

NOTICIAS
SOBRE
LA HISTORIA Y ESTADO ACTUAL
DEL
CULTIVO DE LA VID
Y
DEL COMERCIO VINATERO

DE
JEREZ DE LA FRONTERA,

POR EL LDO.

D. DIEGO PARADA Y BARRETO,

MÉDICO-CIRUJANO,

INDIVIDUO DE VARIAS CORPORACIONES MÉDICO-CIENTÍFICAS,

SUBDELEGADO QUE HA SIDO DE MEDICINA

Y MÉDICO TITULAR Y DE NÚMERO DE LA BENEFICENCIA

MUNICIPAL DE MADRID, ETC.



JEREZ.

Imprenta del **GUADALETE**, á cargo de D. Tomás Bueno,
calle Compás, número 2.

1868

EL presente opúsculo no es más que una reproducción de las *Noticias históricas* que sobre su mismo asunto han visto la luz pública en el folletín del periódico jerezano EL GUADALETE, las cuales hemos creído conveniente reimprimir bajo esta forma, añadiéndoles algunos datos y ampliaciones para completar su objeto. Aquellos que deseen conocer el estado de esta explotación agrícola é industrial en nuestra población hallarán aquí reunidas las noticias de más interés para apreciar el asunto; y los mismos cosecheros, almacenistas y extractores, y demás personas de la localidad, interesadas en el negocio, verán reunidos muchos datos que podrán servirles alguna vez de utilidad.



A par de los datos y noticias se apuntan aquellas ideas y apreciaciones que la materia nos ha ido sugiriendo, y tanto uno como otro se encamina á aportar algo á la ilustracion mútua que todos debemos facilitar-nos al tratarse de los intereses mas vitales de esta ciudad. El vino es su principal riqueza y lo que constituye la sávia toda que alimenta su prosperidad; y es ya tiempo de que se vea en este pueblo un mayor interés hácia el estudio de lo que tanto le interesa. Por nuestra parte nos daremos por satisfechos si á este fin podemos contribuir algo con la presente publicacion.

NOTICIAS HISTÓRICAS



SOBRE

EL CULTIVO Y COMERCIO VINATERO DE JEREZ.

EL cultivo de la vid en el territorio de Jerez es bastante antiguo, y sería por demás curiosa su historia, así como la de los diferentes giros que la industria y comercio vinícola han tenido en la población: tendría además este estudio una utilidad de enseñanza práctica indudable, y con el ánimo de estimular á otros, para que con mas competencia puedan hacer este trabajo, vamos á hacer algunas indicaciones sobre el asunto y dar sobre ello algunos datos.

Es de creer que la viña existiera en esta localidad desde tiempos los mas remotos, acaso desde la época en que aparecen en la comarca pueblos con alguna cultura y civilización: pero es lo cierto que la importancia y celebridad de nuestros vinos no principia sino con bastante posterioridad. En tiempo de los romanos eran ya muy celebrados los vinos españoles, y se les

comparaba con los mejores de la Italia: pero todavía no llegaban los de la Bética á ocupar en el comercio el lugar tan preferente que tenían entonces los de las Baleares, los de Cataluña y de Valencia: posteriormente son escasísimas las noticias que se conservan de esta industria agrícola, y es necesario llegar á la época de los árabes para reanudar su historia. Bajo la dominación de estos últimos la agricultura se hallaba en un estado muy floreciente, y el territorio de Jerez debía ofrecer el aspecto mas brillante y encantador: bosques de olivos y arboledas y huertas numerosas circunvalaban la ciudad: habia mieses abundantes y una ganadería estensa, y todo el término se hallaba profusamente poblado de alcarrias ó alquerías y de pequeños grupos de casas ó aldeas protegidas por castillos, de los cuales se conservan algunos en la actualidad: el territorio presentaba el bellissimo aspecto de una numerosa población estendida por los campos, siendo indudable que en esta época y aun tambien en la de los romanos, la agricultura debía hallarse en un estado mucho más próspero que el que hoy tiene.

La industria vinícola no era, sin embargo, del agrado de los árabes, porque son conocidas las trabas que á su desarrollo oponen las costumbres y creencias religiosas de este pueblo, así como sucede todo lo contrario entre nosotros, que á todas partes llevamos, por nuestro mismo culto religioso, la necesidad del cultivo

de la vid. La religion lleva su influjo á todo hecho social. Los árabes jerezanos poseian, sin embargo, en sus campos viñas y parrales, como lo demuestran las memorias que tenemos del repartimiento de sus haciendas cuando la época de la conquista: mas no debian ser en grande estension, y D. Alonso el Sábio tuvo desde luego cuidado en ampliar y fomentar este cultivo, tan luego como en 1264 se apoderó de la poblacion. La cédula referente á los caballeros del féudo, dada en 1268, manifiesta claramente lo uno y lo otro, pues entre las propiedades de que hizo el rey merced á estos caballeros, á mas de darles viñas, «*sex aranzadas de viña,*» les daba tierras para que aumentasen el plantío; «*sex aranzadas de tierra para majuelo,*» como dice literalmente la cédula que original aun se conserva en el archivo municipal de esta ciudad. Vemos, pues, por este documento, que nuestros árabes tenían viñas, pues las hubo para repartir cuando la conquista, y de que el rey conquistador trató de fomentarlas, cuando repartia tierras con la cláusula especial de que fueran para *majuelo*, es decir, para plantío de vides. Y hé aquí ya la época en que clara y terminantemente principia la historia bien conocida del viñedo jerezano, en el tiempo de la conquista de la ciudad, esto es, al mediar el siglo XIII. Dónde estaban estas primeras viñas y cuál era su estension, cuáles sus vidueños y de qué modo se cultivaban; cuál era su producto y la calidad y especies de

este: cuál la manera de confeccionar y guardar los vinos: á qué tráfico é industria daban estos lugar y cómo ha venido, en fin, sucediéndose el cultivo de este ramo hasta llegar al estado en que hoy se encuentra; he aquí la curiosísima materia sobre que nos proponemos llamar la atención de las personas entendidas que encierra esta ciudad, y sobre lo que daremos algunas noticias, que aun cuando escasas, podrán servir de punto de partida para nuevas y mayores investigaciones.

Un importante documento árabe publicado por la Real academia de la historia, cual es el diario de las operaciones del ejército de Jusuf, cuando sitió á Jerez en el reinado de Sancho el bravo, año de 1285, nos dá algunas noticias que indican algo sobre el estado en que se hallaba este cultivo entonces en la localidad. Las viñas estaban próximas á la poblacion y en la parte comprendida entre esta y el Guadalete, pues dice el citado diario que el día 30 de Mayo Jusuf trasladó su campamento al lado acá del rio, entre este y la ciudad, poniéndolo entre las viñas y las huertas: cuyo hecho nos manifiesta que por este tiempo, las tierras que ocupaban los viñedos eran las llamadas de arena, que son las que se encuentran hácia aquella parte, hácia donde también se hallaban, como hoy sucede, el mayor número de huertas, y por consiguiente que pueden considerarse las viñas de arena como las más antiguas de Jerez: lo

que si por estos datos no estuviera comprobado, fácilmente se comprendería que sucediese así, porque en aquellos tiempos las viñas no podían alejarse mucho de la ciudad en razón á las talas de los enemigos, que de continuo la acechaban, y ningun punto del circuito de las afueras ofrecía mejores condiciones por lo llano del terreno, por ser hácia donde se hallaban también los arrabales y en donde por lo tanto se reunían las condiciones más favorables para el cuidado y vigilancia de las viñas y para la seguridad de los cultivadores. El mismo diario de Jusuf hace mención de varias escursiones de sus tropas hácia Sanlúcar, donde están hoy los pagos llamados de afuera, y en ningun caso se dice que hallaran ni talaran allí viñas, lo cual induce á creer que aun no las había en aquellos puntos. Los pagos de la Canaleja y los que se estienden hácia los llanos de Caulina, han sido indudablemente los que ocupaban las primitivas viñas de Jerez.

La estension que ocupaba en estos pagos el viñedo, no debía ser de poca consideracion, pues consta del mismo citado diario, que en los dias 4, 5, y 6 del mismo mes de Mayo, Jusuf había mandado á sus tropas que se ocuparan en talar las viñas porque iba á poner en ellas su campamento, y no hubieran dado motivo para ocupar tres dias consecutivos al ejército, si su estension hubiera sido muy escasa. Por la misma cédula ántes citada rela-

tiva á las mercedes concedidas á los caballeros del féudo, se viene en conocimiento de que siendo estos cuarenta, y habiéndoseles dado seis aranzadas de viña y otras seis para majuelos, debia haber por lo menos 480 aranzadas de viñedo en el año de 1285, á que nos vamos refiriendo, y esto sin contar lo que pudiera haber perteneciente á otros propietarios de los muchos que recibieron mercedes cuando la conquista.

La manera como se verificaba el cultivo entonces no es fácil detallarla: pero el mismo citado diario árabe nos dá tambien algunas ideas dignas de apuntarse. Indudablemente se hacia el plantio en forma de cepas y de parras, como sucede hoy en Galicia, pues en una de las talas que dispuso Jusuf, mandó que se cortaran *las viñas y las parras*, de las que dice el diario *se despeparon muchas*. Sabido es que en muchos puntos de Galicia la vid se cultiva en forma de parras plantadas á las orillas de los caminos y heredades, con el objeto de aprovechar el terreno, y esta misma idea, en la necesidad de no alejarse mucho de la poblacion y aprovechar los terrenos mas próximos, obligaría á los de Jerez á adoptar en parte aquella forma, que sino es la más conveniente para criar buenos vinos, lo es sin embargo para dar belleza á los caminos y los campos. Entonces tambien podrian ser útiles los emparrados como medios de seguridad y ocultacion, y hasta para las em-

boscadas con que tan frecuentemente se sorprendían moros y cristianos. No nos es posible dar otros detalles del cultivo en esta época, pero sí asegurar que con el cerco de Jusuf, el más memorable que ha sufrido esta ciudad, como que la sitiaba un ejército que contaba más de 20000 hombres solo de caballería, y cuya defensa es uno de los hechos más gloriosos de la historia jerezana, las viñas indudablemente debieron quedar en un lamentable estado y en su mayor parte destruidas, como que sobre ellas tuvieron lugar casi todos los acontecimientos más importantes de aquel sitio.

De recordar es también ahora, porque se halla en relación con el asunto, aquella anécdota que se refiere ocurrida entre el rey Sábido y Diego Perez de Vargas, cuando estando este podando su viña, volvió la cara y se halló con que el mismo rey iba recogiendo los sarmientos que él cortaba; y á su exclamación de sorpresa contestó el monarca con aquel, hoy proverbio castellano, de «á tal podador, tal sarmientador»: cuya anécdota si cierta fuere, nos probaría la llaneza de aquellos tiempos, y así mismo el singular contraste de aquellos insignes caballeros, que acabadas sus obligaciones de campaña se marchaban á cultivar por mano propia sus heredades, estimulando así en el trabajo á sus peones, del mismo modo que los estimulaban con sus proezas en la guerra. Si la anécdota se hubiera conservado con algunos

otros detalles, acaso sabríamos por ella, el cuándo y cómo se hacia por el siglo XIII la poda y la sarmienta.

No fué el cerco de Jusuf la única gran calamidad que sufrieron las viñas de Jerez: durante todo el siglo XIV las noticias que de ellas tenemos son muy escasas y casi nulas: pero las epidemias tan intensas y terribles del tifus bubonario ó peste de levante que tanto afligieron y mermaron á nuestra ciudad y que fueron generales á toda la nacion, muriendo victima de ellas ante los muros de Gibraltar el inclito y valeroso Alonso onceno, debieron tambien haber afectado á nuestras viñas, y destruido en parte su plantío ó reducido en gran escala sus productos, pues á fin del mismo siglo eran tenidas en tan poca estimacion, que las talaban y cortaban: llegando esto á tal punto que en 1402 vino una provision real dada en Sevilla á 5 de Abril por D. Enrique III, prohibiendo absolutamente que se cortaran las viñas y olivares, é imponiendo diversas penas á los que tal hicieren, que consistian principalmente en multas pecuniarias que el monarca disponia se destinaran para la conservacion de los muros de la ciudad. Y aquí tenemos una prueba del interés con que nuestros antiguos reyes atendian al cuidado y fomento de este importante ramo de la agricultura local, así como lo es tambien del desaliento en que habian caido nuestros vinateros: bien es verdad que los

tiempos habian sido malos, que las epidemias habian arreciado fuertemente en los últimos años del siglo XIV y que el de 1400 fué muy pestilencial, así como el mismo de 1402 en que hubo grandes inundaciones: pero afortunadamente estas calamidades pasaron luego y el viñedo comenzó nuevamente á tomar un gran impulso, llegando en todo el siglo XV á constituir una gran riqueza y á adquirir toda la importancia agrícola y comercial con que hoy lo vemos.

Curiosas é importantes por demás son las noticias que nos quedan sobre la época á que vamos á referirnos, y dignas de ser ampliadas con nuevas investigaciones, que nos atrevemos á recomendar á los jerezanos inteligentes y eruditos. El siglo XV es sin disputa alguna la época de nuestro gran apogeo vinícola, como aunque escasas, lo demostrarán las noticias que iremos exponiendo. La cédula ántes citada de Enrique III, y años buenos de cosecha unido con un principio de buen movimiento comercial, alentaron á nuestros agricultores y las viñas comenzaron á estenderse y prosperar. Los pagos de afuera principiaron á cubrirse de viñedos, como lo demuestra la concordia sobre término celebrada en 1431 entre Jerez y el Puerto de Santa Maria, en la cual se citan ya como linderos los valladares de las viñas de Barbaina y la Gallega, segun dato que nos ha comunicado el Sr. D. Antonio Fernandez, entendido archivero de nuestra municipalidad. Tenemos,

pues, ya en esta época explotados vinicolamente los terrenos no solo de arenas, sino las tierras llamadas de afuera, á que pertenecen aquellos pagos y á las cuales se acudiera como las mas apropósito para la obtencion de buenos caldos y acaso por estension hácia ellas del viñedo que le es próximo de Sanlúcar de Barrameda, que ya disfrutaba en esta época de su merecida reputacion.

Las labores del cultivo no nos consta en los detalles con que en esta época se hacian: pero sí que ya era preferida la azada á el arado, no habiendo memoria de que haya sido nunca empleado este en nuestro territorio para el trabajo de las viñas: el movimiento de tierras en ellas se ha verificado siempre con la azada en las labores de cava, de las cuales una de ellas se verificaba en el mes de Marzo, por la época á que nos vamos refiriendo, como lo atestigua un hecho que refiere Benito de Cárdenas, escribano de Jerez en el siglo XV, que nos ha dejado una interesante relacion de los sucesos de su tiempo, manuscrito importante, que posee en Madrid el erudito Sr. D. Pascual Gayangos, y que dice así: «en Lunes 18 de Marzo, envió el Marqués de Cádiz desde Jerez á su hermano y á Pedro de Vera, alcaide de Arcos, á correr á Sanlúcar y trajéron seis caballos, mucha gente de á pié y bestias, que estaban *cavando las viñas.*» Aun cuando el hecho se refiere á Sanlúcar, creemos que entonces, como ahora, no habria gran dife-

rencia entre las labores agrícolas de uno y otro pueblo, y esta cava de Marzo sería la que sigue hoy también verificándose en Jerez bajo la denominación de golpe lleno.

Nada hemos dicho todavía de la calidad y caracteres de nuestros antiguos vinos, y podemos dar alguna idea acerca de ellos, principalmente sobre la época á que nos vamos refiriendo. No se conocían entonces más que dos clases de vinos: los vinos blancos y los vinos tintos; y á semejanza de lo que pasa hoy en Castilla, eran preferidos y considerados como superiores los vinos tintos. Un hecho tomado de las actas capitulares de Jerez nos manifiesta claramente esta preferencia y estimación: «En miércoles 13 de Setiembre de 1410, dice Benito de Cárdenas, de quien tomamos este acuerdo, acordó el Concejo enviar en regalo á Alonso Nuñez de Villavicencio, el alcalde mayor que estaba con la gente de Antequera, *un presente grande*, y le enviaron *diez arrobas de vino tinto de lo mejor.*» Si se recuerda ahora que Alonso Nuñez de Villavicencio, como Pero Diaz de Villanueva, su compañero entonces de alcaldía, eran las dos personas de más valimiento que tenía Jerez, honradísimos ambos y leales al extremo, y por demás amantes de la prosperidad y concordia de su pueblo, como que por ellos se vió la ciudad en paz y sin corregimiento algunos años; y al mismo tiempo que era Alonso Nuñez el caudillo que guiaba el pendón de la hueste je-

rezana que tanto se distinguiera en la célebre toma de Antequera, se comprenderá todo el interés con que el concejo trataría de hacerle un presente digno de sus méritos y servicios: y esto hará comprender el aprecio y estimación que hemos dicho tenía entonces el vino tinto, cuando con diez arrobas de él se hacía, en concepto del concejo, *un gran presente*. Otro dato en comprobación de las únicas dos clases de vino que entonces había en Jerez, nos lo suministran las instrucciones que dictó el concejo en 1456 con motivo de la venida de Enrique IV á la ciudad, y cuyas instrucciones, que tenemos á la vista, dicen en su disposición 5.^a: «que los que tuviesen vino lo vendan así lo blanco como lo tinto, lo mejor á 6 maravedís el azumbre, como hoy vale é que dende ayuso lo que no fuere tan bueno sopena de perder el vino, allende del dicho precio.» Vemos pues aquí confirmadas las dos especies de caldo dichas, y en ningun documento ni otra parte alguna hemos hallado mención de otra clase de vinos, mas que la de blanco y la de tinto.

Qué vidueños produjeran estos vinos, y principalmente el tan estimado tinto de la época, cosa es difícil de averiguar, si bien mas adelante indicaremos algo en el asunto: pero de todos modos, la memoria y confección de ese vino tinto se ha perdido en la población, y hoy suplen su falta en el consumo local y de exportación los vinos valencianos, catalanes y man-

chegos. Consérvase, sí, memoria de las vasijas en que lo guardaban, que eran como ahora, de madera, y en botas como las del día, según lo indica también el citado notario Cárdenas, y como se usaban en el siglo XVII, según nos lo manifiesta el P. Roa, en su conocida historia de Jerez, donde tan gráficamente ha descrito estas vasijas, que se guardaban también, como hoy, en bodegas ó atarazanas, como entonces se llamaba, á los sitios y edificios destinados á este efecto y á otros almacenajes.

Hemos citado anteriormente el precio que en 1456 tenía el azumbre de vino, y vamos á dar sobre este punto algunas noticias interesantes que harán comprender todo el valor y la importancia que tenía en el siglo XV el negocio vinícola en nuestra ciudad. Hemos visto que el concejo dispuso que no valiera el vino más de seis maravedís el azumbre: y recordando que el maravedí de aquella época equivale á 15 maravedís de los nuestros, tendremos que valía la arroba entonces á poco más de 21 reales, que hace salir la bota de 30 arrobas á unos 42 pesos, según se denomina á la moneda imaginaria del valor de 15 reales, que se usa en nuestra localidad para el trato de compra y venta de vino. Este precio que es casi el mismo que actualmente tienen nuestros mostos, lo encontramos más ó menos elevado en los diferentes años de aquel siglo, y subiendo también en algunos hasta los tipos más altos que se han conocido en

nuestros días, para demostrarnos que en aquella época la importancia de los vinos de Jerez estaba á la misma ó mayor altura que la que tiene en la actualidad. En 1479, dice Benito de Cárdenas, que por la escasez de uva, pues fué efectivamente, segun otras noticias, año de malísima cosecha, valió el azumbre de vino á 40 maravedís, que equivale á mas de 141 reales la arroba y de 282 pesos la bota: precio que desde entonces no tenemos noticia de que se volviera á repetir hasta fines del pasado siglo, y luego hasta en estós últimos años, en que se vieron subir los mostos al mismo elevado tipo, con gran asombro del mercado y con la creencia de que el negocio vinícola no se habia hallado nunca en Jerez á tal altura: pero si en 1863, en que esto sucedia, se hubiera conocido el alza de 1479, así como los diferentes giros que, como iremos viendo, ha tenido este negocio en las distintas épocas, ni habria sido tanto el asombro, ni se hubieran tampoco formado los cálculos quiméricos que entonces tuvieron lugar: las lecciones de la historia hubieran enseñado que las excesivas altas y bajas de un género como el vino, son siempre efímeras y pasajeras, cuando no son motivadas por grandes acontecimientos que trastornen profundamente los giros de su comercio.

La alzada de 1479 no estuvo relacionada con ningún gran suceso, como no lo estuvo tampoco la de 1863, y como era natural pasó aque-

lla muy luego, recobrando el precio del vino el nivel que entonces le correspondia. Una disposicion oficial de 1480 nos dá una idea de lo que decimos, manifestándonos el valor que debieron tener en seguida los mostos de aquel año. Mandaba á la sazón en la ciudad un juez pesquisidor que habia venido con autorizacion real para hacer averiguaciones sobre la conducta del famoso corregidor Juan de Robles, contra quien habian ido á la córte á querellarse los veinticuatro Estéban de Villacreces, y Alvar Lopez y los jurados Pero Nuñez y Francisco de Vera, y el juez que era hombre de no vulgar inteligencia, se encontró á poco de su venida con que los pueblos comarcanos estaban apesados: inmediatamente dictó las mas acertadas disposiciones para prevenir el contagio, y entre ellas fué la de facilitar la adquisicion de alimentos y bebidas para las clases menos acomodadas, para lo cual mandó que «el pescado salado fuese á 4 maravedís y á 6 el otro, los huevos á 4 la libra, y *las uvas á maravedí la libra que valia á 3 blancas:*» y hé aquí como por este precio podemos deducir el que tenia el mosto en dicho año, pues equivaliendo cada blanca á siete maravedís y medio de los de hoy, y cada 60 arrobas de uva á una bota de mosto, sale el precio de este á 46 pesos la bota, que es, aunque algo mas alto, el mismo precio que vimos en 1456. Despues de la gran alza, los vinos, como era consiguiente, tuvieron que de-

crecer, pero nó de una manera escesiva, sino recobrando un tipo regular y por lo tanto sostenido, como lo demuestra, á mas del dato anterior, el precio de 1483, en cuyo año, dice Benito de Cárdenas, que *«las botas valieron á 1850 maravédís ó sea á 54 pesos largos, y esto porque indica que no hubo saca: circunstancia que nos manifiesta que este precio era un descenso accidental y que debieron haberse estado cotizando á un tipo mayor. Y no tiene esto nada de extraño, pues habia habido malas cosechas en algunos años anteriores, como lo fué el de 1479, en que las muchas lluvias de Mayo y luego continuos levantes y fuertísimos calores echaron á perder y quemaron todas las viñas; y el mismo año de 1483 fué tambien de cosecha pobre, porque en Abril cayó gran piedra y echó á perder muchas viñas, como así nos lo refiere el mismo citado Cárdenas. Mas todos estos accidentes no nos dan una explicacion del alto valor de los caldos de aquel tiempo, y vamos ahora á manifestar sus causas, que no eran otras sino el estado floreciente que tenia en nuestra ciudad el tráfico vinícola.*

Dos importantes vías de estraccion habia en aquella época para Jerez, la exterior y la interior, las mismas que hoy existen, pero más activa entonces la última de lo que es en la actualidad. Las guerras de la reconquista se hallaban concentradas en Andalucía al rededor del reino de Granada, y el ejército cristiano

constituía un grande y continuo mercado á donde iban á consumirse entonces nuestros caldos. Algunas actas de cabildo podrian sacarse en comprobacion de nuestro aserto, y asimismo relaciones históricas de aquella época que demostrarian el consumo grande de vino en nuestros ejércitos y el buen precio con que en ellos se pagaba. En 1483, talando el ejército real la vega de Granada, hubo allí escasez de vino y se pagó la azumbre á 2 reales, que valía á 31 maravedís de entonces el real y sale á más de 200 reales actuales la arroba: hecho que refiere Benito de Cárdenas, y que nos explica la alza que ántes hemos visto tuvieron los caldos de Jerez el mismo año. A este mercado se dirigia, pues, la via de extraccion interior de nuestro comercio vinícola, y debia ascender á gran suma la exportacion, pues las sacas y pedidos para el ejército eran frecuentes y de no poca cuantía. «En Junio de 1482, dice el referido Cárdenas que salieron por orden del rey á campaña los veinticuatro y jurados, 300 lanceros y 300 ballesteros, y 100 caballeros, estos últimos con el haber de 50 maravedís, 20 los primeros y 25 los segundos, y fueron á Loja, expedicion en que salió derrotado el monarca, pero para la cual, sigue refiriendo el mismo Cárdenas, se sacaron de la ciudad *1500 cargas de harina, 5000 arrobas de vino é vacas é carneros*. Vese, pues, la cantidad de caldo que salia en una sola expedicion, y por

ella podemos juzgar la importancia de esta exportación interior. Pero no era esta sola la vía de nuestro comercio, y como hemos indicado, la exportación se hacia también para el exterior, si bien no tenemos datos tan minuciosos para calcular sobre su importe. Una noticia conservada por el mismo Benito de Cárdenas, nos pone, sin embargo, en algún conocimiento acerca de este punto: al indicar el precio que tenía la bota de vino en 1483 y que ya dejamos antes apuntado, dice que esto era «porque no vinieron navíos de bretones ni de ingleses, porque tenían guerra con los vizcainos, sobre el cargar primero:» y hé aquí un dato importantísimo que nos manifiesta ya establecido nuestro comercio con Inglaterra y Francia, y que no debía ser poco considerable, cuando se disputaban la carga los buques nacionales y extranjeros: señal clara de que era el vino de Jerez ya muy buscado y que debía tener mercado abierto en todas partes, cuando en su comercio se ocupaban hasta los buques del país: y hé aquí una prueba más del floreciente estado de nuestra vinatería, en nada inferior al que hoy tiene, y acaso, comparando épocas, mucho mayor entonces. Es, pues, el siglo XV, la gran época de nuestra importancia vinícola, como lo fué en muchos sentidos del apogeo de la ciudad, y lo expuesto es una muestra palpable de que nada tenemos hoy sobre este punto que ofrezca gran novedad, sino es el haber vuelto afortunada-

mente á colocarse este negocio bajo las mismas favorables condiciones en que hace cuatro siglos lo tenían nuestros antecesores, sin otras diferencias que las consiguientes á los adelantos ó variaciones naturales entre una y otra época.

Escasas son las noticias que respecto á la localidad y en el asunto de la vinateria, poseemos del siglo XVI: pero debemos desde luego creer que el negocio sufriera algun quebranto, pues acabadas con el siglo XV las guerras de la reconquista, el gran mercado de los ejércitos permanentes desapareció de Andalucía, y por otra parte las guerras exteriores que con el advenimiento de la dinastía austriaca se les suscitaron á la nacion, nos cerraron muchos mercados extranjeros. Los buques ingleses ya no comenzaron á venir á nuestras costas sino en son de guerra, y lo mismo podemos decir de los franceses y de casi todas las naciones europeas y hasta con el continente próximo de Africa, porque á todas partes nos llevó la dinastía austriaca á pelear. Cierto es que entonces comenzaron á abrirse al consumo de nuestros vinos los puertos y mercados de la recién conquistada América, y aunque esto no era suficiente para mantener á su debida altura nuestro comercio, podia ser, sin embargo, un recurso para el sosten de nuestra vinateria, unido por otra parte á las numerosas expediciones militares de la época, que no podrian menos de llamar hácia sí al-

guñ consumo de caldos, como en comprobacion de ello puede recordarse el apresto hecho en 1580 para la conquista de Portugal, empresa para la cual se sacaron de Jerez 4,000 botas de vino, como así nos lo dice el historiador P. Rallon, en su conocida historia de Jerez, al exponer los sucesos de aquel año: y si bien es cierto que el valor de estas exportaciones no era adquirido por el comercio local, sino á largos plazos y cuando al arbitrario gobierno de la época le llegaba á convenir, no puede sin embargo negarse, que era en algun modo, á vista del abatimiento general que aquejaba entonces á todo el comercio de nuestro pais, un medio nada ventajoso, pero sí real y efectivo para el sostenimiento de la industria vinatera. La provision de nuestras armadas daba también lugar entonces á alguna saca de frutos y de caldos, y á este propósito debemos recordar un hecho lamentable y enlazado al asunto que tratamos, y que revela la manera arbitraria como se venia ejerciendo por entonces el poder: aprestábase una armada en el Puerto de Santa María, hácia 1582, y con el objeto de surtirla de vasijas para aguada, se mandaron sacar de Jerez todas las botas que servian para guardar el vino; como era natural, este suceso produjo la ruina de muchos cosecheros y la pérdida de toda una cosecha, pues dice el P. Rallon, que refiere en su historia este acontecimiento, que llegaron á valer los cascos más que el vino, y que por su falta

no pudo la cosecha recojerse: grande fué el quebranto, pero á pesar de este y los demás, la industria y comercio de los vinos se fué, aunque trabajosamente, sosteniendo; y no solamente así esto sucedía, sino que era tal la postracion á que llegaron los demás ramos de industria y agricultura en la ciudad, que el vino, á pesar de sus muchas quiebras, llegó á constituir en aquella época toda la riqueza de la poblacion. Así nos lo refiere el mismo ántes citado historiador Rallon, y así lo encontramos tambien completamente confirmado en las primeras noticias y ya mas abundantes que nos ofrece sobre el asunto el siglo XVII.

Hallábase en 1615 el camino y embarcadero del Portal (via por donde se extraian todos los frutos de Jerez) en un estado tan lamentable, que la ciudad tuvo que recurrir al rey pidiéndole arbitrios para su composicion: y en el memorial hecho al efecto, el concejo y los vecinos todos mas acomodados manifiestan terminantemente que la ciudad no tenia otra riqueza mas que la del vino: fundados en esto pidieron los arbitrios que fueron concedidos, y se impusieron sobre el mismo vino, aplicando 20 reales á cada bota de exportacion. En el mismo memorial que se halla inserto en las actas del cabildo correspondiente al 6 de Febrero de aquel año, se dice que habia en la ciudad mas de 4.000 trabajadores de viña, número que nos revela la estension nada escasa del viñedo, cuando podia dar

ocupacion á tantos brazos: y en los mismos libros de actas de cabildo en el correspondiente al año 1602, se lee al fólío 419 un acuerdo de fecha 2 de Octubre sobre tasacion de jornales, que nos explica en algun tanto la existencia de aquel número de jornaleros, pues viene á manifestar que no todos servian indistintamente para todo, sino que el trabajo estaba dividido y habia para cada labor braceros diferentes, como parece indicarlo los términos de la tasa que dice debian ganar.

RS. VN.

Los capataces (como han ganado siempre).	4
Los deserpiadores.	3
Los cavadores en la 1. ^a labor y dentro del rádio de una y media legua distante de la ciudad. . .	3 3/4
Mas allá del rádio dicho.	4
En la 2. ^a labor y dentro del referido rádio.	4 1/2
Fuera del mismo.	5
Podadores (segun han ganado siempre).	4
Vendimiadores dentro del rádio. . .	3
Fuera del mismo.	3 1/2

Se vé, pues, que la tasa no habla de deserpiá, cava, etc., sino de deserpiadores, cavadores, etc., como indicando que habia distintos

jornaleros para cada uno de aquellos trabajos, lo cual no sucede hoy, que indistintamente van á hacer toda clase de faenas: la tasacion nos manifiesta tambien, que el cultivo entonces de las viñas se hacia poco mas ó menos como hoy, y que es posible que en este punto no hayamos adelantado cosa de particular; y manifiéstanos tambien la diferencia de aquellos tiempos con los presentes, pues hoy gana un capataz 12 reales, por término medio, y los demás jornales fluctuan entre 10 y 20, habiendo llegado estos últimos años á valer un jornal de viña mas de 30 reales: y si hacemos notar que el precio del jornal sigue por lo comun el alza y baja de los vinos, podemos calcular, á falta de otras noticias, que el precio de los caldos en el siglo XVII seria probablemente un tercio del actual, valiendo poco mas ó menos la bota de 20 á 25 pesos, como así efectivamente lo comprueban algunos otros datos. Y véase la diferencia tan notable que esto ofrece con los precios del siglo XV y la decadencia que el negocio debió sufrir con los cambios tan radicales como poco afortunados que sufrió nuestra nacion bajo el gobierno de los reyes de la Casa de Austria.

La cosecha de vino era entonces de 300.000 arrobas, dice el P. Roa, que publicaba su historia de Jerez en el año de 1617, y la exportacion de vinos ascendia á mas de 200.000 arrobas, segun aparece de un acta de los libros de cabildo de 1643, en el cual consta que desde 14 de Mayo

de 1642 á 30 de Junio del 43, se exportaron de la ciudad 9.425 botas de vino y de vinagre, que equivalen á 272.750 arrobas de caldo. Los vinos entónces se exportaban en mostos y comprábanlo negociantes nacionales y extranjeros, y Sanlúcar y el Puerto de Santa Maria vendian sus productos con mas crédito por la facilidad mayor de embarque, encontrándose el vino-mosto de Jerez en grande depreciacion, ocasionada principalmente por la dificultad de los transportes. Habia necesidad de ir al Portal por un camino en pésimo estado, aun cuando para su mejora ya dijimos que se habia concedido un arbitrio en 1615, y habia que llevar los caldos por un rio de difícil navegacion, y estos graves obstáculos ponian un dique insuperable á nuestro comercio: la ciudad comprendia en este punto sus intereses, y necesitando á todo trance ponerse en comunicacion fácil con el mar, ideó varios proyectos de obras importantes que hubieran desde luego producido inmensos resultados: se trató de canalizar el Guadalete, de acercarlo á la ciudad y de ponerlo en comunicacion con el Guadalquivir, y se hicieron estudios y gestiones para ello: pero la constante oposicion de Cádiz y Sevilla, de Sanlúcar, del Puerto de Santa María y de todas las poblaciones de la costa, lograron impedir su realizacion: solo pudo llevarse á cabo y en medio de mil pleitos y contrariedades, un pequeño canal de comunicacion entre el Guadalete y

el rio San Pedro, sobre cuyo asunto existe un curioso impreso del año de 1648, que se titula «*Discurso demostrable en desengaño de las causas que dieron motivo á abrir la comunicacion de el Sálado al rio Guadalete,*» dado por el gobernador D. Francisco Dávila y Lugo, y á pedido de la ciudad y por auto de su corregidor D. Pedro Fernandez de Contreras, y en cuyo impreso, que hemos tenido ocasion de examinar en el archivo municipal de esta ciudad, se encuentran algunas noticias importantes para el asunto que tratamos. «*Consta este rio desde el Portal á su boca, dice el citado impreso hablando de las dificultades de navegacion del Guadalete, de muchos bajos que obligan á cada uno á alijar las pipas de vino que es el principal fruto que se carga, y como lo ordinario es cuando apenas están hechas, porque con el hervir no rompan las pipas ó botas, que son vasijas de madera fabricadas por toneletería con arcos de mimbre y algunas con arcos de hierro, le dejan por respiradero un corchuelo con un taladro en medio dél con su tarugillo, que con facilidad se quita ó salta con las embarcas y desembarcas; y como se conducen las pipas ó botas por el agua, muchas veces se hinchen de ella y se estrañá y hacen caliche los vinos con que han bajado y bajan de precio los de Jerez respecto de los de Sanlúcar y el Puerto, tanto con de 20 á 25 y 26 ducados en que vá á decir mas de 20*

y 22 por ciento. Véase, pues, aquí, confirmado el embarque de vino en mosto y confirmado también y aun más ínfimamente el precio que antes dijimos podían tener en esta época, deducido por la tasa de jornales, así como también la gran justicia con que la ciudad pleiteaba por la mejora de sus vías de comunicación.

Quédanos el dar respecto á la época de que tratamos, alguna noticia sobre el carácter de nuestros vinos de entonces, y desde luego podemos decir que ya no se menciona el tinto del siglo XV: pero sí que eran muy estimados los vinos de color. Sebastian Marocho, jerezano que vivió en la segunda mitad del siglo XVII y primera del XVIII, y que nos ha dejado un importante manuscrito de sucesos de su tiempo, que posee D. Manuel Ponce de Leon y Alderete, y copia que hemos tenido á la vista de nuestro distinguido y erudito amigo el Sr. D. Francisco Perez de Grandallana, nos dá sobre este punto una noticia que comprueba lo que acabamos de decir. Refiriendo en 1658 la manera como entonces se festejaban los bautizos, dice, «que usaban garbanzos tostados los pobres y pasas de sol y avellanas los ricos, y en ambos *ricos vinos y mientras mas colorado el vino mas estimado*: la nobleza usaba bizcotelas de las monjas de Espíritu Santo, panales de rosa de las de Gracia y calabaza de Madre de Dios, agua de nieve y *vino colorado como queda dicho.*» Véase, pues, como decíamos, que entonces se estimaban los vinos

por su color, y vese tambien cómo han mudado los tiempos, pues hoy, como es sabido, los vinos de color están en muy poca estima. Dedúcese tambien de la curiosísima noticia de Marocho, que los vinos se guardaban y añejaban en el siglo XVII, porque así es como los vinos blancos espontáneamente se doran y coloran, y hace creer que aquella preferencia hacía el color, la motivase el que este llevara consigo la cualidad de la añejéz: debian sin embargo ser escasos los almacenados, porque ya hemos visto que entre la exportacion y la cosecha no restaba mucha suma, y hay tambien memoria de que entonces se hacian algunos arguardientes que se exportaban asimismo para el exterior, y esto naturalmente haria consumir algun mas vino: y como por otra parte los caldos se exportaban en mosto, tampoco podia tener gran aliciente el añejamiento, por cuya razon creemos sería poco el vino que se conservara en las atarazanas de este tiempo. Hay, sin embargo, memoria de algunas bodegás notables de entonces, y entre ellas podemos citar la de los frailes de Santo Domingo, que debian tenerla muy bien provista, pues dice el citado Marocho, que en el año de 1662 salió de dicho convento una lujosa procesion del Córpus Cristi, en la dominica infraoctava, y que para mayor festejo pusieron en el rincon de la portería del convento una fuente de vino, de lo mejor que los frailes tenian en su bodega: prueba clara de que cuando tal

hacían debían tener aquella provista con abundancia.

Y ya que hablamos de frailes y procesiones y porque se halla en relacion con nuestro asunto, diremos que en el año de 1640 sufrieron nuestras viñas una plaga de pulgon que las iba asolando de tal modo, que acudió la ciudad en rogativa á la Virgen de la Merced, saliendo con este motivo una procesion general de aquel convento: y se dice que por este acto de piedad desapareció la plaga y hasta se consiguió buena cosecha: cuya noticia se refiere, entre otros prodigios obrados por intercesion de la misma Virgen, en la edicion de la *Novena de Maria Santísima de la Merced*, hecha por el presbítero mercenario D. Francisco Javier Lomas, é impresa en Jerez año de 1854.

Una industria muy antigua en la poblacion, y hoy ya olvidada en ella, la encontramos en el siglo XVII, figurando en nuestro comercio con una verdadera importancia: esta industria es la de las pasas, á que probablemente dedicarían sus viñas los árabes jerezanos, y de la cual hubo siempre en nuestra localidad un activo tráfico, mencionándose en el siglo XV por Benito de Cárdenas, el que nos dá cuenta de haberse perdido la cosecha de ellas porque se mojaron en el año de 1483. En el siglo XVII se encuentra en las actas de cabildo del año 1643, una noticia de lo exportado en aquel año, que ascendía á 3250 quintales: cantidad que revela toda la im-

portancia que tenia entonces esta industria, a-
neja á la vinicultura, y de la cual aun se con-
servan algunas noticias sobre su existencia has-
ta principios del presente siglo, en que ha de-
jado de ser objeto de especulacion. Tenemos,
pues, del siglo XVII una abundante cosecha de
noticias mas esplicitas ya en algun sentido que
las de los siglos anteriores, y mas esplicitas y
abundantes las hallamos en el siglo XVIII, de
que nos vamos á ocupar.

La decadencia de valores que hemos visto
en los vinos de la época que acabamos de re-
señar, continúa en el siglo XVIII, durante su
primera mitad. El ya ántes referido Sebastian
Marcho, dice hablando del año 1728, que fué
año de tanto calor que se quemó la uva y se
cogió tan poco mosto, que valió la bota á 36 pe-
sos, *cosa que nunca se habia visto*. Los años
secos y calorosos no son los mas apropósito
para la abundancia, aunque sí para la buena
calidad de los caldos, y las noticias, que so-
bre este punto se conservan, manifiestan que las
cosechas abundantes han sido por lo comun en
los años de buenas lluvias. Así sucedió en el de
1709 y en el de 1737, que dice el citado Mar-
cho, fueron años de mucho vino, así como muy
escasos de trigo, y que fueron uno y otro acom-
pañados de muchas lluvias. Sabido es que el
primero de 1709 fué tan escaso de granos que
hubo hambre y ocurrió la epidemia mayor que
se cuenta en dicho siglo. Si á estas calamida-

des agregamos la guerra dinástica que suscitó, á su advenimiento á la corona de España, la dinastía de Borbon, al principiar el siglo XVIII, nos explicaremos el decrecimiento en que siguió por entonces todo nuestro comercio, y consiguientemente la depreciacion de los vinos, que como hemos visto, habia llegado al punto de considerarse un precio extraordinario el de 36 pesos por bota: y aquí debemos dejar apuntado, ya que nombramos esta moneda, que desde esta época es cuando aparece el peso jugando en el tráfico vinícola de Jerez, no habiéndose usado antes, como lo demuestran las citas de valores que llevamos literalmente mencionadas.

La paz que disfrutó la nacion despues del reinado de Felipe V, y el impulso que las artes, la industria, las letras, el comercio y la agricultura recibieron del gobierno inteligente de Carlos III, se reflejaron tambien en nuestro comercio vinícola, que llegó á tener en esta época un nuevo período de apogeo: el precio del vino, que lo hemos visto á 30 pesos bota en el comienzo del siglo, lo encontramos elevado hácia fines del mismo desde 40 á 120 reales la arroba, ó sea de 80 á 240 pesos la bota y á 75 reales, por término medio, la arroba de vino de extraccion, segun nos manifiesta el Sr. D. Antonio Ponz, hablando de Jerez en el tomo 17 de su *Viaje artístico*, impreso en el año de 1789. El negocio de extraccion lo hallamos ya tambien planteado de una manera distinta, pues los caldos

no se exportaban ya en mosto como en el siglo XVII, ni venian por ellos negociantes de otros puntos, sino que se conservaban y se hacian vino, y se exportaban directamente á los mercados consumidores: la ciudad comenzó á ser un centro de exportacion vinícola general y principiaron á establecerse en ella algunas familias extranjeras que traficaban en este negocio, como lo fueron las de Haurie y Gordon, que aun subsisten actualmente dedicadas al mismo tráfico é industria. La exportacion se hacia para el extranjero y para nuestras posesiones de América y de Africa y para los pueblos limítrofes de nuestra provincia: la exportacion al extranjero ascendia en 1784 á unas 4000 botas, y en 1788 á mas de 5000, calculándose las cosechas de dichos años en unas 15 á 16000 botas, de las que una parte, la de calidad más inferior era consumida en la obtencion de aguardientes y vinagres y al escedente sobre la esportacion al extranjero se le daba salida en el surtido para América y para Africa é interior de la península, y para el consumo local y sostenimiento de los almacenajes destinados á la conservacion y cria del vino. Nuestras noticias en este punto no nos dan detalles suficientes para poder precisar con exactitud esta distribucion de nuestro producto vinícola, y solo indicaremos aquello que haciendo relacion al asunto nos es más conocido. De los libros de actas de cabildo hemos tomado una nota sobre el consumo de

vino en la localidad, que aunque referente solo á algunos años, podrá dar una idea de lo que por esta parte se absorvía de la cosecha: segun dicha nota consumieron las tabernas de Jerez

en 1729	610 1/2 botas.
1730	1232
1731	1123 1/2
1732	990
1733	999 1/2

Suponiendo que este consumo deberia tener un aumento hácia los años antes referidos, por el ensanche y mayor bienestar que en ellos alcanzó la poblacion, no haríamos un cálculo exajerado elevando para entonces las cifras hasta 1.500 ó 2.000 botas, y tendríamos entonces con esto y con la exportacion al extranjero, un consumo de 6 á 7.000 botas de las 15 á 16.000 en que hemos dicho se calculaba la cosecha: la exportacion á América de que se hace siempre mencion en todos los escritos y documentos que espresa ó incidentalmente se ocupan por esta época del asunto ó de cosas referentes á nuestra ciudad, deberia indudablemente absorver otra parte considerable, y con esta y la pequeña parte de exportacion al interior y lo consumido en el vinagre y aguardiente, es de creer que se absorvieran en su mayor parte las 15 ó 16000 botas de cosecha, restando para el almacenado de conservacion puramente lo necesario. Alguna otra noticia que ahora seguidamente indicaremos, comprobará mas esplicita-

mente esto, y ántes y pues que hemos hablado del almacenado, dejaremos apuntado que segun la estadística oficialmente formada en el año de 1754, habia en Jerez entonces 440 bodegas, que hácia fin del siglo se hubieron de aumentar en algo más, pero que no todas servian para almacen de nuestros propios vinos, como ahora manifestaremos.

El Príncipe de la Paz, ministro á quien en medio de sus fatales desaciertos políticos no puede negarse que tuvo fecundas miras hácia la prosperidad de la nacion, dirigió en Real órden de 1798 un interrogatorio á la Real sociedad económica jerezana, pidiendo diversas noticias sobre ella y sobre los medios que podrian adoptarse para el sosten de su cometido, y el presidente de ella, que era á la sazón D. Francisco Javier Virués y Spínola, contestó al célebre ministro con un lucido informe, que constituye un documento interesante bajo muchos puntos de vista. En este documento, que ha sido con acierto publicado por el Sr. D. Manuel Bertemati en su erudita *Memoria histórico crítica de la Real sociedad económica jerezana*, dice el citado Virués que para cubrir los auxilios pecuniarios que la sociedad necesitaba, se le podria proporcionar un arbitrio «del cobro, dice, que este cuerpo hiciera de 20 reales por cada bota de 30 arrobas de las que se introducen en esta ciudad bajo el pretesto de almacenado y sirven para que mezclándolo con el esquisito vino de

Jerez no tenga esta la opinion que tenia por su pureza y finura, como lo dijeron varios ministros de nuestra córte en las del Nórte al Exmo. Sr. Conde de Floridablanca, quien se sirvió preguntar á esta sociedad la causa de no ser los vinos de Jerez como eran antes.»

Por este párrafo se vé, pues, lo que deciamos antes de que no todas las bodegas de la poblacion, servian solo para nuestros vinos, y se vé tambien una prueba de lo suficiente que debian ser entonces nuestras vías de exportacion vinícola para poder dar completa salida á nuestras cosechas, cuando vemos que lo eran para consumir tambien caldos de otros puntos: y vése tambien como el mismo párrafo comprueba lo que hemos dicho de hallarse ya Jerez principiando á ser un centro de comercio general de vinos, puesto que no se exportaban solo los de la localidad, sino los que acudian ó se importaban de otros puntos diferentes: pero desgraciadamente, sin embargo, esta exportacion comenzó á hacerse de una manera inconveniente mezclando unos vinos con otros y exportándolos todos bajo el nombre de vino de Jerez, y la consecuencia natural de esto fué la depreciacion del crédito de nuestros vinos, como se manifiesta en el párrafo citado, que nos dá sobre este punto noticias por demás importantes y que no deben ser perdidas de vista: la primera condicion de todo buen comercio es la verdad, y si alguna vez el interés particular puede salir sin

ella favorecido, á la postre todos sufren las consecuencias del error.

Los vinos españoles en competencia con los portugueses absorbían entonces casi todos los mercados consumidores, y el establecimiento de casas extractoras en nuestra ciudad pudiera haber hecho á la población un centro general de demanda para una gran parte de los vinos nacionales: pero el mal giro que entonces se tomó sobre el negocio, impidió el que se llegara á obtener este gran resultado. De todos modos, sin embargo, es menester convenir en que la época á que nos vamos refiriendo, constituye en la historia de nuestra vinatería un gran período de progreso, y basta para ello que recordemos como en el siglo XVII, siendo la exportación mayor que entonces, los caldos sin embargo valían menos, porque su extracción se hacía en mosto, y en otra parte quedaban los beneficios del negocio de añejamiento y cria del vino y de su exportación en esta forma directamente para los centros comerciales de consumo en el exterior. Al siglo XVIII debemos indudablemente este adelanto de nuestra vinatería, adelanto que vino á reanimar y constituir la mayor y más importante riqueza de la ciudad, porque ella era también la que más se había salvado del sistema amortizador de aquellos tiempos. Las viñas eran lo único de nuestra propiedad é industria agrícola que menos había caído en poder de las manos muertas, co-

mo lo manifiesta la estadística ya mencionada de 1754, según la cual, de 9,112 aranzadas que había entonces de viñedos, pertenecían á manos libres 7.321, al paso que de 253.797 aranzadas dedicadas á las demás explotaciones agrícolas, pertenecían á manos muertas 228.110, proporcion exorbitante que nos dá una idea del triste estado de nuestra propiedad agrícola de entonces, así como también nos dán alguna razón las cifras referentes al viñedo, del porqué en parte esta riqueza se movía mas en nuestra ciudad y porqué venía y ha venido siendo la de preferente atención en ella.

No debió desde la fecha de la estadística citada adelantar gran cosa la extensión del plantío de nuestras viñas, pues en el *Memorial ajustado* sobre restitución á Jerez de la silla asidonense, impreso en el año de 1798, se exponen los productos de las rentas de los diezmos en Jerez, correspondientes á varios años, y en ella se manifiesta que la del vino perteneciente á la mitra de Sevilla había producido

en 1778.	65.323 reales.
1779.	82.100 »
1780.	98.344 »
1781.	96.500 »
1782.	51.600 »

y asimismo que la renta del mismo diezmo correspondiente á la Colegiata en los cinco mismos años, había producido 56,916 rs., cuyas cifras manifiestan lo que hemos dicho, pues representan

cantidades que nos inclinan á considerar muy exiguo el producto de nuestros viñedos, por mas que los cálculos de comparacion con el probable plantío entonces existente, segun todas las noticias estadísticas, nos hagan sospechar en estos datos ó una gran ocultacion de renta ó una muy tolerante ó poco acertada administracion; pero de todos modos son siempre una prueba de que el viñedo no aumentaba, y así lo comprueban otras noticias, pues consta que en 1784 solo habia unas 8.000 aranzadas de viña, cifra igual y aun menor que la de 1754. Así mismo era menor la produccion en este siglo que lo habia sido en otras épocas, como así lo aseguran Bartolomé Gutierrez y otros escritores é historiadores de la poblacion.

Aun no tenemos todavia datos precisos para hablar algo de los vidueños que se criaban en Jerez ni en esta época ni en las anteriores, asunto sobre el cual serian interesantes algunas investigaciones; pero al principiarse el presente siglo nos suministra sobre este punto noticias bastante completas el sábio Rojas Clemente, en su tan célebre y conocida obra *Ensayo sobre las variedades de la vid comun, que vegetan en Andalucia, impreso en Madrid el año de 1807*. Sobre unas 43 especies de vidueños cita Rojas Clemente, como existentes en Jerez, de entre las que en su obra describe, cuyas 43 especies son las siguientes:

Listan comun ó palomino blanco.

Id. ladrenado.
Palomino negro.
Mantuo castellano.
Id. dorado.
Id. de pilas.
Id. laeren.
Id. cordovi.
Jaen negro.
Id. blanco.
Mollar negro.
Albillo castellano.
Id. negro.
Id. pardo.
Verdaguilla.
Abejera.
Malvasia.
Tintilla.
Beba.
Calona.
Rabo de vaca.
Pedro Ximenez.
Ximenez loco.
Perruno comun.
Id. negro.
Vigiriega comun.
Id. negra.
Agracera.
Id. de Soto.
Melonera.
Ferrar.
Calona.

Quebrantatinajas.
Santa Paula.
Moravita.
Uva de Loja.
Almuñécar.
Boton de gallo.
Id. negro.
Moscatel menudo gordo.
Id. gordo morado.
Cañocazo.
Uva de rey.

De estos vidueños es difícil averiguar el origen ó procedencia, y entre ellos indudablemente se encuentran los antiguamente cultivados en la poblacion: algunos manifiestan en su mismo nombre la procedencia, como sucede á la uva de Loja y la Almuñécar, y aun acaso tambien á los Jaenes y á los Albillos y Mantuos, que pudieron ser procedentes de Castilla: el Pedro Ximenez es sabido que aunque originario de Madera y Canarias, fué traído á España en el siglo XVI, de las orillas del Rin, y la Malvasía, acaso tenga procedencia catalana. De la época de los árabes deben datar tal vez el cultivo del Quebrantatinajas, la Moravita, Santa Paula, la Agracera, Terrar y algunos otros vidueños que formarían los antiguos emparrados, como hoy tambien apenas se encuentran mas que en esta forma: al antiguo comercio de la pasa, que data indudablemente tambien de la época de los árabes, se destinarian indudablemente las vides

llamadas datileras, como lo son el boton de Gallo, la Loja y la Almuñécar, y tambien el Moscatel, cultivados principalmente en parras, y es de creer gran antigüedad en nuestro territorio al Mollar, aun muy estendidos en nuestros pagos de arena, y del cual probablemente, como de los Jaenes y la Tintilla sobre todo, se confeccionaría el vino tinto que hemos visto antiguamente celebrado. El Palomino, el Perruno, Cañocazo y los Mantuos, han debido ser los originarios de nuestros vinos blancos, juntamente luego con el Pedro Ximenez, que eran los vidueños que componian principalmente la mayor parte del plantio, manifestándonos Rojas Clemente, que se hallaban en su tiempo las viñas de Jerez plantadas por hileras, alternando con el Ximenez que formaba una octava parte del plantio, el Palomino que constituía una mitad, y el Perruno en una tercera parte con manchas de Albillo, Cañocazo y Mantuo, y cepas salteadas de los demás vidueños, siendo el Mollar el que constituía las tres cuartas partes de los plantios en arena, donde así mismo abundaban los Mantuos. Esta distribucion de los vidueños existente en el pasado siglo y principios del actual, se halla modificada al presente, habiéndose generalizado aun mucho mas el Palomino y disminuido el plantel de las otras especies. Sentimos no haber podido tener á la vista los importantes trabajos de nuestro ilustre naturalista Boutelou; principalmente su memoria sobre el viñedo de

Sanlúcar y Jerez, que nos daría una completa idea de lo que nos vá ocupando: pero con gran sorpresa nuestra hemos visto que tanto de los escritos de Boutelou como de la obra citada de Rojas Clemente, apenas existen ejemplares algunos en Jerez: en cambio nos ha sido fácil ver aquí varias obras en idioma extranjero, muchas de ellas inglesas, que hablan y se ocupan de nuestros vinos y nuestra agricultura vinícola, con gran copia de inexactitudes y á veces tambien hasta de necedades.

Nos hallamos ya de nuestra rápida escurcion histórica en los primeros años del presente siglo, época sobradamente conocida, y vamos á dar respecto á ella algunas breves noticias, dejando para otros el que la completen con mas detalles, como hemos hecho igualmente respecto á las demás épocas anteriores. Nuestro comercio vinícola ha presentado en este siglo diversas alternativas, pero casi puede decirse que su marcha ha sido casi siempre progresiva: el movimiento iniciado en el siglo anterior debió continuar prósperamente en los primeros años del presente, y nada nos lo prueba tanto como las exajeradas noticias que de él y de nuestra agricultura vinícola nos suministra un escritor inglés, Mr. Jacob, que viajaba por el mediodia de España hácia el año de 1809, y el cual dice que nuestra cosecha de entonces era de 40,000 pipas, y que de estas se consumian 25,000 en Cádiz, Jerez y otros puntos próximos, y que

las 15,000 restantes se exportaban á varios países, de entre los cuales Inglaterra consumía 7,000 botas. Es indudable que estas cifras son inexactas y exajeradas; pero no lo es menos tambien que el viajero inglés no las hubiera estampado en su obra *Travers in the south of spain in the year 1809*, sino hubiera encontrado nuestra industria y comercio de vinos en un estado floreciente. Y así era efectivamente, pues en los años de 1808, 9 y 10, la exportacion de vinos españoles solo para Inglaterra, fué de más de 20,000 botas cada año, y de estas una gran parte era de vino de Jerez: mas ocurría esto cuando se iniciaba y tomaba cuerpo nuestra gloriosa lucha de la independendencia, y no es de investigar lo que durante ella ocurriera á nuestro comercio, porque bien se adivina fácilmente el trastorno que todo hubo de sufrir: el comercio de vinos bajó, como era consiguiente, y la exportacion de los vinos españoles á Inglaterra, á pesar de que era una nacion con quien estábamos no solo en paz, sino aliados, descendió desde 20,000 botas hasta 4,000 que fué el total de la exportacion de 1811, segun datos que se consignan en la obra de Al. Henderson, titulada *The history of ancient and modern Wines*, (Lóndres 1824) obra bastante curiosa y de la cual tenemos á la vista un ejemplar perteneciente al Sr. D. Pedro Domecq.

Pasada que fué, sin embargo, aquella grande crisis, y entrada la nacion en un período de

pacíficas relaciones exteriores, aun cuando de grandes revueltas intestinas, el negocio de nuestros vinos comenzó nuevamente á prosperar. En 1818 el plantel del viñedo jerezano, segun el censo oficial de la riqueza de dicho año, ascendia á 8,335 aranzadas, y el producto se calculaba en 450.000 arrobas de vino, constando por lo que nos manifiesta Miñano, en su *Diccionario geográfico*, que desde 1817 á 1823, se exportaron de nuestra ciudad por término medio 7,000 botas cada año. Esta exportacion fué aumentando sucesivamente, siendo en 1824 de 11,670 botas y de 14,809 en 1825, cuyo año fué sin embargo de muy pobre cosecha, pues solo se cogieron 360.000 arrobas de mosto, y de estas habia almacenadas como vinagre al año siguiente, 40,000.

Por esta época habian venido á establecerse en Jerez varias familias procedentes de las revoluciones americanas, y principiaron á emplear sus capitales en vinos y viñedos, lo que dió lugar á una casi revolucion en el mercado: los precios de los mostos se elevaron valiendo en 1824 y 25 á 90 pesos bota, y á 100 y 120 en los años sucesivos hasta el de 1830: la aranzada de viña llegó tambien á valer hasta 20,000 reales, precio máximo que puede decirse vale en la actualidad, y se comenzaron á labrar ostentosas bodegas que en 1837 ascendian á más de 513, siendo esta la época en que puede decirse que principiaron los almacenistas, divi-

diéndose el negocio entre las tres clases que hoy lo explotan, cosecheros, almacenistas y extractores. A favor de esta alza de valores, que como dice Portillo, en sus *Noches jerezanas*, escandalizó entonces á la poblacion, se hicieron multitud de nuevos plantíos, creyendo que aquel movimiento no habia ya de descender: pero sucedió tan al contrario, que muy pronto vinieron todos los precios en baja, llegando á venderse la bota de mosto en el año de 1839, á 8, 10 y 15 pesos, y el de mas superior calidad á 30. La causa de esta baja tan considerable no fué otra sino la mucha abundancia de las cosechas, que en 1838 llegó á ser tal, que no habia brazos bastantes para cojer uva, ni vasijas suficientes para encerrar el mosto; al mismo tiempo habia aumentado la produccion con el nuevo plantío, y por otra parte los caldos habian venido siendo de calidad satisfactoria, por provenir la abundancia del exceso de las lluvias de aquellos años, entre los que se contó tambien el de la primera epidemia de cólera, año de 34, que dió una cosecha de pésima calidad: estos motivos fueron los causantes de aquel descenso, que no puede explicarse de otro modo, porque la exportacion de vinos habia venido en tal aumento, que en el mismo año de 39 habia llegado hasta 18,000 botas, cifra para entonces por demás considerable, pero que era consecuente al aumento progresivo de los años anteriores. Véase la cifra de lo exportado desde el año 30 hasta el re-

ferido, en comprobacion de nuestro aserto.

1830—12245

1831—12728

1832—12628

1833—15341

1834—15563

1835—13787

1836—16512

1837—13175

1838—15977

1839—18861

El precio de los mostos, pasadas las causas antedichas, principió á adquirir un tipo mas regular, y en 1843, año de cosecha muy excelente, se vendió ya la bota á 60 pesos, sosteniéndose á esta altura en 1844 y 45, apesar de que en estos años la extraccion no tuvo aumento, habiendo sido:

En 1840—17001 botas.

1841—14778

1842—12413

1843—14296

1844—17584

1845—18535

1846—17641

y en 1847—16276

En estos dos últimos años hubo tambien un

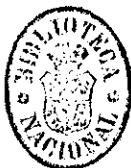
gran descenso en los precios, pues en el 47 se vendieron los mostos á 33 pesos y á 34 en el siguiente de 48, en el cual la extraccion fué de 17,369 botas, y la cosecha de buena calidad, al contrario de 1847 y lo mismo en 1846, en que fueron los caldos malos y abundantes, por las lluvias que los acompañaron. El año 49 subió el precio del mosto á 40 pesos y la extraccion subió tambien á 20,585 botas, y desde este año hasta el presente, el aumento, tanto en la exportacion como en los precios de los mostos, puede decirse que ha venido siendo constante, como lo manifiestan las listas publicadas sobre la extraccion, y que aun cuando conocidas no creemos demás el dar aquí su reproduccion desde el año 1850, hasta el cual ya hemos dado noticia, añadiéndoles el precio próximamente máximo del mosto de cada añada:

Años.	N.º de botas exportadas.	Precio del mosto.
1850	22.457	44 pesos.
1851	20.647	50
1852	20.530	56
1853	30.101	51
1854	29.270	60
1855	26.621	49
1856	30.407	78
1857	26.588	72
1858	16.194	72
1859	25.322	72

Años.	N.º de botas exportadas.	Precio del mosto.
1860	30.725	100 pesos.
1861	29.772	110
1862	32.789	170
1863	38.720	237
1864	36.941	160
1865	30.431	100
1866	36.638	80
1867	42.181	110

Se vé, pues, que con ligeras alteraciones, el aumento mencionado ha sido constante, si bien aparece una baja en 1855, ocasionada por la presencia del oidium, que principió á afectar en dicho año á nuestro viñedo y desde cuya época no ha dejado de existir, con mas ó menos daño, siendo inútiles cuantos medios han sido empleados para conseguir su completa desaparicion, si bien está comprobada la utilidad del azufrado contra su desarrollo y desenvolvimiento y con ventaja sobre la lavadura con la infusion de cebolla albarrana, ó en su defecto otras plantas, que propuso en nuestra ciudad el antiguo profesor de farmacia, D. Francisco Malvido, en su obra *Orígen, historia y curacion del oidium tuckery* impresa en Cádiz año de 1856.

La alza de precios siguió despues creciente, y en 1863 llegó, como se vé en la anterior lista, hasta 237 pesos la bota, precio que ya



hemos mencionado hablando de los vinos del siglo XV, y el cual produjo en la poblacion un escándalo mayor que el que menciona Portillo, y ya hemos referido como consiguiente á la alza de los años 24 y subsiguientes. Los vinos de Jerez tienen su tipo de valor marcado en la historia de su tráfico y comercio, y toda alza ó baja que se sale de sus límites extremos, es fugaz y pasajera: en todos tiempos han venido fluctuando el precio de nuestros caldos desde 20 ó 30 pesos hasta 80, 100 ó pocos más, lo mismo en la presente época que en los siglos anteriores, segun ha podido verse en la serie de datos que sobre este punto hemos dejado consignados. La de 1863 no podia ser bajo ningun concepto sostenible, y no fué más que una exagerada expresion del movimiento de prosperidad pasajera que produjo en la nacion la multitud de causas accidentales que se reunieron entonces al efecto, y que dieron lugar en todas partes á un verdadero delirio mercantil: la gran masa de metálico que hicieron rodar las obras públicas de entonces, iniciadas con la precipitada construccion de nuestros ferro-carriles y las ventas á plazo de la desamortizacion, que elevaron la propiedad á tipo de precios fabulosos, hicieron descender el valor del monetario, dieron gran mérito al papel, y consiguientemente un abusivo valor al crédito, que vino á producir, como era natural, el quebranto y los conflictos que de su abuso se sigue siempre: todo

entonces salió de su centro natural y en Jerez adquirió todo un valor tan imaginario, que nada lo demuestra tanto como el haber llegado á ganar un jornalero de viñas dos duros diarios: se creyó sin duda alguna que aquello era la feliz llegada á una nueva edad de oro en que la Providencia habia querido para en adelante colocar á la humanidad: mas bien pronto vino, sin embargo, el desengaño y á aquella escesiva alza sucedió inmediatamente la baja que le correspondia, y que gracias al estado floreciente de nuestra exportacion vinicola, no fué en esta vez tan depresiva como la hallamos en otros tiempos en que tuvieron lugar hechos análogos.

El entusiasmo vinatero de aquellos años dió lugar tambien, como en los años anteriores al de 30, á un nuevo aumento de plantacion en el viñedo, que segun la estadística de 1851, era de 12,369 aranzadas, y en la actualidad no baja de 14,000, aun cuando todavia no figuran como en producto para el censo oficial de la riqueza imponible, mas que 12,813. Esta masa de viñedo no viene dando una produccion muy abundante, principalmente desde 1855, en que las cepas se afectaron del oidium, y si ha habido alguna cosecha grande como lo fué la del 61, en cambio la calidad de su producto fué muy mala. Tambien la plaga del pulgon acaba de destruir la mayor parte de la cosecha del pasado año de 67, que ha sido casi una mitad de lo que de ordinario se recoge.

Nos estamos ya ocupando mas bien que de historia, del estado presente de nuestras viñas, y todo lo que ya pudiéramos decir sobre ellas y el comercio de los vinos, pertenece exclusivamente á la actualidad: nada, sin embargo, seria mas á propósito para dar terminacion á nuestro escrito, que el hacer una descripcion de este estado presente: pero por breve que esto fuera alargaria ya demasiado nuestro trabajo, y le daria dimensiones más apropósito para otra forma de publicacion que acaso intentaremos: damos pues por el pronto terminado nuestro intento, que no ha sido otro sino el hacer ver lo que nuestras viñas y comercio de vinos han sido en todos tiempos: las noticias á grandes rasgos y con salteados detalles que hemos ido esponiendo, podrán dar lugar á que otros, como deciamos al principio, esclarezcan con más competencia este asunto, cuyo estudio, bajo todos puntos de vista, debe interesar altamente á la ciudad, como que constiluye toda la base de su riqueza y su importancia.

Aquí terminábamos nuestro escrito publicado en las columnas del GUADALETE, y debemos dejar aquí consignado nuestro reconocimiento á su inteligente director el Sr. D. José Bueno y Nuesa, por la deferencia con que nos ofreciera para el objeto su distinguido periódico. Continuando ahora bajo la forma de folleto el fin de nuestro trabajo, cumpliremos nuestra idea con una breve descripcion del viñedo jerezano, enu-

merando los pagos en que se divide, con los caracteres que á cada uno corresponden, y dando una idea del cultivo y plantacion de nuestras viñas con la descripcion de cada uno de los vidueños mas comunes: así mismo daremos noticia de nuestras diferentes clases de vino y de su método y sistema de formacion y conservacion y estado é influencia de su comercio en la localidad, con lo que creemos quedará consignado en este trabajo todo lo que mas importantemente puede conducir á conocer el centro vinícola que constituye nuestra localidad.

**ESTADO ACTUAL DEL VIÑEDO JEREZANO: BREVE
IDEA DE SUS TIERRAS, VIDUEÑOS Y SISTEMA
DE PLANTACION Y DE CULTIVO, ASI COMO DEL
MOVIMIENTO QUE IMPRIME Á LA RIQUEZA DE
LA POBLACION.**

Compónese actualmente el viñedo jerezano de unos 28 millones de vides, que ocupan, como ya anteriormente dejamos indicado, unas 14.000 aranzadas ó sean 6287 hectáreas de tierra casi llana por la parte que se estiende desde el ruedo de la ciudad hácia su lado N. y N. E. y accidentado por el N. O., S. y S. E. formando cerros, colinas y lomas, mas ó menos estensas, separadas por bajos y cañadas. Todo este terreno de formacion terciaria cubierto en algunos puntos de aluviones antiguos y modernos, se compone de rocas arenisco-calizas y entran en su composicion varios minerales, principalmente el carbonato calizo, la alumina, la sílice, el hierro, y alguna parte de diferentes variedades de cuarzo, de yeso, de magnesia y algunos otros cuerpos, ofreciendo tambien á la vista en muchos puntos, grandes depósitos de fósiles marinos, pertenecientes al terreno llamado en

geología plioceno. La combinacion de estos diferentes minerales en union con los despojos de descomposicion orgánica ó sea el humus y mantillo, constituyen las diferentes clases de tierra vegetal ocupada por el viñedo y que los prácticos de la localidad distinguen con varios nombres fundados en caracteres mas ó menos fundamentales. Realmente no existen sino tres distintas formaciones de tierra que son, en primer lugar las llamadas albarizas ó sean aquellas en que abunda y predomina el carbonato de cal, y se distinguen por su color mas ó menos blanco, su estratificacion compacta y situacion en altura, formando grandes lomas, cerros y colinas: las llamadas de arena, ó mejor barro-arenosa, de color más ó menos rojo por el óxido de hierro que contienen ó cuando menos rojizo ó amarillento y que se distinguen por su forma de estratificacion suelta ó arenosa y por la abundancia en ellas de la sílice y la alumina y los grandes depósitos marinos que antes hemos indicado (conchas de los géneros, *ostrea*, *cardium*, *pecten* y otros) tan abundantes en algunos puntos como sucede, por ejemplo hácia la parte del Badalejo, que constituyen casi la totalidad de la masa del terreno: siendo esta formacion la que caracteriza el ruedo de la ciudad y sus llanuras de la parte N. y NE.: la tercera clase ó formacion de tierra es la que se denomina de bugeo, que ocupa las entrelomas, las cañadas y los terrenos bajos, y

se compone de los depósitos de descomposición orgánica, de los detritus de los terrenos colindantes y de los acarreos y formaciones aluviales: su color es pardo ó negro mas ó menos intenso. Ninguna otra verdadera formación ocupa el viñedo de Jerez, y todas las distinciones que se hacen en la localidad respecto á tierras, se hallan en estas tres clases comprendidas. Las diferencias que ofrecen con respecto á sus productos y condiciones para las labores, les dá tambien un carácter muy marcado: las tierras albarizas dan los mostos mas finos, limpios y fuertes, pero su producción es escasa: las barro-arenosas producen doble que las albarizas y son tambien mucho mas fáciles de laborear: pero sus mostos son menos finos y mas ligeros: las tierras de bugeo producen tanto como las barro-arenosas, y dan mostos de tanto ó mas cuerpo que las albarizas: pero no son ni finos ni limpios, y exigen mas labores que las otras, por su gran fecundidad yerbera, y su propension á hendirse ó resquebrajarse. Tales son los caracteres de estas tierras, con respecto á las cuales clasificaremos los pagos de viña, prescindiendo de la única división que hoy sirve de guía para apreciar sus productos en el mercado, cual es la de pagos de arena, de barro y de afuera, porque no estando fundada en ningun carácter ni de tierra ni de vidueño, produce efectos muy inequitativos.

En Jerez casi puede decirse que no existe la arena pura ó voladera propia de las costas, y los pagos que se llaman de arena, pertenecen á la clase de tierras que hemos llamado barro-arenosas, y que constituye lo que con el nombre de *barros* describió Rojas Clemente: la palabra afuera derivada de la distincion que se hacia antiguamente entre los terrenos que se hallaban en el ruedo de la ciudad y los que estaban fuera ó *afuera* de él, y que servia para la tasacion de jornales y otros objetos administrativos y de ningun modo para la calificacion de productos, no tiene ya hoy objeto alguno, y debe desterrarse del mercado: afuera no quiere decir mas que fuera del ruedo y dentro y fuera de él existen tierras y viñas de muy distintas clases y condiciones. No entraremos tampoco á distinguir algunas diferencias que entre si pueden ofrecer las mismas clases de tierras indicadas, porque esto requeriria un largo trabajo de análisis y estudio, importante ciertamente, pero que se halla por hacer: notaremos sin embargo algunas particularidades y sobre todo debemos dejar consignado que es raro ver una viña que presente un solo ojo de tierra y mucho menos un pago, y que al calificarlos por sus tierras no atenderemos mas que á la que mas predomine en cada uno. Dejaremos tambien consignado que hay algunas manchas de tierra que como la que se denomina entre los prácticos *lustrillo*, forma una especie compleja

donde se hallan margas albarizas y barro-arenosas coloreadas de rojo y rodales de estratificación pétreo y en otros puntos yesoso, aplicándose á todos ellos indistintamente aquel nombre que se refiere por consiguiente á tierras de caracteres diferentes, y por consiguiente de productos tambien varios: la tierra que se llama de villares ó con despojos de antiguas construcciones, es una especie de bujeo, y á este se refiere tambien el nombre de alamaduras: los de balejuela y lentejuela se aplican á albarizas muy sueltas entremezcladas con algunas sustancias de abono ó de bujeo, constituyendo tierras escelentes: el tajon y la tosca son formas de la estratificación de los terrenos albarizos donde se presenta la caliza pura ó muy predominante, y los terrenos llamados pelirones ó pedregosos indican en su nombre el porqué de esta denominacion: al hacer la enumeracion de pagos, indicaremos algunas de estas particularidades que sirven de base á esas distintas denominaciones que se usan en la localidad. (1)

(1) Para hacer la enumeracion y clasificacion de pagos que insertamos mas adelante, hemos tenido presentes las noticias é indicaciones de algunos prácticos é inteligentes de la localidad y tenido á la vista varios cuadernos y apuntes de personas entendidas, debiendo hacer mencion entre estos, de los que nos ha proporcionado el perito D. Cristóbal Villegas, y otro perteneciente al distinguido extractor D. Gregorio Ysasi: hemos tenido tambien á la vista la clasificacion que oficialmente se hizo en el año 1836 por los peritos agrónomos D. Cristóbal Regife y D. Pedro Cañillo, y el perito de viñas D. Inigo Ruiz, de los pagos del grupo de Torrox y grupo de Cuartillas y algunos otros, y en cuya clasificacion se identifican estos pagos con

Los vidueños ó clase de vides cultivadas en cada pago son los mismos que dejamos ya en otro lugar citados, y su distribucion hoy tambien análoga á la que entonces manifestamos: el palomino es la especie mas generalizada en las tierras albarizas, que es en las que mejor prevalece y da mostos finos alternando con una parte de perruno, cañocazo, alhillo, Pedro Ximenez y mantuo, que en conjunto proporcionado dan al mosto del palomino caracteres superiores: el mantuo castellano da abundante producto y es el que predomina en las tierras barro-arenosas, juntamente con el mollar, la beba y otros vidueños ménos comunes: la tintilla, vidueño hoy raro en Jerez y que produce el famoso vino de su nombre en Rota y que acaso constituyera en gran parte el antiguo vino tinto

los llamados de afuera y con algunos de los que disfrutan grande crédito, segun puede verse en el espediente que sobre este asunto obra en el archivo de la municipalidad; y últimamente hemos tenido tambien ocasion de examinar el plano de los viñedos de Jerez, Sanlúcar, el Puerto de Santa Maria y Trebujena, levantado por D. Miguel Palacios, y que acaba recientemente de grabar en Lóndres el Sr. D. Jorge Suter, bajo cuya iniciativa y direccion ha sido hecho, y cuyo plano, aunque incompleto, es sin duda alguna un trabajo importante que hace honor á sus autores. Todos estos datos son sin embargo todavia muy imperfectos para poder dar una idea completa de la situacion, clasificacion y valuacion del viñedo de Jerez y de cada uno de sus pagos, asunto tan importante como que sirve de base para todas las transacciones del comercio de vinos en la localidad, y mientras otros trabajos mayores no se emprendan, hemos creido útil hacer con estos elementos la enumeracion y clasificacion de pagos que vá en este folleto como una guia para el presente y punto de partida para los que traten de completar este asunto en adelante.

de la localidad, no prevalece bien sino en las arenas, al contrario de lo que sucede al palomino: el mantuo castellano como el albillo son abundantes y útiles para vino fino, pero su uva delicada y temprana se raja y pudre fácilmente con la lluvia: el perruno da mostos olorosos pero es de tardía fructificación, así como el mantuo de pila que no es por otra parte á propósito para buenos vinos: la uva calona como la mollar de color tinto son muy dulces y tempranas, principalmente la primera, que se destina por estas cualidades para verdeo, sucediendo lo mismo con la beba que abunda en las arenas: el cañocazo es muy dulce y temprano y delicada su uva como la del albillo, pero muy útil para vinos finos y olorosos, y también para el dulce unido al Pedro Ximenez: los moscateles no se dan con provecho en todas las tierras y prefieren generalmente las negras ó de bujeo: casi lo mismo sucede al Pedro Ximenez, que se halla sin embargo en todas siendo vidueño casi indispensable para la formación de los buenos vinos de Jerez: estos son los caracteres que distinguen á los principales vidueños que se cultivan en la localidad, y mas adelante daremos una idea descriptiva de ellos y de todos los que no hemos mencionado por su escasa importancia, pero que se encuentran también entre el viñedo.

La manera como se hallan dispuestas las vides es por líneas ó liños de dirección varia y

á distancia cada cepa de una y media á dos varas, llevando cada aranzada unas dos mil: los plantíos se cercan de vallados sembrados de pitas y tunas ó nopales que brotan profusa y lozanamente sin cultivo de ningun género, y cuyo plantío pudiera ser esplotado para multitud de usos é industrias diferentes. La estension de cada viña es muy varia, siendo el tamaño mas comun desde 20 á 100 aranzadas, y algunas llegan á 200, 300, y hasta 400: generalmente se hallan reunidas en grupos y forman los pagos distintos de viñas que despues enumeraremos dando de ellos una ligera descripcion. La plantacion de las vides á distancia, como hemos dicho de vara y media á dos, siendo esta última preferible porque la demasiada cercanía perjudica á la nutricion y vida de la cepa, se hace por implantacion de sarmientos á la profundidad de una vara, bien abriendo hoyos ó cajones ó perforando el suelo con barras de hierro en los puntos donde el sarmiento se ha de colocar; cuya operacion se hace despues de la podá durante la invernada y antes de que se acerque la época en que principia la germinacion. La tierra donde ha de verificarse la plantacion se mueve ó cava profundamente en el mes de Julio ó Agosto, por cuya razon se llama á esto el agostado ó agostar: y se hace unas veces, y es lo mas comun, porque es lo más útil, moviendo toda la tierra y matando las malas yerbas y trayendo arriba la tierra virgen, en cuyo caso se

hace luego la plantacion por hoyos; ó solo se mueve en parte formando cajones que dejan entre sí trozos ó tabiques de tierra que se dejan sin mover hasta el agosto subsiguiente, ó no se mueve ninguna, que es cuando se emplea la plantacion por barras, en cuyo caso tambien se aplaza el agostado para el siguiente verano. La eleccion de sarmientos se hace con arreglo á las vides mas apropósito para la tierra que se va á utilizar, prefiriendo, como ya hemos dejado indicado, el palomino para las tierras albarizas y los mantúos para las arenas, no siendo conveniente, sin embargo, el hacer plantaciones únicas sino de múltiples especies para dar en algun tanto á cada ojo de tierra el vidueño que mas le conviene, y porque sus resultados son mas ventajosos. Plantada ya la viña á los tres ó cuatro años, principia el fruto á asomar, pero no entra en verdaderas condiciones de producto hasta otro tanto de tiempo despues, y á la edad de quince ó veinte años es cuando adquiere el plantío las condiciones de verdadera viña, conociéndose hasta entonces con el nombre de majuelos.

Las labores anuales que son muy esmeradas, tienen por objeto, con relacion á la tierra, mantener á esta sin yerba y desmenuzada y esponjosa, para lo cual se verifican los trabajos que se llaman la alumbra, la cierra, el golpe lleno, la vina y la revina: la primera que se hace pasada la vendimia y antes de las prime-

ras lluvias de invierno, consiste en abrir la tierra formando cajones ó piletas al rededor de cada cepa, para que recoja bien el agua, sustituyéndose esta labor, cuando las lluvias han sido tempranas y abundantes, por una cava ó movimiento de tierra profundo y á cuya labor se le llama chata: la segunda, para que se conserve la humedad recogida, consiste en cerrar las piletas y allanar la tierra, lo cual se hace antes de comenzar la germinacion de los brotes ó yemas: la tercera ó golpe lleno se verifica caída ya la flor, y á veces antes, á fines de Abril ó principios de Mayo, teniendo por objeto matar la yerba y romper la costra de la tierra volviendo esta sin profundizarla: la vina, que se verifica en Junio, vuelve á matar la nueva yerba de verano, moviendo la tierra superficialmente, golpeándola para tapar los resquicios y llamar á la superficie la humedad: el mismo objeto tiene la revina en las tierras que se hace necesaria cuando se acerca el fin de Julio ó los principios de Agosto, revina que suele ser necesario repetir en algunas tierras yerberas y grietasas y cuya repeticion llaman tambien algunos achataado, siendo entonces la última labor. Todos estos trabajos requieren cierta oportunidad variable, segun las clases y estado de las tierras y segun los caracteres que va ofreciendo el tiempo y el giro de las estaciones. Por último, debemos tambien indicar que el estercolado ó abono de la tierra es tambien comun hacerlo

en el otoño y generalmente al tiempo de verificar la alumbra, á fin de quedar tripulado con la tierra el mantillo que se usa para esto.

Las operaciones que se verifican con relacion á la misma planta son: la poda, la deserpia, la reposicion de marras, la castra y la recastra, la encaña y ahorquillado, y por último la recoleccion del fruto ó sea la vendimia. La poda que se usa en nuestra localidad deja á la cepa una vara ó sarmiento de mas ó menos extension, pero nunca de más de doce á catorce pulgadas, con todas sus yemas correspondientes, eligiendo para ello aquel sarmiento mas sano, largo y no muy grueso, que ha de ir variando de sitio cada año, para lo cual se tiene en cuenta el punto preferible para que la cabeza de la cepa no se deforme y tenga un orden regular: la poda se verifica siempre antes que la sávia principia á correr, y el tiempo mas á propósito es en Diciembre ó en Enero. La deserpia tiene por objeto destruir ó arrancar los retoños de la vid llamados sierpes, que brotan de su raiz, ó las raices ó barbas que nacen de su caña, por lo que tambien se llama á esta operacion desbarbar, y se hace despues de la alumbra y antes de la cierra. Despues de esta última se verifica lo que se llama la reposicion de marras, ó sea plantar vides nuevas en los puntos donde faltan, y se hace esto por medio de nueva plantacion de sarmientos ó echando los que se llaman mugrones, que se hace aco-

dando en tierra un sarmiento de una cepa vecina y dejándole libre la punta en el sitio de la marra, ó bien enterrando una cepa entera y dejando fuera algunos sarmientos en su mismo sitio y en los de las marras que haya á su alrededor: tambien se usa, aunque muy poco, el reponer por medio de yemas, enterrando una ó dos de estas en el sitio de la marra, pero el medio más comun es el de la reposicion por sarmientos y por mugrones. En este tiempo se hace tambien la encaña, que consiste en un ayuda que se le pone á los sarmientos nuevos para que se sostengan derechos y en buena posicion: mas adelante se hace el ahorquillado, que consiste en poner cañas en forma de horquilla para que sostengan la vara que mas se carga de uva. La castra y recastra se verifica al tiempo de comenzar á brotar los pámpanos, para quitar todos los brotes inútiles ó que pueden perjudicar. Estas son todas las operaciones y labores que lleva una viña antes de la vendimia, y esta se verifica en llegando la madurez completa de la uva, que ordinariamente tiene lugar en el mes de Setiembre, en cuya mitad suele principiar aquella. La uva se va recogiendo primero de los vidueños mas tempranos y sucesivamente de los demás y dejando para última vuelta los racimos mas verdes: á medida que se va recojiendo se le estiende al sol y se le quita el escobajo, y de este modo soleada pasa á los lagares para la

pisa y recolección del mosto. Ningun instrumento ni aparato mas que la mano del hombre. la azada y la hoz de podar se emplean para todas las labores que hemos referido, y apenas se usa tampoco máquina alguna de las hoy en boga para la pisa y separación del escobajo: la mano del hombre hace tambien esto último, y el mismo tambien armados sus piés de zapatos de pisa verifica esta sin más auxilio que las prensas de formas diferentes que en los mismos lagares hacen la última espresion de la uva ya estrujada y esprimida por los piés del pisador. El jugo de la uva que escurre de los lagares donde se ha rociado antes el fruto con yeso en polvo, se traslada integro á las pipas, y con estas inmediatamente pasa á las bodegas donde hace su fermentación y se verifican las diferentes operaciones para la conservación y formación de los vinos. Tal es, en bosquejo, el sistema de cultivo y de labores que se sigue en el viñedo de esta localidad, sistema, como se vé, por demás esmerado y completo en todo lo que se refiere al cuidado de las tierras y así mismo en el de las vides, aun cuando respecto al método de poda sea todavia dudoso el que no puedan haber algunas modificaciones en el sistema general hoy adoptado: la poda es indudablemente la operacion mas importante del cultivo, y creemos que respecto á ella aun es necesario hacer algunos mas estudios prácticos para poder tener una guía segura en el método

ó métodos que convenga seguir con nuestros viñedos. Terminaremos, por último, manifestando que las operaciones todas de vendimia tienen lugar en las mismas viñas, hasta colocar el mosto en sus pipas para ser trasladado á las bodegas, teniendo todas aquellas sus casas preparadas al efecto con los útiles necesarios: estas casas se hallan generalmente dispuestas con habitaciones distintas para sus dueños y para los operarios, y muchas de ellas con árboles y jardines en derredor, constituyendo á un mismo tiempo por las comodidades con que suelen adornarlas, verdaderas haciendas de recreo. En cada una de ellas vive de continuo un casero y un capataz, que suelen serlo uno mismo en las viñas de corta estension, y el segundo es el que cuida de la hacienda, el que dirige las labores y el que lleva, en una palabra, toda la direccion del cultivo: los capataces y caseros viven allí con sus familias, constituyendo una poblacion esparcida por el campo, que no baja de tres á cuatro mil almas, sin contar el número de jornaleros que de continuo van á ellas y que permanecen sin volver á la ciudad mientras dura la labor para que salen: el sueldo de un capataz es generalmente de 12 reales diarios, y el de los jornaleros varia, pudiendo calcularse en 16 reales por término medio, sosteniéndose unos y otros por su cuenta en cuanto á la alimentacion.

El gasto ordinario de una viña se calcula

anualmente de 1500 á 2000 rs. por aranzada, ó sea poco más ó menos un real por cada cepa, y habiendo en Jerez unas 14.000 aranzadas de viñedo, se ponen en movimiento cada año en la ciudad por solo el cultivo de las viñas de unos 20 ó 30 millones de reales, que todos ó en su mayor parte van á parar á manos del jornalero, y de las de este al tráfico y comercio interior de la poblacion. El producto que dan las viñas se calcula por término medio en unas tres botas por aranzada ó sean unas 90 arrobas de mosto por cada 2.000 cepas: y tomando la cifra de 12.000 aranzadas de viñedo en produccion, segun en otro lugar hemos manifestado, tendremos que la produccion media en la actualidad viene á ser próximamente de unas 36.000 botas anuales ó sea 1.080.000 arrobas de mosto. El tipo medio de tres botas de produccion por aranzada se toma calculando, que las viñas de albariza no producen generalmente mas que una y media ó dos botas, al paso que las barro-arenosas producen cuatro, seis, y aun más. El precio del mosto segun el estado actual del mercado, puede calcularse por término medio en 75 pesos ó en 1.100 reales por bota, y el valor de cada cosecha en muy cerca de 40 millones de reales, cantidad que casi toda se pone tambien cada año en circulacion pasando de mano de los almacenistas á la de los cosecheros. Los mostos de barro-arena se venden siempre á mitad de precio que los albarizos.

más por equilibrar en el precio del producto, la diferencia de producción de una y otra tierra, que porque haya verdaderamente una diferencia tan colosal entre las calidades de uno y otro, que ofrecen sí diferencias, mas no hasta un punto tan distante.

El valor que representa toda la masa del viñedo jerezano asciende á unos 210 millones de reales, tomando el tipo de 15.000 reales por aranzada, como medio entre los precios que tiene hoy en el mercado esta propiedad. Las viñas de albariza tienen hoy mas valor que las barro-arenosas y que las de otras tierras: en cambio, segun datos que tenemos á la vista de precios del viñedo de Jerez en el año de 1819, sucedia respecto á este punto todo lo contrario: una aranzada de viña en los pagos del Carrascal ó Macharnudo, que son los que hoy disfrutan de mayor celebridad, no se valuaban entonces á mas de 3 á 4.000 reales, y á una aranzada de viña en Solete, San Antonio ó Peliron, hacian subir su valor á mas de 7.000 reales, ó sea el doble del valor de aquellas otras, todo al contrario de lo que sucede hoy. Estos precios dan tambien una idea de lo que ha aumentado de 1819 acá el valor de la propiedad. A pesar de lo costoso que como se ha visto es el laboreo de las viñas de Jerez, la utilidad que dejan estas á sus propietarios es todavia considerable, pues se calcula próximamente en un 15 á 20 por ciento: á la poblacion en general dan

una utilidad inmensa, pues ya hemos visto la gran masa de metálico que solo el cultivo y la primera venta de sus productos hace poner anualmente en circulación para dar vida al comercio, á la industria y á todos los elementos de la riqueza local. Con las viñas viven tambien de 8 á 10.000 braceros que exclusivamente se ocupan de sus labores, poniendo todas estas cifras patentemente en evidencia la importancia que este ramo agrícola tiene para Jerez.

PAGOS DE VIÑAS QUE COMPRENDE EL TÉRMINO
DE JEREZ: SU SITUACION Y CLASIFICACION
CON OTRAS NOTICIAS VARIAS SOBRE CADA
UNO DE ELLOS.

ABIERTAS DE CAULINA: llámense así las tierras de viñedo que se han ido abriendo al cultivo en los llanos de Caulina, formando un pago extremo á continuacion de los que comprendidos entre la carretera de Arcos y el callejon llamado de la Zanja se estienden desde la poblacion en direccion del N. O.: como todos los de este grupo son sus tierras de carácter barro-arenoso y sus vidueños mas comunes, los mantuos y mollares: comprende unas 140 aranzadas y se halla rodeado por los pagos de Santa Fé, la Pelona y el Pinar: sus productos son estimados entre los de los pagos de su clase y acaso pudo estar explotado vinícolamente en la antigüedad, pues el nombre de Caulina recuerda al celebrado vino que llamaban los romanos Gaulino.

ALCÁNTARA: este pago que dió su nombre al marquesado de Alcántara, que fundó en el siglo XVII el jerezano D. Agustin Villavicencio,

se halla situado en la carretera de Arcos entre los olivares de su mismo nombre y en linde con tierras del cortijo de la Peñuela hácia el O. de la poblacion: pertenecen sus tierras á la clase de albarizas y comprende unas 100 aranzadas, siendo su viña mas notable la llamada de la Cartuja, por haber pertenecido al monasterio de este nombre: su vidueño predominante es el palomino.

ALMOCADEN: este pago, uno de los mas estimados por sus productos, se halla comprendido entre el Carrascal y Macharnudo al N. de la poblacion y orillas del camino de Trebujena, donde recibe este el nombre de hijuela del Almocaden: comprende de unas 90 á 100 aranzadas con escelentes tierras albarizas y sus vidueños son el palomino y una parte de mantuo moscatel y otras especies: su viña mas notable es la llamada Matamoros, nombre que parece tener relacion con el del pago, que es árabe, y significa como es sabido capitán ó caudillo de tropas guardadora de los campos.

AMARGUILLO: toma nombre este pago de la fuente amarga que hay en él ó en sus proximidades, y se halla lindando con la márgen derecha del antiguo camino de Sanlúcar que lo separa de los pagos de Añina y Orbaneja, y por la parte opuesta se halla rodeado por los pagos de Santiago, Macharnudo y el Pelado: sus tierras son en su mayor parte de bujeo, y sus vidueños el palomino y el moscatel que dá el

rico vino de su nombre: comprende de unas 80 á 100 aranzadas de viñedo.

ANAFERAS: pago albarizo situado hácia el S. S. O. de la poblacion, en el grupo de los comprendidos entre el camino del Puerto de Santa Maria y la carretera de la misma poblacion, en linde con la cañada del Carrillo y los pagos del Cibullo y de Torrox: sus tierras son blancas albarizas de tajon y se emplean para la fabricacion de anafes lo mismo que las de Macharnudo, con quien tiene este pago analogia: su vidueño predominante es el palomino y comprende unas noventa aranzadas.

SAN ANTONIO: hállase situado á la proximidad de la ciudad junto á la alcantarilla de los Alunados entre la carretera de Arcos ó camino del Badalejo y el de la Canaleja, lindando con esta última: comprende unas 30 ó 40 aranzadas de tierras barro-arenosas y con vidueños mantuos y mollares, habiendo sido siempre pago de estimacion en los de su clase.

AÑINA: se encuentra este pago á la izquierda del antiguo camino de Sanlúcar, que lo separa del Amarguillo y en linde con la hijuela de su mismo nombre y los pagos de Cerfate, Orbaneja y Marihernandez: tiene tierras en parte de bujeo, parte de albariza y parte de villares, ó sea tierra con despojos de antiguas construcciones, no siendo raro hallar en ellas restos de sepulcros y otros objetos de antigua poblacion: comprende unas mil aranzadas y su

vidueño predominante es el palomino, dando productos varios como sus tierras: han sido nombradas en este pago las viñas llamadas del Aljive, la del Alamo, y la del Caribe, este último apodo con que era conocido D. Pedro Ponce de Leon y de la Cerda, primer coronel de las milicias provinciales de Jerez en el pasado siglo y á cuyo patrimonio acaso hubiera esta viña pertenecido.

ARBOLEDILLA: pago hoy casi absorbido por el ensanche de la poblacion hácia el punto por donde su nombre indica y en donde aun se conserva algun poco de viñedo en tierra barro-arenosa, como toda la del ruedo de la ciudad.

ASTERA: (pozo de la) Compónese de unas cuarenta aranzadas y se halla colocado á la izquierda del camino de Rota, O. de la poblacion, siendo aislado y compuesto de una sola viña denominada del Veinticinco, por haber pertenecido á la familia de los Cuevas, en la que radicaba la veinticuatría de preeminencia que dió lugar á que su poseedor se denominara el Veinticinco: tiene tierras albarizas y algunas de bujeo, lindante con las del cortijo de Santo Domingo, y su vidueño predominante es el palomino: dá buenos productos y viene su nombre de Astera del apellido de una señora de Jerez así llamada, opulenta y fundadora de varias memorias piadosas en favor de los frailes franciscanos y de Santo Domingo.

AZEÑA: (cabeza de la) pago barro-arenoso de

unas veinte aranzadas, situado frente á Cartuja, entre el camino de esta y el de Montealegre, con quien linda y de cuyas propiedades participa en tierras, vidueños y productos.

BADALEJO: pago situado al E. de la ciudad en la proximidad del arroyo de su nombre, que es una corrupcion de la voz árabe Guadalec ó Guadalejo de *guada* rio, arroyo ó corriente: se halla al extremo del grupo comprendido entre la carretera de Arcos y el camino de la Canaleja, y son sus tierras barro-arenosas y calizas por el gran depósito de conchas marinas que contienen: sus vidueños mas estendidos son los mantuos, y sus productos son de los mas estimados en su clase, como todos los del grupo á que corresponde: se estiende aisladamente como unas cuarenta aranzadas.

BARBADILLO: pago barro-arenoso de la misma clase que el anterior y comprendido en su mismo grupo, participando por consiguiente de todas sus propiedades: comprende unas cien aranzadas y linda con el camino de la Canaleja.

BARBAINA: este pago que comprende mas de mil y doscientas aranzadas se halla lindando con el viñedo del Puerto de Santa Maria, que forma en este punto un pago de igual nombre y que se diferencia por llamársele Barbaina el bajo: se estiende entre los caminos del Puerto de Santa Maria y carretera de Sanlúcar y son sus tierras albarizas y de bujeo con vidueños palomino, perruno, cañocazo, albillo, Pedro Ji-

menez y mantuo, y da mostos muy estimados: son nombradas en este pago las viñas llamadas de la Campanilla, del Arcon, de las Cañas, del Sargento mayor y entre sus propietarios se contaban antiguamente los frailes del Cármen y la Merced y principalmente los del convento de Santo Domingo, que eran ricos vinateros y poseian en este pago la viña llamada de Dios.

BARRIAL: pago de corta estension situado á la entrada del camino de Cartuja entre este y el de Montealegre: pertenece á la clase de barro-arenosas.

BENITO: (valle de San) comprende los alrededores y cercanias del ex-convento de Capuchinos cuyas tierras pertenecen tambien á la clase de barro-arena.

BLAS: (llano de San) hállase este pago entre los que forman el grupo del Carrascal al N. de la poblacion entre los caminos de Lebrija y Trebujena: linda con el Bonete y la Ramona, dando frente á Macharnudo y son sus tierras de albarizas y bujeo con vidueño palomino, dando mostos escelentes entre los de su clase: comprende unas sesenta aranzadas.

BOGAS: pago barro-arenoso que se estiende desde la hijuela de Ducha hasta la carretera de Sevilla á no mucha distancia de la ciudad y por su lado N., comprendiendo unas noventa aranzadas con los caracteres propios y comunes á los pagos, de tierra de su clase.

BONAINA: pago perteneciente al grupo de

Torrox, Parpalana y Anaferas, con tierras de bujeo y parte de albarizas y vidueño palomino: comprende unas cincuenta aranzadas y da mostos propios de las tierras de su clase.

BONETE: hállase este pago junto al Carrascal, á cuyo grupo pertenece y consta de unas doscientas aranzadas casi comprendidas hoy en una sola viña: tiene tierras albarizas de buena calidad y su principal vidueño es el palomino: sus mostos son muy apreciados.

BUENA VISTA: pago situado al S. SE. de la ciudad entre el camino de la Granja y el de Cartuja, en las alturas que á este dominan y de donde trae su nombre por el horizonte estenso que divisa: comprende como unas sesenta aranzadas y son sus tierras barro-arenosas con algun fondo calizo y sus vidueños mas estendidos los mantuos: dá mostos de buena calidad entre los pagos de su clase.

BURUGENA: constituye este pago un grupo aislado de viñedo en el N. del término de la ciudad, á la parte izquierda del camino de Trebujena, lindando con el cortijo de la Florida: su principal plantío es el palomino y sus tierras son en parte de bujeo y parte de albariza, con unas ciento treinta aranzadas: en él se halla otra viña llamada de la Cartuja, perteneciente que fué á los monjes de esta orden.

CABRESTERA: pago de unas cuarenta aranzadas, perteneciente al grupo del Badalejo y Barbadillo, con los que tiene completa analogía

en tierras, vidueños y productos: linda con la carretera de Arcos, el Pinar y Barbadillo.

CALDERERA: pago albarizo situado en el grupo de cerros y colinas de Torrox, Gibalcon y Parpalana: linda con este último pago y comprende unas sesenta aranzadas de tierras albarizas, con vidueño palomino y productos de buena calidad entre la clase de pagos albarizos.

CANALEJA: hállase al E. de la población, entre el camino de su nombre y el del Badalejo, comprendiendo unas cincuenta aranzadas: es uno de los pagos de viña mas antiguos de Jerez y son sus tierras barro-arenosas con vidueños variados predominando los mantuos y mollares: sus productos son los propios de los pagos de su clase y su nombre se refiere á criadero de cañas, cañaverál ó canaleja.

CANDELERO: paga de unas ochenta aranzadas lindando con Barbaina en la hijuela y cañada de su nombre, con tierras en su mayor parte de bujeo y vidueño palomino: dá productos como las tierras de su clase y toma su nombre del de una viña que lo lleva y se halla comprendida en él.

CANTARRANAS: este nombre tan comun en toda España, que apenas hay pueblo que no lo tenga dado á algun punto de su término ó alguna de sus calles, manifiesta siempre sitio de lagunas, pantano, arroyo ó cañada, lugares donde puedan vivir ranas, y en una cañada de su mismo nombre se encuentra el pago que nos

ocupa: tiene tierras altas albarizas y los bajos son como es consiguiente de bujeo, y predomina en sus vidueños el palomino: linda con el Corchuelo y San Julian y comprende unas doscientas aranzadas: sus productos son los propios de las clases de tierra y vidueños que tiene el pago.

CAPIRETE: pertenece al grupo de los albarizos con algun bujeo, y se halla á la linde del camino del Carrascal, lindando con Manzanillos en direccion al N. : comprende unas doscientas aranzadas, siendo su vidueño el palomino: sus mostos son buenos.

CARRAHOLA: pago de unas trescientas cincuenta aranzadas lindando con el viñedo del Puerto de Santa Maria á la izquierda del camino de esta poblacion: tiene tierras albarizas y de bujeo y vidueños palomino, Pedro Jimenez, albillo y cañocazo, predominando siempre el primero: dá este pago buenos mostos.

CARRASCAL: este pago cuyo nombre indica la vegetacion que en algun tiempo debió cubrirlo, comprende unas setecientas aranzadas, y es uno de los que gozan mas crédito en el mercado: sus tierras son albarizas de escelente calidad y sus bajos y faldas de buen bujeo: su vidueño predominante es el palomino con algun cañocazo, Pedro Jimenez, albillo y cañocazo: dá escelentes mostos y vino dulce superior y se halla al N. lindando con el camino de Lebrija y formando el centro del grupo de pagos

comprendidos entre el anterior camino y el de Trebujena: tiene viñas de estension grande y entre estas ha sido nombrada la llamada del Corregidor.

CARRILLO: (cañada del) comprende unas cincuenta aranzadas en las faldas y bajos de la cañada que indica el nombre del pago, que linda en parte con las Anaferas: tiene, como es consiguiente, tierras de bujeo y altos albarizos y dá los productos propios de estas tierras.

CATALANA: pago barro-arenoso de corta estension, situado junto al Badalejo, con quien tiene completa semejanza en tierras, vidueños y productos.

CERA: (torre de) en el sitio así denominado del término de la ciudad al S. SE. de ella y como á distancia de tres leguas, se ha formado modernamente un nuevo pago de viña de unas cuarenta y dos aranzadas, en tierras también albarizas y con los vidueños comunes á estas tierras: los productos de este nuevo pago deberán ser análogos á los de sus semejantes: la torre de Cera es el sitio en que se ha supuesto por algunos la antigua Ceret, pero hoy está identificada esta con la actual Jerez.

CERFATE: este pago cuyo nombre lo llevaba una antigua calle estrecha de Jerez, desaparecida en las construcciones que median entre las monjas Victorias, el ex-colegio de la Compañía de Jesus y el edificio de los Diezmos, se encuentra á la entrada del pago de Añina en

linda con el cerro de Orbaneja, con unas cincuenta aranzadas, y participa de caracteres en todo análogos á Añina.

CIBULLO: pago albarizo con alguna tierra de bujeo perteneciente al grupo de las Anaferas y Torrox: comprende unas cincuenta aranzadas, y su vidueño predominante es el palomino: linda con los pagos antes referidos de cuyas propiedades participa.

CLAVERÍA: comprende unas treinta aranzadas en el pago de Martinazo á la izquierda del camino de Lebrija en direccion á Espartina: su vidueño el palomino y sus mostos los correspondientes á los pagos albarizos: su nombre lo toma de la viña que lo forma y que se llama como el pago: clavería equivale á limites ó mojonería.

COLORES: pago de unas veinte aranzadas con tierras de bujeo y alguna parte blanca: sus vidueños mantuos y palomino y se halla situado á la entrada del camino del Puerto de Santa Maria en las proximidades de la ciudad: dá los productos propios de las tierras de su especie.

CORCHUELO: hállase situado en direccion al N. O. en el grupo de los pagos comprendidos entre los dos caminos de Sanlúcar, lindando con Rui Diaz, Cortadedo, Obregon y Cantarranas y la hijuela de Añina: comprende unas trescientas aranzadas y sus tierras son de la varia clase llamada lustrillosa, que comprende terreno petreo y pedregoso albarizo, bujeo y

barro-arena, exactamente igual á los pagos de Cuartillo y Majada alta y algun otro que mas adelante nombraremos: su vidueño predominante el palomino con perruno, Pedro Ximenez, mantuo, cañocazo y albillo: dá productos varios como su suelo, y entre sus viñas mas nombradas se hallan la Recobera, los Desaboridos y otras: el nombre de Corchuelo puede acaso referirse á la clase de árboles, alcornoques, que antiguamente poblara el pago.

CORTADEDRO: pertenece este pago al grupo del anterior con el que se halla lindando entre Obregon y Rui Diaz, comprendiendo unas noventa aranzadas: sus tierras parte son de bujeo y parte de albariza, y en parte análogas á las del Corchuelo, y su vidueño predominante el palomino: dá mostos de varia calidad como sus pagos colindantes.

CRISTÓBAL: (sierra de San) El viñedo de este pago, con unas cincuenta aranzadas, se halla en la falda septentrional de la sierra de su nombre, que se halla colocada en direccion SO.: tiene tierras de bujeo, alguna albariza y parte de arena, proveniente de la piedra arenisca-caliza que forma la masa de la sierra y se emplea en las construcciones de la poblacion, pudiendo referirse el pago por estas varias condiciones á la clase de pagos lustrillosos, y como ellos dar mostos varios en calidad: sus vidueños mas comunes mantuos y palominos.

CRUZ DE LAS CABALLERAS: pago barro-areno-

so inmediato á la ciudad y situado entre la carretera de Sevilla y el camino de Lebrija con unas treinta aranzadas y vidueños mantuos y mollares.

CRUZ DEL HUSILLO: pago situado en el grupo de Barbaina á la derecha del camino de Rota y participando de los caracteres de los pagos colindantes.

CUADRADOS: pago de unas doscientas aranzadas situado á la izquierda de la carretera de Sanlúcar, lindando con esta y el viñedo del Puerto de Santa Maria: tiene tierras albarizas con algunas de bujeo y vidueño predominante palomino: dá productos de buena calidad y ha sido nombrada en él la viña llamada de la Soledad.

CUADROS: pago de corta estension, situado junto al arroyo de su nombre á la derecha del camino de Trebujena, entre este y el del Carrascal: comprende unas quince ó veinte aranzadas con tierras de bujeo y alguna parte albariza y vidueño palomino: dá productos análogos á los pagos de las tierras de su clase.

CUARTILLOS: hállase situado este pago hácia el E. de la poblacion en el camino de su nombre, formando con Majada alta un grupo aislado de viñedo: comprende unas cuatrocientas aranzadas, con tierras análogas á las del Corchuelo y con productos tambien análogos: sus vidueños son el palomino, perruno, albillo mantuo y heba, y entre sus viñas mas nota-

bles se encuentra la llamada de las Animas.

CUATRO NORIAS: pago barro arenoso en el ruedo de la ciudad con unas treinta aranzadas, situado junto al Peral del Cangrejo, en el principio del grupo de pagos comprendidos entre la carretera de Arcos y camino de la Zanja: sus vidueños mantuos y mollares.

CULEBRA: hállase frente al Baladejo pasado el arroyo de este nombre, formando un grupo solo con unas veinte y cinco aranzadas, tierras barro-arenosas, vidueños mantuos y mollares y productos análogos á los pagos de su clase.

CHARCON: pago de unas diez ó doce aranzadas situado al N. de la ciudad y en sus cercanías entre los pagos de Herrería y Raboatum junto á la hijuela alta de este último pago: sus tierras barro-arenosas con algun bujeo y sus vidueños mantuos y mollares.

DESAMPARADOS: llamado así por rodear la capilla de este nombre ó la barriada de la población que le es adjunta, y en la cual se halla ya casi absorbido el viñedo que constituía el pago, apenas conservándose hoy alguna pequeña parte de él: sus tierras barro-arenosas.

DUCHA: palabra equivalente á faja, lista ó liston: es un pago albarizo con algunas tierras negras y forma un grupo aislado al NE. de la ciudad y orillas del camino de Espera, que pasa por su centro y lleva también el nombre de camino de Ducha, encontrándose á bastante distancia de la población: sus vidueños palomino

y algun perruno, y en él tenian una de sus mejores viñas los frailes de Santo Domingo: da mostos de buen crédito en el mercado.

ELVIRA: (vegas de) viñedo escéntrico de la ciudad, de donde dista unas cinco leguas en direccion al E.: tiene tierras blancas y oscuras, siendo de moderna plantacion y poco conocidos aun sus productos.

ESPARTINA: pago albarizo situado á la izquierda del camino de Lebrija, lindando con la cañada ancha frente al N. del Carrascal, formando un grupo aislado de viñedo: comprende unas ciento cincuenta aranzadas con productos que gozan de estimacion: es uno de los pagos en que hay mayor variedad de vidueños.

SANTA FÉ: pago barro-arenoso de unas veinte aranzadas á la derecha de la carretera de Sevilla, con la cual linda y con el camino de la Zanja por bajo de Valdepajuela: sus vidueños mantuos y mollares.

FLAMENCO: pago situado en las inmediaciones y al S. de la poblacion en linde á los caminos de Cartuja, de la Granja y de Solete, que los separan del Moral, Buena vista y Geraldino: comprende unas diez aranzadas de tierras y vidueños análogos á sus pagos colindantes.

GALERA: llámanse así las tierras situadas entre el Guadalete y la carretera del Puerto de Santa Maria desde el Portal hasta el olivar llamado del Duque: es todo terreno de bujeo y solo comprende hoy una media aranzada de viña.

GALLEGA: forma este pago grupo con el de Carrahola á la izquierda del camino del Puerto de Santa Maria, con quien linda: tiene tierras albarizas y de bujeo y alguna parte varia lustrolosa: comprende algunas viñas notables como lo son las llamadas del Caballo y la Capitana, y sus vidueños y productos son análogos al pago citado de Carrahola.

GARRIDO: pago de unas veinte aranzadas junto el de Piedra de Mirabal entre la carretera de Arcos y camino de la Canaleja, en el grupo de Barbadillo y Cabrestera, con los cuales tiene completa analogía en tierras, vidueños y productos.

GERALDINO: este pago se halla al S. de la poblacion entre los caminos de la Granja y de Solete, con quienes linda, y por quienes se halla circunscripto: comprende unas veinte aranzadas de tierra barro-arenosa y con vidueños mantuos, y son sus productos los propios de los pagos de su clase. Tiene este pago la singular coincidencia de ser su nombre el único recuerdo que se conserva en Jerez del ilustre marino jerezano D. Tomás Geraldino, héroe invicto del malogrado combate naval del Cabo de San Vicente, ocurrido en el pasado siglo.

GIBALBIN: este pago de moderna plantacion se halla en la sierra de su nombre á cinco leguas, N. de la ciudad: comprende solo unas catorce aranzadas de viñedo plantado en tierras blancas albarizas: el nombre es árabe en su.

radical Gibal, que equivale á cerro, monte ó sierra: los productos del pago deben ser análogos á los de las tierras de su clase.

GIBALCON: este pago cuyo nombre tiene la misma raíz árabe que el anterior, se halla situado al S. de la poblacion, en el grupo de cerros de Torrox, pago con el cual linda, siendo el primero que se encuentra de este grupo, dando frente hácia el cerro del Fruto y á San Telmo: son sus tierras albarizas y sus vidueños palomino y mantuo, comprendiendo unas noventa aranzadas: sus productos son los propios de los pagos albarizos.

GRANJA: recibe este pago el nombre de la hacienda que lo constituye casi en su totalidad, y se halla al S. de la poblacion en la terminacion del camino de su nombre: comprende unas treinta aranzadas de tierra barro-arenosa con mantuos, mollarés y otros vidueños.

HERRERÍA: pago barro-arenoso de unas treinta aranzadas, situado á orilla del camino de Lebrija, N. de la ciudad, con vidueños mantuos, mollarés y otros, y productos propios de los pagos de su clase: hállanse en este pago restos de antiguas alfarerías que se encuentran con profusion y residuos también algunos de fundicion ó de hornós, por lo cual ha conservado el nombre con que se le conoce.

HUERTA: (cañada de) pago de tierras de bujeo situado al E. entre el grupo de Barbaina y la Gallega, con unas cincuenta aranzadas: su

vidueño palomino y sus mostos los propios de las tierras de bujeo.

JABONERO: (laguna del) este pago cuyo nombre indica lo que antes fuera, forma uno con el Peral del Cangrejo y se halla hoy ocupado en parte por el cementerio de la poblacion.

JARRETA: pago barro-arenoso no distante del anterior y comprendido en el grupo de los que ocupan la masa de viñedo que circunscriben el camino de la Zanja y la carretera de Arcos, y con los cuales tiene completa analogía.

SAN JOSÉ: pago barro-arenoso de unas cuarenta aranzadas, situado en direccion al SE. entre el camino de la Canaleja y el de la fuente y pago de Pedro Diaz, con el cual linda: sus vidueños mantuos y mollares y demás caracteres como los pagos de su clase.

DOÑA JUANA: pago de unas veinte aranzadas lindante con la hijuela del Alferoz tuerto, entre el cerro de Santiago y Macharnudo, frente al Amarguillo; tiene tierras albarizas y de bujeo y vidueño palomino con productos comunes á los pagos de su clase.

SAN JULIAN: pago que comprende unas trescientas aranzadas, situado en linde con la carretera de Sanlúcar y en linde con Cantarrana, la Zarzuela y Candelero: son sus tierras albarizas de excelente calidad y sus vidueños palomino, perruno, albillo, cañocazo, mantuo y Pedro Ximenez, predominando entre todos el primero: es uno de los pagos que gozan de mejor con-

cepto en el mercado, estimándose sus mostos como de la mejor calidad.

LÁRGALO: pago barro-arenoso de unas doscientas aranzadas, situado entre el callejon de la Zanja y la hijuela de su nombre, por bajo de las Abiertas de Caulina: sus vidueños y productos son los comunes á los pagos de su clase.

LAZO: pago de la misma clase que el anterior, situado entre los de Solete y de la Granja, lindando con el camino de este último y estendiéndose desde él hasta el camino del Rio viejo: comprende unas veinte aranzadas con los caracteres propios de los pagos colindantes.

LEON: pago albarizo de unas cien aranzadas, perteneciente al grupo del Carrascal y lindando con este y Manzanillos, á los cuales es análogo en tierras y vidueños: sus productos han sido siempre muy estimados.

MACHARNUDO: este pago, uno de los que disfrutan de mas crédito por sus productos, es el de mayor estension del término, comprendiendo mas de mil y quinientas aranzadas: se halla en direccion al N. lindando con el camino de Trebujena y el de Tabajete, y se halla dividido por la hijuela de su mismo nombre en dos partes, Macharnudo alto y bajo: sus tierras albarizas de tajon blanco con algunas faldas y bajos de bujeo, y sus vidueños son los comunes á los pagos de su clase, palomino, perruno, Pedro Ximenez, albillo, moscatel, cañocazo y mantuo, predominando en una mitad el palomino: sus

productos se consideran los mas escelentes en calidad, y sus viñas mas notables han sido la llamada de la Compañía y sobre todo el renombrado majuelo llamado de Haurie y Domecq, por el primero que lo formara y el que ha sido luego y es hoy su poseedor, cuyo majuelo comprende sobre cuatrocientas aranzadas.

MAJADA ALTA: pago de unas veinte aranzadas unido al de Cuartillo, con el que tiene completa identidad en tierras, vidueños y productos.

MANCEBIA: pago del ruedo de la poblacion á la salida de su lado del S. dando vista al arrecife ó carretera del Puerto de Santa Maria y lindando con los llanos de San Telmo; solo existe en él una pequeña plantacion de vides de estension como de una aranzada en tierras de bujeo.

MANJON: pago de unas veinte aranzadas situado entre la hijuela de Pedro Diaz y el camino y pago de Montealegre: sus tierras, vidueños y productos, los comunes á los pagos barroarenosos.

MANZANILLOS: hállase en el grupo del Carrascal á la entrada de este, lindando al camino de Lebrija y con el pago del Leon; comprende unas doscientas aranzadas con tierras albarizas y vidueño palomino y productos de calidad análoga á sus pagos colindantes.

MARIAÑEZ: pago perteneciente al grupo de Añina y el Corchuelo, entre los cuales se halla, lindando con Cantarrana, Cerfate y Mármol,

en tierras altas albarizas y bajas de cañada ó bujeo: su vidueño el palomino y sus mostos los correspondientes á las tierras que comprende: tiene unas veinte aranzadas.

MARICUERDA: se encuentra en el camino de su nombre, direccion al NO. antes de Cortadado y Rui Diaz, junto á las Salinillas en direccion al Corchuelo: son sus tierras varias como el grupo de pagos á que pertenece, parte albariza y parte de bujeo, con vidueño palomino y producto vario, segun sus tierras, que comprenden unas quince ó veinte aranzadas.

MARIHERNANDEZ: pertenece al grupo de Añina, y se halla entre este y el de Montana en la cañada de su mismo nombre con unas ochenta aranzadas: sus tierras en mucha parte de bujeo con altos albarizos, y su vidueño palomino con producto de su clase de tierra.

MÁRMOL: (cerro del) pago del grupo del Corchuelo, con el que tiene analogía en sus caracteres y se halla entre el camino de Sanlúcar y la hijuela de Añina, con unas veinte ó treinta aranzadas: su nombre indica el subsuelo pétreo que forma el pago, que ofrece variedad de tierra de sus altos á sus faldas y bajos.

MARTINAZO: pago situado á la izquierda del camino de Lebrija, antes de Espartina, comprendiendo variedad de vidueños y tierras de bujeo y de albariza: forma uno con Clavería.

MATACARDILLO: pago de unas cincuenta aranzadas á la izquierda del camino del Puerto

de Santa Maria en direccion del SO. lindante con Colores y Anaferas: tiene tierras varias de bujeo y albarizas y productos correspondientes á ellas.

MEMBRILLAR: junto al arroyo de su nombre en el grupo de viñedo comprendido entre la carretera de Arcos y camino de la Zanja: comprende unas cuarenta aranzadas y demás caracteres análogos á los pagos de este grupo como LÁrgalo, Jarreta, etc.

MIRABAL: (piedra de) pago barro-arenoso lindante al de Garrido y con Barbadillo, cuyos mismos caracteres ofrece: comprende unas treinta aranzadas y su nombre conserva el de la antigua y esclarecida familia jerezana de los Mirabales.

MIRAFLORES: pago de corta estension lindante á Picadueña con el que tiene completa analogía en tierras vidueños y productos: en él se halla establecido el depósito de las aguas de Tempul.

MONTEALEGRE: pago de cerca de cuatrocientas aranzadas que se estiende entre el camino de Cartuja y la hijuela de Pedro Diaz y se halla dividido en su centro por la hijuela de su mismo nombre lindando por la parte mas próxima á la poblacion con el Moral y el Manjon: son sus tierras barro-arenosas en parte y con tajon albarizo por otra, y en su fondo constituyendo un pago de los que dan productos de mas escelente calidad entre los de su clase: sus

vidueños predominantes son los mantuos con parte de beba, mollar y palomino: su nombre indica hallarse en altura con horizonte risueño y estenso.

MONTANA: pago de unas doscientas cincuenta aranzadas, que forma al NO. el extremo del grupo de los pagos de Añina, hallándose en linde con este y Marihernandez: tiene tierras varias de bujeo y de albariza como todos los pagos de este grupo, á los cuales se asemeja completamente en vidueños y productos: su nombre indica hallarse en terreno antiguo de monte.

MORAL: (llano del) pago barro-arenoso de unas quince á veinte aranzadas, situado en linde de Montealegre y con los caracteres propios de los pagos de su clase.

MOSCATEL: (vega del) pago situado en las inmediaciones del Portal y el Guadalete: tiene tierras de bujeo, dándose en él muy bien el vidueño de que toma nombre el pago, por haber en otro tiempo abundado mucho en él: hoy no se encuentra en dicho sitio sino como unas seis aranzadas de viñedo.

NORIETA: hállase este pago de corta estension en direccion al N., lindando al camino de Lebrija y en linde con los pagos del grupo del Carrascal: sus tierras son de bujeo en gran parte y sus productos los de esta clase de terreno.

OBREGÓN: (cerro de) pago de unas ochenta y cinco aranzadas, situado á la derecha de la

carretera de Sanlúcar, entre Cortadedo, el Corchuelo, Cantarrana y San Julian: sus tierras son albarizas con faldas y bajos oscuros y su vidueño el palomino, dando productos comunes á los pagos de su clase.

ORBANEJA: (cerro de) este pago que lleva el nombre de una antigua y conocida familia de Jerez, se halla frente al Amarguillo, separado de este por el camino de Sanlúcar y lindando con Añina á cuyo grupo pertenece, y con Cerfate y Mariañez y frente al cerro del Mármol: sus tierras son albarizas en sus altos, de bujeo y varias en los bajos y faldas, comprendiendo unas ciento cincuenta aranzadas de vidueño palomino en su mayor parte: sus productos son los propios de los pagos limitrofes.

PAEZ: (cerro de) hállase al S. de la población, formando un pago constituido por una sola viña de seis á siete aranzadas que se estiende desde dicho cerro lindando á la hijuela llamada de las Coles y á la carretera del Puerto de Santa Maria: pertenece á los pagos barroarenosos.

PALMOSA: pago de tierras de bujeo en su mayor parte, situado á la derecha del camino del Puerto de Santa Maria y á su entrada: su viñedo está reducido hoy á muy corta estension.

PANESA: llámase así la parte de viñedo que forma el extremo del Carrascal frente á Martiñazo y Clavería.

PANTANAR: pago barro-arenoso de unas veinte aranzadas, situado por bajo de Robatum en la hijuela que parte del camino de Trebujena con direccion al Carrascal: sus vidueños y productos los propios de los pagos de su clase.

PARPALANA: encuéntrase este pago, perteneciente á la clase de albarizos, en direccion al S. formando parte del grupo que hemos denominado de Torrox, Anaferas y el mismo Parpalana: comprende unas ciento sesenta aranzadas de tierras blancas de tajon y parte en los bajos y faldas de bujeo, con vidueño palomino, parte de Pedro Jimenez y cepas de perruno, cañocazo, albillo y mántuo: sus mostos son los propios de los pagos albarizos de su clase, produciendo asimismo buen Pedro Ximenez: las viñas mas notables de este pago son la de Nuestra Señora de la Merced y la denominada Perla de Parpalana: linda el pago con la Calderera y Bonaina, que forman un grupo continuo de viñedo.

PARRILLA: pago de moderna plantacion situado á unas cinco leguas de distancia de la poblacion, en direccion al SE. y en las proximidades del ex-convento del Valle: comprende unas cuarenta aranzadas.

PEDRO DIAZ: hállase este pago formando con San José y la Fuente de la Teja el grupo de viñedo comprendido entre el camino de la Canaleja y el del mismo nombre del pago, que comprenderá unas treinta aranzadas: sus pro-

iedades y caracteres los de los pagos barro-arenosos de análogas condiciones á los del Badaejo: existe en dicho pago la fuente que se llama tambien de Pedro Díaz.

PEDRO VELA: pago de unas veinte aranzadas, llamado por otro nombre de la Hambre, que se halla situado á la izquierda del camino de Trebujena en las inmediaciones de la poblacion: pertenece por todos sus caracteres á la clase de barro-arenoso.

PELADO: (cerro del) se halla situado á la derecha del camino de Sanlúcar despues del Amarguillo y Puerto Escondido, entre Tocina, Tizon y Valcargado: sus tierras son en altos albarizas y parte restante de bujeo con vidueño palomino y productos propios de sus tierras, con unas noventa aranzadas.

PELONA: pago barro-arenoso situado entre Lárgalo y las Abiertas, de cuyas propiedades participa.

PELIRON: es de la misma clase y grupo que el anterior, hallándose entre la Jarreta y el Peral del Cangrejo, con unas cuarenta aranzadas.

PEONÍAS: hállase este pago comprendido en el grupo de Barbaina, hácia el frente de los Cuadrados y entre el viñedo del Puerto de Santa Maria y carretera de Sanlúcar: toma su nombre de una viña llamada como él, acaso por abundar en ella la yerba del mismo nombre: sus cualidades análogas á Barbaina.

PERAL DEL CANGREJO: tierra barro-arenosa,

del ruedo de la ciudad, que forma con el llamado Laguna del Jabonero, un pago corto en el cual se halla el Cementerio de la poblacion.

PERCEBÁ: pago barro-arenoso con mantuos y mollares, situado en el grupo de LÁrgalo y las Abiertas, junto al primero de estos dos pagos, con unas veinte aranzadas.

PICADUEÑA: pago del ruedo de la ciudad con unas ochenta aranzadas, estendido desde Miraflores hasta el pozo de la Vibora: pertenece á los barro-arenosos y entre sus vidueños abundan los mollares, mantuos y la uva calona, que se destina principalmente para verdeo.

PIÉ DE REY: pago unido al de la Cruz de las Caballeras con unas ocho ó diez aranzadas y análogos caracteres á aquel otro.

PINAR: toma este pago su nombre del plantio de pinos que existe en él, y se halla á la derecha de la carretera de Arcos en la inmediacion del Badalejo, con unas cien aranzadas: se halla en el mismo grupo de viñedo que Barbadillo, Mirabal y Cabrestera, participando de sus caracteres.

PLANTALINA: pago de unas cuarenta aranzadas, situado frente á los Cuadrados en el grupo de Barbaina: sus tierras son en gran parte de bujeo y lustrillosas con vidueño palomino y productos varios como sus tierras.

POZILLOS: pago de las cercanias de la poblacion, lindando á la entrada del camino de Montealegre con unas catorce aranzadas de tier-



ra barro-arenosa y vidueño mantuos y mollares.

PUERTO ESCONDIDO: hállase entre el Amarguillo y el cerro del Pelado con unas setenta aranzadas de tierras lustrillosas ó varias y vidueños palomino, perruno, Pedro Ximenez, moscatel, albillo y mantuo: sus mostos varios como los págos de su clase.

QUEMADERO: hállase á la salida de la puerta de Rota, á la izquierda del camino llamado del pozo de la Vibora, y no existe en él mas que una sola viña de unas seis á ocho aranzadas de vidueño palomino, mantuos y mollares, siendo sus tierras de bujeo.

QUINTA: llámase así el pago hoy ocupado por las construcciones de las bodegas tan extensas del extractor Sr. D. Manuel Gonzalez Peña, y en cuyo pago habia anteriormente una viña que era llamada del Enterrador.

ROBOATUN ó RABATUN, que de uno y otro modo se ve escrito y pronunciado este nombre que trasciende á corrupcion de alguna palabra árabe: es pago de unas cincuenta aranzadas dividido en Roboatum alto y bajo y situado entre las hijuelas que van á formar el camino del Carrascal á continuacion de los pagos del Pantanar y Charcon: pertenece á los pagos barro-arenosos.

RAMONA: pago albarizo de unas cien aranzadas perteneciente al grupo del Carrascal y situado entre este, el Benete y San Blas: da buenos productos análogos á sus pagos linderos, y

entre sus viñas mas nombradas se hallan la del Castillo, la del Cuerno de oro, y la que dá nombre al pago llamado como este, la Ramona.

RAMOS: (pozo de) pago de estension corta, de unas doce aranzadas, en el ruedo de la ciudad, situado en el callejon llamado la Manga del Toril, con tierras barro-arenosas y mantuos y mollares.

RINCONES: pago del grupo de Barbaina, lindante á la cañada de Huerta, con tierras albarizas, lustrillosas y bujeo, y vidueño palomino y productos correspondientes á sus clases de tierra.

DOÑA ROSA: pago barro-arenoso con algo de albarizo, de unas treinta aranzadas, situado á una y otra márgen del camino de Ducha, mas arriba de Bogar y dando frente por un lado á Valdepajuela y por el opuesto á los pagos del Carrascal: sus vidueños mantuos y mollares y sus productos estimados.

RUI DIAZ: pago de unas cien aranzadas en el grupo y linde del Corchuelo, á la entrada de este pago, con tierras y productos análogos al mismo, siendo nombrada en el pago la viña llamada la Lebrijana.

SALINILLAS: hállase este pago en la misma direccion que el anterior y antes de él, junto con Maricuerda, rodeado de tierras salitrosas de marisma y ocupando su viñedo un cerro albarizo con vidueño palomino: los productos propios de las tierras y vidueño de su clase.

SANTIAGO: (cerro de) pago de mas de doscientas aranzadas, situado en direccion casi al N., en el grupo de Macharnudo, lindando con la hijuela alta de este pago, sus tierras son albarizas y de buena calidad sus productos, mencionándose entre sus viñas mas notables la del Capitan y la llamada de la Trinidad, perteneciente que fué al convento de esta órden.

SERRANA: pago del ruedo de la ciudad, situado á la derecha del camino del Calvario, que lo separa de Miraflores: pertenece á la clase de los barro-arenosos.

SIDA: pago de unas cuarenta aranzadas en el grupo de Barbaina, á la izquierda de la carretera de Sanlúcar, con tierras albarizas y vidueños palomino y Pedro Ximenez, contándose entre sus mas notables viñas la llamada la Miranda: el nombre de este pago se halla en algunos otros puntos del término de Jerez y corresponde á una antigua familia propietaria de la localidad.

SOLETE: se encuentra situado en direccion al S., con ciento cincuenta aranzadas, lindando á la carretera del Puerto de Santa Maria y á uno y otro lado del camino de su nombre, inmediata á los pagos Lazo y Geraldino: sus tierras barro-arenosas y sus vidueños mantúos y mollares.

TABAJETE: pago de unas sesenta aranzadas, entre Tizon, Valcargado y Macharnudo, con vidueño polomino y tierras albarizas y bujeó, formando parte del grupo de viñedo circunscripto

por la hijuela de su nombre y camino antiguo de Sanlúcar: sus productos son los propios de las tierras que lo componen.

TABLAS: (llano de las) hállase entre Candelero, Barbaina y Marihernandez, con unas cuarenta aranzadas de viñedo de caracteres análogos á los pagos que lo rodean.

TIZON: pago de unas doscientas aranzadas, situado en el grupo de Tabajete junto al cerro del Pelado y Tocina, con vidueño palomino y tierras albarizas y de bujeo y productos comunes á los pagos de su clase.

TOCINA: hállase en el grupo del anterior con unas cien aranzadas y tierras varias lustrillosas de albariza, bujeo y barro-arenosa, con vidueño palomino y mantuo: dá productos varios en calidad, como sus tierras y las de sus pagos colindantes, que constituyen el grupo de Tabajete y el Amarguillo: ha sido nombrada en el pago de Tocina la viña llamada del Garrotal ó del Canónigo.

TORROX: hállase en direccion al S. SO. en el sitio de la laguna de su nombre, lindando con Gibalcon y formando el grupo de su nombre y de las Anaferas: sus tierras son albarizas con faldas y bajos de bujeo, y sus vidueños palomino, mantuo y Pedro Ximenez: comprende unas doscientas aranzadas y sus productos son los propios de todos los pagos albarizos: existia en él ó sus inmediaciones una villa ó aldea de quien el pago conserva el nombre.

TEJA: (fuente de la) se encuentra al final del grupo de viñas comprendidas entre el camino de la Canaleja y el de Pedro Díaz, formando el extremo de los pagos Pedro Díaz y San José, por quienes está constituido este grupo de viñedo: el nombre de fuente de la Teja se refiere á la que allí existe conocida por este nombre, y los caracteres todos de estos pagos son análogos á los del Badalejo.

ULLATE: encuéntrase este pago á la izquierda del camino de Rota, formando grupo con la Gallega y Carrahola: sus tierras son lustrillosas análogas á las del Corchuelo y de Cuartillo y sus productos varios como todos los pagos de su clase.

VALCARGADO: hállase entre Macharnudo, Tabajete y el Pelado con tierras de bujeo y albarizas, vidueño palomino y unas cien aranzadas, dando los productos propios de las tierras de su clase.

VALDEPAJUELA: pago barro-arenoso situado en direccion al NE. á uno y otro lado de la carretera de Sevilla, lindando con Santa Fé y con la cañada ancha: su vidueño predominante es el mantuo y sus productos los propios de los pagos de su clase: su nombre Valdepajuela ó valle de pajuela parece indicar haber habido en él algun depósito de azufre, como se halla en otros puntos del término y en pagos de viñas como los del grupo del Amarguillo: comprende Valdepajuela unas cien aranzadas.

VALLESEQUILLO: pago que comprende una hacienda de recreo, arboleda y viña lindante con la poblacion hácia su parte SE., con tierras barro-arenosas.

Vicos: pago de unas cuarenta aranzadas de tierra de bujeo y albariza con vidueño palomino á distancia de unas tres leguas de la poblacion en direccion al E. y camino de Arcos, junto al cortijo y cañada de su mismo nombre: sus productos son los correspondientes á los pagos de su clase y su nombre que, como es sabido, quiere decir aldea, se refiere á la que hubo de haber antiguamente en el mismo sitio.

ZARZUELA: pago situado entre Candelero y Cantarranas, con tierras lustrillosas de bujeo y de albariza y vidueños palomino, mantuos y albillo: da productos varios como sus tierras.

Estos son los pagos de viña que comprende el término de Jerez, debiendo dejar consignado que en la enumeracion precedente pueden aun faltar algunos, pues en la confusion de unos con otros que hoy existe, és sumamente dificultoso averiguar su número completo y sus situaciones y deslindes. Así mismo debemos hacer presente que el número de aranzadas de cada uno está calculado solo aproximadamente, y por lo demás ya hemos anteriormente manifestado que aun hay mucho que estudiar y averiguar para hacer este trabajo tan exacto y completo como se necesita. A continuación, ahora, damos una

descripcion de los vidueños conocidos y cultivados en la localidad, arreglada por las descripciones del sábio Rojas Clemente.

DESCRIPCION DE LAS ESPECIES DE VIDES CULTIVADAS Y MAS COMUNES EN JEREZ.

ABEJERA: llamada así por la preferencia que á ella tienen las abejas: presenta la cepa gruesa con muchos sarmientos de color pardo-amarillento, unos tendidos, otros derechos, hojas grandes, verdes, enteras y borrosas, y las uvas muy apiñadas, verdes, muy jugosas y dulces, pero que se pudren con suma facilidad, inconveniente grande que tiene este vidueño, por otra parte muy parecido en sus cualidades al albillo.

ALBILLO CASTELJANO, llamado también **CAGALON:** es de cepa delgada pero de muchos sarmientos tendidos, de color pardo rogizo, hojas pequeñas palmeadas, verdes, algo rogizas al desarrollarse, y que caen tarde: las uvas muy apiñadas, blandas, muy jugosas y dulces, que se vacian fácilmente, siendo vidueño temprano y delicado por estas circunstancias, pero que da mosto excelente y abundante de 11 á 12° de peso: es muy atacado por las hormigas.

ALBILLO NEGRO: vidueño poco común y que difiere del anterior por el color negro de su uva

y su hollejo mas fino y por sus racimos mayores y mas apretados: tiene tambien los sarmientos de color mas claro y las hojas poco palmeadas y casi enteras.

ALBILLO PARDO llamado tambien uva pardi-
lla y que difiere de las anteriores por sus hojas
mas borrosas y sus uvas de un verde amari-
lento claro, menos blandas y sabrosas que las
anteriores y no tan tempranas, pero como todos
los albillos apropósito para mostos finos.

AGRACERA: se caracteriza por el agraz ó
sabor ácido de su uva, que la hace completa-
mente inútil para el vino, siendo uno de los vi-
dueños más tardíos que se conocen, pues está
echando flores hasta fines de verano y se le
coge el fruto hasta Noviembre. Sus uvas son
muy grandes, negras ó moradas, claras, y sus
racimos pequeños y ralos, algunos grandes y
apretados en las parras bajo cuya forma se cul-
tiva casi únicamente: tiene la cepa delgada, los
sarmientos numerosos y de muchos brazos, y
de color blanco verdoso y en parte algo rojizos
y las hojas pequeñas lustrosas y muy persis-
tentes y verde-oscuras, casi del todo lampiñas.

AGRACERA DE SOTO: así llamada por Rojas
Clemente en reconocimiento á la inteligencia é
instruccion de Francisco Soto, capataz que era
en Jerez de D. Jacobo Gordon: es un vidueño
de la misma especie que la anterior, de uvas
grandes no muy negras y no tan tardias, y por
lo demás de caracteres análogos á ella, así como

á la Melonera, que describiremos despues, aun cuando se preste algo mas para vino por su menor agraz.

ALMUÑECAR: llamada así por el punto de su procedéncia y destinada para la pasa, por lo que se le conoce con el nombre de UVA DE PASA y PASA LARGA, por la forma oval y prolongada de sus uvas tambien parecida al dátíl, razon por la que forma con la Loja, Boton de gallo y otras especies análogas el grupo de las uvas llamadas datíleras: tiene la cepa delgada, sarmientos largos y abundantes de color pardo-rojizo claro, las hojas algo amarillentas, lampiñas, uvas tempranas largas y estrechas muy traslucientes, carnosas, y abolladas por el lado que mira al escobajo: se encuentra en parras y en cepas, pero poco cultivadas por ser su destino propio para el comercio de la pasa, abandonado en Jerez, sin embargo de que su mosto hace buena liga con el Pedro Ximenez.

BEBA: cepa medianamente gruesa, con sarmientos pardo-rojizos, largos, delgados y tendidos: las hojas grandes y muy blancas, borrosas por debajo con figura algo irregular, palmeadas ó lobadas y algunas con ampolla ó abolladuras: las uvas apiñadas, duras y sabrosas en racimos grandes que el sol les dá un dorado sucio: son tardias y por esta razon se emplea para cuelga y en algunos puntos para pasa de legia y asimismo para verdeo: da, sin embargo, mostos de 9º de peso.

BOTON DE GALLO: llamado tambien Verdejo, de la familia de las datileras, con los sarmientos largos, racimos pequeños, uvas chicas muy dulces y jugosas, apiñadas y doradas, y por lo demás parecida á la Almuñecar.

BOTON DE GALLO NEGRO: tiene hojas amarillo-verdosas y uvas negras muy dulces y por lo demás caracteres análogos al anterior.

CALONA: cepa mediana, pocos sarmientos, cortos y erguidos, de color pardo-rogizo: hojas medianas casi enteras, desigualmente borrosas, algo rugosas y de color verde algo amarillento: racimos grandes de uvas grandes blancas sabrosas, pero algo agrias, como lo indica su nombre de origen árabe, que quiere decir agrura ó vinagre: es vidueño temprano y se usa para verdeo.

CALONA NEGRA llamada tambien CARCHUNA con las hojas mas amarillentas, uvas negras, largas y gruesas, más dulces y tempranas, y muy apropiado para verdeo.

CAÑOCAZO: que en árabe equivale á uva y blando, se llama tambien MOLLAR BLANCO: tiene la cepa gruesa, muchos sarmientos erguidos unos, otros algo inclinados, gruesos y de color rojo parduzco claro con mezcla de amarillo: las hojas grandes casi enteras verde-amarillentas, y los racimos grandes algo ralos con uvas grandes muy dulces y tempranas, excelentes para mosto, que da de peso 11 1/2°.

FERRAR: cepa-gruesa de pocos sarmientos,

cortos, gruesos, de color pardo-rojizo claro y uniforme, hojas verdes amarillentas, racimos grandes y uva casi negra, grande y muy tardía: en parra para lo que es apropiado, da mucho mas fruto y numerosos sarmientos á que hace referencia el nombre de Ferrar que en árabe quiere decir cabellera, muchos brazos ó sarmientos: su mosto 8° 1½ de peso, pero no es apropiado para vino, siendo la uva agri dulce.

JAEN NEGRO: cepa mediana de sarmientos abundantes, cortos y pardo-rojizos, hojas pequeñas de verde amarillento subido, muchos racimos medianos y apretados y la uva redonda negro-rojiza, tardías y duras de hollejo, aunque carnosas: su mosto da de peso 11° 1½.

JAEN BLANCO: llamado tambien Garrilla, es análogo al anterior, menos en el color de su uva.

LOJA: (uva de) de la familia de las datileras con sarmientos largos pardo-rojizos tendidos y numerosos: hojas pequeñas muy amarillentas: racimos grandes y partidos á veces en dos por la punta y uvas blancas apiñadas, jugosas y de hollejo delgado: es buena para pasa como todas las de su clase y para verdeo, siendo procedente del pueblo de su nombre.

MALVASIA: sarmientos erguidos, cortos, blanco-rojizos: hojas grandes irregulares lobadas ó palmeadas verde-amarillentas y uvas traslucientes, blancas muy blandas, pero de hollejo grueso y muy tempranas y dulces, siendo excelente para vino: su procedencia catalana.

MANTUO CASTELLANO: esta vid constituye casi una mitad del plantío de Jerez: tiene la cepa gruesa, los sarmientos pardo-rojizos inferiormente y blanco con tinta de rojo en la parte superior, siendo numerosos y largos: hojas verde-amarillentas y rojizas al caer, medianas casi enteras muy borrosas por bajo: racimos grandes y bastantes y la uva también grande, igual y muy sabrosa y temprana, siendo fácil de rajarse y pudrirse con las lluvias: el peso de su mosto 9 3/4°.

MANTUO CORDOVI: sarmientos blanquizcos, duros, hojas verde amarillentas y uvas grandes doradas y traslucientes.

MANTUO LACREN: ladrenado ó layren que puede provenir del árabe *alainer* ó sea cosa de Alhizan, region de Persia: es igual al anterior, teniendo sus uvas menos traslucientes y muy apiñadas y mas tardias.

MANTUO MORADO: se diferencia solo de las anteriores por el color morado ó rojo claro de sus uvas.

MANTUO DE PILA: sarmientos blanquizcos duros y algo borrosos en la base y uvas mas duras, dulces pero muy tardias, inconveniente que tiene este vidueño: el nombre de pila parece lo trae del pueblo así llamado en el reino de Sevilla.

MELONERA: llamada también RAYADA, de cepa grande, de pocos sarmientos, cortos, blanco-verdosos, con ligera tinta rojiza en su par-

te superior, hojas medianas casi enteras algo lustrosas y uvas negras con fajas negro-gris, duras, tardias y de sabor algo áspero y ácido, como todas las vides agraceras, que apenas se encuentran mas que en parra.

MOLLAR NEGRO: llamado tambien sevillano, de cepa mediana, sarmientos muchos, tendidos, pardo rojizos, tiernos con hojas grandes casi redondas, de color verde-amarillento, que se vuelve rojizo antes de caer, racimos grandes y abundantes y uva negra que se usa para verdeo, pesando su mosto 9°.

MORAVITA: sarmientos pardo-rojizos, hojas verde-oscuras, racimos grandes y uvas grandes negras y traslucientes, de hollejo delgado, de sabor grato, poco dulce: llámase tambien jaldona, que quiere decir en árabe cosa perpétua, siendo vid muy duradera y que solo se cultiva en parra como la Santa Paula y todos los llamados *gabrieles*.

MOSCATEL GORDO BLANCO: llamado tambien romano y flamenco: tiene la cepa gruesa, los sarmientos de color amarillo de caña, las hojas pequeñas de verde algo amarillento subido, enteras ó casi enteras y uvas grandes blancas y con el sabor almizcleño propio de los moscateles.

MOSCATEL GORDO MORADO: difiere del anterior por el color morado de su uva y tambien el de los sarmientos que son algo pardo-rojizos.

MOSCATEL MENUDO BLANCO: llamado tam-

bien morisco y fino: tiene la cepa mas delgada que los anteriores, sarmientos muchos, tendidos y blandos de color pardo-rojizo intenso; los racimos, y las uvas pequeñas muy dulces, siendo la especie que dá mejor vino moscatel.

SANTA PÁULA: cepa delgada, hojas pequeñas algo palmeadas, y los sarmientos rojo-parduzcos tendidos y broncos, y uvas análogas á la moravita, con la que tiene en todo semejanza, no cultivándose apenas mas que en parra.

PALOMINO Ó PALOMINA BLANCA, llamado tambien **LISTAN COMUN, TEMPRANILLA, ORGAZUELA, ALBAN** y **OJO DE LIEBRE:** cepa de caña delgada y cabeza gruesa, sarmientos muchos, largos, delgados y ondeados, de color pardo-rojizo claro y blancos con tintas de rojo; hojas medianas iguales, palmeadas, de color verde oscuro y muy borrosas inferiormente; de flores tempranas, racimos grandes y uvas medianas de color dorado parduzco ó blanco-verdosas si no les ha dado el sol, y muy sabrosas y azucaradas, dando mosto fino y de cuerpo que ha llegado á dar hasta 15° de peso; es el vidueño mas estendido en las albarizas de Jerez.

PALOMINO NEGRO llamado tambien **CENTELLA:** es análogo al anterior, diferenciándose por sus uvas de color negro.

PEDRO XIMENEZ: vidueño productor del célebre vino de su nombre y utilísimo para la confeccion de toda clase de mosto: es de cepa grande, sarmientos erguidos, hojas medianas y

pequeñas, lobadas ó irregulares y de nervios rojizos algo verde-amarillentas, uvas algo doradas traslucientes, blandas, sumamente dulces y muy tempranas, en racimos medianos: su mosto es el de mayor peso, sirviendo igual para el vino seco que para el rico dulce de su nombre: es vidueño originario de Canarias y Madeiras y traído á España de las orillas del Rin por Pedro Simon Ximon ó Ximenez, de quien le proviene el nombre.

PEDRO XIMENEZ LOCO, por otro nombre **SOLONA**: tiene los sarmientos horizontales y la cepa gruesa: las hojas sin nervios rojizos como el anterior; los racimos grandes y las uvas grandes también y ligeramente ásperas.

PERRUNO: cepa gruesa, muchos sarmientos rectos, erguidos, rojo-parduzcos claros, hojas irregulares algo enteras, lustrosas, racimos abundantes y uvas gruesas traslucientes y muy tardías, de color amarillo de latón y duras: dá excelente mosto de 12º de peso.

PERRUNO NEGRO: es análogo al anterior variando en el color negro-rojizo de sus uvas.

PIÉ DE REY, ó uva de rey llamada también **TAMORLANA**: da su nombre á uno de los pagos de Jerez y es de cepa gruesa de pocos sarmientos, horizontales, pardo-rojizos, de hoja pequeña entera ó irregular, lustrosa, de racimos grandes rales, uva grande de sabor dulce áspero y útil para cuelga.

QUEBRANTA TINAJAS: llamada también **TETA**

DE VACA, CORAZON DE CABRITO, ZUCARI, COLORADA Y LEONADA: cepa gruesa, sarmientos tendidos, hoja mediana, entera ó irregular, de verde amarillento, pocos racimos y uvas grandes irregulares de color rojo claro y tambien blanco, principalmente en parra, que es donde mas se cultiva, con un sabor áspero-agradable: su uso para cuelga.

RABO DE VACA: cepa gruesa de sarmientos largos y tendidos, hojas casi redondas rugosas y verde-amarillentas, racimos ralos y uvas doradas carnosas y ásperas, poco apropiado para vino.

VERDAGUILLA: llamada tambien ALBILLO LOCO, de cepa mediana, sarmientos duros, hojas grandes borrosas, y muchos racimos con uvas apiñadas casi redondas, de color verde-claro y algo agrias: es vidueño poco comun y poco apropiado para mosto.

VIGIRIEGA COMUN: cepa mediana, muchos sarmientos y hojas amarillentas, medianas, casi enteras y redondas: con pocos racimos y uvas casi redondas, blanco-verdosas y muy dulces, siendo excelente para mosto y para verdeo muy apreciada.

VIGIRIEGA NEGRA: se diferencia del anterior por el color negro de la uva, que es tambien mucho menos dulce.

Además de las especies descritas aun existen algunos otros vidueños pero en número muy reducido; debiendo sin embargo hacer

mencion de algunas especies que se han introducido modernamente y entre ellas una variedad traída de Fontaineblau (Francia) por el propietario y cosechero Sr. D. Fernando Moreno, y cuyo vidueño parece ser muy esquilmeño y muy temprano y de uva dulce apropiado para los vinos de esta clase, cultivándolo el citado propietario en viña de su propiedad, pago de Carrahola. También debemos hacer mencion de algunas cepas de Burdeos traídas por el conocido cosechero y extractor Sr. Domecq, quien las cultiva, aunque en pequeña escala, en sus propiedades, de las que, según nuestras noticias, ha obtenido algun vino del carácter de las de la localidad de donde procede el vidueño.

**DE LAS PRINCIPALES CLASES DE VINOS DE JEREZ,
DE SUS MÉTODOS DE CONSERVACION Y AÑE-
JAMIENTO Y VALUACION DE LA RIQUEZA QUE
REPRESENTAN.**

El viñedo de Jerez produce dos clases ó grupos de vinos naturales, que son los dulces y los secos blancos, y pudiera producir igualmente un tercer grupo de vinos tintos si entrara en el cálculo comercial de los vinateros aprovechar para este objeto las diferentes clases de uvas tintas que se cultivan en la localidad. El grupo de los vinos dulces comprende dos variedades tambien naturales, que son el moscatel y el Pedro Ximenez, productos ambos de los respectivos vidueños de sus nombres; y aun pudiéramos agregar otras dos especies más, la una de vino dulce comun formado con uvas de diferentes vidueños y del cual presentó muestra en la exposicion jerezana de 1857, con el nombre de vino de lágrimas, el cosechero Sr. D. Fernando Moreno, y la otra el del vino dulce formado con una especie de vidueño importado de Francia (Fontainebleau) y de la cual presen-

tó tambien ejemplar en la citada exposicion el referido Sr. Moreno: el primero de estos dos vinos era de color rubí y de diez años de edad: el segundo era de edad de tres años de color topacio oscuro, dulce, fino y aromático: pero ni una ni otra especie son comunes en la poblacion, la primera porque los vidueños de que estaba confeccionado se destinan con preferencia á la formacion de vinos secos; y la segunda porque la vid que la produce no ha llegado á estenderse en razon á que con dificultad puede hacerse un dulce tan superior como el moscatel y el Pedro Ximenez y porque no hace hoy tampoco necesario su cultivo el consumo que de vinos dulces tiene lugar en el comercio. El vino moscatel, cuyas ricas cualidades no admiten competencia, se confecciona tambien en cantidades no muy grandes, y tanto por su escelencia como por su escasez adquiere en el mercado un elevado precio: su color ordinariamente es claro amarillo tostado, su consistencia gruesa y su sabor dulcísimo, y el propio de todos los frutos moscateles que como es sabido es almizclado y tan característico que no puede confundirse con ningun otro. El Pedro Ximenez cuya escelencia es bien notoria, es el dulce que se elabora en mayor cantidad y sus caracteres son color oscuro rojizo trasparente, ó de granate, consistencia espesa, sabor dulce especial y aroma parecida al de la pasa.

La manera de formar estos vinos es cogien-

do para el Pedro Ximenez la uva del vidueño de su nombre en completa madurez: se le despallilla y solea por espacio de algunos días hasta que principia á ponerse apasada: en este estado se pisa y el jugo puro se vierte en las pipas y se traslada á las bodegas sin otra preparacion mas que la de adicionar una á dos arrobas de aguardiente de 35 á 40 grados á cada pipa: suele unirse al Pedro Ximenez la uva cañocazo, con la cual hace buena liga: luego que el mosto ha fermentado y se aclara en la bodega, que generalmente se verifica al mes y medio ó los dos meses, se trasiega el vino á otras vasijas y se le vuelve á añadir á cada pipa otra cantidad como la primera de aguardiente, y así se deja que se añeje, sin otra mas preparacion ni movimiento. El vino moscatel se hace de igual manera, sin mas diferencia que la uva no se soléa tanto como la del Pedro Ximenez, bastando el que esté suficientementé madura. El vino dulce comun se hace de igual modo, soleando hasta hacerse casi pasa la uva, y otras veces se hace con el mosto comun, ya moviéndolo y trasegándolo continuas y repetidas veces para paralizar é impedir la fermentacion, ya deteniendo esta con grandes proporciones de aguardiente, y mezclándole tambien arroje ó mosto cocido, llamándose entonces vino dulce apagado: pero éstos vinos así preparados no tienen nunca ni la estabilidad ni los caracteres del moscatel ni del Pedro Ximenez. El mosto de este

último sale siempre al mercado á doble precio que los mostos secos, y á poco más el mosto moscatel,

Los vinos secos son todos resultado de un solo mosto, producto de todos los vidueños cultivados y no ofrecen mas que dos variedades naturales, de las cuales la una constituye el vino propiamente llamado de Jerez y la otra lo que se llama vino amontillado: una y otra son resultados naturales de las evoluciones espontáneas que hace el mosto sin que el arte intervenga en gran cosa para producir uno ú otro carácter. El vino amontillado es amarillo pálido ó de ámbar claro, trasparente, de impresion seca al paladar y de olor parecido algo al de la nuez: la otra variedad ó el vino propiamente de Jerez, al cual pasa tambien el amontillado, cuando adquiere cierta vejez, es de color mas intenso amarillo de oro, tirando algo á rojizo á medida que se añeja, mas grueso que el amontillado pero mucho mas suave al paladar y de aroma abundante y especial. Entre el tipo de estas dos especies existen una multitud de variedades naturales constituidas por los caldos que no han llegado á adquirir aquellos dos grados de perfeccion, y que segun sean mas ó menos aromáticos, de color mas ó menos claro ó intenso, de paladar mas ó menos seco, suave ó sabroso, reciben los nombres de vinos finos, entrefinos, bastos, redondos, abocados, colorados, etc.: pero que todos ellos no son mas que

variedades inferiores de las dos clases citadas.

En el lenguaje de las bodegas el vino de Jerez, propiamente dicho, se llama *palo cortado*, por señalársele en las botas con un palo ó línea de lápiz blanco cortado oblicuamente por otra línea mas pequeña: y el vino amontillado se le llama de palma por señalársele con esta misma figura; los vinos limpios que no son palo cortado ni palma se les llama vino de raya por señalárseles con una raya de lápiz y sucesivamente á los vinos que son aun más inferiores se les señala y llama por dos rayas y por tres: estos últimos constituyen los vinos bastos colorados, y se acercan á los espirriaques y aguapièces, que se señalan por las letras con que sus nombres empiezan, y que son los caldos que se obtienen de la última espresion de la casca, rociada repetidas veces con agua y cargados por consiguiente de multitud de sustancias colorantes y de otros géneros, con escesiva cantidad de agua. La uva cogida recién llegada á la madurez es la que mas fácilmente se presta á dar mostos claros con tendencia al amontillado, así como la recolectada en su madurez completa produce mas ordinariamente el vino oloroso jerezano. Los mostos hacen su fermentacion tumultuosa en el espacio de dos ó tres meses por regla general, y cuando han aclarado se les trasiega á otras vasijas separándolos de la masa de sustancias que han depositado durante la fermentacion, y que se conocen con el nombre de lias, por lo

que á esta operacion se le llama desliar. El mosto trasegado se le combina con una cantidad de aguardiente superior, media, una ó dos arrobas por bota mas ó menos segun la fuerza y calidad del mosto, ó bien se le frocia en vez de aguardiente, y esto es preferible, con igual ó proporcionada cantidad de vino añejo. Sin otra preparacion mas que esta se pone el mosto á la venta y pasa á manos de los almacenistas para su conservacion y añejamiento. El estudio de los pagos de viña es indispensable para la valuacion de los mostos y el destino y conservacion que se ha de dar á cada uno; porque solo pueden apreciarse sus condiciones de añejamiento por su procedencia: no así la valuacion del vino ya añejado, el cual se juzga solo por las cualidades que presente el líquido. Los mostos barro-arenosos no se añejan con la facilidad que los albarizos, y aun cuando se añejan no son tan constantes en sus caracteres ni adquieren las condiciones de finura, aroma y cuerpo que los otros: los procedentes de bujeo tienden fácilmente al añejamiento, pero con el carácter grueso y basto que los caracteriza: los lustrillosos dan tambien fácilmente vinos envitados y poco finos, aun cuando á veces sean olorosos, y á medida que las albarizas presentan tajones mas calizos y estratificados menudamente, dan sus mostos los vinos de mas excelentes cualidades. Influye tambien sobremanera en esto la clase y edad de los vidueños, y ya

anteriormente hemos indicado acerca de este punto el juicio que sobre los mas entendidos se tiene formado en la localidad, aun cuando tanto sobre estó como tambien sobre las tierras creemos que hacen todavia falta algunos mayores estudios.

La conservacion y añejamiento de los vinos se verifica en la localidad por dos métodos diferentes: el uno por añadas y el otro por el sistema que se llama de soleras: el primero se halla reducido á conservar las cosechas integras en sus pipas de deslió, sin modificacion alguna artificial, en cuyo caso la edad de los vinos puede dilatarse indefinidamente hasta donde alcancen sus mermas de consuncion y evaporacion: mas no sucede lo mismo con sus caracteres, que van variando á medida que el liquido envejece, teniendo cada vez mas consistencia, oscureciendo sucesivamente su color y adquiriendo el aroma especial que adquieren los vinos viejos, y llegando, en fin, á ponerse con los caracteres todos que hacen se les compare vulgarmente con bálsamos y esencias; de esta clase de añejos son muy escasos los que se conservan, y generalmente las cosechas integras no se sostienen más allá de cuatro á seis años, despues de cuyo tiempo pasan á formar parte del sistema de soleras. Este segundo método, por el contrario del anterior, tiene por objeto sostener el vino constantemente en una misma edad y con condiciones siempre fijas y determinadas ó modi-

ficables solo á voluntad, verificándose esto por adiciones sucesivas de una escala descendente de añadas de vino de una misma especie que puede ser mas ó menos estensa comprendiendo cuatro, seis, siete ó mas años: el vino que se consume estrayéndolo de la solera madre, de la cual nunca se saca mas que una parte, se re- pone en esta con vino de igual clase de una añada menos, y á este con la de otra menor y así sucesivamente hasta terminar reponiendo con mosto en la última ó mas moderna série de la escala del solerage: de este modo el vino de la matriz encierra siempre líquido de una misma edad y de unas mismas condiciones adquiridas por el mosto en su pase anual y sucesivo por las varias escalas del pipaje de la solera. Este ingenioso sistema que constituye toda la especialidad y la gran riqueza de las bodegas de Jerez, no siempre se verifica de la manera que hemos indicado tan estensa, laboriosa y de gran coste, sino que se simplifica suprimiendo las escalas criadoras y se sostienen las soleras con añadas que presentan caracteres análogos al del vino que contienen. Tales son los métodos seguidos para la conservacion y añejamiento de los vinos en la localidad, no siendo posible que en los cortos límites de un folleto entremos á dar mas detalles sobre ellos ni á especificar las operaciones varias que lo mismo las añadas que las soleras necesitan á veces para ser sostenidas en sus estados res-

pectivos por las enfermedades y alteraciones que sus líquidos pueden sufrir.

El mosto en Jerez no se considera con condiciones de verdadero vino hasta la edad de cuatro años, y hasta esta edad no sale al mercado para surtir el consumo local, el mantenimiento de soleras y el comercio de exportación: circunstancia por la cual puede calcularse en parte el almacenado constante que hay en la población, que debe comprender indefectiblemente cuatro cosechas ó sean unas 144.000 botas. Los escasos datos oficiales que sobre este punto existen y de los cuales consta que en 1826 habia almacenadas 1.659,071 arrobas y 2.675.790 en el año de 1855, comprueban este aserto hasta cierto punto, pues si bien estos datos arrojan una cifra menor, debe tenerse en cuenta que son datos dados por los mismos almacenistas para los efectos contribuyentes, y ha de suponerse en ellos una gran inexactitud. El número de bodegas existentes en la población que en 1855 era de novecientas, y hoy puede calcularse en muy cerca de mil con cabida para mas de 200.000 botas, comprueban tambien aquel dato; pues comprenden aun mas cabida de vinos que la existencia que hemos supuesto: pero indudablemente el almacenado no abraza mas que las cuatro cosechas referidas, necesarias en el estado actual del comercio de exportación, y de estas cosechas, debe suponerse lo equivalente á una,

constituyendo las soleras y vinos viejos, para que resulte equilibrada la cifra de 144.000 botas que suman las cuatro añadas con arreglo á la produccion del viñedo, descontadas en cada una las pérdidas naturales que los mostos dan en su crianza. El capital que este almacenado representa puede fácilmente calcularse de un modo aproximado por los precios que tienen los caldos en el mercado: los vinos nuevos de cuatro años se valuan por el doble del precio del mosto, y su término medio en la actualidad, es de 150 pesos ó sean 2.250 reales bota, segun el término medio de 75 pesos á que vimos en otro lugar estaban actualmente los mostos: resulta, pues, que por este concepto valdria el almacenado 324 millones de reales, á los cuales debemos añadir el aumento de valor que representa la parte que se halla almacenada por soleras. El precio de estas, así como el de los vinos viejos, es muy vario, y soleras hay que no se espenden menos de 20 á 30.000 reales la bota: mas sus precios ordinarios y corrientes fluctuan desde 4 á 5, 6 y 8.000 reales, de donde tomando el término menor de 4.000, resulta un valor de 144 millones á la cifra de una añada que hemos considerado comprendida en esta forma de conservacion. El valor, pues, total de los vinos almacenados asciende á mas de 387 millones de reales, y sin temor de equivocarse á más de 400, correspondiendo por consiguiente á cada bota un valor medio de unos 2857 reales,

sin contar el casco, que á razon de 200 reales cada uno, y existentes en número de 144.000, representan otro capital de 28 millones de reales: y si á esto agregamos el de las bodegas cuyas 1.000 existentes representan otro capital de unos 50 millones y con estas cifras se suman los 210 millones que importaba el valor de las viñas, tendremos que el capital en esplotacion constante, representado por las viñas, las bodegas y los cascos y vinos en conservacion, asciende á 680 millones de reales. Debemos tambien hacer presente que este capital y almacenado no comprende mas que las existencias de caldos jerezanos, y mas adelante veremos que existe además una masa considerable de líquidos procedentes de otros puntos, como lo manifiesta desde luego la cabida de las bodegas que escede en mucho á la cantidad de productos de la localidad.

El coste del almacenado ó conservacion del vino se calcula anualmente en unos 200 reales por bota, y por consiguiente la bota de cuatro añadas, segun los precios que hoy se estiman, deja al almacenista un producto líquido de 326 reales, que viene á equivaler próximamente al mismo tipo por ciento que vimos debia dejar el mosto al cosechero. Estos productos se hallan sin embargo sujetos al comercio de exportacion, de quien exclusivamente dependen y por quien alternativamente aumentan ó disminuyen, y el cual no le es siempre favorable, como

se verá por lo que manifestaremos despues.

No hemos indicado nada de la especie de vino que se llama en la localidad de color, el cual se hace artificialmente, cociendo una parte de vino y mezclándolo en mayor ó menor cantidad con el caldo comun: de estos vinos se conservan tambien algunas soleras, pero su consumo es muy limitado. Tambien se hacen vinos de frutas, guinda, naranja, etc., mezclando sus zumos ó esencias, con los mostos, y en la exposicion de 1856 se presentó un vino claro formado del jugo del melon: pero ninguna de estas especies se hacen mas que en pequeñas cantidades y como objeto puramente de curiosidad.

Los vinos notables por su excelencia y antigüedad que se hallan en Jerez, son numerosos y en muchas bodegas de los almacenistas y extractores se encuentran tipos notables bajo diferentes conceptos. El distinguido senador del reino Sr. D. Rafael Rivero y de la Tijera, es sin disputa alguna el que conserva las soleras mas viejas y esquisitas de vino genuino de Jerez, contando entre ellas algunas que datan del pasado siglo; sus moscateles no tienen tampoco rival, y guarda otros viejos y esquisitos dulces, entre los cuales se halla el del tonel llamado del Carnero, que goza cierta celebridad. En vinos tambien del estilo jerezano encierran almacenados notables los extractores Sres. Pe-martin, Goñi, Domecq y otros, y en las bodegas de este último es renombrado un tonel denomi-

nado Napoleon. Notable por lo viejo conserva asimismo una bota de vino seco jerezano el distinguido extractor Sr. D. Jorge Suter, á quien se debe el plano único existente del viñedo jerezano, y de cuya bota notable conservamos una muestra que hemos debido á la atenta amistad de dicho señor. En la clase de vinos pálidos son abundantes las bodegas de la mayor parte de los extractores, principalmente las de los Sres. Ysasi, Misa, Garvey y otros, y conservan así mismo vinos esquisitos y soleras de la más excelente calidad diferentes extractores y almacedistas como los Sres. Villegas, de la Torre, Lopez Ruiz, Sanchez Romate y muchos que seria prolijo enumerar. Las bodegas de Gonzalez, de Garvey y de Misa, son las mayores en capacidad y estension y las del primero sobre todo, constituyen el mas importante establecimiento vinatero de Jerez, siendo notables por su estension, su fábrica y la variedad y riqueza de su contenido, que comprende esquisitos vinos y soleras especiales entre las que se halla una de vino puro sin mezcla absolutamente alguna de aguardiente ni otro beneficio, solera que por este concepto y sus superiores cualidades, no tiene rival en mérito y valor. El Sr. Gonzalez, cuya laboriosidad é inteligencia son dignas de elogio, ha llegado á montar su establecimiento con todas las condiciones de una casa modelo en este género de industria comercial, siendo el primer extractor de Jerez, y sus vinos principalmente

pálicos, de los que gozan mayor crédito en los mercados exteriores.

CONSUMO Y EXPORTACION DE LOS VINOS DE JEREZ.

El consumo de los vinos jerezanos puede decirse que en su mayor parte pertenece al comercio de esportacion exterior. La localidad absorbe, segun el encabezamiento hecho por la municipalidad para los efectos contribuyentes, unas 35.104 arrobas que no puede haber inconveniente en aumentar en algo mas, y la saca de caldos para el interior del reino se lleva tambien una parte no despreciable, pero que no conocemos dato alguno para calcularla. La masa mayor y más importante la absorbe, como hemos dicho, la esportacion exterior y los que se ocupan de llevarla á cabo se conocen con el nombre de extractores. Segun el catastro de 1754 solo habia entonces en Jerez nueve industriales de este género pero sucesivamente se han ido aumentando y hoy son numerosas las casas que se ocupan de este tráfico, el mas productivo de todo el negocio vinatero y por desgracia el que ha sido menos esplotado por los naturales del pais. Individuos, sociedades y compañías extranjeras han sido generalmente

las explotadoras de este comercio y hoy siguen figurando en él los nombres ya antiguos en la localidad de Gordon, Domecq, Garvey, Haurie, y los mas modernos de Byass, Penfold, Cossens, Furlong, Wisdom Water, Cramp Suter, Mackenzie, Ivison, Castles, Davies, Webber, Stallar, Smith, Toms, Woellwarth, Steenackers y otros que están desde luego indicando su exótica procedencia pero manifestando en su aflujo á la localidad la pingüe escelencia del negocio. Y así es efectivamente, siendo tal su importancia que solo á Inglaterra suministran nuestros vinos el 40 p.8 del consumo total de aquel pais, á donde no consigue llevar Francia mas que 21 p.8, Portugal el 22 y el resto los demás paises vinícolas, siendo como es sabido el reino unido de la gran Bretaña el principal mercado consumidor á donde concurren todos los centros vinateros.

Los vinos que se esportan de la localidad son generalmente el resultado de diversas combinaciones verificadas con las distintas especies que encierran las bodegas: y así es que se presentan en los mercados con una infinita variedad de precios. Los ingleses conocen el vino de Jerez por el nombre de *Scherry* y sus diferentes clases ó combinaciones por el color y por las libras esterlinas que representan: así es que cuando se llega al círculo del comercio esportador cambia el lenguaje vinatero, y las combinaciones se distinguen denominándolas

vino de tantas ó cuantas libras: tambien desaparece la palabra vino y se sustituye por la del color, y así se dice *un pálido, un oro de tantas libras*: y hasta se han unido á ciertos tipos los nombres de algunos extractores, conociéndose el pálido superior con el nombre de *pálido Gonzalez* y el oro con el de *oro de Domecq*, siendo estos dos colores los que representan las dos clases ó estilos de vinos, el de Jerez y el amonillado en que hemos visto se clasificaban naturalmente las especies de vino de la localidad. De estos dos estilos uno ú otro llevan todas las combinaciones que confeccionan los extractores, y sus distintas calidades y precios son resultado de las diferentes proporciones en que se combinan los vinos nuevos, viejos y soleras. El estilo segundo, ó sea el de vinos pálidos, es hoy el de mayor consumo, principalmente en sus clases inferiores, y el primero ó vino propiamente de Jerez, aun cuando grandemente apreciado en sus clases altas, no lo es tanto en las mas bajas. Espórtase tambien algun vino del llamado de color, á cuya especie llaman los ingleses *brown*, y al mismo tiempo se extrae con el vino de Jerez una gran cantidad de vinos procedentes de Huelva, Sevilla, Córdoba y otros puntos, circunstancia que explica el cómo asciende hoy la esportacion de vinos jerezanos á 36.000 botas; cuando la localidad no produce mas que ese mismo número y de él hay que rebajar el consumo local é interior del reino, lo

que se destina á solerage y las mermas que por diversos conceptos sufre la cosecha. En tiempos del historiador Portillo esa cantidad de vinos forasteros, esportada con el jerezano, ascendia á 3.000 botas, segun lo consigna en sus *Noches jerezanas*: pero hoy esta suma ha subido mucho mas y no pueden calcularse menos de 12.000 botas, y esto suponiendo que sea posible disponer para esportacion dos terceras partes íntegras de la cosecha local, lo cual es muy dudoso que suceda.

En 1789 el término medio á que se vendia el vino de estraccion era á 75 reales arroba ó sean 2250 la bota, y en 1839 era á poca diferencia el mismo, variando, segun dice el historiador Portillo, entre 110 pesos y 200, ó sea entre 1650 y 3000 reales. Hoy los valores han crecido, y el término medio de nuestros vinos en Lóndres es el de 3500 reales la bota. Los gastos de exportacion se calculan por bota en unos 500 reales, y no dejaria el negocio gran utilidad, segun el valor que anteriormente hemos visto que representaba una bota almacenada, sino fuera por las combinaciones que se hacen con los vinos forasteros, cuyo valor medio no escede del de nuestros mostos, y por consiguiente se prestan á dejar al comercio pingües utilidades. No de otro modo podria resultar como se halla hoy calculado el término medio del valor del vino de Jerez en 3500 reales, pues á no esportarse otro vino que el de la localidad, este

término medio sería mucho mas elevado.

Graves inconvenientes trae este estado de cosas relativo á la exportacion de diferentes vinos compuestos con el de Jerez y exportados bajo su nombre: desde luego se compromete con ello el crédito de los productos locales y debe recordarse lo sucedido á fines del siglo anterior, en que por causas análogas á las de hoy, segun lo manifestamos en otro lugar, se desacreditó estremadamente el vino de Jerez; y es de notar que desde 1863 el consumo ha disminuido un 2 p.8 en Lóndres, segun lo manifiestan los datos estadísticos ingleses que del total del vino consumido en Inglaterra dan al de Jerez la proporcion por ciento

en 1863 de	43,24
1864	43,41
1865	43,05
1866	41,87
y 1867	41,35

atribuyéndose esta baja, segun dicen los periódicos *Revue Britanique* y *Edimburgh Review*, que copia la *Revista forestal* publicada por nuestro distinguido cuerpo de ingenieros de montes, y cuyo número correspondiente al mes de Abril último tenemos á la vista, al gran número de casas establecidas para este negocio y que buscando, dicen, *la cantidad con preferencia á la calidad, venden millones de cubas de vino de Niebla, dando lugar con esto á que se forme una idea desventajosa del Jerez verdade-*

ro. Deber es, pues, llamar la atención hácia este hecho y hacer notar que á medida que la esportacion aumenta sobre la produccion, el crédito y consumo de los caldos esportados tendrá necesariamente que ir desmereciendo cada vez mas. Los vinos de la localidad se irán diluyendo mas cada dia en los procedentes de otros puntos, y hasta podrá llegar el caso, si el aumento llegase á ser considerable, que comenzaran á agotarse los añejos y soleras y se hallara la poblacion como estuvo en el siglo XVII sin tener que esportar otra cosa mas que mosto. Aun se halla afortunadamente á distancia muy lejana de este estado; pero no deben perderse de vista las consecuencias de lo presente. Espórtense enhorabuena en Jerez vinos de todas partes, que en ello ganará la poblacion: mas no se quite á ningun centro productor el carácter y crédito que á sus productos corresponda, ni se bastardee el comercio hasta el punto de que suceda lo que acabamos de indicar. (1)

(1) La adulteracion que pueda hacerse en la localidad no es el único inconveniente con que tiene que luchar el crédito del vino de Jerez: el Puerto de Santa Maria no extrae mas que con el nombre de Jerez, y lo mismo hace Cádiz, donde apenas se consume vino jerezano: en Huelva hay casas que exportan vinos de aquella provincia con el nombre tambien de Jerez. Fuera de España el fraude es mucho mayor y en Francia y otros paises se toma el nombre de Jerez, aplicado á misturas y composiciones que no tienen ni remotamente analogía con nuestros caldos: en el mismo Londres hay fábricas de vino de Jerez y mucha parte de lo que se importa de la localidad sirve para que los negociantes de allí hagan mil diversas combinaciones que cobijan con

Las cifras á que hoy asciende la exportacion de vinos, las hemos repetido y dado á conocer anteriormente, y los mercados á donde se dirigen hemos indicado ya ser el principal el reino de Inglaterra: en este punto se consume el 90 p.8 del total de la exportacion de Jerez y el 10 p.8 restante lo consumen las Américas del N. y S. que absorven un 5, y el resto las demás naciones europeas y alguna pequeña parte nuestras colonias y posesiones de ultramar. La importancia, pues, de este negocio está con Inglaterra, siendo indudable que pudiera estar estendido á otros muchos mas mercados porque la celebridad del vino de Jerez es universal y su consumo se encuentra en todos los países civilizados.

Las utilidades que reporta la poblacion de este comercio, son considerables, proviniendo de ellas todo el movimiento principal de su riqueza. El producto de las 36.000 botas de exportacion anual asciende á 126.000.000 de reales, cantidad que aun cuando no entra líquida en la poblacion, viene á ella en una gran parte, aportando al capital total que representa toda la industria vinatera, un interés de un 15 á 20 p.8 que hemos visto corresponder al negocio en

el nombre jerezano. Atendida la produccion escasa que hay en Jerez con el consumo inmenso de vino jerezano que hay en todos los países, se comprenderá fácilmente cuánto vino se bebe que se llama de Jerez sin tener con el verdadero ni el mas remoto contacto.

sus diferentes fases, pero que por las circunstancias especiales como se halla hoy establecido, da lugar á una desventajosa situacion de los cosecheros y almacenistas, en favor de los extractores, que árabitos del mercado local por la facilidad de adquirir caldos de otros puntos, lo esplotan á su favor, paralizándolo cuando les conviene y obteniendo de esta paralización las ventajosas compras que se verifican naturalmente en todo mercado donde faltan compradores. Muchas de las utilidades del negocio van á parar tambien fuera del reino por incuria de los propios naturales, que así han dejado y dejan esplotar sus propios intereses: pero aun así y todo, la ciudad encuentra en la vinateria sus principales recursos y con ella se sostienen otras industrias y oficios, como lo son la de fabricacion de toneles, que absorbe algunos capitales y considerables brazos, el oficio de arrumbador que ocupa á otros muchos, y los de capataces ó peritos de vinos, oficio por demás lucrativo, y que llega á obtener en las casas de algunos extractores hasta el elevado sueldo de 80 y 90 mil rs.: sosteniendo asimismo un gremio numeroso de corredores que exclusivamente se ocupan de las contrataciones del vino obteniendo un 2 p.8 en los negocios. Tal es el comercio de la vinateria como se halla hoy establecido en Jerez, y para dar una idea de la importancia que tienen los vinos jerezanos y en general todos los del pais, á continuacion y

para concluir este capítulo daremos una tabla de guarismos que comprende la importación de nuestros vinos en Inglaterra desde el siglo XVII hasta el presente.

IMPORTACION DE VINOS ESPAÑOLES EN INGLATERRA DESDE 1697 HASTA 1866.

Años.	Núm. de botas de 30 @	Años.	Núm. de botas de 30 @
1697	15.794.	1718	13.928.
8	15.702.	19	12.308.
9	23.402.	1720	12.186.
1700	27.298.	1	18.968.
1	22.268.	2	24.126.
2	14.964.	3	17.098.
3	2.718.	4	14.744.
4	6.040.	5	17.524.
5	6.022.	6	21.060.
6	5.548.	7	13.044.
7	6.454.	8	20.510.
8	7.980.	9	19.582.
9	9.808.	1730	20.854.
1710	17.182.	1	19.392.
11	13.572.	2	18.222.
12	11.380.	3	18.184.
13	14.062.	4	16.784.
14	16.958.	5	19.196.
15	18.530.	6	17.334.
16	15.364.	7	21.346.
17	18.212.	8	19.860.

Num. de botas de 30 @		Num. de botas de 30 @	
Años.		Años.	
1730	12.056.	1768	7.298.
1740	13.192.	9	7.940.
1	498.	1770	8.388.
2	1.518.	1	7.554.
3	1.054.	2	6.024.
4	2.942.	3	7.930.
5	922.	4	7.064.
6	1.010.	5	8.838.
7	1.364.	6	6.832.
8	5.412.	7	5.964.
9	14.688.	8	7.528.
1750	11.428.	9	4.260.
1	7.750.	1780	5.804.
2	5.836.	1	3.750.
3	10.350.	2	2.102.
4	8.336.	3	4.298.
5	9.314.	4	5.106.
6	7.338.	5	5.538.
7	4.922.	6	6.278.
8	9.223.	7	8.432.
9	3.460.	8	9.402.
1760	7.686.	9	7.998.
1	8.488.	1790	9.736.
2	3.222.	1	13.038.
3	7.008.	2	10.790.
4	7.440.	3	8.726.
5	7.708.	4	12.320.
6	9.260.	5	16.176.
7	7.394.	6	12.184.

Años.	Núm. de botas de 30 @	Años.	Núm. de botas de 30 @
1797	4.518.	1826	14.487.
8	7.442.	7	17.002.
9	13.352.	8	18.737.
1800	16.708.	9	18.924.
1	12.670.	1830	18.584.
2	10.650.	1	18.652.
3	13.742.	2	18.593.
4	13.292.	3	20.054.
5	18.786.	4	20.356.
6	16.528.	5	19.009.
7	15.280.	6	21.325.
8	23.972.	7	20.500.
9	21.878.	8	22.210.
1810	20.336.	9	23.035.
11	9.082.	1840	22.328.
12	16.136.	1	21.543.
13	8.152.	2	20.194.
14	11.270.	3	20.639.
15	10.296.	4	22.128.
16	6.784.	5	22.722.
17	9.592.	6	23.236.
18	13.870.	7	21.090.
19	8.726.	8	21.745.
1820	8.604.	9	21.858.
1	8.572.	1850	22.045.
2	10.950.	1	22.617.
3	10.873.	2	24.375.
4	9.633.	3	25.433.
5	16.401.	4	24.479.

Años.	Num. de botas de 30 @	Años.	Num. de botas de 30 @
1855	24.075.	1861	35.989.
6	26.280.	2	35.312.
7	24.803.	3	40.502.
8	23.723.	4	44.411.
9	25.683.	5	46.377.
1860	26.569.	6	49.966.

BREVE NOTICIA DE LOS DIFERENTES CENTROS VINATEROS, ANDALUCES, QUE SE HALLAN EN RELACION Ó AFLUENCIA CON JEREZ.

El territorio de Andalucía se halla naturalmente dividido en dos grupos que presentan bajo diferentes puntos de vista caracteres bien distintos; el un grupo lo forman las provincias de Jaen, Granada, Almería y Málaga, y el otro Córdoba, Sevilla, Cádiz y Huelva. Bajo el punto de vista vinatero ofrecen estos dos grupos caracteres bien marcados, representando al primero Málaga con sus vinos y Jerez con los suyos al segundo. El estilo de los vinos malagueños es muy distinto del de los vinos jerezanos, y las producciones de las provincias andaluzas participan de cada uno de esos dos estilos segun el grupo á que pertenecen: por esta razon el mercado de Jerez no se surte mas que del grupo que él representa, es decir de Córdoba, Sevilla, Huelva y Cádiz.

Los vinos cordobeses participan de cualidades escelentes, y el distrito de Montilla produce celebrados vinos de estilo particular, que han dado nombre á una de las variedades del vino de Jerez, la denominada amontillado: son vinos finos de buen añejamiento é indudable-

mente hacen la mejor liga con los caldos de la localidad. A las bodegas de Jerez han venido y vienen vinos nuevos y viejos de esta provincia, pero la falta de datos estadísticos no nos permite marcar ni su proporción, ni sus precios más corrientes. Sevilla y Huelva dan vinos en más abundancia que Córdoba, pero en general no ofrecen condiciones tan excelentes como aquellos. En Huelva son los más superiores los vinos del distrito de Almonte, así como en Sevilla los del Aljarafe. La masa principal de caldos procedentes de estas provincias, pertenecen á la clase de nuestros vinos blancos inferiores, y á escepción del distrito de Montilla en Córdoba no hay conocido hasta el presente vino ninguno en estas provincias que ofrezca estilo ó condiciones especiales, fuera de las comunes en los vinos inferiores que acabamos de indicar. La provincia de Cádiz es sin disputa alguna la de más ricos productos en este ramo, y tanto por esto como por su situación y condiciones, constituye el mercado afluente y central de este negocio: Jerez es su principal centro, por la especialidad y carácter de sus vinos y en segundo lugar ocupa un puesto Sanlúcar de Barrameda, que se distingue por su celebrada Manzanilla: los distritos de Bornos y Villamartín, dan también como especialidad el vino llamado Pajarete, y por último Chipiona y Rota la famosa Tintilla de este último nombre. El Puerto de Santa María y Trebujena, dan vinos también de excelente

calidad y de caracteres análogos á los de Jerez; y Arcos, Ubrique y algunos otros pueblos, van fomentando sus viñedos, como igualmente Chionna, Puerto Real, Vejer, y otros, notándose animacion en este ramo agrícola lo mismo en las poblaciones de la costa que en la del interior y parte alta de la provincia.

Todos estos caldos como los de las provincias antes mencionadas, vienen á sostener nuestros mercados de exportacion, que son Jerez, Puerto de Santa Maria, Cádiz y Sanlúcar. Sevilla exporta tambien una parte de sus productos independientemente y Huelva lo mismo, pero no alcanza todavia á poder dar salida comercial á todos sus productos. Cádiz es el punto por donde los vinos de Huelva tienen su movimiento principal, y su exportacion mas importante es con América y otras posesiones ultramarinas. El Puerto de Santa Maria constituye un centro vinatero el mas importante despues de Jerez: su viñedo es análogo al jerezano, con el que está unido, pero no es de gran extension, y su comercio esportativo se surte con caldos de diferentes puntos. Sus bodegas son tambien notables y encierran solerajes y vinos célebres de primera calidad: la de los Sres. Gastelu hermanos, almacenistas y extractores, encierran ricas soleras de Pedro Ximenez, moscatel, pajarete, y vinos finos procedentes de antiguas estracciones, y principalmente de la casa de D. Julian Ursuela, cuyos vinos surtieron las

bodas de la Reina de Portugal D.^a Maria de la Gloria: D. Benito de la Vega, cosechero y almacenista posee los antiguos vinos que surtian la casa real en tiempos de Fernando VII, vinos que se denominaban el néctar, y provenian de doce toneles llamados los doce apóstoles: D. José de Mora, cosechero, almacenista y extractor posee grande existencia de añejos adquiridos hace cuarenta años al precio de 20.000 reales la bota, y D. Miguel Victor, almacenista, posee tambien abundantes soleras de escalas estensas y de los mas elevados precios y calidades: igualmente poseen ricos añejos y soleras los Sres. Ibañez, Febrer, Burdon, Osborne, y escelentes vinos finos otros cosecheros almacenistas y extractores de aquella localidad, como son los Sres. Pico, Vergara, Harmoni, Quijano, Toro, Tarrida, Garcia etc. La esportacion del Puerto de Santa Maria es considerable, como lo manifiesta la siguiente tabla de lo esportado en dicho punto desde 1860.

1860—21.126 botas.

1861—20.280

1862—20.086

1863—27.601

1864—30.417

1865—20.026

1866—24.619

Sanlúcar de Barrameda posee un viñedo de mas de 4000 aranzadas, siendo célebre no solamente por la especialidad de sus productos,

como por el esmero con que los naturales de esta poblacion se han dedicado en todos tiempos al estudio y perfeccionamiento de su agricultura. El cultivo en Sanlúcar se hace bajo el mismo sistema que en Jerez, y como se halla espuesto en el folleto publicado por D. Juan Colom y Osorio, en 1862, titulado *Del cultivo de los viñedos*, que constituye una excelente cartilla donde breve y compendiadamente se halla todo lo que debe saber el viñador. Las especies de vidueños existentes en Sanlúcar son mas numerosas que en Jerez y comprende una parte de buenas tierras albarizas y otra de barros y arenas puras. Sus vinos son finos y ligeros, pero con el aroma especial que los caracteriza y que como su nombre manzanilla indica, es parecida al de la conocida planta así llamada. Las bodegas de Sanlúcar encierran excelentes soleras de vinos que surten á los extractores del Puerto y de Jerez para rociar sus vinos y darles aroma y caracter; se esporta tambien la manzanilla directamente de Sanlúcar y por los demás centros esportadores de la provincia á los mas importantes mercados consumidores. A mas de la celebrada Manzanilla hácese en Sanlúcar los vinos tintos llamados Jaloque ó vino tinto débil comun, el Carlon, por imitacion del Benicarló valenciano y alguna Tintilla imitacion de la de Rota.

Los vinos de Bornos y Villamartin son generalmente dulces y su especialidad es el Pajarete que toma su nombre de un pago de viñedo

así nombrado y donde el vidueño predominante Pedro Jimenez florece con condiciones especiales: las tierras de Pajarete son alberos recubiertos de tierra vegetal. Arcos y Espera dan tambien escelentes vinos dulces, que se van consumiendo hoy la mayor parte en Jerez, acudiendo los extractores á recoger en dichos puntos los caldos ó los esquilmos que elaboran luego segun sus necesidades.

Notable es tambien el viñedo de Trebujena formado por gran variedad de vidueños, pero entre los cuales forman la masa principal, los palominos y perrunos, con tierras de escelente calidad y producto.

Los vinos del resto de la provincia en la parte que se acerca á la costa, como Puerto Real, Chiclana, Conil, etc., son finos y ligeros como procedentes en general de tierras arenosas y se consumen en la esportacion de Jerez y principalmente de Cádiz y el Puerto de Santa Maria.

Tales son los caracteres y principales condiciones de los centros y pueblos que surten ó afluyen al mercado de Jerez, no siendo posible que en los limites de este opúsculo nos estendamos á mas detalles ni entremos en otras mayores consideraciones, juzgando con lo espuesto suficientemente acabado lo que nos proponiamos manifestar desde su principio, que no era otra cosa sino el dar una idea general de lo que habia sido y era en la actualidad el centro vinicola de Jerez de la Frontera.



ÍNDICE.

	Páginas.
Prólogo.	3
Noticias históricas sobre el cultivo y comercio vinatero de Jerez.	5
Estado actual del viñedo jerezano: breve idea de sus tierras, vidueños y sistema de plantacion y de cultivo, así como del movimiento que imprime á la riqueza de la poblacion.	57
Pagos de viña que comprende el término de Jerez: su situacion y clasificacion, con otras noticias varias sobre cada uno de ellos.	75
Descripcion de los vidueños ó especies de vides mas comunes en Jerez.	109
De las principales clases de vinos de Jerez, de sus métodos de conservacion y añejamiento y valuacion de la riqueza que representan.	121
Consumo y exportacion de los vinos de Jerez.	135
Importacion de vinos españoles en Inglaterra desde 1697 hasta 1866.	143
Breve noticia de los diferentes centros vinateros, andaluces, que se hallan en relacion y afluen- cia con Jerez.	147



FÉ DE ERRATAS.

Pág.	Línea.	Dicc.	Léase.
43	26	Terrar	Ferrar
44	5	estendidos	estendido
46	7	spain	Spain
48	19	satisfactoria	poco satisfactoria.
61	31	viñas	vinos
79	28	Puerto de Sta. M. ^a	Rota
83	16	izquierda	derecha
83	28	cañocazo	mantuos
88	27	NE.	N. NE.
90	2	izquierda	derecha
119	14	de las	del
149	6	en la	en las
149	14	alcanza	alcanzan
151	16	parecida	parecido
