

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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