

de Diciembre último, los Ayuntamientos de los pueblos que á continuación se espresan, no han cumplido comisionando persona que presentándose en este Gobierno político haga la obligacion de satisfacer en esta Depositaria las cantidades que les pertenecen por el arbitrio sobre el vino para gastos provinciales.

Tan notable descuido merece ser corregido en proporcion á los males que pueden seguirse á las atenciones que cubre este arbitrio como parte de los fondos destinados para dichos gastos; y deseando evitarlos, prevengo á los espresados Ayuntamientos, incluso sus secretarios, que para el día quince del corriente mes realicen sus obligaciones del modo que se les tiene preceptuado, bajo el seguro concepto de que pasado dicho plazo sin haberse cumplido mis disposiciones, impondré á los morosos una multa proporcionada á la falta, la cual haré efectiva sin consideracion de ninguna especie.

Segun lo que se ordena en los artículos 70 y 71 de la Instruccion de 8 de Junio último se halla abierta en la seccion de Contabilidad de este Gobierno político su respectiva cuenta á cada rematante y á cada Ayuntamiento por la cantidad á que asciende el arrendamiento ó encabezamiento del mismo arbitrio, debiendo hacerse efectivos en esta depositaria provincial al vencimiento de los plazos los cupos respectivos, lo que servirá de gobierno á los Ayuntamientos; y los alcaldes lo harán saber á los rematantes en los pueblos donde haya tenido lugar el arriendo. Almería 5 de Febrero de 1848.—G. P. I., José de Vilches.

Pueblos que se citan en la circular anterior.

Abla, Adra, Albox, Aihavia, Alqueria, Alsodux, Arboleas, Bayarcal, Bayarque, Beninar, Benitorafe, Carboneras, Castro, Chercos, Cobdar, Fiñana, Fondon, Gergal, Huebro, Huécija, Instincion, Lucainena, Mojacar, Nacimiento, Nijar, Olula de Castro, Olula del Rio, Partaloba, Paterna, Ragol, Senés, Somontin, Sufi, Tabernas, Taberno, Tijola, Uleila del Campo, Urracal, Velelique, Velez-Blanco, Velez-Rubio, Vicar.

ARTE DE HACER VINOS.

Continuacion.

El suelo en el que es nocivo semejante influencia será siempre el que aquel cuya capa de tierra cultivada sea poco espesa, y que tenga debajo alguna roca, ó alguna arcilla impermeable para las raices. Entonces es preciso de distancia en distancia, abrir el suelo con un pequeño taladro, para dar á las raices de las viñas, el medio de sentarse de un modo conveniente, é insinuarse en los agujeros practicados, conque así hallarán en verano y tiempos secos el grado necesario de humedad para su vegetacion.

CAPITULO II.

Cultivo propriamente dicho.

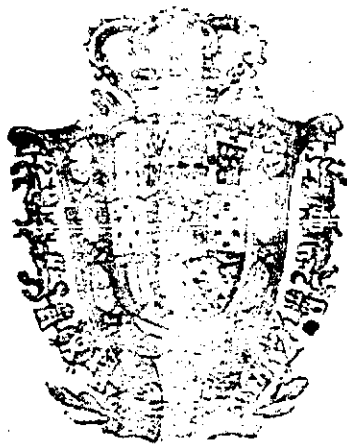
Casi todos los que han escrito de viñas se limitan á hablar del cultivo que vieron usar en sus respectivos paises, y la mayor parte fijan principios y proponen métodos aplicables á aquellos mismos distritos, y luego han querido trasladarlos generalmente á todo viñedo. Esto es un error evidente: porque aunque es verdad que no deja de haber principios generales que puedan aplicarse indisuntamente á todo pais: sin embargo es tambien cierto que cada solar, cada terreno, cada esposicion, digámoslo en una palabra, cada rincon de toda viña requiere notables diferencias ya sea en su plantacion, ya en su cultivo, ya por fin en su cuidado, segun fuere su terreno, posicion, naturaleza, fondo, esposicion, y un sin fin mas de circunstancias esenciales ó accidentales. Al propietario le toca calcular todos esos pormenores y hacer en seguida aplicacion de los principios: él es quien debe saber discernir lo que es bueno de lo que pudiera resultar defectuoso. Teniendo materiales sabiamente dispuestos, todo lo puede el hombre inteligente. Entonces crea mundos nuevos, eleva monumentos gigantescos, y hasta llega á mudar la naturaleza de las cosas.

Debe resolverse aqui una gran cuestion relativa á las viñas, cuestion importante, de la cual depende casi enteramente la madurez de la uva, y la calidad del vino. Trátase de la altura que debe darse á las cepas. Unos son de parecer que se las levante, y otros las prefieren bajas y rastreras. ¿Quién tiene efectivamente razon? Esto es lo que vamos á examinar, sin prevencion alguna, y pesando los motivos reales de uno y otro sistema. De este modo nos será únicamente posible dar nuestro voto, el cual, aunque apoyado en la esperiencia de no pocos de los propietarios instruidos, no tendrá valor en nuestro juicio, hasta que nuestros mismos lectores se hayan hecho cargo de las razones y sinrazones de los diferentes usos conocidos hasta ahora.

De las cepas altas.

El método de cultivar las viñas, sosteniendo las ramas largas con árboles, ó empalizadas es peculiar todavía de la Italia alta y de los departamentos franceses del Isera, del Droma, de los Alpes, Pirineos bajos, bajo Rin, Charenta inferior y Arrieje, paises que recibieron dicho estilo de las primeras colonias romanas. Este modo de cultivar las viñas es lo que se llama comunmente cepas altas. Plántase la vid junto algun moral, cerezo ú olmo, unas veces de un solo pie, y otras de dos, la rama se entrelaza entonces por sí sola con el tronco de aquellos, y de su reunion nace un espeso matorral, resultando que las uvas ocultas debajo de montones de hojas quedan enteramente verdes y de un gusto poco grato,

Se suscribe á este Boletín, que sale los Lunes, Miércoles y Viernes, en la Imprenta y librería de D. Vicente Baonovich á 20 rs. mensuales, llevado á las casas de los señores suscritores.



En las provincias 21 reales al mes franco de porte.

Los avisos o artículos se remitirán á la Redaccion francos de porte, sin cuyo requisito no se recibirán.

BOLETÍN

OFICIAL

de la

PROVINCIA DE ALMERÍA.

Artículo de oficio.

Gobierno político de la misma.

Núm. 58.

Cuenta Dirección.—Presupuestos.

La Excm. Diputación de esta provincia después de haberse instruido al efecto el oportuno expediente, tiene resuelta la supresion del arbitrio menor de 8 mrs. en arroba de vino y 15 en la de aguardiente que con destino á las carreteras generales venian pagando los pueblos en las administraciones de correos de esta capital, Guadiz, Baza y Ujjar, por no estar ya esta exaccion en consonancia con las disposiciones que contiene la ley de 25 de Mayo de 1845, y la real instruccion de 8 de Junio de 1847.

Al comunicar á los Ayuntamientos de la provincia esta medida, les prevengo que suspendan todo pago por dicho concepto en las depositarias que antes recaudaban aquellos impuestos, y que en el preciso término de ocho dias remitan á este Gobierno político notas competentes autorizadas de los débitos que hacen hasta fin del año anterior, acompañadas de certificaciones de las tres últimas cartas de pago que hayan obtenido por el concepto de los espresados arbitrios, con el fin de que los descubiertos existentes se apliquen á cubrir el presupuesto provincial, siendo de menos repartir proporcionalmente su im-

porte en este año ó en el venidero. Almería 4 de Febrero de 1848.—G. P. I., José de Vilches.

Número 59.

Subsecretaría.

El Excmo. Sr. Ministro de la Gobernacion del Reino, me comunica con fecha 28 del mes anterior la Real orden siguiente.

«He hecho presente á S. M. la Reina, los inconvenientes que ofrece el que los pueblos del Distrito electoral de Sorbas, formen parte del territorio señalado al gefe civil de Vera, como se dispuso en el Real decreto de 1.º de Diciembre último. En su vista ha tenido á bien mandar S. M. que el territorio del referido gefe civil, lo compongan los Distritos electorales de Vera, Velez Rubio y Tijola. De Real orden lo comunico á V. S. para los efectos correspondientes.»

Lo que he dispuesto se inserte en el Boletín oficial para su debida inteligencia y convencimiento de los alcaldes y ayuntamientos de los Distritos electorales de Sorbas y Tijola. Almería 5 de Febrero de 1848.—G. P. I. José de Vilches.

Número 60.

Sección de Contabilidad.

Sin embargo de lo dispuesto en mi circular número 870, inserta en el Boletín oficial número 151 de 29

porque no reciben bastantes rayos solares para llegar á una perfecta madurez: de modo que el vino que dan es áspero y sin vigor. Cuando son dos los pies ó cepas que se plantan junto á un mismo árbol, se las deja subir primero hasta la punta de la horquilla, y despues se las dirige en forma de guirnalda, una á la derecha y otra á la izquierda de los árboles inmediatos. De este modo las uvas ganan mucho en lo tocante á madurar mejor, y el terreno que queda libre, se destina al cultivo de cereales ó de legumbres. Este método es además muy agradable á la vista; pero raras veces se sabe emplear con inteligencia, pues por lo regular se colocan los árboles demasiado proximos uno de otro, de lo que resulta mas sombra de la que se necesita. Tiene tambien sus riesgos este modo de cultivar viñas; pues segun lo que nos cuentan los escritores antiguos, los romanos de sus tiempos estipulaban en sus arriendos, que si el trabajador, al podar las cepas altas, caia, y de su desgracia resultase enfermedad ó muerte, los gastos de cura y funerales debian correr de cuenta del propietario. Por otra parte se debe tener presente que solo las uvas que nacen junto á la cima de los árboles, son las que dan buen vino; al paso que las ramas inferiores, aunque cargadas de racimos, dan un vino grosero, aunque abundante.

Cita-se algunos lugares, donde en vez de árboles se ponen rodrigones de dos varas de alto y grueso proporcionado. Colocados á una distancia igual á su altura, los sarmientos de la vid se ponen allí por escalones, y forman una especie de festones agradables á la vista, dando á la campiña un aire de opulencia. Este método, es mas costoso, pero no cabe duda en que por su medio las uvas maduran mejor, y estan mas espuestas al contacto y al ardor del Sol. Exige sin embargo que la tierra sea fuerte y vigorosa.

En algunos parages se tienen las vides en forma de calles abovedadas: en otros se las empaliza junto á la pared. Ambas maneras tienen sus partidarios que alaban sus ventajas y callan sus inconvenientes. El cultivo de las cepas en calles abovedadas no puede convenir mas que á los jardines, y ni aun allí lo creemos útil: porque los racimos quedan siempre privados del influjo de los rayos del sol, y su misma altura ocasiona que los vientos los refresquen demasiado.

Cepas bajas.

Las cepas bajas nos vienen de los Griegos; habiéndolas introducido la Colonia Toscana de Marsella, de donde se propagó por el Languedoc y gran parte de España. Existen aun en Italia junto á Tarento, y en la Calabria, que fué poblada tambien por colonias venidas de Grecia. Este método parece el mas antiguo, y el mas natural á esta planta, que estuvo por largo tiempo concentrada en las costas meridionales: luego desde los Alpes hasta el pié de las Cevenas, en

Francia, en donde no habia penetrado todavía durante el primer siglo de la era vulgar, segun lo cuenta el exacto Estrabon; pero repentinamente se extendió por el Oeste, metióse en el centro de la Francia, y á medida que iba cesando el estado de anarquía, y que la paz restablecida en los campos permitia volver á emprender las tareas de la agricultura, el cultivo de las viñas llegó hasta los alrededores de Paris, llamada en aquel tiempo Lutecia; á las comarcas mas hácia el Norte, y hasta á los países de la Bélgica. En la misma época tomó incremento en España, en donde se generalizó extraordinariamente.

El método de las cepas bajas: ha recibido despues varias modificaciones. Hay parages, donde se apoya la planta en unos rodrigones de mediana elevacion, desde un pié hasta tres; allí las cepas son rastreras, y sus ramas se extienden unas encima de otras; mas lejos las cepas, muy poco elevadas se sostienen por sí mismas: en otras partes se las aguanta con pequeñas perchas, clavadas en el suelo, y en ellas se ata el sarmiento, conduciéndole por lo largo del círculo que se forma en las mismas perchas.

En Francia hay sitios donde se tienen las cepas en emparrados bajos, dispuestas en filas muy distantes. En otros puestos, los sarmientos se extienden por el suelo hasta llegar la época de madurez: y entonces se les levanta, atándoles por sus cabos, de modo que los racimos se presentan de cara al sol, sin que se alejen mucho de la tierra.

Esta especie de cultivo da un vino sumamente escaso, y por otra parte muy comun.

Se da por razon de este método la necesidad de librar las cepas de la influencia de los vientos en los países inmediatos al mar, y al aborro que se hace de madera, no poniendo nada.

Los autores griegos nos indican claramente que aquella nacion plantaba la vid en un terreno ligero, en las faldas de las colinas, donde se la tenia tendida por el suelo, á fin de que sus hojas y sus ramas entrelazadas mantuviesen una humedad suficiente á sus piés, para permitir que la hierba pudiese crecer allí y proporcionar los medios de reparar los efectos de los vientos calorosos del Medio dia. Con este objeto el viñador griego escogia con preferencia las inmediaciones del mar ó la esposicion del Nordeste, y de las costas de Africa en el mediterráneo, espuesta al Norte. Se empleaban á veces los rodrigones, por este uso no era del todo general, y acaso serian entonces como se ve aun en varios puntos de la Calabria, particularmente junto á Reggio y Escila, para sostener una cubierta de helechos, á fin de que un calor excesivo no secase las uvas, impidiéndolas madurar. Limitábanse casi por todas partes á atar juntas las ramas en sus puntas, sin darles mas apoyo que el que ellas mismas se ofrecian mutuamente. Cuando se quiere criticar algun método de los antiguos, se debe antes de todo indagar su origen, y no dar tortura á los textos, para tener el maldito placer de condenar-

Promotoria Fiscal de esta Capital.

Noticia de los reos prófugos, correspondientes á este Juzgado con expresion del delito, porque se les persigue, y vecindad.

Juan José Santiago, de Cherin, encausado por robo de un jumento.

Juan Rivas, José Gomez y Antonio Abadía, se ignora su vecindad, procesados por heridas á Diego de Roca, de esta vecindad.

Antonio Gutierrez, de Roquetas, encausado por muerte violenta á Diego Gutierrez.

Antonio Vizcaino, sentenciado á cuatro años de presidio por el tribunal superior.

Francisco Sanchez Gomez, de Rioja, procesado por heridas á Francisco Sanchez Pinteño.

José Marin Lopez, de Roquetas, encausado por heridas á los individuos de las salinas de esta poblacion.

Antonio Cabrerizo, de Rioja, procesado por robos, ejecutados en la rambla de Tabernas.

Juan Lopez Lopez, de Roquetas, encausado por robo y atentado contra D. Fernando Scheidnagel.

Miguel Ibañez Perez, de Felix, se le persigue por muerte causada á Miguel Ibañez Carmona.

Joaquin Saldaña, de Roquetas, por heridas á Francisco Gonzalez, Carabinero.

José Pinar, procesado por herida á José Martinez Saez, se ignora tambien su vecindad.

Francisco Redondo de las Heras, de esta vecindad, se le persigue por insultos y amenazas á Joaquin Callejon.

Tomás Rodriguez Iniesta (á) Meneque, de Pechina, se le persigue por heridas á Manuel Salvador, de Viator.

Y para que causta, cumpliendo con lo mandado en circular de 22 de Abril de 1843 y otras posteriores, dirigidas á los promotores fiscales, por el Señor Ministro Fiscal de este Distrito, pongo la presente para remitirla al Señor Gefe político de esta provincia á los fines consiguientes. Almería 5 de Febrero de 1848.—Francisco Diaz.

Insértese.—G. P. I., Vilches.

INTENDENCIA.

NUMERO 64.

Don Joaquin Maria Marquez, Intendente y Subdelegado de Rentas de esta provincia.

Por el presente cito, llamo y emplazo por término de treinta dias al procurador Don José de Lara, apoderado de la mina Infalible, situada en Sierra-Almagrera, término de Cuevas; para que se presente en este Juzgado de la Subdelegacion acontestar el traslado que le está conferido de la acusacion Fiscal en la causa que pende por aprehension de polvora

de contrabando en la espresada mina: bajo apercibimiento, que de no hacerlo en representacion de dicha mina le parará el perjuicio que es consiguiente. Almería cinco de Febrero de mil ochocientos cuarenta y ocho.—Joaquin Maria Marquez.—Por mandado de S. S. Joaquin Fernandez Delgado.

Insértese.—G. P. I., Vilches.

ARTE DE HACER VINOS.

Continuacion.

Despues de haber dividido el terreno, por medio del cordel, en lineas paralelas de doce á catorce palmos, se colocan el primer año en aquellas lineas unas estacas formando red cuadrada, á igual distancia unas de otras. A la parte del Medio día, ó donde mas diere el Sol, se abre la tierra en paralelogramos, ó cuadros largos de cerda de palmo y medio, y anchos de una mitad. Debe tenerse cuidado de poner aparte la tierra de la primera capa que es la que mas tarde debe servir despues para cubrir las raices del plantel. Las tríncheras deben tener, segun el fondo del terreno, un palmo, ó palmo y medio de profundidad, y quedar bien desembarazadas de las piedras, que con el tiempo podrian incomodar para el hundimiento de los rodrigones.

Se plantan seis ó siete cepas tiernas en declive desde el otoño, sin menear la tierra: las raices se ponen tendidas sin confusion, el tallo junto á la estaca, y el primer ojo del plantel, inmediato á las raices, dos palmos mas bajo que la superficie del terreno. No se quita ninguna raiz, ni se la acorta, á no ser que esté echada á perder. El tallo mas vigoroso se conservará solo, y los otros se tapan como si fuesen raices. Entonces se llenan las pequeñas tríncheras ó surcos y las yemas del plantel corren buenos riesgos durante el invierno.

La disposicion de las vides en forma de declive las ofrece la felicidad de penetrar por todos los puntos del suelo y sacar mas alimento de él, pudiendo tambien llegar el calor del Sol mas gradualmente y con menos dificultad.

En la primavera, luego que el tiempo lo permite, se descubren los planteles que están junto á las estacas, y se cortan los hijos ó renuevos dándoles bastante ojo en forma de pico de flauta, opuestos á los que se conserven á media pulgada de su posicion. Se atarán los renuevos, así que estén bastante crecidos, teniendo cuidado de no aprovechar mas que dos.

Al año siguiente, se cortan dos renuevos ó hijos con un ojo solo, y donde no hubiere dos renuevos sino uno, se le habrán dos ojos. Resérvanse tambien dos brotes, y cuando tienen cerca de tres palmos no se les deja crecer mas, y se les ata á dicha altura, con lo que se hacen mas fuertes.

En la primavera del cuarto año, en el que brotará la tercera hoja, se colocarán los rodrigones en el

sillo mismo donde estaban las estacas. Los dos vástagos se cortan entonces, el uno con cinco ojos, y el otro con seis: se les dá un giro espiral al rededor del rodrigón, ambos en un mismo sentido, dejando entre cada espira el intervalo de unas cuatro pulgadas, ó como medio palmo. Puestos así los vástagos, se les sujeta con un lazo, se atan tambien los dos brotes superiores, y en siempro bastante grandes, no se le deja crecer mas. En aquel año se empieza ya á sacar fruto de la cepa.

Los rodrigones deben ser redondos, fuertes, derechos y de un palmo de diámetro, altos de unas tres varas. La parte que deberá salvarse en el suelo se alquitranará primeramente.

Solo en el quinto año se forman las pirámides: hácese estas, segun el gusto de cada cual triangulares, cuadradas, pentágonas, exágonas etc. la forma redonda es preferible, porque como no presenta ángulos salientes, tiene menos inconvenientes que las otras. Se cortan de nuevo dos brotes superiores, continuándose con los dos vástagos la espiral, siempre en el mismo sentido. Los otros vástagos, que pueden llamarse *divergentes* se cortan con tres ojos y quedan sin atar.

Cuando la vid ha perdido su flor, y así que las uvas han cuajado, se desempapanan, es decir, se podan de seis en seis ojos los vástagos divergentes, conservando los cortos, para dar mas aire á la viña, y se bajan los dos superiores, atándolos como se ha dicho.

En este momento, la cepa, que no ha llegado mas que á la octava parte de su altura y como á una sexta de su ancho, dá ya veinte ó treinta racimos, es decir, que dá ya tanto como una cepa tratada segun el método ordinario, cuando ha llegado ya á todo su crecimiento.

Al año sexto, las pirámides salen del suelo, y la vid toma aspecto. Lo mismo que el año precedente, se cortan los dos vástagos superiores, el uno con cinco ojos y el otro con seis, y se continuó la espiral, habiéndose tenido cuidado de hacerla, antes que los vástagos empiecen á desarrollarse, pues de lo contrario se correria riesgo de romperlos; lo que dañaria á la regularidad de la pirámide. Córtese los vástagos divergentes ó sulcos en cuatro ojos, y si hubiere brotes laterales, que hubiesen crecido junto á dichos vástagos, no hay que quitarlos del todo, sino á tenor de la fuerza que tuvieren; abriéndoles uno ó dos ojos á lo mas. Elévase en seguida los dos tallos superiores, y córteseles los cabos, cuando crecieren demasiado, no desempampanándolos hasta que la uva haya asafado. En este año darán las cepas de treinta hasta sesenta racimos cada una.

En el año séptimo, se siguen las mismas operaciones por lo tocante al corte, formacion de las espirales y desempampanamiento ó poda.

En los años octavo y noveno, se continúa la misma marcha, hasta que las espirales hayan llegado á la altura de los rodrigones. Entonces todo se ha de anivelar con estos, cortando los vástagos sueltos mas largos que de costumbre. Dáse á los rodrigones mayor estension de base y circunferencia. Los diámetros de estas como tambien los de las cimas deben estar en la proporcion de dos ó de tres á uno, en las exposiciones mas sugetas á los vientos: y si se quiere acertar, déjese; fortalecerá los troncos, y alrguese gradualmente el corte y poda de pámpanos, á medida que los brotes son menos delgados. En ningun caso se han de dejar mas de dos ojos á los vástagos colaterales; y cuando estos y los brotes sueltos fueren demasiado numerosos, podreis suprimir algunos, para que no se estorben unos á otros, lo que les seria muy perjudicial.

CAPITULO III.

Eleccion de las cepas y de su plantacion.

Cada viñedo tiene su cepaje particular; algunos hay que se han formado de diferentes variedades sin eleccion, y á veces se cuentan hasta doce ó veinte en una misma viña. Sin embargo, son pocos los racimos que así resulten buenos en la época de la vendimia, pues muchos contienen un jugo mucoso que les es propio, y con este motivo dan al vino varios grados de verdor, que no es posible hacerle perder, sin añadir al mosto el principio azucarino que le falte.

La eleccion no debe limitarse á una sola variedad: esto será esponerse, sin mas ni mas á riesgos bastantes fatales: y por lo tanto debe estenderse á diversas especies, y con preferencia en las plantas arraigadas que dan mejores vinos, sin que su número pase de cinco ó seis. Es esencial desechar las castas de uva que suelen gotear, como igualmente las que se marchitan y secan, porque se pudren en los otoños lluviosos. Llenando el terreno con cinco ó seis castas, la una es fecunda cuando la disposicion atmosférica es funesta á la otra; y así resulta que el vino es siempre bueno.

Como cada casta tiene su época de maduracion, que varia de unos doce ó quince dias, el viñador inteligente pondrá cuidado en darles una situacion que esté calculada de modo que aproxime lo mas que sea posible esos diferentes plazos. Fácil le será conseguirlo, destinando á las cepas precoces la parte superior de la viña, y dejando el medio de ella para las que den el fruto mas tardío, mayormente si el terreno es algun collado.

Muchos propietarios se afanan en buscar las cepas que tengan grande relacion entre si, y hacen mal, porque una constante esperiencia ha manifestado que cuanto mas furetifica la viña, menos bueno es el vino. Los racimos demasiado apretados unos con otros

como no disfrutan del contacto del aire, y les da poco el Sol, sus jugos resultan groseros, y no llegan a madurar bien. Este falso cálculo ha causado la miseria de muchos viñadores.

Débase pues poner el mayor cuidado en la elección del fruto: porque de ella depende la buena ó mala calidad de los vinos. La mejor uva es la que mas jugo da mucoso, pues es el único que produce los vinos mejores, y de valor.

Cuando uno quiere no equivocarse en la elección, y hacerse con las castas mas preciosas, es indispensable visitar sus propias viñas, como igualmente todas las del distrito ocho dias antes de la cosecha. Las cepas mas bien naturalizadas son las mas fecundas y cuyo fruto madura mas completamente.

No hay tanta ventaja como se quiere suponer, en sacar las cepas de los viñedos del medio en donde se cree que la planta es mas fuerte que en los países situados hacia el Norte. Este padece de esterilidad, y no se halla un clima análogo por el sitio, temperatura y calidad de las tierras.

Estilase mezclar las uvas negras con las blancas de modo que las primeras ocupen las tres cuartas partes de la viña: este método es el que da mayor cantidad de materia colorante, el que es poco susceptible de efervescencia vinosa, y el mas propio para retardar la fermentacion espirituosa y sensible, prolongando sus movimientos: el vino no pasa tan pronto á la fermentacion ácida. Las uvas blancas dan al vino un gusto esquisito y delicado. Algunos meses antes de hacer la plantacion, es preciso abrir el terreno como unos tres ó cuatro palmos y hacer fosos en la direccion de la falda del terreno. Esos fosos deben tener unos tres ó cuatro palmos de ancho, sobre casi otros tantos de profundidad. Esta operacion preliminar que generalmente se descuida, es indispensable cuando se quiere hacer prosperar su viña. La segunda operacion, á la que tampoco se da toda la atencion que se requiere, es la de evitar el que se ponga una vid tierna en lugar de otra vieja: es preciso dejar á la tierra el tiempo necesario para elaborar nuevos jugos, sin lo que la planta que se le ha confiado adelanta poco, y queda sin vigor y sin energia.

Haced vuestras plantaciones en otoño; con esto ganareis un año, y acaso dos. Algunos pies de vid quedan plantados, la mitad en otoño, y lo restante en la primavera siguiente, en el mismo terreno, y los unos al lado de los otros: los primeros que se han metido en la tierra, han elevado pimpollos vigorosamente, dando uvas al cabo de cinco años: al paso que los otros, apenas han probado su naturaleza al cabo de dicho plazo. Es por otra parte un hecho constantemente conocido mucho tiempo hace, que los árboles plantados en el otoño casi todos van bien. Al contrario los mas de los que se plantan en la primavera, mueren, ó vegetan miserablemente. Sin em-

bargo, la estacion mas á propósito para plantar es segun los climas. En el Medio-dia de España la plantacion debe hacerse tan pronto como hayan caido las hojas: las cepas trabajan durante el invierno: ellas se estienden y van á buscar muy adelante los jugos nutricios necesarios para la prosperidad de la planta, la cual arrostra la sacaria á que las tierras de aquellas comarcas están espuestas una gran parte del año. En los puntos de la peninsula mas situados al Norte, la época mas ventajosa es cuando el riesgo de las lluvias frecuentes y de las fuertes heladas no existe ya. Esto viene á ser mitad de Febrero un año con otro. Las cepas que se enterrarian en los meses de noviembre, diciembre y enero, padecerian demasiado en los inviernos húmedos. Retardando, hasta el mes de abril, la tierra está ya calentada por el sol, las evaporaciones y humedades de las lluvias y del rocío, son prontas, la vegetacion de la cepa es lánguida y muere en los veranos secos.

Las viñas se plantan con sarmientos arraigados, que se quitan despues de la cosecha, ó bien con otros escogidos en el tiempo de la poda. Se plantan en linea tirada á cordón, cuando el terreno no hace un declive demasiado rápido: y en círculo, ó forma de graderia, cuando hay demasiada pendiente. Cada pie se pone á nueve palmos de distancia el uno del otro: entre cada linea se deja el intervalo de una vara.

Las cepas se colocan de modo que no se encuentren de cara con sus vecinas, y como las plantaciones por cordales ó vástagos pequeños con raiz dañan á las socas antiguas, cuyas raices destruyen: vale mas recurrir á sarmientos cortados, puestos en buena tierra que esté fresca, y cuando han echado raices, se les trasplanta entonces fácilmente. Es bueno observar que se debe evitar el uso demasiado comun: 1.º de dejar al cabo inferior de dichos sarmientos parte de rama ó tronco del año anterior en donde ella nació y creció: 2.º de poner tendida la cepita ó sarmiento y 3.º de poner el tierno vástago en el terreno mas rico y mas fértil. Colocados de este modo en forma de plantel vienen muy pronto esos sarmientos: se engruesan, se bunden, pero al trasplantarlos, si el terreno no es absolutamente el mismo, y lo mas comun es ser de una calidad mediana; la cepa decae, y entristece á su propietario al paso que, confiado desde el principio, á otra peor que aquella donde se la debe trasplantar, se hace mas fuerte y se le puede asegurar una larga duracion.

(Se continuará.)

Almería: Imp. de D. Vicente Duomovich
calle de las Tiendas núm. 69.