos últimos se cosechan de viñas plantadas en valles abrigados por altas montañas, ó en laderas espuestas á los rayos del sol, donde se concentran, i calientan el terreno durante el día, sin que las brisas de la noche puedan robar el calórico de que, por decirlo así, se ha empapado la tierra. Por lo cual la uba se sazona mas pronto, sus jugos se perfeccionan, i puede anticiparse la vendimia, sin aguardar á que las noches largas, frias, i húmedas del Octubre vengan á retardar el momento de la cosecha. Quanto influye la esposicion en la calidad del vino se conoce comparando el que se recoge de una misma comarca ó de terrenos colocados en diferente esposicion. Las viñas de Amandi se hallan en la ribera derecha del Sil que mira hácia el Sudeste, i el vino que producen es superior al que dan las de la ribera opuesta, apesar de ser el terreno i las variedades de la vid las mismas: aquella recibe la influencia de los rayos solares casi todo el día, mientras que sobre la otra caen tan solo por la tarde i oblicuamente. Por esta razon aconsejaron ya los antiguos que no se plantasen viñas en los sitios espuestos al Poniente (1), por que estos no reciben durante todo el día el benéfico influjo de los rayos solares.

Sin duda se puede atribuir á estos mismos la superioridad que en general tienen los vinos de las riberas de los rios de Galicia respecto al de los valles. Las del Miño, Sil i aun del Avia están muy inclinadas al horizonte, i tanto que en algunos puntos es preciso poner á cada cepa una pared que contenga la tierra que necesita para vegetar, i que sin esta pre-

(1) Nevé tibi ad solem vergant vineta cadentem. *Virgilio.*

caucion, mui pronto seria arrastrada por las aguas quedando al descubierto las raices de la planta. De manera que estas alturas, por entre las que corren los rios, presentan á alguna distancia un aspecto particular, parecen inmensas escalinatas para subir á la cima coronada muchas veces de frondosos castaños. Pues en estos sitios cada cepa se halla aislada, á ninguna hora del dia le hace sombra su vecina, i los racimos bien soleados i aireados pueden sazonarse perfectamente. En los valles ó mejor en las llanuras son mui pocas las cepas que están bañadas durante todo el dia por el sol, sobre todo si al plantarlas, no se há tenido el cuidado de poner las hileras en la direccion de Oriente á Poniente, i de colocar las de la segunda fila frente á los claros que dejan entre si los de la primera, i asi sucesivamente. Esta práctica no se observa en Galicia i seria mui acertado no descuidarla.

CAPITULO 2.º

Variedades de la Vid que comunmente se cultivan en Galicia.

No solo el terreno i su situacion influyen sobre la calidad i cantidad de vino que producen las viñas, influyen tambien poderosamente las variedades ó castas de vid, que se cultivan; i su importante estudio no ha llamado, como debiera, la atencion de los Botánicos, mas ocupados generalmente en buscar nuevas i raras especies con que enriquecer los numerosos catálogos de plantas, é immortalizar su nombre, que en observar las que son objeto de cultivo, i forman la base principal de ciertos ramos de agricultura. El sábio D. Simon de Rojas Cle-

mente ha descrito con exactitud y maestría ciento diez i nueve castas de las que se cultivan en Andalucía: el Sr. Boutelou ha estudiado tambien algunas de las de Ocaña; pero nadie hasta ahora se ha ocupado de las de Galicia. No pretendo en esta memoria describir todas las que aquí se conocen pues en este trabajo se necesitaría ocupar algunos años, recorrer con detencion todos los puntos donde se cultivan las vides, i observarlas en todas las épocas de su vegetacion: mas ya que por ahora no me sea posible hacer este beneficio á la agricultura, procuraré mencionar los principales vidueños que, ó por su abundancia, ó por la calidad de la uva i vino que producen, son notables en los sitios donde se recoge mayor porcion de vino, i describiré, siguiendo las reglas prescritas por Rojas Clemente, las que por mi mismo haya observado.

Segun he dicho en el anterior capitulo no todos los terrenos de Galicia destinados á la vid gozan de igual clima, por cuya razon en todos tampoco pueden prosperar las mismas castas, i aun se cree por los cultivadores que trasportandolas de un punto á otro degeneran con bastante facilidad. Opinion es esta opuesta á la de Rojas Clemente, quien con muchos datos i razones combatió la misma doctrina sostenida por Dussieux en el Diccionario de Rozier. No es del caso entrar en esta cuestion; pero sí advertir con todos los buenos agrónomos que al plantar una viña en sitios frescos i algo humedos, como las Mariñas, la Ulla etc. no deben afanarse los labradores en traer del Rivero ó Valdeorras sarmientos de las buenas castas de aquellos paises en la persuasion de lograr con ellas vinos comparables á los que allí se producen; sino que deben elegir las ya experimentadas en sitios de igual temperatura ó mas frios, las que maduren mas temprano, para poder recogerlas sazonadas antes de las heladas, i las que florezcan mas tarde, para que las lluvias frias de la primavera no impidan que cuaje el fruto.

Al hacer las descripciones de los vidueños que se cultivan en Galicia usaré el mismo lenguaje que empleó Rojas Clemente en su apreciable ensayo sobre las variedades de la vid, i para facilitar su inteligencia pongo en una nota la esplicacion de las voces menos usuales.

Uvas blancas.

Comprao. Sarmientos pardo-oscuros; cañutos medianos; nudos regulares; zarcillos opuestos á las hojas, ahorquillados, que se marchitan. Hojas medianas, verdes, lobadas, con cinco gajos cortos, dientes obtusos, senos poco ensanchados, algun vello caedizo en el haz, borra blanca adherente en el embés; cabillo veloso algo rogizo. Racimos medianos, conicos algo apretados: pezoncitos cortos, gruesos, con berrugas i rodete pardos. Uvas medianas, redondas, verdosas-amarillo, rogizas las espuestas al sol, carnosas, con estilete i anillo redondo: sabor dulce.

Se cultiva en la ribera de Amandi i se destina para el vino tostado.

Verdello: en el Rivero *Parpal.* Sarmientos como en el anterior: hojas regulares, algo pelosas por el embés, lisas i lampiñas por el haz, verde-amarillentas, palmeadas, con cinco gajos agudos: senos laterales mui ensanchados, el de la base poco: dos ordenes de dientes algo agudos: cabillo liso, verde algo rosado. Racimos medianos, flojos, casi todos con tamborilete; pezoncitos con berrugas pardo rogizas, i rodete abultado. Uvas pequeñas, redondas, amarillo-doradas, salpicadas de puntitos oscuros, con estilete, i anillo redondo, pardo-rojizo: sabor dulce, aromático agradable.

Verdejo: Hojas verdes, palmeadas, pelosas en el embés, senos redondeados, gajos puntiagudos, dientes agudos alternadamente grandes i pequeños, cabillo peloso. Racimos pequeños, cónicos, flojos; pezoncitos poco berrugosos; rodete pardo. Uvas aovadas, verde-amarillentas, rojizo-doradas las

espuestas al sol, con puntos oscuros; anillo poco marcado; estilete: sabor dulce, grato. Se destina en el Rivero para el tostado.

Trejadura. Sarmientos largos, pardo-rojizos. Hojas verdes, lisas en el haz, algo borrosas en el embés, cinco gajos obtusos, con dientes algo agudos, senos agudos, no ensanchados. Racimos grandes, cilindro-cónicos, apretados, gajos superiores grandes; pezoncitos berrugosos. Uvas aovadas, carnosas, duras, doradas, con estilete central, i anillo redondo.

Se cultiva en el Rivero, en el Ulla, valle de Salmés etc. Es uva de guarda, i da buen vino.

Terrantés. Hojas medianas, verde-amarillentas, rugosas, con bello blanco caedizo en el haz, borrosas en el embés, palmeadas, senos acorazonados, el de la base algo ensanchado, cinco gajos algo agudos, con dientes grandes no obtusos. Racimos cónicos, flojos, gajos superiores grandes; pezoncitos delgados, casi sin berrugas, rodete abultado. Uvas redondas, amarillentas; hollejo delgado; anillo de cinco lados.

Se cultiva en el Rivero, en Salmés i en la Ulla.

Albariño. Hojas redondeadas, verdes, lisas, borrosas en el embés, el seno de la base un poco ensanchado, los laterales apenas perceptibles, dientes medianos; cabillo veloso en ángulo bastante agudo con la hoja. Racimos cónicos, algo apretados, con uno de los gajos superiores casi tan largo como el racimo; pezoncitos gruesos, poco berrugosos, rodete pardo bastante abultado. Uvas redondas, verdosas, con puntitos oscuros, estilete poco marcado, anillo redondo, ancho; hoyüelo grande: sabor dulce muy grato.

Se cultiva en Salmés, en la Ulla i en el Rivero: se prefiere para el vino blanco.

Oubiña. Hojas palmeadas, de un verde claro i lampiñas por el haz, borrosas i blanquizas por el embés, cinco gajos puntiagudos, senos ensanchados casi acorazonados, dientes grandes agudos, algunos aserrados; cabillo largo, rojizo i peloso. Racimos regulares, flojos, gajos

superiores grandes; pezoncitos delgados, berrugosos. Uvas doraditas, redondas, con estilete no central, anillo redondo, ancho, hoyuelo pequeñito, hollejo con algunos puntitos pardo-oscuros.

Se cultiva en Salnés.

Uvas tintas.

Albarello: Uva negra: uva gallega: Brencellao. Sarmientos muchos, largos, tendidos; cañutos algo largos: zarcillos opuestos á las hojas, fuertes i ahorquillados. Hojas grandes, de color verde-oscuro, rugosas, con vello blanco caedizo por encima, i borra blanca adherente por el embés: lobadas; senos laterales redondeados, el de la base poco ensanchado: gajos cinco, obtusos, con dientes tambien obtusos; cabillo rojizo, veloso. Racimos medianos, cónicos, con gajos largos, flojos; pezon grueso, verde i correoso; pezoncitos berrugosos, con rodete de color algo morado. Uvas medianas, aovadas, negras con el estigma persistente, anillo de cinco lados: semillas tres ó cuatro.

Este vidueño es el mas abundante en Galicia, i el que puebla casi todas las viñas del Rivero, Amandi, Lemos, Quiroga, Valdeorras i valle de Monterrei. No es mui esquilmeño, pero si de larga vida, i su fruto bien sazonado produce un vino fuerte i de aguante, tarda bastante en madurar, por cuya razon no conviene sino para los sitios cálidos. Se conocen de él dos variedades, la una tiene los racimos grandes, algo apretados i las uvas casi redondas: la otra los racimos mas flojos i las uvas oblongas.

Castellana. Ullao. Sarmientos regulares, pardos, lampiños, con cañutos medianos, i nudos poco abultados: zarcillos opuestos á las hojas, ahorquillados i que se marchitan antes de Setiembre. Hojas medianas, verdes, palmeadas, con los senos laterales acorazonados, el de la base

ensanchado de modo que los dos gajos se cabalgan; planas, lampiñas por encima, cubiertas de borra blanca i adherente en el embés; con cinco gajos, con dientes algo obtusos: cabillo algo rojizo, lampiño que forma ángulo obtuso con la hoja. Racimos apretados, regulares, casi cilindricos con gajos cortos en la parte superior; pezon mediano; pezoncitos berrugosos, berrugas pequeñas, pardo-rojizas: rodete algo abultado rojizo. Uvas redondas grandes, algo achata-das en el ápice, con el estigma persistente, tintas, jugo-sas, con anillo redondeado, i tres ó cuatro semillas.

Este vidueño se cultiva con abundancia en el valle de Lemos i en la Ulla, en los demas sitios apenas se conoce. Es bastante productivo, pero de corta vida. En los otoños lluviosos rebienta la uva con facilidad i se pudre pronto, su vino es bueno pero malo de conservar.

Mouraton. La corteza de la cepa mui resquebrajada, sarmientos regulares, pardos, con cañutos medianos, entre-nudos abultados, zarcillos opuestos á las hojas ahorquilla-dos i que se marchitan pronto. Hojas medianas, lisas de color verde-claro, con borra blanca en el embés, lobadas, senos laterales i de la base agudos, cinco gajos cortos con dientes medianos, cabillo algo rojizo i con vello. Ra-cimos muchos, grandes, cilindricos, apretados; pezoncitos con rodete i berrugas pardas, bastante abultadas. Uvas me-dianas, oblongas, negras, duras, i hollejo grueso, carnosas, con anillo redondo mui marcado.

Se cultiva en Valdeorras i se destina para dar mas co-lor al vino producido por los otros vidueños.

Brencellao. Hojas grandes, verde-oscuras, lobadas, lam-piñas i rugosas por el haz, borrosas por el embés, senos no ensanchados i agudos, cinco gajos con dientes obtusos. Racimos muchos, grandes, cónicos poco apretados; pezon grueso, correoso: pezoncitos cortos, berrugosos, rodete a-bultado i de color violado: comunmente los estambres se-cos se conservan pegados al pezon. Uvas tintas, redondas, con estilete no central, anillo redondo.

Este vidueño es diferente del que con el mismo nom-

bre se cultiva en el Rivero. Hay algunos pies en Lemos i otros puntos. Es muy esquilmeño pero el vino es flojo i de poco color.

Caiño arnoés. Sarmientos largos con entrenudos distantes i zarcillos fuertes. Hojas medianas, verdes, rugosas i con vello blanco caedizo en el haz, en el embés borrosas; cinco gajos, los senos algo ensanchados; cabillo velloso i rojo formando ángulo agudo con la hoja. Racimos cilindrocónicos, algo apretados; pezoncitos con berrugas i rodete pardos. Uvas pequeñas, redondas, negras, anillo redondo poco marcado.

Otro *Caiño* llamado *Rubio*. Es mui parecido al anterior, pero sus racimos son flojos i las uvas aovadas.

Ambos se cultivan en el Rivero: su fruto tiene un sabor áspero, debido al hollejo que suelta mucha tinta i da al vino la propiedad de conservarse mas tiempo.

Carnaz, Dozal, Cachíño. Hojas lampiñas, lisas, algo borrosas por el embés, lobadas, senos no ensanchados, dientes regulares. Racimos cilindricos apretados. Uvas oblongas, negras, carnosas, duras, con estilete pequeño, anillo redondo; sabor dulce grato nada empalagoso.

Esta uva es buena para comer, pero produce un vino mui flojo

Nobal. Hojas regulares, verdes, lobadas, rugosas, algo vellosas en el embés; senos poco ensanchados; cinco gajos algo obtusos, los dos inferiores se cabalgan, dientes grandes; cabillo algo velloso. Racimos cilindricos, apretados; pezoncitos poco berrugosos. Uvas redondas, sin estilete, tintas, con anillo redondo bien marcado.

Se cultiva en varios puntos de la Rivera del Miño.

Tinta femia. Hojas regulares, palmeadas, lampiñas por el haz, borrosas por el embés, cinco gajos algo punteagudos; senos un poco ensanchados, dientes agudos; cabillo rojo i en ángulo recto con la hoja. Racimos regulares, algo apretados, pezoncitos algo berrugosos. Uvas negras, aovadas, con estilete central, anillo redondo mui marcado.

Se cultiva en la Ulla, en el Rivero i en el valle de Salnés.

Espadeyro. Hojas lobadas verdes, algo rugosas, lampiñas por el haz, borrosas en el embés, cinco gajos cortos poco marcados, con dientes grandes i pequeños casi alternos: cabillo verde i lampiño. Racimos grandes, conicos; pezon fuerte, correoso; pezoncitos gruesos, berrugosos con rodete. Uvas redondas, negras con estilete central i anillo redondo.

Se cultiva en el valle de Salnés i algunos puntos del Rivero.

Ademas de los vidueños descritos se conocen otros varios con los nombres de Pica el polo, Revoleiro, Moza fresca, Nápar, Columbrazo, Miñon, Serradela etc. que no describo, ya porque no tienen importancia por la poca estension de su cultivo, ya porque no he tenido ocasion de verlas.

CAPITULO 3.º

Cultivo de la vid en Galicia i método de hacer el vino.

APENAS se notan diferencias esenciales en las labores que se dan á las viñas en los diversos países de la dilatada Galicia: guiados los viñadores por una ciega rutina, sin otras reglas que las que oyeron á algun viejo propietario, tan ignorante acaso como ellos, trasladaron sin ecsamen los métodos de cultivo de unos países á otros, diferentes en clima i calidad de tierra. Indicaré no obstante las prácticas de cada una de las principales comarcas donde se cultiva la vid.

En las inclinadas riberas del Sil i Miño plantan las cepas sin orden alguno, i mal pudiera haberlo en un terreno erizado de peñascos, cubiertos con una poca tierra, donde se arraiga la vid: i si el terreno es igual, pero mui inclinado, para evitar que las aguas llovedizas arrastren toda la tierra i descarnen las raices de la cepa, co-

locan delante de cada hilera de éstas una pared; de manera que á cierta distancia un terreno así cultivado parece dispuesto en escalones para subir á la altura.

En los países llanos colocan las cepas alineadas á la distancia de cuatro ó seis cuartas unas de otras, observandose en esta parte mucha variedad, la cual depende, ya de las prácticas de cada comarca, ya tambien de la disposicion particular que se da á la cepa. Esta en los valles de Lemos, Quiroga, Valdeorras, Monterrei, Salnés riberas de Amandi, parte de las del Miño, Avia i Ulla se guía de manera, que forme un tronco de tres á seis cuartas de altura, en cuya cabeza se dejan crecer las varas; i se llama cepa rasa. En algunas partes de Quiroga, Valdeorras i valle de Monterrei se dispone la cepa en una especie de espaller, dando mas altura á su tronco i guiando sus brazos, i sugetandolos á una estaca de la altura de un hombre, ramificada en su parte superior, á la que llaman *galleyro*: ó á un varal sostenido por postes de unos cinco pies de altura, que forman un *cordón*. En muchos puntos de las riberas del Miño, Avia i Ulla, en el valle de Salnés i algunos otros se ponen las cepas en emparrado, formado por cañas i ramos delgados sostenidos con estacas de tres á cuatro pies de altura. La poda se hace generalmente en los meses de Enero i Febrero, raras veces despues de la vendimia: á las cepas dispuestas en emparrado, ó en galleyros se les dejan dos ó tres varas, á veces una sola, segun la fortaleza de la planta: á las rasas una vara ó dos i algunos pulgares de dos ó tres yemas, que llaman *cotonas*: en el valle de Monterrei solo dejan pulgares.

Sigue á la poda la *ata* ó *entorta* llamada así en Lemos, Quiroga, Salnés, i *arjona* en varios puntos de la ribera del Miño: en esta labor sugetan con mimbres, ó juncos secos, las varas al emparrado, i si la cepa es rasa á uno ó dos rodrigones puestos á su lado, encorbando mas ó menos la vara. En esta labor se consume mucha madera; se prefiere la de castaño, i la trasportan en algu-

nos puntos de dos ó mas leguas de distancia. En el valle de Lemos, i ciertos distritos de las Mariñas, cuando las cepas están fuertes i robustas, omiten la *ata*; pero en las riberas del Miño, Avia i Ulla, le dan mucha importancia, i los propietarios todos los años reemplazan las estacas que faltan en sus viñas, en lo que invierten un capital no despreciable.

En toda Galicia se da á las viñas en Mayo ó Abril una labor llamada *caba*; valiendose para esta i las demas de igual clase de la azada ó del ligon: una segunda conocida en el Rivero con el nombre de *vima*, i en los demas puntos con el de *renda* se practica en los meses de Junio i Julio. En el valle de Salnés dan generalmente tres labores á las viñas, i algunos propietarios cuatro, distribuidas en los meses de Marzo, Mayo, Agosto i Noviembre. En las Mariñas tres labores, una en Febrero, que denominan *escabona*, otra en Mayo *caba*; i la última en Junio ó Julio *montea*. En los valles de Monterrei, Quiroga i Valdeorras dan tan solo una caba á las viñas en el mes de Mayo, práctica que desgraciadamente han adoptado en estos últimos años algunos propietarios indolentes, que creen aumentar de este modo sus utilidades, disminuyendo los gastos del cultivo.

Ademas de las labores referidas se procura todos los años reemplazar las cepas viejas, ó que por un acaso perecen, por medio de acodos, ó con sarmientos de otras castas. En casi toda la ribera del Avia, en muchos puntos de la del Miño i en la del Ulla estercolan las viñas, con lo que consiguen gran aumento en la cosecha. En los demas paises se contentan comunmente con picar algunas vides al hacer la poda, i enterrar despues de la vendimia algunos tojos i zarzas, con los que defienden la entrada de las viñas antes de la recoleccion.

La vendimia se verifica en los meses de Setiembre i Octubre, recogiendo indistintamente los racimos de todas las castas, que trasportados á lomo ó en carros, se colocan en los lagares, donde se ha de trabajar el vino.

Cuando en una viña hay muchos pies de cepas de uva blanca, i se quiere preparar vino de este color, se vendimian con separacion.

El precio de los jornales de todos estos trabajos de las viñas varía segun los paises, i los años; pero por un término medio se puede calcular de tres á cuatro i medio rs. en la poda i cabas; mas en la vendimia es menor, sobre todo si el trasporte de la uva puede hacerse en carros: como ésto es imposible en varios puntos de las riberas del Miño i Sil son necesarios bastantes mozos fuertes, que con un trabajo improbo conducen el fruto por aquellas escarpadas cuestas á los lagares, donde ha de estrujarse: en estos sitios acaso asciende á mas el coste de la vendimia, que el de los otros labores.

En el dia la mayor parte del vino que se consume es tinto, i los compradores dan comunmente la preferencia al mas cargado de color; i he aquí la causa principal de su alteracion, pues el cosechero cuida solo de esta propiedad del vino, i da poca importancia á la fortaleza, buen gusto i fragancia, que debian ser las cualidades apetecidas; de aquí la preferencia que dan los propietarios á los vidueños mui esquilmeños, que por lo regular son los menos á proposito para producir buenos vinos, por que en este género de cultivo lo que se gana en cantidad, se pierde en calidad: i de aquí tambien la adiccion de moras, bayas de Sauco ó Campeche con el fin de aumentar la cantidad de materia colorante.

Nada de particular ofrece la preparacion del vino; se estruja la uva en lagares ó cubas, cuya operacion se hace á proporcion que llegan las uvas de la viña, por hombres (*lagareiros*) destinados á este fin, i el mosto mezclado con el rampojo ó escobajo fermenta con mas ó menos fuerza segun su riqueza en azúcar, segun la temperatura de la bodega i otras circunstancias. Durante esta fermentacion tumultuosa unos dan á la uva dos ó tres pisas; otros la pisan casi diariamente por espacio de dos ó mas horas, con lo que, segun dicen, aumentan el

color del vino, é impiden que se avinagre. No se conoce en Galicia el uso del aparato de Madama Gervais, ni otros que mas ó menos pomposamente se han anunciado como utilísimos para mejorar la calidad de los vinos. En lo que convienen los cosecheros es en la ventaja de los preparados en cubas.

Bien quisiera terminar este capítulo con una nota comparativa de la cantidad de vino que en los diversos países de Galicia produce un ferrado de sembradura; pero no he podido recoger bastantes datos para hacer una exacta comparacion. Por de pronto el terreno no se mide generalmente por ferrado de sembradura, i sí por cabaduras, que es la parte que un hombre puede cabar en un dia, lo que varía infinito. Así en unos países, como el valle de Lemos i el Rivero, casi es igual la cabadura al ferrado de sembradura; en varios puntos de las riberas del Sil i en las Mariñas un ferrado tiene dos cabaduras; en Monterrei la cabadura tiene $\frac{4}{6}$ del ferrado. No menos varía la cantidad de vino que se calcula como producto de una cabadura, pues la estension de esta, la calidad del terreno, el mayor ó menor esmero en el cultivo, la variedad ó casta de cepa cultivada, i el modo como está dispuesta influyen poderosamente en la produccion. Sabido es que las cepas dispuestas en emparrado dan mas porcion de fruto que las rasas: pero no se olvide nunca, que en igualdad de circunstancias la cantidad está en razon inversa de la calidad.



CAPÍTULO 4.º

Examen comparativo de varios vinos de Galicia.

ADEMAS de los vinos blanco i tinto que se preparan por el método comun, se conoce otra especie de vino llamado tostado, que se elabora en los países donde la uva madura perfectamente, su preparacion se reduce á colgar ó tender sobre paja en un lugar seco i aireado, la uva bien sazónada i á últimos de Diciembre ó principios de Enero esprimirla i poner á fermentar el mosto: la fermentacion es mui lenta, i tarda cuatro ó mas meses en terminarse, se recoje comunmente la 3.ª parte del mosto que daría la uva al tiempo de la vendimia. Evaporandose parte de la humedad del fruto durante su esposicion al aire, sale el mosto mucho mas rico en azucar, i el vino que de él resulta es dulce, licoroso i fuerte.

Para el vino tostado deben escogerse buenas uvas, dulces, carnosas, duras, que no se pudran facilmente. En el Rivero destinan á este fin las variedades llamadas verdello, treijadura i albariño: en Amandi el compraó.

Siendo tan varios como dejo indicados en el cap. 1.º la esposicion i el clima de los terrenos destinados en Galicia al cultivo de la vid, i teniendo tanto influjo en la sazón de la uva i perfecta elaboracion de sus jugos, no es estraño se adviertan diferencias considerables entre los vinos que de ellos proceden. Hai una distancia notable entre los sabrosos i fuertes vinos de Valdeorras Amandi, i Rivero, i los ácidos i flojos del Ulla, Salmés i Mariñas. Las uvas de aquellos países se sazonan perfectamente, tienen un sabor dulce empalagoso, por su abundancia de azucar; i las de estos pocas veces llegan á una

perfecta madurez, i jamas fastidian por su sabor demasiado azucarado. Y como el azucar es la sustancia que al descomponerse en la fermentacion produce el alcohol, cuanto mas azucarado es un mosto, tanto mas espirituoso resulta el vino. Debe no obstante advertirse que el fruto de algunos vidueños aun cuando rico en azucar suele tener un sabor áspero poco grato, i se conserva en el vino, aun cuando sea rico en alcohol, pero con el trascurso del tiempo pierde el sabor desagradable, i es de mucho aguante.

Tambien hai otras variedades que producen uvas de un sabor mui grato, i no sirven para hacer buen vino; por que no es el azúcar la causa de su buen gusto, i si un principio que algunos llaman mucoso-azucarado, impropio para la fermentacion: el verdadero azúcar se desenvuelve por la madurez de la uva, antes de este punto las mejores castas tienen un sabor ágrío, ingrato al paladar; lo que no sucede con el principio mucoso-azucarado, que ya ecsiste antes de la perfecta madurez, i por eso las uvas en que abunda pueden comerse á medio sazonar: en este caso se halla el carnaz ó cachiño. Esta observacion la hacen varios agromomos; i Rozier en su Diccionario dice, « sin embargo es » preciso no confundir el gusto dulce con el principio azu- » carado. Así diariamente comemos uvas de un sabor mui » agradable, que son sin embargo poco á propósito para » producir buenos vinos.»

Como la bondad de los vinos es proporcional á la cantidad de alcohol en ellos contenida, i la cantidad de tártaro tanto mayor cuanto mas flojos aquellos, he tratado de analizar varios de los de Galicia. Para conocer la cantidad de alcohol me he valido de un pequeño aparato destilatorio hecho á propósito, por cuyo medio podía recoger sin pérdida todo el alcohol que se volatiliza al hervir el vino; i con el alcoholometro de Gay-Lussac apreciaba ecsactamente la proporcion de alcohol absoluto recojido. En la tabla comparativa que abajo represento se marca la cantidad de alcohol absoluto contenida en cien partes de vino. Diez partes de alcohol absoluto corresponden á 21 1/2. de aguardiente de diez i

ocho grados del areómetro, ó pesa licor.

Para averiguar la cantidad de tártaro evaporaba hasta la sequedad una libra de vino, calcinaba el residuo, disolvía el producto de la calcinacion en agua caliente, i por medio del alcalímetro de Descroizilles reconocía la cantidad de potasa disuelta, i de ella deducía por el calculo la del tártaro puro. Ademas de la potasa, contenía tambien el residuo de la calcinacion, que no se disolvía en agua caliente, cal i alumina; en mayor proporcion en los vinos flojos que en los fuertes.

Vinos de la cosecha de 1842.

	Alcohol absoluto contenido en 400 partes de vino.	Tártaro puro contenido en una libra de vino. <i>Granos.</i>
<i>Vino de Amandi tinto</i>	13	34
<i>Id. de Vilachá de Salv.^a tinto.</i>	13	
<i>Id. de Valdeorras tinto.</i>	12 ^{escasos.}	39
<i>Id. del Rivero bl.^o (muy bueno)</i>	12 3/4	
<i>Id. del Rivero tinto.</i>	12	32
<i>Id. del valle de Lemos (bueno)</i>	11 1/2	44
<i>Id. de la Ulla tinto i blanco.</i>	8 1/2	62
<i>Id. de Salnés.</i>	10	
<i>Id. tostado del Rivero.</i>	16 1/2	
<i>Id. tostado de Valdeorras.</i>	16	

Los números espresados en la tabla antecedente son el término medio de dos, tres ó mas esperiencias, hechas con el vino de un mismo pais. La riqueza alcoholica debe variar con los años, pues es cosa demasiado sabida, que la estacion influye poderosamente en la calidad de los vinos.

Al cesaminar con detencion esta tabla no pude menos de advertir, que aunque es de consideracion la diferiencia en la cantidad de alcohol contenida en los vinos de Galicia, no creo baste para explicar su diverso modo de

obrar en los que los usan. Los bebedores que se embriagan con dos cuartillos de vino del Rivero ó Amandi, apenas sienten novedad con doble racion del de la Ulla; sin embargo de ser mayor la cantidad de alcohol que en el último caso han bebido. Tal vez se dirá que estando diluido en gran porcion de agua no obra como cuando está mas concentrado; pero esta contestacion no tiene fuerza hablando de los vinos de Amandi, i del Rivero ó Vilachá, que está á las márgenes del Sil i á corta distancia de Amandi, i que tienen una riqueza alcoholica casi igual, i los conocedores advierten en ellos suma diferencia: el de Amandi en igual cantidad trastorna mas pronto la cabeza que los otros, es mas *sulfúreo*, dicen los devotos de Baco. ¿A qué puede atribuirse esta propiedad? ¿Será acaso al eter nuevamente descubierto que contienen los vinos (eter oenántico)? Como hasta ahora la Química no tiene medios de aislar este cuerpo, separandolo de los vinos, no puede salirse de la duda; creo no obstante que este hecho, observado hace mucho tiempo, merece llamar la atencion de los Químicos.

CAPÍTULO 3.º

Mejoras de que es susceptible el cultivo de la Vid en Galicia.

POR lo que va dicho en los capítulos anteriores se conoce desde luego que el cultivo de la Vid está mui estendido en Galicia; pero ¿proporciona grandes utilidades á los que á él se dedican? ¿Basta la produccion para el consumo de los habitantes de las provincias del antiguo reino? Para resolver con acierto estas dos cuestiones son necesarios datos estadísticos, que no me ha

sido posible recoger; pero aun sin ellos trataré de contestar á estas preguntas que tienen íntima relacion con el 10.^o punto de los contenidos en el programa de la Sociedad.

Siempre fué mirado por los agrónomos como mui ventajoso el cultivo de la Vid (1) i no cabe duda que á esta causa es debida la grande estension que se le ha dado en Galicia de cien años acá. Desgraciadamente por circunstancias particulares, una gran parte de los terrenos destinados á la Vid no debieran dedicarse á otra cosa que al cultivo de los cereales i legumbres; por que ni por su calidad ni por su posicion pueden producir vinos buenos; pero el que especula atiende solo á la ganancia, i es indisputable que si la Vid no la proporcionára mayor que otras plantas, no la cultivaría. Se observa no obstante una anomalía, i es, que mientras en sitios donde hasta ahora no se han visto cepas se afanan águnos en plantarlas; en el Rivero i otros puntos destinados de tiempo inmemorial á este cultivo se arrancan las viñas, ó para dejarlas abandonadas, ó para destinarlas á otra cosa. Fácil es esplicar este fenómeno. En algun tiempo los vinos de las riberas del Sil, Avia i Miño eran buscados con afán por los estrangeros, sobre todo por los Ingleses, que los apreciaban i pagaban segun su calidad. La esportacion á otros reinos proporcionaba muchas utilidades á los propietarios, i los estimulaba á hacer nuevos plantíos, i cuidar esmeradamente de conservar á sus caldos las cualidades que los hacían apetecibles, i comparables á los de otros países. Por circunstancias políticas, por falta de habilidad de nuestros gobernantes faltó la esportacion al estranero, i solo el comercio interior proporcionó salida á este artículo: desde esta época decayó el cultivo de la Vid, i mucho mas desde que nuestros paysanos con un paladar menos delicado en este

(1) Interim studiosi agricultiois hoc primum docendi sunt, uberrimum esse reditum vinearum. *Columela.*

punto que el de los extranjeros, no supieron distinguir las diferentes clases de vino, i á todas las señalaron igual precio. Desde entonces los cosecheros no se esmeraron en coger buen vino, sino mucho, para compensar con la cantidad lo que perdían en la desestimacion de la calidad: desde entonces no se contentó Baco con ocupar los collados i rápidas pendientes, sino que invadió las llanuras ocupadas por Cérés i Pomona: desde entonces los valles del Ulla i mucha parte de las Mariñas se empezaron á cubrir de cepas, que producen mucho vino, pero malo. I este vino por su precio mas acomodado es preferido al del Rivero, Amandi i otros puntos, por la generalidad de los consumidores; i he aquí la esplicacion de lo que á primera vista parece una anomalía.

Graves daños se originan de aquí á la agricultura; las rápidas pendientes de las riberas del Miño, Sil i Ávia apenas pueden destinarse á otro cultivo, i si falta la vid, se cubrirán de brezos i helechos improductivos; i los fertiles valles propios para la siembra del maiz, del centeno, i de las patatas, se convertirán en viñas; i habrá necesidad de traer de afuera para el consumo los granos que debieran sobrar; disminuirá el ganado vacuno, como innecesario para la labranza de las viñas, i por precision todo irá en decadencia. ¿I no habrá un medio para remediar tantos males? Si le hay, le ha indicado ya la Sociedad económica de Santiago en un informe, que corre impreso, dado al Gefe Político de la Coruña en Noviembre de 1837. Abranse las carreteras tantos años ha proyectadas en Galicia, i hagase navegable el Miño desde su embocadura hasta Orense, i todo cambiará de aspecto. Transportados á poco coste los vinos de los paises propios para su cosecha á todos los puntos de Galicia, apenas subirá su precio, i serán preferidos á los demas en el mercado; i por consecuencia en los valles i llanos desaparecerán las cepas para dar lugar á los cereales; i en el Rivero i demas puntos se des-

cuararán las tierras incultas i se convertirán en viñedos. I no parece que la navegacion del Miño sea imposible, pues en la antigüedad fué navegable segun Estrabon por espacio de ocho cientos estadios, i en mi poder ecsiste una mui curiosa representacion dirigida al Rey D. Carlos III., en que se enumeran las considerables ventajas que proporcionaría tal empresa, i se demuestra que no es tan difícil como otras, que se han llevado á cabo bajo el reinado de aquel tan nombrado Monarca.

Pero dejémonos de proyectos que no hai esperanza de ver realizados en nuestros dias, i veamos las mejoras de que es susceptible el cultivo de la vid en Galicia.

Parece indudable que de todos los vidueños descritos en el capítulo 2.º el mas adecuado para el clima i terreno gallego es el Albarello: no deben sin embargo abandonarse los demas, por que todos los agrónomos, i entre ellos nuestro Columela, aconsejan que se cultiven diferentes variedades; por que como su resistencia á las heladas, nieblas i calores es diferente; como brotan i florecen en diversas épocas, si casualmente falta un año la cosecha en unas, abundará en las otras, i no se verá el propietario privado del fruto que anhela. Pero por la misma razon no deben plantarse mezcladas confusamente, i si cada casta con separacion, para hacer la vendimia cuando la uva esté sazónada, lo que no se consigue á un mismo tiempo en todas las variedades.

Respecto á las labores preciso es advertir que no es ventaja, como algunos piensan, economizarlas; cuanto mas se mueva la tierra, cuanto mas esponjosa se ponga ésta, con mas facilidad recibe las influencias atmosféricas, i mas alimento se suministra á la planta. Autores célebres ha habido que practicamente quisieron demostrar que las labores producian el mismo efecto en el cultivo que los estiercoles; i sus preceptos i la práctica de los paises donde con mas inteligencia se cuida la vid, i mejores vinos se cojen, deben servir de norma. Boutelou hablando del cultivo de la vid en S. Lucar de

Barrameda dice «que ecsigen las viñas un cuidado continuo, una série no interrumpida de labores para su prosperidad, lozanía i producto abundante.» Muchos siglos antes había dicho lo mismo Columela (1) despues lo dijo Herrera i todos los que posteriormente se ocuparon de este ramo de agricultura. En los puntos de Francia donde se cogen los vinos conocidos de todo el globo, se dan á las viñas lo menos tres ó cuatro labores: en nuestras provincias meridionales, de donde salen los mejores vinos del mundo, i donde se cultiva con esmero i conocimiento la vid, les dan una labor llamada *alumbra* en Otoño, las caban en Febrero, las binan en Abril i las rebinan en Agosto: algunos dan aun otra rebina ó dos antes de la vendimia, lo que contribuye al aumento del volumen de la uva. Dice Boutelou que un capataz inteligente consiguió en el año de 1806 en dos aranzadas de tierra, que rebino tres veces, 79 1/2 arrobas de mosto mas, que el que produjeron otras dos rebinadas una sola vez, las cuales estaban á su inmediacion, i que en años anteriores daban igual producto; i el aumento de cosecha, descontado el coste de los jornales, le dejó una utilidad de 554 1/2 rs. Este ejemplo i otros que pudiera citar deben convencer á los propietarios gallegos, que con escatimar labores á las viñas, al paso que abrevian su vida, no obtienen ventaja alguna.

Nada de particular hai que advertir respecto al método de hacer el vino: todos saben que no conviene que las uvas vayan mui frias al lagar, i que no lleven hojas secas ni granos podridos, que pueden dar al vino mal gusto. Pero conveudría adoptar un medio de pisarlas con mas igualdad i economía; por mucho que se esmeren las personas destinadas á estrujarlas, es imposible que puedan coger con sus pies i manos todos los granos; ade-

(1) At ego cum omne genus ruris, nisi diligentia, cura, sciteque exerceatur, fructuosum esse non posse judicem tum vel maxime vineas.

mas no tiene nada de limpio este trabajo. Dos cilindros toscos de madera colocados en el fondo de una caja i con un movimiento inverso, podrian llenar cumplidamente el objeto, i un muchacho de doce años los manejaría con facilidad.

Para evitar pérdidas i sobre todo el peligro de avinagrarse el rampojo i el vino debieran tener los lagares ó tinas unas tapaderas, que entrasen dentro de la vasija, dejando un espacio entre sus bordes para el desprendimiento del accido carbónico, i que cediendo á los movimientos de la masa en fermentacion, subiesen i bajasen sin dejar de cubrir casi toda su superficie. De este modo se impediría la evaporacion, i el contacto del ayre, causa de la acescencia de los vinos. En algunos paises sugetan en medio del liquido por medio de una tabla ahujereada todo el escobajo, i consiguen un vino cargado de color, sin necesidad de las continuas i espuestas pisaduras, que en Galicia se dan al mosto durante la fermentacion, solo con el objeto de sacar un vino bien tinto, que erradamente es el preferido.



APÉNDICE.

La fabricacion de los aguardientes está atrasadísima en Galicia: en Lemos, Quiroga, Amandi i Ribero destilan en alambiques del tiempo de los alquimistas, el escobajo despues de prensado, i obtienen un aguardiente de mal gusto i caro. Casi nunca destilan vinos, i en los años abundantes se pierden muchas arrobas por falta de despacho, sin que nadie piense en aprovecharlas para sacar su espíritu. Ni pudiera hacerse con ventaja no adoptando alguno de los modernos aparatos de destilacion, que con economía de tiempo, trabajo i combustible dan un aguardiente bueno i agradable. Así es que la mayor parte del alcohol i aguardiente que se consume en Galicia, sobre todo en los pueblos litorales i proesimos al mar, procede de Cataluña; i ciertamente este hecho da una pobre idea de nuestro estado de instruccion i adelantamiento. Pero tambien debe confesarse que las mismas causas que influyeron en la decaencia de los buenos vinos, influyen en este atraso: la falta de carreteras impide la facilidad de los trasportes, i acaso es mas barato el de Cataluña á Santiago, que el de Lemos i Rivero al mismo punto. No obstante este ramo de industria bien planteado debe proporcionar utilidades.

Alguna pudiera tambien sacarse del escobajo, quemandolo i sacando de su ceniza la potasa; pero es mucho mas ventajoso al propietario llevarlo á su viña, i restituir de este modo á la tierra parte de las sustancias nutritivas de que la vid la ha privado. I este estiércol es mucho mejor que el que se forma con otras sustancias vegetales i animales en putrefaccion, que pueden comunicar al vino un gusto desagradable.

Explicacion de algunas voces usadas en las descripciones de las variedades de la vid.

Las hojas de la vid están divididas comunmente en cinco partes que se llaman, gajos: estos pueden ser puntiagudos ú obtusos. Los cortes que dividen estos gajos se denominan *sénos*. Cuando el seno forma un ángulo agudo se denomina seno *agudo*; i si se ensancha i arredondea, *ensanchado ú acorazonado*. Cuando los senos no llegan mas que hasta la tercera parte del disco de la hoja, ésta lleva el nombre de *lobáda*; si profundizan hasta la mitad ó algo mas, se llama *palmeada*.

Las superficies superior (*haz*) é inferior (*embés*) pueden estar desnudas, ó cubiertas con algunos pelos, en cuyo caso la hoja se llama *pelosa*; pero si los pelos son muchos, i están entrelazados, se llama *borrosa*.

En los racimos se llama *pezon* el palito que sostiene el racimo, i está unido al sarmiento; i se llaman *pezoncitos*, los piececitos que sostienen las uvas. En estos se hallan unas eminencias que llevan el nombre de berrugas; i en la parte superior un circulo mas ó menos abultado i de color diferente del verde, que llama *rodete*.

En las uvas deben notarse unas glandulas que se hallan al rededor del ahujero, que deja el pezoncito cuando se separan de él, i que forman el *anillo*, que puede ser circular ó de cinco ó mas lados.

