CARTARE
Revista de humanidades
Número 13
Año 2023
ISSN 2173-9072

Primer tratado vitivinícola de Sanlúcar de Barrameda (1784)

Jesús Vegazo Palacios

No es casualidad la abundancia de textos agronómicos en las bibliotecas del siglo XVIII. La certidumbre en la razón y en el empirismo científico, herramientas al servicio de la modernización económica y del avance social, alimentaron ingentes escritos teóricos relativos a los distintos sistemas cultivo de la tierra. La agricultura fue considerada por la *Fisiocracia* o «el gobierno de la naturaleza» origen consustancial de la riqueza humana. Por ello, había que refinar la tecnología agrícola que permitiera intensificar el rendimiento y la productividad en un marco jurídico de libertad, sin interferencias del Estado, lo que se resume en la frase «laissez faire, laissez passer».[1]

La Real Sociedad Económica de Amigos del País de Sanlúcar de Barrameda (la primera institución fundada en la actual provincia de Cádiz, 1781), consciente del desafío, apeló al ingenio de los integrantes más curtidos en la materia. La llamada *clase de Agricultura* asumió la responsabilidad de ahondar en el análisis de los viñedos del término, en los tipos de suelos, en los métodos de plantación de los sarmientos, en las contrariedades de la fermentación y en los vinos resultantes. Por ello, el decano José García Pastrana, su secretario Francisco Terán y el protector Francisco de Urdiales abanderaron este proyecto ilustrado, aunque pronto afloraron desavenencias en cómo llevarlo a cabo. En consecuencia, el 9 de marzo de 1782, Terán renunció a la secretaría ante la escasez de fondos pero fue desestimada por la Sociedad. No por ello paralizaron los estudios y la recepción de informaciones sobre el singular cultivo de la vid en el terrazgo sanluqueño. De hecho, el 4 de julio, la Sociedad Económica de Tárrega (Lérida) remitió un escrito a sus homólogos de Sanlúcar de Barrameda, hechizada sobre el sistema de poda de viñas y el uso de la hoja y del pámpano.

[1] Expresión francesa que puede traducirse como «dejen hacer, dejen pasar», refiriéndose a una economía libre de mercado, sin intervencionismos del Estado, sin barreras aduaneras, usada por primera vez por el fisiócrata francés Jacques Claude Marie Vincent de Gournay.

Fruto de ese denuedo, germinó el primer tratado vitivinícola de Sanlúcar de Barrameda, manuscrito fechado el 12 de julio de 1784.[2] Sin ver la luz, lleva el sello indeleble de Francisco Terán, acreditado por acuerdo de la junta semanal de 18 de marzo de 1784:

> *Se leyeron varias cartas que solicitan la instrucción ofresida en la Gazeta sobre el modo de hazer aquí la vendimia, y otras preguntas â serca de labranza, y crianza de las viñas, y se dijo que se mande la que formó, de lo primero el socio decano de Yndustria* ***dn. Francisco Teran****, y agregandole en secretaria las demas razones del modo de labrarlas y criarlas, etc. y se manden los exemplares que se neseciten.*[3]

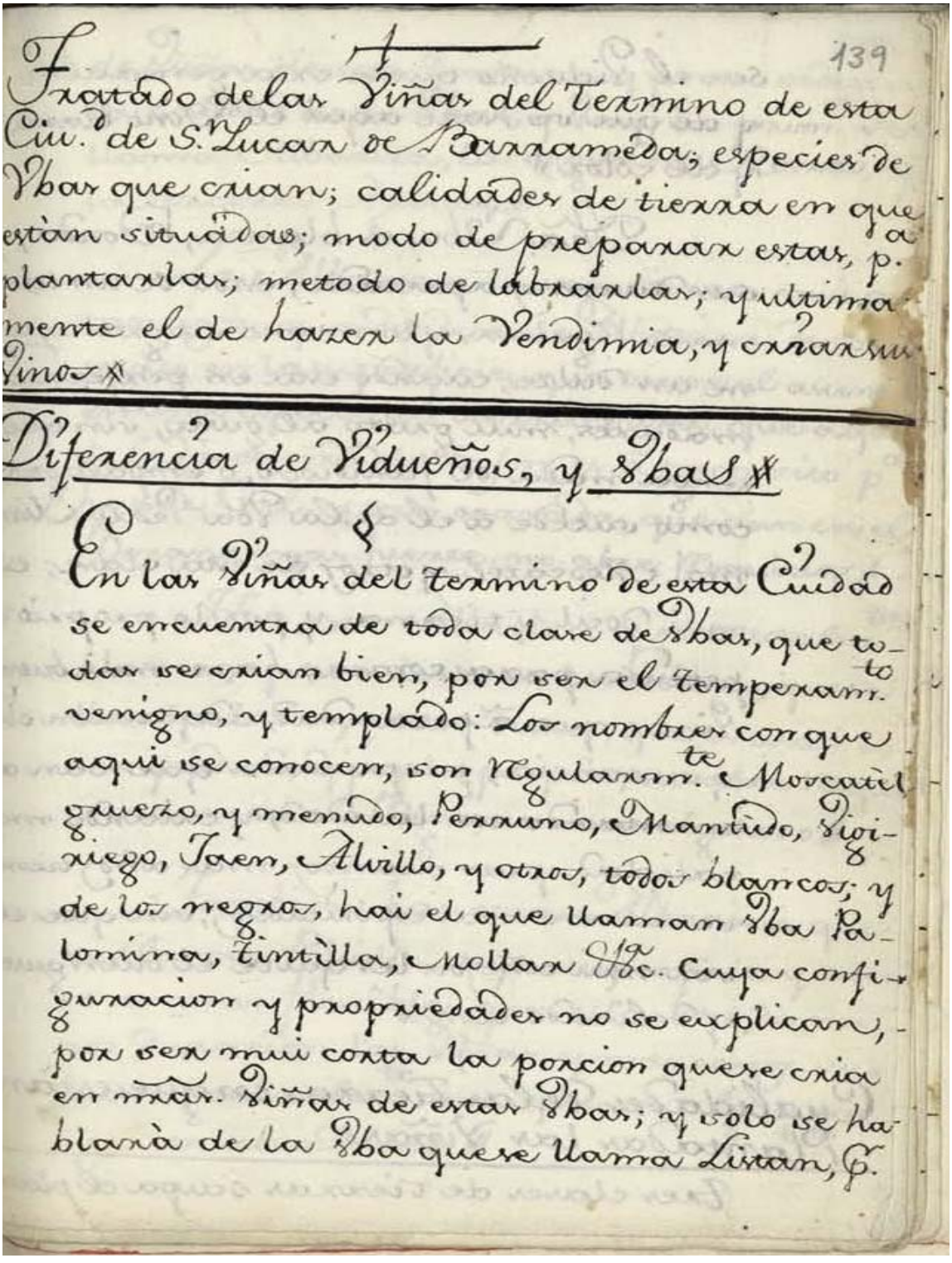
Nueve días más tarde de culminar la *disertación*, el 21 de julio, la Sociedad Económica, con desmedida intrepidez, cursó misivas a notables celebridades ilustradas del país, instruyéndoles sobre el procedimiento de plantación de viñas, labrado, calidad de tierras y elaboración de los vinos en las bodegas de Sanlúcar de Barrameda a partir de las pesquisas de Terán. Fueron destinatarios Antonio Sañez Reguart (Santander), Antonio de Arce y Villanueva (presbítero de Madrid y de la villa de la Roda, Albacete), Juan Navarro López (maestro en Artes de la universidad de Granada, oficial mayor de rentas decimales y domiciliado en calle del Darro, número 6), Pedro Zamora Aguilar (Villanueva de la Jara, Cuenca), fray Bernardo Canales (religioso de la orden de San Buenaventura de Baeza), Antonio María Barrios Bezo (Málaga), Roque Valerio Ochoa (Tarancón, Cuenca) y Juan Pascual Rico (Alcoy, Valencia).[4]

En consecuencia, este prontuario es previo al *Cultivo de las viñas y modo de hacer vino en Sanlúcar de Barrameda* de Agustín Fernández, editado el 29 de enero de 1801 en el *Semanario de Agricultura y Artes dirigido a los Párrocos* o a la famosa *Memoria sobre el cultivo de la vid en Sanlúcar de Barrameda y Xerez de la Frontera* de Esteban Boutelou que data de 1807.

[2] *Varios topograficos. M.S.* Manuscrito 18.262, pp. 139-153. Biblioteca Nacional.

[3] Archivo de la Diputación de Cádiz (ADCA). *Libro de Acuerdos desde el año de 1783 hasta el de 1789.* 1883-1889.

[4] ADCA. *Copiador de cartas. Año de 1781 y 1782.* Libro 1.833.



139

Tratado delas Viñas del Termino de esta Ciu.d de S.n Lucar de Barrameda; especies de Vbas que crian; calidades de tierra en que estàn situadas; modo de preparar estas, p.a plantarlas; metodo de labrarlas; y ultimamente el de hazer la Vendimia, y criar sus Vinos

Diferencia de Vidueños, y Vbas

§

En las Viñas del termino de esta Ciudad se encuentra de toda clase de Vbas, que todas se crian bien, por ser el temperam.to venigno, y templado: Los nombres con que aqui se conocen, son regularm.te Moscatel gruezo, y menudo, Perruno, Mantudo, Vigiriego, Jaen, Alvillo, y otros, todos blancos; y de los negros, hai el que llaman Vba Palomina, Tintilla, Mollar &c. Cuya configuracion y propriedades no se explican, por ser mui corta la porcion que se cria en mas. Viñas de estas Vbas; y solo se hablarà de la Vba que se llama Listan, &.

Fig. 1. Primera página del *Tratado de las viñas de Sanlúcar de Barrameda*, 1784, aquí atribuido a Francisco Terán. Madrid, Biblioteca Nacional de España, Varios topográficos. Manuscrito 18.262, p. 139-153.

"1784

San Lucar de Barrameda

Tratado de las viñas del termino de esta Ciud. De Sn. Lucar de Barrameda, especies de Ubas que crian, calidades de tierra en que están situadas, modo de preparar estas pª. Plantarlas, metodo de labrarlas, y últimamente el de hazer la Vendimia y criar sus Vinos.

Diferencia de Vidueños, y Ubas

En las viñas del termino de esta Ciudad se encuentra de toda clase de ubas, que todas se crian bien por ser el temperamento venigno, y templado. Los nombres con que aquí se conocen son regularmente Moscatel, gruezo, y menudo, Perruno, Mantiudo, Vigiriego, Jaen, Alvillo, y otros, todos blancos; y de los negros, hai el que llaman Uba Palomina, tintillos, Mollar, cuya configuracion y propiedades no se explican, por ser mui corta la porcion que se cria en nuestras Viñas de estas Ubas; y solo se hablará de la Uba que se llama Listan, por ser el vidueño que se cria generalmente y de que se hace aquí el Vino blanco y de color.

Dicha Uba es blanca, redonda y sus racimos apretados, estos de un tamaño regular, y lo mismo su grano; tiene un dulze, cuando está en perfecta madures, mui grato al gusto, son que tenga nada fastidioso o empalagoso, como sucede a el de la Uba Pedro Ximenez, Moscatel, y otros de esta clase; es mui docil, y tierna, y por lo propio apetecida para comer; haze mui buenos vinos, que a poca edad, adquieren clase y sustancia, propiedades que van aumentando con la edad, y criando mas calidad pues cuantos mas años tienen, se hazen mas espirituosos, sin que el ser mui añejos le quite el buen gusto y delicado olor.

Cualidades de las tierras en que están plantadas la Viñas

Tres clases de tierras ocupa el plantio de viñas de este termino, por un orden es la calidad de sus Ubas, y Vino; la primera se llama Albariza, la segunda Barro, y la tercera Arena.

La Albariza es una tierra mui sustanciosa, y se divide en Albariza, de color pardo en la superficie, que tiene el asiento en una especie de tierra dura, que aquí se le da el nombre de Tajon, es â proposito para hazer Cal, y tan cerrada, que aun en el Berano mas fuerte, no abre resquicios.

Hai otra Albariza que es totalmente blanca, y su asiento en la tierra, que se llama tosca; y tan dura, que es cuasi como piedra, y por el propio, no abre resquicio aun en el Berano mas riguroso.

Tambien hai otra Albariza que se llama Polvillo, cuya superficie y asiento es mas flexible, y en ella son de menos duracion las Viñas, y mas cortos sus frutos generalmente aunque en algunos años son abundantes.

Barro es una tierra generalmente colorada, sustanciosa, tanto en la superficie como en su asiento, que tampoco abre resquicios en los mayores calores.

Arena, es una tierra floja, y delgada, su color comúnmente blanco, y alguna tira a pardo, su asiento es generalmente de la misma especie, y algunas pocas la tienen en cierta clase de Barro blanquisco, y de poca sustancia esta especie de tierra que es mui fresca, en el Berano tampoco abre resquicios.

Rara porcion de la viña se encuentra en cualesquiera de las tres clases explicadas que no tenga algun pedazo de tierra negra en su superficie y asiento, que abra resquicios en el Berano, y por lo mismo cria menos Uba, y de inferior calidad; propiedad que adquiere tambien el Vino. De esta especie de tierra de poca calidad, y en corta cantidad, se encuentra regularmente en las Cañadas, porque en lo general estan situadas las Viñas en cerros, aunque de moderada elevación, y por lo propio, no se diferencia la planta, ni el fruto, de los parages llanos que tienen las Viñas.

La experiencia de muchos años tiene acreditado, que en todas las clases dichas, produce bien el Vidueño de la Uba Listan, y por lo mismo es el general en este Viñerio.

Modo de preparar la tierra para plantar la Viña

Siendo preciso para plantar la Viña, labrar y preparar la tierra, se practica aquí esta operación que se llama aquí agostarla de este modo.

Lleban los trabajadores un Azadon, que tiene una cuarta de largo, y como media de ancho, y el cabo como de vara y cuarta: Con este, desde principio de Junio hasta fines de Agosto, se haze esta labro cabando, y rompiendo la tierra como tres cuartas de profundidad; y el buen viñero, lo haze desde una vara, y algo mas, por tener acreditado la experiencia, que cuanto mas hondo se haze el agostado, vive mas, y es mejor la Viña. En esta excavación, puestos los peones dos juntos, se saca la tierra en grandes terrones, que van colocando en la superficie con igualdad, y dejando proxsima de ella todas las raizes malas de grama, y otras yerbas, para que se seque; con esta disposición, queda la tierra mui lebantada, y porosa, y percive el calor del sol, el ambiente, sus sales, y nitros de todo el Berano; y â las primeras aguas del Otoño, que se humedecen, y calan bien los terrones, se desbaratan con las Azadas, poniendo la tierra llana, y menuda, cuya operación es poco costosa, al paso que la primera del agostado cuesta cada aranzada (que consta aquí de cuatrocientos veinte y cinco estadales reales, que hazen mil y setencientas varas cuadradas superficiales, y en que entran dos mil plantones, â distancia de seis pies, uno de otro) de mil y quinientos, â dos mil reales o mas, según lo fuerte, ô docil de las tierras agostadas.

Modo de poner los plantones

Dispuesta la tierra como queda dicho desde principio de Enero ô mas tarde según lo mas, ô menos templando del Ymbierno, y con temperamento a la calidad de las tierras, se haze el plantio de los sarmientos, tendiendo primero una cuerda, para formar los Liños en cuadro, y mui derechos; y en esta disposición se ponen unos tientos o señales, con pedazos de caña, ô palos delgados, en el sitio donde se ha de poner el sarmiento, el que se planta haziendo un hoyo con el Azadon de agostar, de cuatro cuartas de hondo, en el que se mete el plantón que se ha recogido con antisipacion de viñas nuebas, y sin que él tenga ningun viejo, y puesto derecho, se le echa una poca de tierra, que no sea de la que se ha sacado de la escabacion, se aprieta bien con el pie, y luego se acaba de llenar el hoyo con la misma tierra que se saco de él: tambien se ponen los plantones, haziendo el agujero con una Barra, ô Barrena de fierro de vara y media de largo; con esta se haze el Barreno de cuatro cuartas de hondo, y en el se mete el sarmiento, â el que se le echa una poca de tierra nueva, que se aprieta bien con un palo proporcionado para esta operacion: Plantado el sarmiento de una suerte, û otra, se corta, dejandolo como media vara poco mas, de la tierra, y despues que mete, se le dejan solo dos yemas, dandole el beneficio el primer año, de una Caba, y dos Vinas, con Azada, en el mismo tiempo y condicion que â las Viñas grandes; cuyas circunstancias se explicaran hablando de las labores de aquellas.

Modo de podar las Viñas desde el segundo año de plantadas, y despues de criadas

Al segundo año se poda el sarmiento cortandole los dos brazos, haziendole un pulgar en la yema mas baja, que es en donde se ha de armar la caveza de la Zepa, y aunque se le deja tambien la yema alta esta solo sirve para que llame en aquel palo el verde, se nutra, y tenga consistencia, para poder amarrar un rodrigon, que contribuye â que el sarmiento se crie derecho.

Al tercer año se le corta la yema alta, podando las demas de la Zepa, de redondo, dejandola rodeada y en figura de estrella, de brazos, ô pulganes, y â cada uno de estos, una yema que deve ser siempre la baja: Este genero de poda se continua hasta los seis ô siete años, que ya estan las Zepas robustas, y arraigadas, y se podan en la misma disposición; pero dejandoles para que las Ubas, un sarmiento el mas granado que tenga la Zepa, y que provenga de una yema: Este debe tener como media vara de largo, y es donde carga la Zepa mas razimo; aunque los pulgares de una yema, suelen echar alguno, pero la experiencia tiene acreditado, que este vidueño Listán, pide esta clase de poda, que se practica con una Hoz como de tres cuartas de largo, con dos bocas, la una que se llama peto, y tiene de ancho como una cuarta, con la que se limpian los secos de la caveza de la Zepa, cuya operación se haze con mucho cuidado, â fin de no herir el verde; y con la otra boca, que es como de una tercia de largo, y de dos de ancho, se cortan los verdes con mucho cuidado, sin que se razguen los palos.

El tiempo de hazer esta poda es, desde mediados de Octubre, hasta fin de Enero; pero los que cuidan con mas conocimiento sus viñas, procuran podar desde principios de Diziembre, hasta quinze de Enero: Fundase para esta practica (suponiendo la templanza del Pais, y que no hai yelos que pasmen, y maltraten los cortes) en que en estos tiempos están todos los verdes recogidos en la Zepa, y no pierde esta ninguna sustancia, pues cortando los sarmientos en Octubre, ô Noviembre, cuando aun esta la oja fresca, se discipa dicha sustancia por los cortes; y haziendolo ya de fines de Enero en adelante, tiempo en que se ha puesto en mobimiento el verde, lloran tambien los sarmientos por los cortes, y sucede la misma discipacion de sustancia, y aunque generalmente se cree ser el tiempo mas oportuno para la poda cuando la Luna están en menguante, aquí no se guarda ese orden.

Modo de labrar las viñas

Explicado el metodo de disponer la tierra, plantar los sarmientos, y dirigirlos hasta formar la Zepa, se sigue manifestar el Orden de labrar las Viñas, que es en esta forma.

Luego que se acaba la vendimia, que regularmente es en este Pueblo â mediados de Octubre, â corta diferencia, se dá la primera labor que se llama Alumbrar.

Esta se practica haziendo una escabacion alrededor de la Zepa, en figura de una poza, como de una tercia de hondo, â efecto de recoger las aguas, y tambien porque mobida la tierra en este tiempo antes de mojarse, despues aun cuando sobrevengan fuertes y continuadas llubias, nunca se azota, ni se endurese, antes se conserva en aquellos lomillos que resultan de la Alumbra, dócil y flexible, para las subsiguientes labores.

Dicha Alumbra, como las demas labores que se hazen con la tierra de las Viñas, se executa con Azada, pues enteramente esta negado en este Pais, el uso del Arado en esta Haziendas.

La expresada labor de alumbrar las viñas que están en tierra albariza, dura regularmente hasta fines de Noviembre; y que en las situadas en Barro, ô Arena, hasta fines de Diziembre.

Poda de las Viñas

Despues de ejecutada la Alumbra, en el tiempo y metodo que queda dicho, se sigue la poda, que se practica en los mismos terminos que se ha explicado en el capitulo antesedente.

Modo de castrar las Viñas

Despues que las Viñas de todas edades han criado los pampanos, se les cortan aquellos que impiden por estar en mala situacion, el buen govierno de la Zepa, y solo se les dejan los palos utiles.

Modo de cabar las Viñas

Alumbradas las viñas como queda dicho, permanesen hasta â mediado del inmediato Enero, que entonces se les da la Caba.

Esta se haze picando primero las piletas, lebantandole con un golpe ligero, la tierra que se halla sentada y dura, por la parada que en ella ha hecho el agua.

Hecha esta operación, se va cabando la tierra como cuarta y media de hondo, dejandola llana, y con la posible igualdad, enterrando bien la yerva, y rosiando la superficie con tierra mui menuda, de modo que quede mui floja y esponjada.

Esta labor dura hasta fines de Marzo, ô cuando mas, hasta mediado de Abril; aunque los buenos viñeros procuran que estén cabadas las Viñas, lo mas tarde â fines de Febrero, porque siendo este tiempo en el que las Viñas de este temperamento empiesan â brotar sus botones, se logran dos beneficios, uno, que al tiempo que los verdes se empiesan â mober en la Zepa, se les da esta un fuerte auxilio, con el mobimiento de esta labor; asi como el Cavallo que al arrancar la carrera, se le aplica la espuela par que la haga con mas fuerza.

Otro, que cabando antes que abotonen las yemas, se evita el perjuicio de que el cabador las quitas con la ropa, la azada, ô la tierra con que rosia, en atencion a lo mui delicados que están los botones en esta estasion.

Modo de vinar las Viñas

Esta labor se principia entrado Abril, luego que están los tallos y pampanos de las Viñas ya duros y fuertes, y los razimos de ubas bien descubiertos; pero antes de que cierran las Ubas, para evitar que con la ropa, ô las azadas, se maltraten ô quiten los granos de sus razimos, para lo que están mui expuestos cuando cierren.

Esta operación, se haze metiendo la azada â un golpe lleno, sin bolver la tierra, y dejando la yerba prosima, allanando con el espaldar de la azada ligeramente cualesquiera terron, â efecto de que la labor quede en la superficie llana, y menuda, pero siempre sin enterrar la yerba, por no ocasionar algun escaldon a la Viña, que es mui posible, si se queda la yerba entre dos tierras: Para que esta labor sea provechosa â la planta, y al fruto, deve estar la tierra seca, y con costra la superficie; y la señal de que está en rasón, es que cruja, y se desquebraje al meter la azada.

Modo de ahorquillar las Viñas

Despues de vinada la viña y que las ubas han cernido, se le pone â cada vara que tiene cada Zepa, una horquilla de palo, ô caña, como de tres cuartas de largo: Esta se entierra lo suficiente â que quede firme, metiendo la horqueta por detrás de la yema delantera de la vara, con cuyo auxilio quedan los razimos lebantados de la tierra, y libres de que se pudran, en los casos de que llueba, ô haya grandes rosiadas, y tambien se livertan de que se quemen en los recalmones del Berano, si tocaren en la tierra; logrando por este medio la ventilacion que tanto conduce â que este fruto baya tomando madures y rasón, sin ver violentado por el fuerte calor, ô humedad del suelo.

Modo de revinar las Viñas

Entrado el mes de Mayo, se buelve a dar otra labor a las Viñas, que se llama revinar.

Esta, se haze metiendo la azada en la tierra, que deve estar en la misma rasón de sequedad en la superficie que se dijo para la vina, y mobiendola sin bolver los golpes, antes bien despues de meneada, se le pasa por sima la azada, y se aplana con su espaldar, dejando la superficie mui serrada, llana, y asentada, lograndose con esta operacion, llaman el jugo a dicha superficie, y que se conserve fresco, â pesar de los calores propios de la estasion; como se patentisa, lebantando dos dedos de tierra en qualquier terreno que se ha labrado de este modo: Y aunque generalmente esta es la ultima labor que se dá â las viñas, el cuidadosos viñero suele darle a la suya, dos, ô tres revinar por tenerle acreditado la experiencia, que el polvo que se lebanta con la azada al hazer esta labor, y se le pega â la uba cuando va hinchando, y aun en el tiempo de su madures, les utilisa y adelgasa el pellejo, enternese y engorda sus grana, de modo que partidos estos, apenas se les nota ollejo.

Es tanto el beneficio que haze â la Uba esta ligera labor, que los individuos y dueños que la venden para comer la tarde antes al dia de cortarla, le dan una revina para encontrarlas con el mayor aumento y sasón.

Se supone esta maniobra es poco costosa, y que se deve hazer con el fresco de las mañanas, y tardes, pues en las oras del medio dia, en que esta el sol fuerte, y la tierra caldeada, seria mui nocivo moberla, porque en este caso, el polvo en lugar de beneficiar la Uba, la quemaria; razon porque se omite hazer dicha laboren los dias que corre fuerte el viento de Lebante, ô solano, que aquí es mui caluroso.

Finalmente, el que cuida bien su Viña, procura siempre mantenerla limpia de yerba, que lo consigue con la freqüencia de labores, que todas se reduzen â las explicadas, con mui corta variacion.

El costo de labrar, con todas las operaciones dichas cada aranzada de viña, será de cuatrocientos y cincuenta reales unas con otras; esto es, las tierras fuertes con las dociles.

El producto de cada aranzada de esta Viñas, será de ciento y veinte arrovas de mosto, aunque algunas hai de mas, y tal cual suerte que ha solido dar â trescientas @: Y el precio de cada @ de mosto, de doze años â esta parte, ha sido desde ocho hasta catorze reales vellon.

Viven y duran las viñas en tierras Albarizas bien cuidadas, y pagando bien sus costos, de ochenta â cien años, y menos, guardando proporcion las de Barros y Arenas.

Modo que se observa en esta Ciudad en vendimiar las viñas, pisar la Uba, depositar los mostos, y administrar los vinos

En el dia nueve de septiembre, se principia aquí â vendimiar las viñas, por graduarse estar ya en perfecta madures sus Ubas, respecto â que desde el veinte y cinco de Julio, se pone la Listán de que hablamos, de un maduro, capás de comerse, y desde este dia, hasta el referido nueve de septiembre, se perfecciona, y gradúa en la ultima disposición para hazer buen Vino.

El tiempo de la vendimia regularmente aquí haze fresco, y esta operacion, se executa con tanta rapidez, que dura el espasio de veinte dias, sin embargo deven la cosecha de doze mil Botas de â treinta arrobas cada una.

No se tiene la prolixidad de separar los razimos que suele haver enfermos, ô viciosos, y asi ba su mosto mesclado con el de los buenos.

Ynmediatamente que la uba se corta, ô con poca retardision, se conduce â los Lagares, donde sin dilacion se pisa en chicas porciones, de suerte que cada una produxe sobre treinta @ de mosto: La operacion del pisado, se executa por uno, ô dos hombres en Lagares de madera, de doce varas cuadradas de superficie: Luego que está pisada, sin separarle los escobajos ô pezones, se reune todo el orujo, y esprime en una prensa que está en medio del mismo lagar: Es costumbre echar a cada tarea de uba de pisa, media arrova poco mas o menos de yezo: El origen de esta practica, se ignora si fue para beneficiar los mostos, ô âcaso por exprimir mas bien los orujos; efecto que seguramente se consigue con el uso del yezo.

Luego que el mosto ha destilado de los Lagares a las tinas, que lo reciven bien colado y limpio del ollejo, û orujo, se traslada de ellas â basijas de madera de Roble, ô Castaño, de cavida de treinta @ â corta diferencia, dejando â cada una de vasio dos, ô tres @ para que pueda fermentar sin derramarse: Esta fermentasion sencible, y perceptible, dura como diez, û doce dias.

Se hazen dos especies de Vinos, los unos llamados de Color, y los otros blancos. Los primeros, se hazen, echando â cada Basija de treinta @ de mosto, una y media, ô dos, de cosido, û Arrope, cuando empiesan a fermentar: Dicho arrope se haze, echando porcion de mosto â herbir en una Caldera espumandolo, y limpiandolo, hasta que se consume con el herbor, y queda reducido â una cuarta parte: Los Vinos â que se echa este arrope, por maravilla se pierden, rara vez se ahilan, y caso de suceder â alguno, le dura poco esta enfermedad, resisten con mucha valentia todo mal trato y contrariedad de tiempos, y la navegasion, lejos de perjudicarles, les beneficia: Cuanto mas edad tienen, tanto mas espiritu, y sustancia adquieren; pero â pesar de todas estas bentajas, se apresian poco por su mucho costo, y no adular el gusto; y asi lo que se prefieren, y desean perfeccionar, son los blancos.

Estos, se hazen pisando las Ubas, y recogiendolas en los mismo terminos que queda dicho; se depositan los mostos naturales, sin alguna composición en las basijas referidas, labandolas bien primero, y azufrándolas, y se deja â la naturaleza el cuidado o la fermentasion: Algunos, ô para facilitarla, ô para evitar que de ella salgan perdidos, les suelen echar cierta porcion de Aguardiente; pero de esta practica, resulta el incombeniente de embasteser los vinos, al paso que van teniendo mas edad, haziendose poco gratos â el paladar, y al olfato.

Esta especie de vinos, es sumamente delicada, y facil de avinagrarse, ô ahilarse, tanto en su fermentasion (que dura el mismo tiempo que en el vino de color) como en el resto de su vida; pero siempre el origen de sus enfermedades, suele probenir de resultas de la fermentasion: todos los que de esta, salen ahilados, ordinariamente se pierden; salvo tal cual basija, que aunque con esta dolencia, está clara y de buena boca.

Aun los Vinos blancos que de la fermentasion salen claros, sueltos, y sanos, se suelen, por la mayor parte ahilar, en la estacion del Berano proximo, y algunos, aun con el frio; de suerte que hasta tener dos años cumplidos, siempre se les nota varias mutasiones de ahilarse, soltarse, alecharse, pero los que consiguen triunfar de todos estos contratiempos, son en los subsesivo los mas apresiables, por su buen gusto, y fragancia.

Los pocos Vinos blancos que por su mucha salud, nunca se ahilan, son presto olorosos, y consumibles, objeto â que se encamina la solicitud de esta Real Sociedad, conociendo el gran perjuicio que experimentan los Cosecheros, teniendo almacenados dos años sus Vinos blancos, sin poder usar de ellos, por sus antedichas mutasiones.

Tanto los Vinos blancos, como los de color, luego que han acabado de fermentar, se trasiegan en limpio en otra basija bien labada, y preparada, separandole las heces, ô lias: A los de color, ha demostrado la experiencia, serles util, y trasegarlos con freqüencia; pero al contrario, los blancos, que se ha observado convenirles mas, mantenerlos quietos, despues separarlos de las lias.

En este Pais no hai cuebas ô parajes subterraneos, en que poner los Vinos; y sí, Bodegas de mucha extencion, en los bajos de las casas, donde se ponen y sientan las Botas, sobre palos, ô piedras, de modo que queden media vara, ô algo mas, lebantadas del piso, y en disposición de que se puedan trasegar con comodidad.

Dichas Bodegas tienen, tienen suficientes ventanas para ventilarlas bien, y hai especial cuidado, de que estén mui limpias, y las basijas tapadas. Y de esta forma se manejan los Vinos, y conserban muchos años.

Sn. Lucar de Barrameda y Julio 12 de 1784»