

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

DIRIGIDO Á LOS PÁRROCOS

Del Jueves 25 de Octubre de 1798.

AGRICULTURA.

Continúa el artículo del olivo.

El olivo es á mi ver el árbol que echa mas ramas, y esta observacion se ha de tener presente en la poda general y particular: cada rama de segundo orden pide que la separen de las demas, de manera que ni otra la cubra, ni ella cubra á ninguna; sin cuya precaucion se confundirán unos con otros los renuevos, y el fruto no sale sino en las ramitas que gozan del sol y del ayre libre: el podador ignorante no entiende de estas delicadezas: sube al árbol, corta la rama que le parece, y antes de concluir el corte, tira de ella hácia abaxo y desgarrá al mismo tiempo la corteza del tronco ó de otra rama, y si aquella llaga no se cubre bien con la mezcla de arcilla y boñiga, lo interior del árbol comienza á podrirse hasta las raices; y quando se vé que empieza esta especie de gangrena es preciso cortar al instante hasta lo sano, separando todo lo podrido en donde quiera que se halle; y si la cabidad que quedase no fuese muy grande se llenará de dicha mezcla bien apretada, y quando se abra con la sequedad se rellenará y alisará de nuevo, para que las lluvias no la penetren: si lo podrido fuese mucho de suerte que penetre al árbol de parte á parte, y tenga una porcion de corteza seca, es preciso cortarle y rebajarle hasta llegar á lo sano y muy sano: cúbrase el corte con la mezcla arriba

ba dicha y con paja larga bien asegurada, y con esta operacion, que se deberá hacer despues del invierno, he conseguido ver que la corteza del árbol ha cubierto en el año todo el corte. Si estuviesen podridas las raices se debe executar con ellas la misma diligencia á quanta profundidad sea posible: para ellas se ha de usar la mezcla de arcilla y boñiga blanda como puches, y al paso que se vaya secando se le añade mas. Yo aseguro que con este método darán buenas cosechas los árboles mas huecos, y qualquiera puede asegurarse de esta verdad haciendo el experimento.

El olivo tiene sus ramas golosas como todos los demás frutales, las quales será muy ventajoso aprovechar si se quiere guarnecer algun lado vacío, pues sino son muy perjudiciales, y las suelen llamar *chupones*: sino hacen falta se han de cortar, y si fuesen muy grandes puede convenir alguna vez podarlas para que den fruto. Los chupones salen de las ramas grandes, del tronco, y de las raices: si el árbol está hueco ó podrido por el interior, servirá el chupon para renovarle, pero sino se conserva con un fin determinado, córtese desde luego: el que sale de las raices á cierta distancia del tronco, puede hacerse un buen pie, si el ganado no lo estropea, á cuyo efecto se ha de rodear de espinas y zarzas: al rededor de donde se corta un chupon suelen despues brotar otros que tambien se han de suprimir si lo pide el caso, pues muchas veces sirven para que creciendo conserven el equilibrio entre las ramas, que si una vez se llega á perder, con dificultad se restablecerá: si la rama en que está el chupon es débil, y poco nutrida, y vieja por mas adelante, seria un error cortarle, porque él la renovará con provecho del árbol y del propietario: el diestro podador sabe sacar partido de los chupones para guarnecer las ramas pobres y desnudas, y de veinte conserva quince, ó los poda con este objeto, sin suprimirlos enteramente.

La figura que por la poda se le dá al olivo es muy diferente en todas partes, como que pende del capricho de los podadores; pero á mi ver siempre se deberia imitar la misma forma que presenta el árbol entregado á sí mismo: se vé un acebuche redondo por todas partes, y elevado en forma de pirámide; y esta disposicion en que se presentan

casi todos los árboles frutales que se dexan crecer libremente, presenta mas superficie que ninguna otra, y por consiguiente mas ramitas de las que llevan fruto. Acaso en los olivos se corta lo mas alto, y se dexan todas las ramas á igual altura, con el fin de facilitar la recoleccion de la aceituna, y aunque esta forma no es desagradable, no la tengo por la mejor, y mas quando por la parte de abaxo hay que dexar las ramas tambien á cierta altura para que los ganados no las estropeen; pues cortadas por arriba y por abaxo horizontalmente, les queda poco diámetro para crecer, y esta poda forzada tiene al árbol como en tortura, sin poder extenderse libremente. La experiencia manifiesta que las ramillas que están como colgando del olivo son las que mas cargan de fruto, y así el cortarlas será en perjuicio del propietario. Quando algunas ramas se extienden demasiado hacia un lado, se han de cortar para que estén al igual de las otras y se defiendan mutuamente contra la intemperie de las estaciones. Limpianse los olivos despues de la poda y de los yelos de toda la leña muerta que tienen, y de los chupones que no se deban aprovechar, bien que á éstos será mejor suprimirlos en el mes de Agosto.

Del inxerto.

El olivo recibe toda suerte de inxertos, pero sale mejor que ninguno el de escudete. En tres casos se ha de inxertar: á saber, en el acebuche para convertirle en olivo, en los olivos de mala calidad y que producen poco, y en los pies que salen de las raices. El mejor tiempo para inxertar es quando el árbol comienza á estar en flor, pues antes ó despues es poco seguro el inxerto: los brotes que salen de las raices, se deben inxertar muy abaxo para que si perece el tronco salgan ya de junto á las ramas renuevos *francos*: si éstos se trasplantan se enterrarán hasta que el inxerto quede al nivel del suelo, para que desde allí comienze el arranque de las raices. Esta regla tiene exemplos en contrario, pero no dexa de ser general porque tenga algunas excepciones.

Los acebuches se inxertan por el mismo tiempo poniendo dos escudetes en cada rama que se quiera conservar, y cortando todas las demas: se han de preferir las ramas que

tengan todavía la corteza lisa, y de doce á diez y ocho líneas de diámetro: á dos pulgadas mas arriba del inxerto se le arranca todo al rededor un anillo de la corteza de tres ó quatro líneas de ancho; y se dexa en el árbol la parte superior de las ramas inxertadas, que sin embargo florece y fructifica como sino se le hubiese tocado y protege con su hoja y ramitas á los escudetes contra las lluvias y soles fuertes. Seria posible inxertar una rama entera, pero como exigiria mucho mas cuidado, vale mas multiplicar los escudetes. Al año siguiente, ó á los dos años, segun sea el vigor del inxerto, se corta la rama por mas arriba de él; y algunos curiosos le van cortando á esta parte superior las ramitas poco á poco, lo qual me parece muy bien, sino fuese demasiada delicadeza para el comun de los labradores. Si todas las ramas son gruesas y de corteza dura se cortará el árbol y se inxertará en el tronco en pico de flauta: lo mismo que al acebuche se ha de tratar al olivo mezquino, esteril y tardío, que se quiera inxertar. El acebuche ú olivo de mala especie se inxertará luego que se trasplanta, ó en pico de flauta, si se corta el tronco, ó en escudete, á cuyo efecto se le conservan quatro ó seis pulgadas de las ramas mas nuevas en donde se coloquen éstos; y se supone que siempre se han de cubrir todos los cortes que se hagan con la mezcla de boñiga y arcilla. Si se toma el escudete de una rama golosa, el renuevo que salga de él tardará mucho en dar fruto, dexándole crecerá con vigor; pero se le ha de cortar el canal directo de la savia al segundo, y á mas tardar al tercer año para moderar su lozanía, y obligarle á que dé fruto.

De la recoleccion de la aceytuna.

Mientras que tratamos con extension del aceyte en general, y de el de olivas en particular, haremos sobre éste algunas observaciones.

Casi en todas partes se vorean las aceytunas como si fueran nueces ó bellotas; y sino hacen otro tanto con las cerezas, ciruelas, y otras frutas, es solo porque desmerecerian en el precio magulladas con los golpes, y porque se podririan muy breve: la piel de toda fruta es la que conserva su pulpa, del mismo modo que nuestra piel conser-

va nuestra carne, y la corteza de los árboles su madera: magullada ó rota la piel se enmohece, se enrancia y se pudre el fruto con la mayor facilidad. Si la aceytuna así cogida se muele al día siguiente pudiera decirse (aunque la experiencia enseña lo contrario) que no desmerecerá la cantidad y calidad del aceyte; pero si, según se acostumbra generalmente, se junta en montones, en que se recalienta y fermenta, se enranciará y pudrirá mucho más pronto si está macerada, que si estuviese sana. Aunque la conservación del fruto fuese de poca importancia, no lo sería la de las hojas y ramitas que se destrozan: cada hoja, protege, abriga, conserva y nutre un botoncito que después será una ramita que tal vez dará fruto, y que tarda en criarse cerca de dos años: vareando, hiriendo y destrozando las hojas, que son como las nodrizas de los botones, se destruyen éstos, y con ellos las ramitas que han de llevar el fruto; cuando la hoja sea inútil se secará y caerá por sí misma.

Admiranse algunos de ver que á fines de invierno se secan las puntas de las ramas, y aun algunas grandecillas; pero cesaría su admiración si observasen que comienzan á secarse por donde las ha herido la vara, magullando su corteza, y á la vista se distinguen las que perecen por esta causa ó por algún insecto. Los labradores que están acostumbrados á varear tendrán por muy ociosas estas observaciones: nosotros vareamos dirán, y tenemos buenas cosechas: yo responderé que sus cosechas solo prueban la excesiva fecundidad del olivo, á pesar del manifiesto destrozo que hacen en él.

La aceytuna se debe coger á la mano como la demás fruta; y este método que se observa en donde tienen los olivos muy baxos es practicable en donde son altos, por medio de una especie de banco piramidal, y muy alto que se sostiene sobre quatro pies, tiene por un lado una escalera, y arriba una mesita ó tabla llana, sobre la qual se pone de pie el operario para recoger la aceytuna.¹ Si el olivo

no

¹ En Tudela de Navarra se ha introducido de pocos años á esta parte este método por algunos de los más ilustrados propietarios de aquellos hermosos olivares.

no es muy alto, puede servir en lugar de esta máquina una escalera de tixera que se va mudando todo al rededor, para recoger el fruto que está en las puntas de las ramas, mientras un peon sube al árbol á recoger la aceytuna que esté en las ramas interiores. Yo aseguro, despues de haberlo experimentado, que esta labor no es mas larga ni mas costosa que el vareo en circunstancias iguales; y aun añadiré que me ha salido mas barata, porque empleé en ella mugeres, cuyo jornal es menos de la mitad del de un hombre: como la muger no hace mas que coger la aceytuna y dexarla caer sobre las sábanas ó paños que están tendidos debaxo, adelanta casi tanto como un hombre. Es verdad que si el olivo está en un cerro ó en un despeñadero no se puede usar de este método; pero entonces vareese ó cogase el fruto como se pueda, que una ú otra excepcion no destruye la regla general.

Antes de comenzar á recoger la aceytuna de los olivos irán las mugeres formando una fila de frente, recogiendo toda la que esté por el suelo, y luego que hayan corrido una banda del olivar sin separarse, toman otra, y vuelven á la linea de donde comenzaron, y así se va siguiendo hasta que se recorre todo el olivar. La aceytuna que esté caida se ha de poner á parte, porque su aceyte es detestable. El propietario vigilante ó una persona de su confianza, seguirá á las mugeres en su trabajo, y cuidará de que no dexen escondida la aceytuna en algun rincon del olivar, y sobre todo que no se llenen las faltriqueras que las suelen llevar muy grandes en tales ocasiones. Quando se varean los árboles han de buscar las mugeres el fruto con tanto mas cuidado quanto el vareo dispersa las aceytunas, haciéndolas saltar muy lejos; en lugar de que si se cogen á mano no tienen mas que reconocer el terreno debaxo de cada olivo.

Escójase un dia claro, y si es posible templado para hacer esta cosecha, y auméntense los brazos para aprovechar el buen tiempo: esta circunstancia es importante si se trata de sacar aceyte de buena calidad; sino se trata mas que de la cantidad, no hay que apresurarse tanto. La aceytuna se conserva sana en el árbol hasta Abril; pero si cae en

en este intermedio se pudre muy breve, y suele servir para saciar á los ganados que los pastores hacen entrar furtivamente en los olivares: las pegas y los estorniuos comen mucho fruto. Los antiguos creian que dexando la aceytuna en el árbol daba mas aceyte que si se cogia en Noviembre ó Diciembre, y no les faltaba razon, aunque con la diferencia de que la que no se cogia hasta Febrero, Marzo ó Abril soltaba en la prensa un aceyte tanto mas acre y fuerte al gusto, quanto mas se habia diferido su recoleccion. Si actualmente se quiere calcular la pérdida indispensable de la aceytuna que se cae, de la que se comen las aves, y otros animales, y de la que cubre la tierra con las lluvias, se verá que la recoleccion tardía no presenta beneficio alguno en quanto á la cantidad de aceyte, y en quanto á la calidad pierde infinito.

El curioso que desea sacar aceyte de excelente calidad, va cogiendo cada especie de aceytuna en aquel grado de madurez que le corresponde: en pasando el punto degenera la calidad, como qualquiera puede experimentar. Es un abuso hacer al mismo tiempo la cosecha general de todos los olivos y destinar para el aceyte de la mesa del propietario las últimas aceytunas que se cogen, pues si la recoleccion dura un mes, es claro que estarán demasiado maduras, y que el aceyte no tendrá el gusto del fruto, ni la delicadeza y fluidez que tendria si se hubiesen preferido las primeras aceytunas y separado cuidadosamente las mejores. *Se continuará.*

Modo de hacer los vinos de Málaga, sacado de una disertacion de D. Cecilio Garcia de la Leña, Presbítero de aquella Ciudad.

Una de las principales razones que contribuyen á hacer tan buenos, tan celebrados y apetecidos los vinos malagueños, es el orden, aseo y prolixidad con que se fabrican. La vendimia se hace quando la uva ha adquirido toda su sazón y madurez, y aunque para conocer si ha llegado á este punto señalan los autores varios indicios, hay capata-

ces en aquel país tan prácticos y expertos que por lo común de una sola ojeada que dan á la cepa, conocen la sazón de la uva: tal qual vez se ven precisados á probarla, principalmente para los vinos clarillos, para los quales debe estar buena para comer; pero para los secos su principal señal es que esté comenzada á pasar; y para los *tier-nos* que esté enteramente pasada. Ya se ve que para que se execute esta operacion con todo el cuidado y esmero que exiige, es indispensable tener un capataz honrado é inteligente muy versado en el conocimiento de vidueños y grados de madurez de las uvas, y en todas las operaciones que se requieren para hacer un excelente vino. Los vendimias-dores se dividen en diferentes quadrillas, y á la cabeza de cada una de éstas pone el capataz á un hombre práctico y fiel, á quien se da el nombre de *sota-capataz*, el qual registra las cepas, reconoce y prueba las uvas, y señala los racimos sazónados que se han de cortar. Y como no todos, ni aun los de una misma cepa maduran á un tiempo, se vendimia cada vidueño en tres diferentes ocasiones para no coger las uvas mientras no estén en la sazón conveniente.

Primeramente cortan los racimos mas delicados y que mas pronto han adquirido su grado de madurez, teniendo cuidado de quitarles con un *corvillo* las uvas podridas, reque-madas ó *afogaradas*; las abureladas¹ sobre verde, las galli-nazas², torcidas³, alechigadas⁴, las verdes, picadas de insectos, apedreadas, anubladas, podridas y secas. Limpio así el racimo, lo echa el vendimiador en un cenacho ó cubeta que lleva pendiente del brazo, y de esta suerte se van cortando todos los racimos maduros, y se dexan hasta mas adelante los que no están todavia en sazón. Si por des-cuido ó ignorancia cortan algun racimo que no está aun bien ma-

¹ Esto es comenzadas á podrir sin haber madurado; quando están maduras y poco picadas ó podridas se las dice *abureladas sobre maduro*.

² Así se llaman las uvas quando sin embargo de no estar maduras, si se las coge entre los dedos, sueltan facilmente y de pronto todo el zumo.

³ Es decir que tienen el pellejo retorcido.

⁴ *Alechigarse* es torcerse el racimo de modo que no puede pasar á él con libertad el xugo de la cepa, y así queda la uva sin sus-tancia.

maduro , lo dexan tendido sobre la cepa para que lo acabe de sazonar el sol.

Para hacer la segunda corta se espera á que maduren los racimos mayores que se dexaron en la primera , y se executa con la misma prolixidad que ésta. En la tercera se recoge toda la uva que se dexó en las anteriores , sin dexar nada por malo que sea : por cuya razon se tiene especial cuidado de no mezclar la uva de esta tercera vuelta con la de las otras; pues de lo contrario se inutilizaria todo el esmero que en ellas se pone.

Todas las uvas *cortadas* se conducen en *tinetas* ó *aportaderas* á las lagaretas , en donde las ponen para que se asoleen antes de pisarlas. Aquí las recibe el capataz , vuelve á revisar los racimos , y si encuentra alguno que no esté en estado de pisarse , lo separa de los demas. De esta manera quando entra en el lagar la uva de las dos primeras cortas ó cogeduras , va tan *acrisolada* , que no se pisa racimo que no esté perfectamente maduro y sazonado. De esto depende todo el crédito del capataz , quien á no ser muy inteligente y proceder con el mayor escrúpulo en el exámen de las uvas , se expondría á que los pisadores mismos le insultasen , como lo hacen con la mayor satisfaccion luego que descubren algun racimo que no tenga toda la sazón que se requiera. Tanta es la prolixidad y esmero con que se executa en Málaga la vendimia : y sin duda á este gran cuidado se debe en gran parte la excelencia y fama de sus vinos ; así como por el contrario la aspereza, lo agrio y *fruncido* del de otras partes nacen sin duda de hacer la vendimia que llaman *redonda* , esto es , de una vez y sin ninguna separacion , ni aun de vidueños , cortando lo verde con lo maduro , lo agrio con lo dulce , lo sano con lo *aburelado* , seco , empedernido y podrido : en una palabra , lo bueno con lo malo.

Como el tiempo del asoleo y el método que se ha de observar en las operaciones siguientes depende de la clase de vino que se intente hacer , vamos ya á hablar de los diferentes vinos que se fabrican en Málaga.

La uva de que se saca este vino es la llamada Pero-Ximen.¹

Llevados los racimos sazonados y limpios á la lagareta, se dexan en ella amontonados, segun caen al vaciarlos, para que les dé el sol hasta que el *palillo* 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. El asoleo se excusa por lo comun en las uvas de los pagos tardíos, porque quando llegan éstas á vendimiarse (á mediados ó á fines de Septiembre) ó ha llovido ya, ó han sido tan repetidas las blanduras, que las uvas están demasiado tiernas; y si no se las llevase en derecha al lagar, se perderia gran cantidad de mosto en la lagareta. En el lagar las tienden los pisadores, de modo que formen una *tonga* ó cama de quatro dedos de alto, que ocupe todo el quadro de él, sirviéndose para extenderlas de un instrumento que llaman *mano de hierro*. Inmediatamente despues comienzan á quebrantarlas con unos *alpargates* de esparto, que nombran *esparteñas*, usando siempre de la mayor limpieza y aseo, y procurando quanto sea posible, no estruxar el escobajo á fin de evitar que su zumo se mezcle con el mosto y comuniqué al vino cierta aspereza y *fruncimiento* desagradable que los inteligentes llaman *pezon*. Para quitar alguno que puedan darle los escobajos que, á pesar de todo el cuidado, estruxarán los pisadores, rocían las uvas con dos ó tres puñados de yeso blanco.

Luego que la *tonga* de uvas está así quebrantada se las amontona con palas de madera en un lado del lagar, y de allí se dexa escurrir el mosto al pilon. Despues se las vuelve á tender quitándoles al mismo tiempo todos los escobajos: se pisan *de segunda* con mayor fuerza hasta que se vean todas

¹ Las uvas de este vidueño son blancas, muy dulces y azucaradas, de *pellejo dócil*, gordas, ni redondas ni largas, de gusto muy sabroso, de color de cera, muy transparentes y claras quando están perfectamente sazonadas: se ensanchan y enrarecen mucho, y dan mucho caldo. Sus racimos son algo apretados, y su regular peso es de libra de diez y seis onzas.

das bien estruxadas; y entonces se vuelven á amontonar con las mismas palas. Iguales operaciones se hacen con otras varias *tongas* hasta completar el *pie* que es la cantidad correspondiente al tamaño de la viga.¹

En habiendo pisado uvas suficientes para formar el *pie*, y que haya caído al pilon todo el mosto que buenamente ha ido escurriendo, se forma de todas ellas debaxo de la viga un monton redondo, el qual se envuelve con una maroma de esparto: sobre él se coloca un tablon grande y grueso; sobre éste cargan dos palos recios que llaman *marranos*, y sobre éstos otro mas grueso que llaman *marrana*. Sobre este último cae la viga, la qual con su peso, y con la fuerza que le imprime el husillo, comprime al *pie*, de manera que hace exprimir casi todo el mosto. Despues de este primer estruxon se *encopeta* ó levanta la viga, se quita la *marrana*, y se le corta al *pie* con una azada una capa como de seis dedos de grueso en toda su circunferencia, y se echa todo este orujo que se corta, en la parte superior del *pie*. Hecho esto, se envuelve de nuevo con la maroma y se vuelve á comprimir con la viga en los mismos términos que antes. A veces se suele repetir la misma operacion hasta tercera vez; con lo que queda casi seco ó sin zumo alguno el orujo. Para que el mosto caiga limpio á los pilones, se le hace pasar por un cenacho ó cesto grande de esparto, en el qual queda toda la casca ú hollejo que lleva.

Del pilon se traslada el mosto á las tinajas, á las que se dexa un vacío de ocho ó diez arrobas para que pueda hervir bien sin derramarse, y sin peligro de quebrantar la tinaja, y se echa despues la cantidad de arrope que segun la calidad de la uva juzga suficiente el capataz, la qual viene á ser por lo regular dos arrobas, dos y media, ó tres.

A poco de estar el mosto en las tinajas comienza á hervir ó fermentar con la mayor fuerza y estrépito: esto dura hasta primeros de Noviembre, y suele continuar con un hervor mucho mas lento hasta Marzo y aun Abril. En las tinajas se mantiene con su *madre*, heces, poso ó lias hasta

Di-

¹ Al monton de uva pisada y preparada para formar el *pie* llaman *el frayle*.

Diciembre ó Enero , y aun despues : entonces se trasiega á otras tinajas limpias ó botas que se llenan enteramente, cuidando de hacer esta operacion quando se haya perfeccionado la fermentacion ; de lo qual depende la buena calidad del vino. ¹ De esta suerte , con solo el auxilio del tiempo, y sin necesidad de condimento, mezcla , ni adobo alguno se logra tener el vino Pero-Ximen , generoso , aromático , suave y *abocado* , de mucho cuerpo y buen gusto ; y si en otras partes no lo sacan con todas estas buenas calidades , es sin duda porque no hacen ni la vendimia ni las demas operaciones con el cuidado y prolixidad que en Málaga.

Vino tierno.

Este se hace , lo mismo que el anterior , del vidueño Pero-Ximen ; y para ello se echa mano de la uva de los pagos tempranos , que suele estar madura á fines de Agosto ó principios de Septiembre. Luego que se vendimia , se tiende en el *almixar* ó lagareta , donde está hasta que se pone como pasa. De lo mas ó menos pasado de la uva depende la calidad y finura de este vino ; para el mas delicado ha de estar casi hecha pasa, y medio pasada para el de inferior calidad. De la lagareta se saca bien caliente y con todo el sol; se echa en el lagar , allí se la pisa , y con la viga se comprime con la mayor fuerza que es posible , y así se extrae de ella una especie de miel blanca, mas ó menos espesa segun el mayor ó menor asoleo que ha llevado la uva. Mientras mas espeso es el mosto , tanto mejor es la calidad del vino tierno. A veces para extraerlo con mas facilidad, suelen algunos rociar antes las uvas con agua caliente. No se echa ningun yeso á la uva quando se está pisando , ni tampoco arrope al mosto ; y si éste es de la mejor calidad es insensible su fermentacion.

Este vino es muy costoso ; puesto que de una carga de uvas , que suele tener de siete á ocho arrobas , no se saca mas de arroba y quarta de mosto , como sea del superior.

A

¹ Es sensible que el autor no haya notado los grados de calor á que se conserva el temperamento de las bodegas para conseguir una fermentacion perfecta.

A pesar de esto se exporta mucho para Francia , el Rhin y otros países , en donde lo mezclan con los vinos secos y ásperos, y por este medio consiguen suavizarlos y ponerlos gratos al paladar. Aun en Málaga suele hacerse de él el mismo uso quando los vinos están muy secos y desabridos; bien que esto se executa si se espera despacharlos pronto : pues no es durable la mejora que así adquieren.

Vino tinto.

El tinto malagueño no es puro , sino mas bien un Pero-Ximen tinturado. Para formarlo se conducen á la lagareta las uvas tintas ; allí se asolean hasta que se marchitan bien y que esté casi seco su pezon ó palillo ; y si se quiere hacer con la mayor prolixidad, se las quita el escobajo luego que se llevan al lagar. En éste se pisan con la mayor fuerza que se pueda, para que queden bien *desbaratadas* , y se extraiga de ellas todo el zumo sin comprimirlas con la viga. Despues de bien machacadas se echan juntamente con su mosto en las tinajas en que está el mosto Pero-Ximen que se quiera convertir en vino tinto. Lo regular es echar á cada cinco arrobas de mosto Pero-Ximen una de tinto.

El mosto con toda la casca ú orujo está hirviendo ó fermentando por espacio de veinte ó treinta dias : en este tiempo se cuida de menearlo muy á menudo con un palo en cuya punta hay asegurado un corcho redondo, como de una tercia de diámetro. Con este se remueve la casca , y se la hace subir y baxar para promover la fermentacion , y que el hollejo de la uva tinta vaya comunicando á todo el vino su color , el qual será mas ó menos encendido segun sea la cantidad y sazón de la casca que se le ha mezclado, y el tiempo que esté allí en infusion. De consiguiente el vino tinto malagueño , como hemos dicho , no es mas que el Pero-Ximen tinturado ; y por tanto tendrá con muy corta diferencia las mismas calidades que el puro.

En reconociéndose que ha adquirido todo el color que se desea se cuela, y en estando limpio se trasiega á tinajas ó botas; y con el tiempo y los trasiegos acaba de conseguir todos los grados de bondad que es capaz de recibir.

Vino moscatel.

Con un procedimiento enteramente semejante se hace el moscatel malagueño, con sola la diferencia de que el mosto y casca que se mezcla con el Pero-Ximen, es del vidueño *moscatel morisco*.¹ Tambien se suele hacer, bien que rara vez, de mosto moscatel puro.

Vino mixto de Pero-Ximen y Jaen doradillo.

Si con el mismo cuidado y esmero que se extrae el mosto Pero-Ximen puro, se sacase con separacion el del vidueño *Jaen doradillo*, aunque se asoleen mucho sus uvas, y estén casi medio pasadas, saldria siempre un vino muy seco, y algo aspero. Con el fin pues de hacerlo *abocado*, se mezclan las uvas bien maduras de ambos vidueños, y tratadas en los mismos términos que las de Pero-Ximen quando se pisan solas producen un vino casi de tan buenas calidades como el Pero-Ximen puro.

Vino cabriel.

Este como otros muchos, toma el nombre de su vidueño²: su color es algo tinto, y su sabor áspero: así es que le compran solamente los que gustan de vinos broncos. Es de poco aguante, y se consume en las tabernas. Se hace lo mismo que el Pero-Ximen, y á veces suele mezclarsele alguna cantidad de éste para suavizarlo un poco, del mismo modo se practica con el *Jaen doradillo*.

Vino de lágrima.

Del monton que al principio se hace de la uva algo quebrantada, quando se arrima á un rincon del lagar, vá blandamente destilando por sí mismo, y sin mas compresion que la de las propias uvas puestas unas sobre otras, una porcion de mosto, al qual en Málaga llaman de *lágrima*, y en otras partes *virgen*. De este mosto, separado del que se extrae con el auxilio de la viga, se hace, bien que en corta cantidad, un vino muy estimado por su pureza y bondad.

Vi-

¹ En el vidueño moscatel hay dos especies de uvas; á las unas se las dá por su tamaño el nombre de *moscatelon*, aunque tambien se llama *moscatel flamenco*. Las otras que son mas menudas, de mejor olor y sabor, son conocidas con el nombre de *moscatel morisco*.

² Es negro, granos redondos, dulces y con hollejo no muy duro. Sus racimos son floxos, y de un tamaño regular.

Vino de guindas.

Á este vino se le ha dado este nombre porque tiene el sabor de guinda. Se hace de uvas de Pero-Ximen, ó de otro qualquier vidueño: y para darle aquel sabor, se atan con un hilo varios cogollos de guindo, quando estos árboles han brotado, y este manajo se cuelga dentro de la vasija en que está el vino, y allí se le dexa por espacio de veinte ó treinta dias; con lo qual adquiere el vino aquel gusto de guindas, sin que esta fruta entre en su composición.

Agua-pie y nieta.

Este es un vinillo que se hace para usos comunes y ordinarios del modo siguiente. Despues de comprimido ó estruxado el pie la segunda vez, se vuelve a extender en el lagar, y se echa á cada ocho ó diez cargas de uvas una de agua: se pisan por tercera vez de *resbalon* como dicen, porque sostenido el pisador sobre un pie, y con un palo hace resbalar sobre las uvas el otro pie con quanta fuerza es capaz, y por este medio acaba de deshacer la uva, y de sacarla quanto zumo le haya quedado.

Con esta casca se forma otro pie: éste se arma primera y segunda vez hasta que no queda xugo alguno al orujo, y se le dexa enteramente seco. De este mosto ó agua-pie se hace el vino que llaman *nieta*; con él suele juntarse el que se saca del rebusco y desecho, y á veces se emplea alguna porcion de él para liquidar el mosto bueno quando está demasiado grueso.

Vino de lias.

Quando despues de haber trasegado el vino han quedado solas las heces en las tinajas, se pone toda aquella masa espesa y cenagosa en unos saquillos de lienzo fuerte, y para prensarlos mejor se ponen en una media bota ó barril debaxo de una prensa destinada para este efecto, y con la compresion que ésta produce, se saca el vino que habia quedado en las lias, que por su poca pureza merece siempre muy poco aprecio.

Vino de azufre ó clarillo.

Para éste se cogen las uvas jaenes blancas, doradillas ó de Pero-Ximen en la misma sazon que para comerlas,

y frescas y sin asoleo se llevan al lagar , y se pisan y prensan. Luego que están hechas mosto, y antes que éste comienze á hervir (que suele ser á las veinte y quatro horas de extraido), se echan en una bota vacía como unas tres arrobas de él, y se meten en ella, sin que lleguen al mosto, tres ó quatro pajuelas gruesas de azufre encendidas, que se sujetan bien en su boca con un tapon de madera que se aprieta á fuerza de mazo para que no salga ni se disipe el humo. En habiendo pasado tiempo suficiente para que se hayan consumido las pajuelas, y se haya llenado la bota de aquel humo , la ponen sobre unos maderos en que pueda rodar facilmente, y allí la están meciendo sin interrupcion dos hombres forzudos por espacio de dos horas, y al cabo de este tiempo queda líquido y claro el mosto , con un color como el del mismo azufre , y aun algo mas blanco. Esta porcion de mosto ya batido y claro la echan en otra bota, y en la primera continúan haciendo la misma operacion con el mosto restante hasta concluir toda la partida de vino, cuidando de dexarlo bien tapado para que no se evapore.

Arropes que se emplean para hacer los vinos de Málaga.

Por quanto el mosto que se extrae de las uvas de Peróximen ó Jaen doradillo, quando se prensan la primera vez es el de mas sustancia, y de mejor calidad, de éste antes que fermente se hace todo el arropo que se necesita. Para esto se pone el mosto á hervir al fuego en una caldera de cobre, y dentro de ella se mete una esportilla llena de ceniza ó de cierta tierra blanca¹ con el objeto de clarificarlo. Al mismo tiempo que está hirviendo se le está continuamente espumando hasta que esté en punto ; lo qual acostumbran reconocer echando un poco en un plato, y ladeando este luego que el arropo está frio , para ver si corre con lentitud ó presteza, y por este medio juzgan si tiene ya toda la espesura que debe tener. *Se continuará.*

¹ No expresa el autor de que especie sea esta tierra.