

Manuel Paz Guerrero

# La Viña de Jerez

== por un obrero ==

1925



JEREZ  
Establecimiento Tipográfico de M. Martín  
José Luis Díez, 7.



La Sociedad de Obreros Viticultores celebró Asamblea extraordinaria el día 15 de Noviembre del año 1924, nombrándome por unanimidad Delegado para concurrir a las reuniones que en el Ateneo se celebraban con el objeto de organizar una Exposición Obrera Provincial. Yo, fiel al acuerdo de mis compañeros, concurrí a la primera reunión que con tal fin se celebraba en tan culta Sociedad.

Después que su digno presidente D. Juan L. Durán esbozó el pensamiento, que era que el obrero demostrara en esta Exposición su laboriosidad, su arte y su mentalidad, todos los señores Ateneistas y Delegados obreros, estuvimos conformes en darle esplendor y brillantez a este pensamiento.

El señor presidente, después de enumerar los trabajos que podían presentarse a este concurso, nos manifestó su preocupación por no encontrar la forma en que pudiera ser expuesto, ramo tan importante en nuestra región como el de la viticultura, hasta el extremo de tener una iniciativa.

Esta iniciativa consistía en llevar vides en macetas a los salones dedicados a la Exposición;

pero dicha idea se desechó, surgiendo otra que al parecer, llenaba los deseos de todos.

Este segundo plan consistía en que los días de Exposición, se organizara un servicio de carruajes para trasportar a nuestros visitantes a viñas próximas a Jerez, y en cuyas viñas, obreros capacitados ejecutarían y explicarían cómo se realizan todas las labores; esto, unido a escribir una memoria o manual de todos los trabajos y todas las clases de operaciones que en nuestro viñedo se realizan.

Este pensamiento fué aceptado por todos, puesto que de esta forma se demostraba a nuestros huéspedes el sacrificio que patronos y obreros realizan: unos poniendo su capital, los otros su trabajo.

Para divulgar este pensamiento habían dos formas: una dar una conferencia, otra divulgarla en un impreso.

El señor presidente del Ateneo, conociendo como conoce la importancia de la viticultura en nuestro pueblo, puso toda su buena voluntad en que en la Exposición se presentase una obra que a su entender, era indispensable.

Encargado de este trabajo, que podríamos llamarle una relación de cuantos trabajos se realizan para la plantación de la viña, tuve el honor de ser designado, y cumpliendo con el compromiso contraído con la Comisión organizadora, procuré estampar en las presentes cuartillas,

todos cuantos conocimientos poseo en el ramo que desde mi niñez vengo ejerciendo.

*Agosta.*—Se llama agosta, porque el mes más apropiado para ejecutarla es el designado en nuestro calendario con el nombre de Agosto. Consiste ésta en roturar la tierra a una profundidad de setenta a ochenta centímetros, generalmente.

La labor se ejecuta en cuadrillas de tres o cuatro obreros. Este trabajo que realiza el viticultor, es quizás el más rudo de todos, no solamente por tener que dedicar a él todas sus fuerzas musculares, sino por ejecutarlo bajo un sol abrasador, que unido al polvo y a los vapores que la tierra despide, trabaja en una atmósfera irresistible, hasta el extremo que en muchas ocasiones el obrero cae asfixiado.

También se hace la agosta con malacate; esta máquina, el trabajo que hace es muy deficiente; rotura la tierra a una profundidad de sesenta y cinco a setenta centímetros. En terrenos limpios de malas yerbas, la operación de esta máquina se puede calificar de aceptable, pero en tierras infestadas en malas yerbas, el trabajo no puede ser peor. Realizada la agosta por obreros con la herramienta llamada azuela, que pesa tres kilos o tres y medio con mango, se extirpan y destruyen las malas yerbas por profundas que estén; de esta manera la tierra queda completamente pulverizada, quedando el terreno en hueco y bo-

fo. En estas condiciones, la tierra se purifica durante el verano, desapareciendo raíces y simientes e insectos perjudiciales a la vid.

De lo contrario, los terrenos que se agostan con el malacate quedan en condiciones pésimas por la forma en que la máquina trabaja: hecho grandes témpanos y en la misma zanja que abre, por cuya razón ni se destruyen las raíces ni los insectos, volviendo el terreno a producir las malas yerbas de que se hallaba infestado.

La diferencia es grande al parecer, en lo que cuesta, pero en los resultados disminuye su precio. Esta operación hecha por la mano del hombre cuesta, poniendo por tipo los jornales actuales y como término medio ciento ochenta peonadas por aranzada, novecientas noventa pesetas, y con malacate cuesta trescientas ochenta y cinco pesetas, pero esta economía al parecer de seiscientas pesetas, en muchas ocasiones hay que gastarlas en esgramar y limpiar el terreno, no quedando la tierra en las condiciones de purificación y sazonomiento necesarios para recibir la planta. En las viñas agostadas con malacates o puestas a barra, no se desarrollan nuestras vides como en las agostadas por la mano del hombre

*Allanar agostados.*—Esta operación se realiza en Enero y Febrero. Se ejecuta antes de plantar la vid, y consisten allanar la tierra perfectamente, de forma que no queden hoyos ni partes so-

bresalientes. Esta labor se hace en cuadrillas de diez hombres a cuyo frente va un capataz, realizándose con la herramienta llamada azada. Se procede después a pesar o nivelar el terreno con un cartabón de los que utilizan los peritos agrónomos. Pesada la tierra, seguidamente se procede al señalamiento o marcar.

Este trabajo es sumamente delicado por su ejecución; los obreros emplean una cuerda de veinte metros de larga y marcada a un metro cuarenta y nueve centímetros con una latilla que indica la distancia a que hay que colocar la planta. A dicha distancia le cabe a la aranzada dos mil sesenta cepas.

En épocas anteriores a esta, las viñas se ponían a mil ochocientas o a mil novecientas. La práctica y la experiencia nos han demostrado que de los dos procedimientos el pasado es el mejor. El trabajo de señalar o marcar terrenos para viñas, el dos por ciento de los obreros viticultores son los que se encuentran capacitados para ello.

*Plantar viñas.*—Muchas maneras se han puesto en práctica para la plantación de viñas. La primitiva se le llamaba poner viña a barra, y consistía en hacer un agujero en la tierra con una barra de hierro con mango de cruz, del tamaño de una palanqueta. Esta herramienta llamada barra, se empleaba en terrenos no roturados; siendo este el motivo principal de que no pros-

peraban y el otro por la forma de ser el agujero. Este agujero no se hace a martillo sino jornameando la tierra, y por lo tanto queda rebatido e impermeable.

De esta manera el sarmiento no puede vegetar y sus primeras raíces se encaracolan, no pudiendo germinar, y por lo tanto fueron desechadas.

Otras de las formas de plantar viñas es a hoyos; el hoyo tiene la forma de un ataud y el tamaño de setenta centímetros de largo por cuarenta de ancho en su parte superior.

Generalmente, esta operación se hace en terrenos agostados; este trabajo a más de ser difícil, es molesto y trabajoso por la postura en que el obrero pone el cuerpo. La herramienta que se emplea para esta operación es la azuela. A cajones es la forma que da mejor resultado. Le llamamos cajones, porque tienen de largo unos cuarenta y cinco centímetros por cincuenta de ancho, con una profundidad de ochenta y tres centímetros.

Terminado el cajón, se deja caer el sarmiento sobre el fondo del mismo, cubriéndolo el obrero de tierra hasta una altura de quince centímetros y sobre esta capa de tierra se agrega el estiércol, el cual se distribuye y asienta, terminando la plantación del mismo rompiendo los costados del cajón a golpe de azada hasta quedar cubier-

to, quedándole al sarmiento cinco centímetros fuera de la tierra.

*Vides americanas.*—Las vides americanas que más se adaptan a los terrenos de nuestra campiña y a nuestro clima, son: Berlandiere Riparia 420 A; Berlandiere Riparia 420 B; Berlandiere Riparia 34 E. N.; Berlandiere Riparia 157<sup>11</sup>; Berlandiere Chacela 41 B; Ruperti el Lot; Riparia Ruperti 3.309; Murviedo Ruperti 1.202; Aramón Ruperti, núm. 1. De todas estas plantas las cinco primeras son las que más se consumen.

De muchas formas y muchos ensayos se han practicado en las viñas para ver qué clase de abono da mejor resultado; aplicándose muchas clases, dando mejores resultados como abonos químicos, los siguientes:

Para abonar una aranzada se mezcla 160 kilos de superfosfato de 18<sup>20</sup>, 50 kilos de sulfato de potasa, y 40 kilos de sulfato de amoniaco y cloruro. Una vez hecho un conjunto con los tres componentes designados, se le pone a cada cepa 125 gramos.

El abono que se ha gastado para las viñas toda la vida y que hasta el día de hoy es el que mejor resultado ha dado, es el estiércol de cuadra, necesitando cada dos cepas un esportón de media fanega. Este trabajo lo realiza los aprendices.

*Injerta.*—En febrero se injerta en espigas;

este trabajo es sobradamente molesto y delicado por la importancia que tiene para el buen desarrollo de la planta.

Los nombres de las injertas que usamos los viticultores de Jerez, son: de cuña, de orejilla, de hombrillo y de medio hombrillo.

De todas éstas, la que más se usa es la de hombrillo. Son estas espigas sacadas de vides del país, siendo las que más se gastan en terrenos albarizos y calizos, los vidueños siguientes: Palomino, Pedro Ximénez, Beba, Cañocaso y Albillo. En los terrenos arenosos: Castellano, Mantuo Pila, Moyar, Garrido Fino. Estas clases de uvas son las que desde tiempo inmemorial se explotan en nuestra campiña por sus buenos resultados. La injerta en espigas que se hace en Febrero y Marzo, es una operación donde el obrero viticultor pone todo el cuidado e interés que la obra merece. La obra no es de gran inteligencia, pero sí de gran cuidado. La herramienta y forma de ejecutarla es una navaja construída exclusivamente para dicha faena, de formación distinta a las demás. Hay una faena que es imprescindible realizarla antes de hacer el injerto, que es, descubrir el patrón a una profundidad de diez y seis centímetros. En estas condiciones, el obrero va previsto con un cacharro con agua, donde lleva las espigas y las raffias. Esta operación se realiza sentado. Lo primero que se hace es cortar el patrón sobre redondo; después

cortarle las raíces superficiales, dejándolo al descubierto. Estos estambres y estas raíces se cortan con la tijera de podar. El obrero procede a labrar la espiga; la espiga es un sarmiento cortado por sus extremos; en uno de ellos se labra la púa que ha de introducirse en el patrón; ésta tiene generalmente dos centímetros de largo, y por una de sus caras el corte es recto y el otro es ovalado. El primer cuidado del enjertador es cortar el patrón del tamaño de la púa; de esta manera descansan las puntas sobre el nudo del patrón. Estos casi siempre son más gruesos que la espiga; si son del mismo grueso queda la cisura completamente tapada y si no lo son se inclinan a una cara, poniendo especial cuidado que las cáscaras vayan completamente unidas. Podemos decir que la ligadura, sin temor a equivocarnos, es la operación donde consiste el éxito del injerto. La forma de ligarla es con dos hilos de raffia que tenga el largo suficiente para darle cuatro o cinco anillos, perfectamente apretados, más una vuelta o dos por encima del patrón. Estas vueltas evitan que entre tierra en la cisura. Siempre se procura que la espiga quede lo más derecha posible, colocándole una caña atada por la última yema, para evitar que el abrigador la mueva. En este trabajo no se emplea gran esfuerzo muscular, pero es sobradamente molesto y peligroso. La navaja de injertar tiene el filo como las navajas de afeitar, por eso los obreros

van provistos de ligas y vendas. Tengo la seguridad que donde hay enjertadores, no pasan días que no ocurran accidentes; y no crean que todos los accidentes son arañazos, y para demostrarlo citaremos uno como botón de muestra. Hace veinte y cinco años, en el *Majuelo de Macharnudo*, injertaba en el liño junto al que esto escribe, un compañero de Trebujena, y labrando una espiga tuvo la mala suerte de enterrarse la navaja en el muslo izquierdo, partiéndose dos tendones y quedando inutilizado para toda su vida. El obrero por término medio puede injertar durante el día setenta cepas, siempre que la operación se realice bien.

*Arropa o abrigo.*—Trabajo que se ejecuta con la azada y en cuadrilla. El arropador para cumplir bien su cometido, es indispensable rompa bien las cuatro caras de la esbragadura. Hay que advertir que el éxito del injerto consiste en el mucho o poco cuidado del arropador. Este, si da un golpe mal dado y la espiga se varía siquiera un centímetro, queda el injerto irremisiblemente perdido. Regularmente tiene la espiga cincuenta centímetros de largo, la cual se amarra a una caña para cubrirla en su totalidad de tierra, quedando en forma de mortero, y haciéndose esta operación de arropado en la misma forma en la injerta en yema.

*Injerta de yema en Agosto.*—Esta injerta más que ciencia, merece curiosidad y esmero. Su

ejecución consiste en después de cortar las barbas o raíces al patrón, buscar el canuto más liso para la cajuela. Hecha ésta, se introduce la yema; siempre se procura unir las dos caras, pero en muchas ocasiones, por ser el patrón más grueso, hay necesidad de arrimarla a uno de sus costados. Esta injerción realizada en su tiempo y por obreros capacitados, en planta de buenas condiciones, se puede asegurar que no se pierde ni un dos por ciento de los injertos.

Se injerta también en espiga en el mes de Octubre, pero los resultados son pésimos.

Se prefiere en Jerez la injerta en yema por dos razones: la primera por ser más sólida y más adaptable para la formación como cepa, y la segunda por ser más económica que la de espiga.

*Faenas que necesitan estas dos injerciones para su completo desarrollo*—La de espiga desde el mes de Marzo, incluyendo el mes de Abril, es el tiempo que con más fuerza brotan los vástagos a la superficie de la tierra. Para extraer estas «eserpias» se necesita un cuidado esmerado para dejar el patrón completamente limpio.

Es el momento más crítico del injerto; en esta época es cuando la savia empieza a cubrir la espiga o la yema. Hasta este momento delicado, que es cuando la savia va envolviendo el cuerpo extraño, empezando por el canto de una tela de cebolla, es cuando el viticultor, si no pone todo el cuidado posible que merece, su trabajo

de un año es perdido. Esta operación se hace por lo menos dos veces al año. La herramienta que necesita el obrero es la azada.

La espiga se le deja los dos vástagos de arriba y ella sola se desarrolla hasta la poda.

*Injerta en yema.*—Para su buen desarrollo, primeramente requiere se descubra quitándole la tierra hasta dejarla al descubierto, y con una tijera de podar se corta la planta por encima del injerto; esta operación la ejecuta el obrero al mismo tiempo que registra las yemas perdidas o no perdidas.

Hecho el reconocimiento, el patrón se cubre con una capa de tierra de cinco centímetros para resguardarla de los hielos. En Febrero se hace esta faena, y en Marzo, cuando se inician los brotes, se hace desaparecer la capa de tierra que la cubre para que el sol la caliente y sea su desarrollo más rápido.

Esmero y cuidado hay que poner en el desarrollo de la yema, hasta dejarla en condiciones de formarla como cepa. Limpio el patrón se le arrima una caña que ha de servirle a la yema durante todo el año para resguardarla de los temporales y mantenerla derecha. Diferentes formas hay de ponerlas en formación de cepa. La yema cuando tiene diez centímetros de largo, se le aplica el primer anillo de palma, hasta tres que son los que generalmente se emplean.

Las yemas al mismo tiempo que van crecien-

do, se van despuntando, menos la guía principal. Decía antes que hay diferentes formas y voy a esclarecerlo. La primera consiste en dejar en todo su desarrollo la primera guía. La segunda es cortarla a una altura de cincuenta centímetros, y la tercera consiste en dejarla solamente en dos vástagos; esto es, podar en berza. La primera deja la yema a su libre albedrío, sin someterla a ninguna regla. Es un mal, porque los fieles o vástagos, donde ha de formarse la cepa, se quedan raquíticos y no lozanos. La segunda tiene una doble intención; cortarles tres o cuatro kilos de uva en el primer año de su formación, esto unido a los cuatro o cinco vástagos en completa libertad, viene en perjuicio del tronco principal que ha de ser la cepa del mañana.

La tercera y la que a nuestro juicio es la única que en Jerez desde que se conoce el viñedo se practica, es dejándole dos vástagos o dos fieles, como le llamamos los viticultores de Jerez.

Esta tiene la ventaja sobre las antes descritas del desarrollo y la robustez. De esta manera queda para la formación de cepa como la de espiga.

*Encaña.*—Hay necesidad absoluta de amarrar una caña a la cepa en los tres primeros años, para criarla perfectamente derecha. Trabajo es éste que a simple vista es sencillo, pero no es así; muchos casos se dan en que la forma de la cepa requiere un verdadero estudio para dejarla



en perfectas condiciones de formación. Estando este trabajo sujeto a una regla, como la poda, el cincuenta por ciento de los viticultores son los que se encuentran capacitados para ejecutar esta faena.

*La poda.*—Antes de describir cómo se forma la cepa en Jerez, quiero hacer una aclaración y es: que los obreros viticultores de ésta somos radicalmente tradicionales en la forma de criar viñas, y pensamos de este modo porque hasta el día de hoy no hemos visto ningún invento que supere a los que nos enseñaron nuestros padres.

El objeto de podar es formar la cepa de un sarmiento. Esta formación está sujeta a una regla; el podador que se aparte de ella o es un ignorante o un caprichoso. Podemos llamar base principal de la crianza de la viña a esta faena; la cepa bien podada, podemos asegurar que su vida es larga, y en cambio la mal podada es de poca duración. Para este trabajo el obrero emplea dos clases de herramientas: la hoz y la tijera; la primera está desechada por razones de economía; economía mal entendida a nuestro juicio, porque a la cepa le hace falta la hoz, lo mismo que al cuerpo la higiene; en esto cada viticultor sigue su tema.

Quedamos en que espiga y yema tienen dos fieles; el primer año de poda se le corta el de arriba, dejándole solamente el de abajo.

Este primer corte dado a la cepa es el punto

fijo para su formación, que le llamamos colodrillo, formándose alrededor de éste la cabeza de la cepa. El mérito principal del obrero que poda es fijarse en el vigor y desarrollo de la cepa; si está bien desarrollada, el viticultor le da larga a los verdes; si su desarrollo es raquítrico, los cortes son más cortos. Estos verdes, largos o cortos, siempre sujetos a la regla de sanidad, giran siempre a derecha e izquierda. Dejamos en un fiel en el primer año de poda; este fiel se corta dejándole dos yemas, una rompe a la derecha y otra a la izquierda; a estos dos vástagos llamamos delantero y trasero. Segundo año de poda que es el tercero de postura. El obrero especializado se da cuenta enseguida en la disposición en que está la cepa, dejándole los verdes con arreglo a las condiciones de la misma. A esta edad la cepa está medio desarrollada y podemos llamarle el primer año de su producción y tercero de poda; se le deja al delantero seis o siete yemas que le llamamos «saqueta», y a su hermano se corta dejándole la yema que cuadra con el nacimiento de la «saqueta», para que gire en dirección opuesta.

En el cuarto año de poda (siempre hablamos sobre la base de la cepa bien guiada y bien desarrollada), está la cepa en condiciones de agregarle dos brazos más; si el que podó el año anterior tuvo en cuenta la buena disposición de la planta, es indudable que tuvo que podar por

dos yemas; siendo así, el trasero se convierte en dos pulgares. En la «saqueta» no le queda ni una yema por meter y generalmente los de detrás, son vástagos aprovechables para pulgares. Se corta la «saqueta» que es un pulgar, agregándole uno de sus nietos y dos en la otra acera son cuatro. Con estos cuatro brazos está la cepa formada y le llamamos, los dos primeros, delanteros de la cuesta, y los dos segundos, delanteros de la abierta.

Siguiendo este régimen de poda, si a los cuatro años tiene cuatro brazos, a las ocho puede tener por lo menos siete, contando con que la cepa tenga fuerza suficiente. El cuidado del buen podador es el de procurar dirigir los palos sobre llano con el fin de que no se monte uno sobre el otro, que es como se desarrolla bien la cepa. Cepa guiada de esta forma tiene dos ventajas; primera, que produce más y su vida es más larga. No hay que olvidar que para arrancarle el fruto y que menos le perjudique, es cargándole la vara a los delanteros un año a una acera y otro a la otra. La cepa se desfigura en su construcción dejándole uva en los traseros; hemos visto muchas veces que un trasero con la vara del fruto ha acaparado toda la savia, y al delantero si no lo ha dejado seco por completo, lo ha dejado completamente raquítrico, por eso aconseja la escuela jerezana que siempre se prefiera los delanteros para dejar la uva, mudando solamente

de «aceras» porque de esta forma se cría la cepa más sana y su producción es mayor.

En nuestro pueblo se ha pretendido introducir reglas y formas de poda de otras regiones, incluso de otras naciones. Todas se han estrellado ante la realidad. La primera que lo intentó fué la casa de los señores Bertemati, en sus viñas «Capitana» y «Loba» hace treinta años. Este postizo era francés y consistía en cortar todos los verdes y no dejarle vara ninguna, pero a cada verde le dejaban tres o cuatro yemas; esto es: podar a moflete, que era la clase de poda que nuestros padres hacían cuando querían perder una viña. En otras regiones como es las provincias de Córdoba, Jaén y Granada, la poda de sus viñedos es completamente distinta a la del nuestro, teniendo ellos entre sí gran parecido, pero no se parecen en nada ni en su forma ni en su ejecución.

La cepa de esos pueblos es un tronco sin forma, y cuando está en todo su apogeo de vegetación, en la cabeza le dejan lo mismo ocho que doce vástagos sin dirección ni concierto ni sujeto a ninguna regla, y para podarla emplean una navaja de las llamadas corvas o con tijeras de jardineros, no dejando ni vara ni saqueta, dejándole en cambio a cada pulgar tres o cuatro yemas.

El Condado, con su gran extensión de viñedos no se usa tampoco nuestra forma de podar. ¿Pe-

ro para qué ir tan lejos? Dentro de nuestra propia provincia, donde hay seis pueblos vitícolas, no se hace la poda como en el nuestro; solamente Trebujena es el que más se aproxima a nosotros en la forma de podar y en las demás labores, y esto está explicado; labran sus viñas casi de la misma forma que nosotros por convivir toda la vida con viticultores jerezanos, por eso los obreros viticultores de Jerez decimos que Trebujena es un barrio rural de nuestro pueblo. Pues bien; todos los pueblos de la provincia han querido implantar en esta campiña su forma de podar, sin que hasta el presente haya sido posible; su estabilidad no ha durado más que el tiempo de su ensayo.

Cuando las viñas se podaban con hoces, todos los años poco o mucho se limpiaban; pero cuando se dejó de utilizar esta herramienta, no se limpian ni poco ni mucho. En aquella época esta operación era ordinaria. Hoy desgraciadamente, es extraordinaria. Los amos de viñas no le dan importancia a esta faena, quizás por el desconocimiento de sus buenos resultados.

Los obreros viticultores que conocemos la gran importancia que tiene el asear la cepa, la preferimos a una labor de tierra. La asea consiste no solamente en limpiar la cepa de cáscara, sino de repoar algún verde mal hecho, recortarles las uñas y refinarles los cortes viejos y echarle abajo los brazos secos. Esto que al parecer no

tiene importancia, la tiene y mucha por las siguientes razones: Después de descascarada y desuñada, los verdes embarnece en un año más que en cinco sin limpiarla.

*Castra.*—Llamamos a la labor descrita anterior, poda, que se hace en el mes de Noviembre, y la otra que vamos a describir, que se llama poda en berza, y a quien denominamos con el nombre de *castra*, es donde el obrero viticultor estudia más detenidamente el estado y la predisposición de la cepa para ejecutar su trabajo. Se da el caso con mucha frecuencia que el castrador se convierte en podador, debido al descuido o a la ignorancia del que hizo la faena el año anterior.

Una cepa que no está bien podada o que el temporal de hielo la dejó arrasada, para enmendar la falta cometida o el destrozo del temporal, el castrador tiene que convertirse en podador.

Difícil y de verdadera inteligencia es esta para encauzar y dirigir los brazos por su verdadera ruta. Se da con frecuencia el caso de encontrarse los brazos hechos florones y hay necesidad de dejar los más sanos y los que formen mejor cepa y los que sean más productivos. De esta manera el obrero va realizando ambos trabajos: *castra* para el presente y poda para el porvenir.

Los viticultores especializados en esta materia, cuando se le presenta un caso como los antes trascritos, siempre se le viene a la memoria

lo que decían nuestros padres: que las cepas dan las uvas, pero las uvas no dan cepas.

Hermanas gemelas son las dos operaciones y el viticultor que no sepa más que una de las dos, no sabe ninguna.

*Recastra.*—Dos palabras solamente dedicamos a esta faena por su poca importancia, realizándose en el mes de Mayo, y consiste solamente en rectificar la castra, limpiar de brotes toda la cepa, manera de no restarle fuerza a los verdes principales, hijos de cuchillada. Hay detalles que no deben olvidarse para la buena formación de la cepa. Este detalle estriba en la vara de uva; todos sabemos que en los palos al brotar las yemas, las últimas que brotan son las de detrás, que son aprovechables para nuevos pulgares; por esta causa el recastrador es el llamado a cortarlos y dejarlos en condiciones claras para la poda venidera.

A la castra y recastra se le llama faena y demasiada faena, pues el que crea que el ejecutar esta labor no cuesta trabajo, está en un lamentable error, porque el obrero en los meses de Abril y Mayo se lleva por lo menos nueve horas por jornada con el cuerpo inclinado hacia la tierra, con la cara retirada de la capa terrestre unos sesenta centímetros y en muchas ocasiones encorvado y hasta postrado de rodillas.

He detallado todas las operaciones que se necesitan para poner la viña en estado de produc-

ción, deteniéndome en las partes más importantes como son la agosta y la poda, principalmente en esta última porque es la base y la vida de nuestros viñedos.

Hay que poner en evidencia el abandono en que han tenido las clases directoras ramo de riqueza tan importantísimo en nuestra campiña como el de la viticultura, sin excluir a los propietarios de Jerez.

Podeis fijarse que en todos los ramos de la industria y del comercio, existen establecimientos de enseñanza, menos para el ramo de la viticultura que es la mayor riqueza de España, siendo esto a nuestro juicio un mal imperdonable; ni un colegio, ni una escuela para que los hijos de los trabajadores se eduquen teóricamente y salgan de ella con los conocimientos necesarios que contribuyen al perfeccionamiento del oficio, al mismo tiempo que lo encariñen con el trabajo, para en estas condiciones dar más impulso a la producción de nuestros ricos y productivos caldos.

En esta Granja, Escuela de Agricultura, se implantó la enseñanza de capataces de Viticultura y Enología, pero no concurrieron los obreros a inscribirse como alumnos por no poder contar entretanto con el jornal necesario para sustentar a sus familias.

Voy a señalar un caso solamente para que se vea de la manera que se procede en Francia, en

los grandes centros vitícolas. Todos los años en el tiempo de la poda se abren concursos en establecimientos que el Estado sostiene para el estudio de la viticultura; de estos establecimientos salen los obreros capacitados y premiados. En España, en Jerez, nuestro colegio, nuestra escuela, es el taller. ¡Qué método de enseñanza! ¡Qué método de aprender! Vergüenza da exponerlo, pero no hay más remedio que estamparlo en este trabajo para conocimiento de todos. El aprendizaje de los viticultores es acarrear estiércol, coger y acarrear horquillas, coger cañas y leña al mismo tiempo; en los tiempos de descanso coger la azada o la azuela a los que trabajan y él solo educarse. Pero lo más bochornoso de este calvario es el método de enseñar a podar, consistiendo éste en que los aprendices carguen con un cántaro de doce litros de cabida en una cuadrilla de diez podadores; dos aprendices alternan con el cántaro, y uno solo es el que abastece de agua a diez hombres. Durante su aprendizaje hay que añadir que su deudo o maestro, por falta cometida por él, le castiga, no con la disciplina del maestro de escuela, sino con un sarmiento gordo y nudoso en la espalda que en muchas ocasiones le brota la sangre a aquella víctima de una enseñanza rechazable por todos los hombres. Si nos lamentamos los viticultores, es porque no se trata de una industria pobre y ruinosa que no permita establecer un centro de

enseñanza práctica para que se eduquen los hijos de los trabajadores, que han de ser los mantenedores de la viticultura en el porvenir; pero somos pesimistas en este asunto por la razón sencillísima de que en épocas pasadas, Jerez era un mar de vino y un río de oro, y nada se hizo en materia de enseñanza para los obreros. Han transcurrido años y siglos y aún sigue el mismo sistema de criar viñas porque todas las innovaciones que han pretendido introducir han dados resultados negativos, siendo en esta materia en Jerez, nuestros antepasados los que dijeron la última palabra.

## SEGUNDA PARTE

---

Detallado cómo se pone en plena producción las viñas, pasemos a criar el fruto:

*Levanar.*—Muchas maneras hay de hacer esta operación; la más corriente ha sido siempre serpiar; se hace en los terrenos arberos y calizo, y por ser terrenos quebrados. El principal objeto de esta labor es aprovechar las primeras aguas y consiste en hacerle un cuadrado de tierra a la cepa a su alrededor; la tierra que se levanta para hacer este cuadrado tiene la altura de treinta a cuarenta centímetros. La serpia o pileta se ejecuta hacia atrás y con azada en el mes de Octubre.

*Alomar.*—Esta labor tiene dos aplicaciones y se realiza en las cañadas para roturar más tierra y al mismo tiempo matar la yerba; este trabajo donde más se hace es en los terrenos arenosos, y al triángulo.

*La chata.*—Esta labor es exclusivamente para las tierras de arena, teniendo una manera especial de ejecutarlo porque es uno de los trabajos más brutales que realizan los hombres. Fí-

jense bien: la azada pesa tres kilos o tres y medio, mas otro tanto de tierra, son siete kilos, mas el esfuerzo al arrancarla que supone por lo menos dos, son nueve kilos de peso todo el día, y si fuera un día o una semana, pero en muchas ocasiones se prolonga hasta veinte dejándolo al terminar sin fuerzas y en su cara con las huellas de una enfermedad. Se hace también como la aloma, con azada, siendo esta labor para efectos contrarios que la serpia, puesto que se realiza en el mes de Enero con el fin de que la tierra se oree.

*Cavabien.*—Muchos nombres le damos y son: cavabien, cavar a ojito, picar al triángulo que es cavar sin voltear la tierra en dirección oblicua al liño, picar piletas, cavar por el liño y picar. A nuestro juicio no hay más que una manera de cavabien que es por el liño; romper el fondo de la pileta y llamar la rienda hacia el tronco de la cepa con la tierra del fondo, y la de rienda se apolca la cepa hasta la cruz, dejando por romper el lomo de enmedio de la camada; esta apolcadura es la que hace brotar los estambres que dan el fruto.

Cuando se le hace esta operación a una aranzada o a cien, se empieza de nuevo por donde se empezó de primera, cogiendo el lomo de enmedio de la camada llamado cuchillo; se rompe éste con dos golpes de azada; estos dos golpes van para rectificar la apolcadura, romper la tie-

rra y pulverizarla, quedando la camada completamente llana. De esta forma se hizo siempre esta labor y los que así no lo hagan lo que hacen es adulterarla, realizándose en los meses de Enero y Febrero.

De ahí aquello que por «Enero abriga el madero».

*Golpe lleno.*—Se le denomina golpe lleno a esta labor porque el trabajador da todos los golpes enteros, y por lo tanto la azada va llena de tierra. De dos maneras se hace esta labor: una es picar y allanar, la otra es cavar a vuelta de tajo. La primera de las dos formas pica la tierra al triángulo sin allanarla; hecha y concluida, se empieza de nuevo allanando el terreno por camada, efectuándose esta operación de arriba para abajo, dando la espalda a la cañada y en condiciones de gran perjuicio para todos, y digo en perjuicio para todos porque el daño que se ocasiona es incalculable y a nadie aprovecha. Este daño que causan los obreros no es por su culpa, es por la forma en que van realizando la operación.

En el mes de Mayo, con las uvas en flor y los pánpanos sin granar, el obrero trabajando hacia adelante sin querer hace daño; trabajando hacia atrás es incalculable el destrozo que hace a la cepa y a la cosecha.

El golpe lleno a vuelta de tajo varía en un todo de lo que pica y allana en la forma de hacerlo y

los resultados son completamente distintos si es por triángulo como por camada derecha va de frente y primeramente hace la media camada de la derecha, dejándola perfectamente allanada; terminado el lado derecho, el obrero se vuelve a la izquierda haciendo la misma operación, quedando la camada rota, llana y pulverizada. Esta es la forma de efectuar la labor de golpe lleno y si así no se hace es perjudicar la viña, haciéndose esta labor como la pica y allana, en cuadrilla y con azada.

*La vina.*—Es la vina cuarta y última labor para criar el fruto. Por triángulo o por camadas derechas, se realiza esta labor y de dos maneras se ejecuta. La primera es picar cuatro y hasta seis cepas, para después allanarlas. Esta labor hecha en esta forma es extraordinariamente mala porque picar las seis cepas y sentarlas indica la precipitación que llevan los trabajadores. Hasta hace pocos años las vinas no rezaban en los contratos como labor; es un error a nuestro entender, pero se impuso la verdad y las viñas se vinaron, no como se ha indicado antes, sino por camadas derechas y a vuelta de tajo, que es la misma forma en que se hace el golpe lleno, porque no solamente sirve para la cosecha, sino para que vegeten el máximo los sarmientos que han de dar el fruto venidero.

De esta última manera siempre se vinaron las

viñas y en los días que corren se considera como una labor más.

Se realiza esta labor generalmente en el mes de Julio.

La vina la consideramos tan necesaria como cualquiera de las demás labores; su resultado es altamente beneficioso para el fruto y para la calidad de los caldos, debiéndose preferir esta labor a otra cualquiera de las llamadas de tierra.

### *Labores extraordinarias*

*Revina.*—Le llamamos a esta labor revina porque se hace después de la viña estar vinada. Hay terrenos pantanosos y tierras gredosas que de Agosto en adelante, las yerbas de verano pueblan la tierra y su extirpación es interminable. Este es uno de los motivos de esta operación; la otra es la cantidad de grietas y requicios que unidos al sol y a los vientos, el daño es inmenso. Con la revina, si el mal no se repara en su totalidad, se remedia en gran parte, porque desaparecen las yerbas y por completo los requicios, que esto, como es de suponer, resulta un bien para la cosecha.

*Abonar la viña.*—Una de las formas de introducir el abono en la tierra es abrir un hoyo que denominamos con el nombre de baules, de 80 centímetros de largo por 60 de ancho y 40 de profundidad. Este trabajo es para alimentar tro-



zos de viña que han mermado en la producción por causas diferentes. Una de ellas es por esquilmarla demasiado; otra es por no adoptarse el terreno al número de la riparia, y otra es debido a las malas labores, por ser estas viñas muy pobres de raíces y por lo tanto, su agotamiento no se hace esperar. A cada baúl se le echa un esportón de estiércol y los beneficios de esta operación no los da el primer año, sino el segundo.

### *Abonos químicos*

El empleo de los abonos químicos en las viñas son pocos; los que más se utilizan son los que en otra parte de este trabajo se indica y se hace su distribución haciendo un hoyo al pie de la cepa y vertiéndose en él 125 gramos del mismo.

Otra de las formas de abonar las viñas es abriendo una esbragadura a la cepa de una profundidad de 30 centímetros y echándole medio esportón de estiércol, tapándolo en el mismo día. Esta manera de abonar es sin duda alguna, la que en el mismo año da el resultado que se desea.

*Levantar varas.*—Esta faena se hace en diferentes tiempos y en ninguno es peligroso más que cuando están las uvas en el primer período de agrar.

En este momento en que la planta está en su

mejor apojeo de vegetación, y por consiguiente la uva en el momento más delicado, es cuando el obrero tiene que poner el máximo de cuidado para suspender las uvas del suelo. Esta faena que no es de gran ciencia, pero sí de gran cuidado y esmero al levantar la vara y enganchar la horquilla, tiene dos peligros inminentes, siendo el primero levantar la vara con vio'encia, porque se esperonan los racimos, y el otro es, el desgaje de la misma vara. Otro de los detalles principales es dejar las uvas cubiertas con las hojas para resguardarlas del sol. Esta faena si se hace con precipitación el daño es incalculable.

*Vendimia.*—En los presentes tiempos, a la vendimia no se le da importancia por parte de los mismos dueños de viñedos, lo que nos extraña sobremanera por tratarse de que el producto de todo el año se tire. Decimos esto, porque para vendimiar se buscan hombres y mujeres sin estar capacitados para ello.

No es así; la vendimia necesita, no solamente conocer los vidueños, sino saber el estado de madurez en que se encuentran las uvas y darle por lo menos dos vueltas a la corta de las mismas, según vayan madurando.

Dos maneras hay de hacer la vendimia: una como la hacían nuestros antepasados y otra como se hace en la actualidad. La primera con tinetas, de manera capaz para doce o catorce kilos de uvas, las cuales se iban introduciendo en

la misma limpia de sequillos, agracejos y uvas podridas, y una vez llena, la trasporta el vendimiador al amiar en la cabeza; vaciándola en los redores, se extiende perfectamente para que el sol las marchite y le quite la parte de humedad que contenga.

A las veinte y cuatro horas de estar cortadas por lo menos, se echa en los lagares sin olvidar taparlas durante la noche y reservarlas de las lluvias, siendo este un detalle que no se debe olvidar. Secas, completamente secas, deben pisarse las uvas.

La otra forma de hacer vendimias es completamente distinta; forma que nunca hubo necesidad de realizarla para criar buenos vinos. Esta segunda forma de hacer vendimias, si por un lado resulta más económica, por otro tiene grandes desperdicios. La vendimia con canastas y acarreadas con bestias tiene una gran desventaja, consistiendo ésta en el gran despilfarro que de uva se hace, por el desprecio que se hace del producto de todo un año. Mientras se cría la cosecha, al viticultor se le exige el máximo de cuidado para criar el racimo y conservarlo hasta su completa madurez, y estos mismos obreros que con tanto esmero y cuidado han concluído su obra, al llegar la vendimia ven por las veredas carriles de uvas hasta el amiar, siendo ésta pisada por hombres y bestias que miran con desprecio el sacrificio de todo un año. La vendimia con

canasta la realizan en su mayoría personas desconocedoras en absoluto de la importancia que tienen los intereses que se le han encomendado. Su misión a cumplir es llenar la canasta y ponerla en la vereda, para que el arriero las cargue y las transporte al amiar. El arriero, lo mismo que si trasportara estiércol, las vacia en los redores, cayendo, unas veces desparramadas y otras hecha montones, sin cuidarse más que de dar muchos viajes. Estas son las dos formas de hacer vendimias.

*Pisa.*—Pisar la uva en lagares y por trituradoras mecánicas. La trituradora mecánica es la que ha venido a redimir en gran parte el rudo trabajo de la pisa, trabajo que con el tiempo está llamado a desaparecer por el perfeccionamiento de la maquinaria. Hay estrujadoras de dos cilindros y las hay de cuatro, y su funcionamiento es extremadamente sencillo por medio de volante, que hace funcionar el obrero. La uva, de la torba pasa a los cilindros, con más o menos velocidad, porque esto está sujeto a la fuerza que se emplee, porque generalmente las uvas salen mal trituradas.

Como en Jerez se persigue ante todo *calidad* del producto, las máquinas no pueden ser aún empleadas por no haber llegado a su máximo perfeccionamiento con relación a clases y tipos.

Estas máquinas no tienen regulador, y si algunas lo tienen, no funcionan con exactitud,

y por esto las uvas son trituradas como el aparato quiere, no como desea el que la dirige. Después de trituradas pasan a los púlpitos que los hay de diferentes sistemas. En estos púlpitos se le extrae en el primer cargo, la yema; en el segundo, después de despalillarlos, se hace la misma operación que en el primero. Generalmente, ocurre que los dos mostos se hacen un sólo vino; el tercer cargo pasa a una prensa hidráulica.

Este aparato le extrae hasta el último zumo al orujo. El nombre que le damos a este último caldo, es máquina o espirriaque.

Hemos de advertir que todas las trituradoras por perfeccionadas que estén, no se utilizan más que para las uvas de arena; esto es: para los vinos bajos y no para las especialidades de los olorosos vinos de Jerez.

La otra manera de triturar uvas es pisarlas con zapatos de vaca y una clavazón combinada. El obrero gasta calzón corto y camisa de mangas cortas, pañuelo o gorra a la cabeza; es la vestimenta que usa el pisador de Jerez. El obrero viticultor en este trabajo es donde pone a prueba todas sus facultades físicas. Creemos nosotros que si esta índole de trabajo, como son de veinte días, dos más o dos menos, se prolongara más tiempo, no habría obreros que pudieran resistir trabajo tan extraordinario. Esta forma de pisar es la primitiva, con la que nuestros antepasados hicieron siempre los vinos de esta tierra. El la-

gar es un cajón de madera cuadrado de forma oblicua, teniendo en el centro un husillo con una tuerca que le salen dos mangos, que cada uno de estos mide: poco más de un metro, que tuerca y mango le llamamos *marrana*. Este nombre que le damos los viticultores a este aparato, es porque cuando está en funciones, el ruido que produce es igual al que producen los cerdos. En este lagar, que mide tres metros de largo por tres de ancho y sus falcas sesenta centímetros de alto, se vierten seiscientos noventa kilos de uvas en uno de sus rincones. El obrero con una pala de madera extiende la mitad, que es una tonga de veinte y cinco centímetros de espesor; hecha esta operación, se coloca en uno de sus extremos y empieza el trabajo de pisar las uvas. El pisador para aliviarse apoya la mano derecha sobre la pala, y el brazo izquierdo caído y pegado al cuerpo; de esta manera el viticultor realiza uno de los trabajos más grandes que hacen los hombres. El obrero empieza a romper las uvas en uno de los costados del lagar, corriéndose al otro extremo, con paso que podríamos llamar pasodoble, y de una tarea a otra y sin parar de romperlas, llega a concluir la primera vuelta. Otro paseo más sencillo y se amontonan hechas orujos sobre una de las falcas, para que suelten el mosto. Después de haber soltado el mosto se vuelve a extender, dándole un paseo o dos, según las condiciones de las uvas, volviéndolas a

recoger para extender la segunda mitad y hacer con ellas la misma operación.

Las uvas después de machacadas con los pies del obrero, quedan hechas una masa, y de esta manera se rodea al husillo, procediéndose a levantar el primer pie. Le llamamos pies al orujo acumulado al husillo, dándole la forma de un barril y de una altura por término medio de un metro cuarenta centímetros y una circunferencia de un metro veinte y cinco.

Después se envuelve en una faja de empleita de esparto perfectamente ceñida hasta arriba; se le ponen encima dos tabloncillos machihembrados que llamamos marranos con dos haros de hierro, donde descansa la tuerca. El funcionamiento de este aparato es extremadamente sencillo, pero poderosamente trabajoso; al empezar da vuelta con facilidad sin necesidad de grandes esfuerzos, y a medida que va bajando el pie, la resistencia es mayor, pudiendo asegurarse que dos hombres amarrados a los mangos y otros dos empujándoles detrás, no pasan de dos minutos sin tener que descansar; no se para de hacer fuerza hasta que el orujo en vez de soltar mosto, no suelta más que espuma. Tres pies o prensados se le hacen a la cantidad de kilos que contiene el lagar para extraerle el mosto: el primero que se llama el de yema, el segundo de aguapié y el tercero espiirriague. Los propietarios o mayetos en pequeño, que no tienen prensa, hacen uno más y

le llaman el estrujón. De estos pies se pueden sacar tres vinos: el primero que es la flor de la yema; el segundo que es el aguapié, teniendo más cantidad de densidad de tanino y de ácido, y se tiene por costumbre de echarle diez o doce litros de agua, y por lo tanto este segundo vino no puede parecerse en nada al primero; y el tercero espiirriague, que es un vino más inferior que el aguapié. Del estrujón no puede salir más que vinagre.

El pisador tiene la ventaja sobre la estrujadora que aprieta o afloja, según el grado de madurez en que estén las uvas; por esta causa no se utiliza ninguna estrujadora por perfecto que haga el trabajo en las uvas que dan nuestros ricos vinos. En la Agricultura ha triunfado el tractor sobre el arado romano; en la Viticultura todavía no se ha inventado la máquina que anule el lagar donde se le extrae a la uva nuestros genuínos vinos.

## TERCERA PARTE

### Gastos necesarios para poner una viña en estado de producción:

		<u>Pesetas</u>
Agosta o roturación	150 peonadas a 5'50 una	825'00
Allanar el terreno	4 » » 5'50 »	22'00
Señalar el mismo	2 » » 5'25 »	10'50
Cajones	50 » » 5'50 »	275'00
Echar estiércol	10 » » 3'50 »	35'00
Precio del mismo	167 cargas » 0'75 »	125'00
Valor de la planta.		300'00
Plantar y aterrar	20 peonadas » 5'50 »	110'00
Enjerta	14 » » 5'50 »	77'00
Arropa	10 » » 5'50 »	55'00
Encaña	10 » » 5'25 »	32'50
Labores del primero y segundo año		357'50
Renta	» » » » »	125'00
Total . . . .		2.369'50

\* \* \*

### Gastos para criar una cosecha en viñas de afuera o albarizas:

		<u>Pesetas</u>
Levantar o serpiar	11 peonadas a 5'50 una	60'50
Podar	7 » » 5'25 »	36'75

			Pesetas
Sarmentar	1	peonada a 5'25 una	5'25
Cavabien	8	» » 5'50 »	44'00
Castra	5	» » 5'25 »	26'25
Golpe lleno	10	» » 5'50 »	55'00
Recastra	4	» » 5'25 »	21'00
Sulfato y azufre	3	» » 5'25 »	15'75
Reposición	3	» » 5'25 »	15'75
Vina	9	» » 5'50 »	49'30
Cortar las uvas	7	» » 5'25 »	36'75
Pisa a 5'25 la carretada	3	1/2 por aranzada	18'40
Prensas y máquina	2	peonadas a 5'75 una	11'50
Gastos generales de azufre, sulfato, cal, cañas, palmas y arbitrios			195'00
Renta asignada a la viña en producción			125'00
		Total	716'40

Poniendo como base de producción que la cosecha salga a un tres y medio por aranzada o sean 17 1/2 hectolitros, vendida la bota a 90 pesos a la piquera, produce la aranzada pesetas . . . . . 1.181'25  
 Quedando un producto líquido de pesetas . . . . . 464'85

\* \* \*

Estas cuentas no pueden tener una regla exacta ni en la producción ni en el trabajo por estar sujetas a las veleidades del tiempo, el cual hace a veces que las labores cuesten más y la producción sea menos, siendo también unas de las causas en no plantar la clase de vid más adaptable al terreno y que la viña no se labore como se debe labrar.

Terminado y descrito este tratado, me voy a permitir dedicar algunos juicios a tantos sacrificios como por parte de todos hemos acomulado para el engrandecimiento de nuestros viñedos.

Los números son los más elocuentes; por eso lo hemos estampado como demostración de nuestra buena voluntad.

Casas hay en Jerez que destinan un millón de pesetas para la reposición de todas sus viñas, no escatimando sacrificios para la buena crianza de las mismas.

Por desgracia para todos, abundan los que hacen caso omiso de sus viñas, y si este abandono fuera para las viñas puestas en terrenos arenosos, quizás estuviera justificado, pero tratándose de las viñas llamadas de afuera, no tiene justificación.

Hemos de hacer constar aquí, nuestro convencimiento de que las viñas de arena están llamadas a desaparecer por la gran competencia que le hacen los vinos de otras regiones.

En las arenas no puede continuar el propietario que lleve de cinco aranzadas para arriba, a no ser que tenga bodegas y la incluya en el segundo negocio y de esta manera puede cambiar el dinero; pero los que tengan que vender las uvas por kilos o los mostos a la piquera, esos desaparecen irremediamente y no quedarán más que los grandes propietarios y los muy chicos. Estos dedicarán sus cosechas a venderlas al

detall en los mercados; siendo una verdadera lástima que desaparezcan centenares de propietarios en pequeño, porque éstos son los que pueblan todos esos terrenos arenosos situados al Este de nuestra población; porque hay que reconocer que estos pequeños propietarios fueron los que cuando desaparecieron las viñas por la filoxera, se lanzaron primeramente sin medios de vida y con una abnegación y una voluntad de héroes, a reponer sus predios perdidos. Remedio tiene este mal; si no se le pone causará grandes quebrantos a la viticultura de Jerez y la desolación y la ruina en muchos hogares.

### *Nuestra obra*

Jerez en el año 1785 era una población de tercer orden, con sus plazas destartaladas y sus calles tortuosas, sin que fuera conocido en la Historia nada más que por haberse librado en su término municipal, la batalla del Guadalete. Hasta dicha fecha nuestro pueblo estuvo estacionado con sus dos negocios que eran: una agricultura bastante raquítica y cuatro matas de olivares; también se negociaba con toda clase de ganados y por lo tanto, nunca traspasó los límites de la celebridad.

Este estacionamiento desapareció desde la fecha indicada. Jerez, pueblo rutinario se desenvolvió y se sacudió de la modorra de tantos si-

glos, entrando por los cauces de la prosperidad; estos cauces de bienestar se deben al impulso y esfuerzo de los viticultores.

Todavía suenan los nombres de las primeras parcelas de tierra que fueron plantadas de viñas; una de ellas, de una hectárea, está en la viña de «Santa Rosa», del pago de «Raboatún»; otra en el pago del «Corchuelo», que se le llama «La Condená»; ésta tiene dos hectáreas y la otra está enclavada en la meseta de los cerros de «Salinilla»; esta última era de dos hectáreas y media, que hasta hace poco existió en la casa de construcción moruna, y su dueño se llamó Juan de la Torre Guerrero.

Estos sitios y este nombre no lo hemos sacado de ningún archivo, sino que ha venido rodando de generación en generación. El viticultor, terco como un aragonés y laborioso como una abeja, principió y consiguió implantar la viticultura en esta población; los Juanes de la Torre se multiplicaron de generación en generación hasta nuestros días, y aquel Jerez, rompiendo el anillo del amurallado que le oprimía, se ensanchó con rapidez vertiginosa hasta colocarse en primera fila como pueblo y pasándose delante de muchas capitales; esta vida, este florecimiento, esta plétora de riqueza, se le debe al esfuerzo de los viticultores.

Jerez llegó a tener más de treinta mil aranzadas de viñas, recolectándose más de cien mil

botas de vino anuales, y necesitándose para labrar esta gran extensión de terreno, un gran contingente de obreros, contándose en Jerez con más de siete mil obreros dedicados a la viticultura, mas los obreros que venían a nuestros predios de los pueblos de la provincia y un buen número de gallegos y portugueses. El negocio de vinos era un filón inagotable; producía más oro que el que pudieron sacar de las playas de California, cuando los europeos pisaron aquella parte de América, hasta el punto de producir nuestro viñedo, según manifestaciones del doctor Aranda en la conferencia celebrada en Barcelona en defensa de nuestros vinos, la cantidad fabulosa de cinco mil millones de francos oro, en el corto espacio de los cinco años que mediaron desde 1865 a 1870.

Parte de esta suma de millones hubo necesidad de repartirla entre otras naciones del Mundo, en las cuales hubo que adquirir las maderas y el hierro necesario para los envases, las máquinas y medios de transportes que fueron necesarios en aquel tiempo para facilitar la exportación.

Y se explotó hasta el máximo, hasta que la filoxera lo extirpó por completo. Después de esta gran pérdida, los obreros viticultores, los mayetos, no se amilanaron y fueron los primeros en reponer vides americanas, imitando a los que hace más de un siglo empezaron a poner las vi-

ñas de Jerez, siguiéndole a ellos, aquéllos que teniendo en sus bodegas soleras, necesitaban criar vinos nuevos para conservarlas para la exportación.

De esta manera se manifestó y se manifiesta la prosperidad de Jerez, que en los tiempos de su apogeo se edificaron en su campiña tantas casas como en la población, verdaderos palacios algunas de ellas.

Dentro de esta urbe, ya lo dijo Palacios Valdés, existen bodegas-palacios con escritorios que cuentan con tantos empleados como un ministerio, y si a esto se añade, el gran número de intermediarios mas una gran nube de viajeros esparcidos por todo el mundo ganando sueldos fabulosos.

Enumeramos aquí solamente a los que más directamente viven de la viticultura, que son legiones de trabajadores como son los arrumbadores, toneleros, botelleros y conductores de vehículos de todas clases; a este negocio está enlazada toda la vida de Jerez; esta abundancia, esta prosperidad, se manifiesta los días de fiesta; todo el mundo tiene cara de satisfecho.

Por estas calles y en estos días de regocijo, vereis circular vehiculos de todas clases; esto demuestra que el esfuerzo de los viticultores ha sido coronado con la prosperidad de una población de ochenta mil almas.

Tenemos que agregar cuatro palabras para po-



ner de manifiesto cuál es el carácter y modo de ser del obrero viticultor, piedra fundamental de este edificio suntuoso. Ellos padecen de los mismos vicios y las mismas virtudes que los demás obreros, pero tienen en su haber condiciones nobles y altruistas; su carácter es impresionable y su espíritu inquieto, siempre alegre y bullicioso, y siempre abierto a las ideas de libertad y progreso; su condición es noble, leal y desinteresada; siempre presto a ayudar y proteger a aquellos que necesiten de su ayuda, ejerciendo la caridad, esa caridad muda y sin exhibición ninguna, ejerciéndola diariamente con todos los necesitados que se acercan a ellos en demanda de un socorro.

Por Abril se celebra en Jerez una Exposición Provincial Obrera donde los obreros han de exponer sus facultades mentales y manuales; donde han de demostrar su arte y laboriosidad; donde la paleta y el pincel, movido por las manos del obrero, producirán maravillas, al mismo tiempo, martillo y cincel, pintura y escultura, pondrán de manifiesto sus incomparables obras.

En los demás ramos del trabajo, los obreros expositores han de poner el máximo de su capacidad, inteligencia y arte, para demostrar a nuestros visitantes que el obrero de la provincia de Cádiz está capacitado, no solamente como los del resto de España, sino como los obreros de los países más adelantados.

Todos los trabajos que se presenten en este certamen serán grandes y maravillosos y dignos de admiración por parte de todas las personas amantes del arte y del trabajo.

La obra del viticultor, de este obrero digno de mejor suerte, es más amplia que cuantas se presenten en este concurso, porque la obra de este trabajador es obra que su marca no tiene límite, es una obra mundial.

Jerez, pueblo chico y más chico su negocio, sus habitantes no pasaban de quince mil antes del negocio vinatero y desconocido por todo el mundo; en poco más de un siglo aumenta su tráfico de una manera vertiginosa hasta el extremo de contar en la actualidad con más de ochenta mil habitantes y con todos los adelantos de una gran capital.

Grande ha sido el progreso, pero más grande es su nombre que, con la marca de sus vinos, ha traspasado las fronteras sin que haya un punto en el planeta tierra donde no se saboreen las delicias de nuestro néctar, y por lo tanto, prosperidad, prestigio y nombre de que goza Jerez se le debe como factor principal, a los obreros viticultores.

Esta es nuestra obra; con este trabajo la Sociedad de Viticultores ha cumplido con un deber sagrado, dándole a la Exposición Obrera lo que puede para su buen éxito, advirtiendo que entendemos por obrero viticultor no solamente

al que realiza las rudas labores que aquí se detallan, sino a todos aquellos que desde el escritorio hasta el pequeño bar de los países extranjeros, han trabajado en favor de nuestros famosos vinos.

MANUEL PAZ GUERRERO.

