

Tratado de Ci-  
ñados y Omos



H- 12623

Q- 37380

MAN  
631



4  
Tratado de Viñedos, y  
Vinos, Traducido del  
Inglés, è Ilustrado  
con Varias notas, seña-  
ladas con una estrella.

Por

Bibiano Lavid, y Bodega  
Residente en Vizcaya.

Fran. <sup>co</sup> Licitaco de Monchaca

Tratado de Vindobona

Entre el Rey de España y el Emperador

Charles V. y sus sucesores

con el Rey de Francia y sus sucesores

de Navarra y de Flandes

Por

Antonio de Lebrija

Escritor de su Magestad

en la ciudad de Vindobona

el día de...

del año...

de...

...

...

...

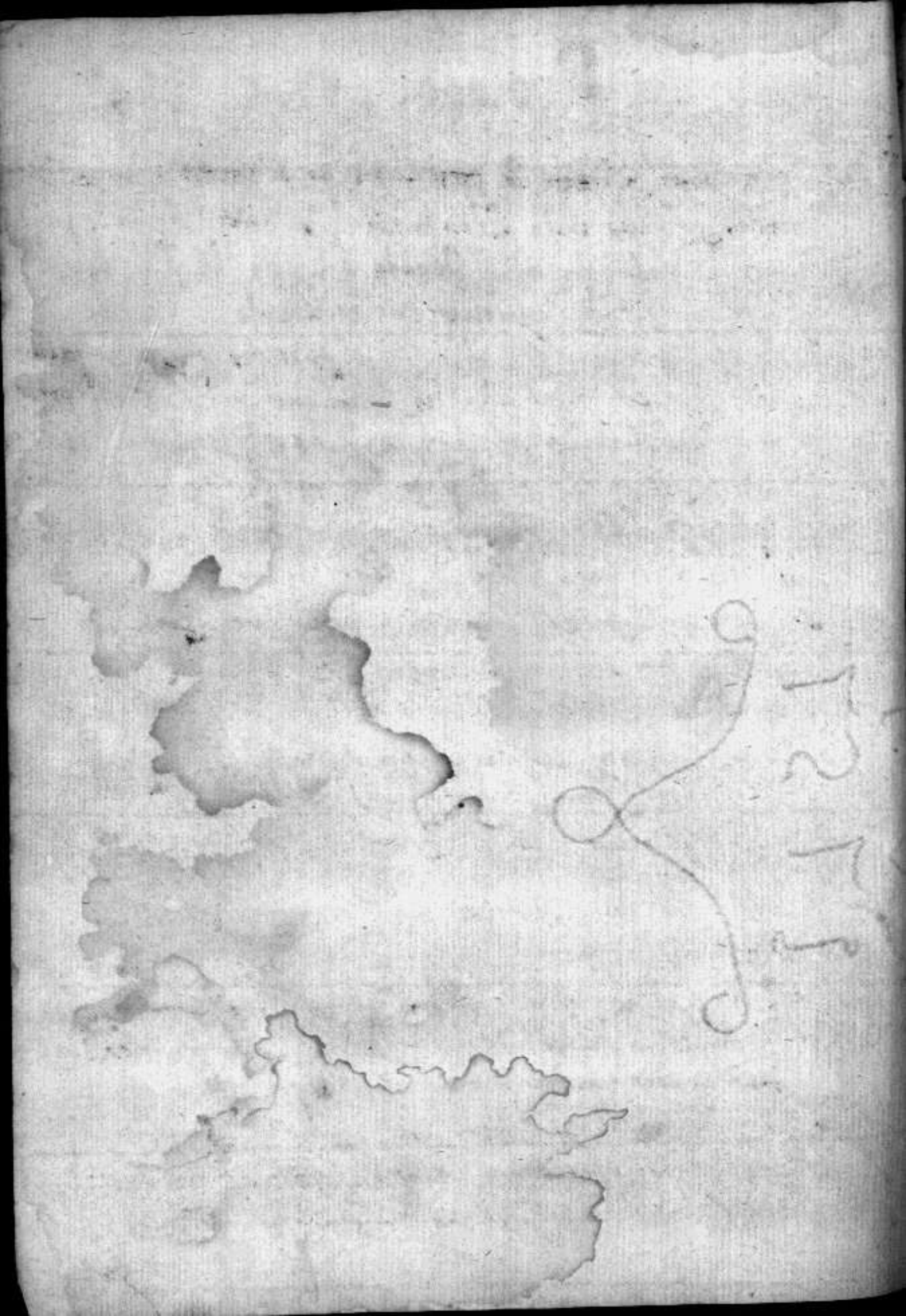
...

...

...

1511







# Prologo.

Lector mio: Sirbate de prevención, por si vieres algunos descuidos y faltas en la Traducción (si así llamar se puede) de este tratado, que más llevado del zelo del bien comun que de mi ciencia, y merito, me he tomado tarea tan penosa, y casi insoportable a mis debiles fuerzas, por ser la primera vez, que sin mas auxilio humano, que el de un pobre y escaso Diccionario, me dedico, a darte este mal rato: con el mismo fin, y zelo te suplico, las corrigas charitativamente, para que el comun, y yo en particular te rindamos las debidas gracias. Más si vieres alguno, que despreciando suplicar, y desandote llevar de tu genio mordaz, e Ironico, digar, que este tratado solamente podrá tener buen apoyo en el País donde sale a luz; únicamente te prevengo, el que tengas presentes estos dos Refrançillos.

Ynos tienen la fama y otros Cardan la Lana.  
Qual mas, qual menos toda la lana es pelos.

Si la tal Critica, ó dicho se dirige solamente ala debilidad de sus Viñas, y Vinos; adviérteme (por vida tuia) para mi consuelo, que progressos has visto, que en fuerza de experimentos, y observaciones, se han hecho en las incomparables Viñas y Vinos de este nuestro Reyno? Dírame; pero que me dirás, que no lo sepan todos? Que ningunos? por quanto los presentes, los cultivan, y los gobiernan del mismo modo, (sinó peor) que los passados, y que los passados hacian lo mismo que sus antepassados

hasta

2  
Casi llegar con esta progrecion a los tiempos de N<sup>ve</sup>. Pues  
esto mismo sucede, y ha sucedido a las Viñas y Vinos  
del Pais donde sale alix este tratado; y si en el podrá  
tener apoyo, por que en virtud de sus reglas y observa-  
ciones, se mejorarán sus Viñas y Vinos, apesar de su  
natural debilidad, procedida del Clima del Ferreno:  
Por la misma raxon, aunque nó en fuerza de todas  
sus reglas, y observaciones, tendrá buen apoyo en los de-  
mas Paises del Reyno, obligando, y animando, a que a su  
exemplo, salgan otros tratadores fundados en experien-  
cias y acomodados a sus Climas, con el fin de mejorar  
con ventajas sus Viñedos, y hazer sus Vinos mucho mas  
exquisitos: Pero si, ni esta raxon te convence, me per-  
suado, que será cansarme en valde, y que eres uno de  
aquellos, que no quieren mas Viñas, que las que be-  
ban, y con quien no habla este tratado, mas que en es-  
te último vale.

## Cap. 1<sup>o</sup>

Methodo, que se observa en Italia en los nue-  
vos Manrios de Viñedos, su Reimen, y gobierno, y  
modo de hazer sus Vinos.

### Articulo: 1<sup>o</sup>

Modo de Luebrantar el Ferreno.

En el Ferreno, ó suelo de las inmediaciones de \* Chi-  
anti, que casi todo es de peña, se prefieren a este fin  
los sitios Montuosos, ó Costaneras, que son calidos, y de  
fondo de piedra con superficie limosa: Despues de estos,  
los que

2  
Casi llegar con esta progrecion a los tiempos de N<sup>ve</sup>. Pues  
esto mismo sucede, y ha sucedido a las Viñas y Vinos  
del Pais donde sale alix este tratado; y si en el podrá  
tener apoyo, por que en virtud de sus reglas y observa-  
ciones, se mejorarán sus Viñas y Vinos, apesar de su  
natural debilidad, procedida del Clima del Ferreno:  
Por la misma raxon, aunque nó en fuerza de todas  
sus reglas, y observaciones, tendrá buen apoyo en los de-  
mas Paises del Reyno, obligando, y animando, a que a su  
exemplo, salgan otros tratadores fundados en experien-  
cias y acomodados a sus Climas, con el fin de mejorar  
con ventajas sus Viñedos, y hazer sus Vinos mucho mas  
exquisitos: Pero si, ni esta raxon te convence, me per-  
suado, que será cansarme en valde, y que eres uno de  
aquellos, que no quieren mas Viñas, que las que be-  
ban, y con quien no habla este tratado, mas que en es-  
te último vale.

## Cap. 1<sup>o</sup>

Methodo, que se observa en Italia en los nue-  
vos Manrios de Viñedos, su Reimen, y gobierno, y  
modo de hazer sus Vinos.

### Articulo: 1<sup>o</sup>

Modo de Luebrantar el Ferreno.

En el Ferreno, ó suelo de las inmediaciones de \* Chi-  
anti, que casi todo es de peña, se prefieren a este fin  
los sitios Montuosos, ó Costaneras, que son calidos, y de  
fondo de piedra con superficie limosa: Despues de estos,  
los que

3  
lorque son de fondo calizo, ó gredoso, con bastante profunda su-  
perficie de buena tierra: Pero en las planicies (cuios vinos no  
son comparables con los de las Cuestas y Montañas) es preciso con-  
tentarse con suficiente, y buena suerte de tierra que no sea  
arenosa, liviana con exceso, ni azucillosa, ó ligosa, aunque  
se quiera cargarla de Marga\* ó Maxne.

Nota del Traductor por modo de advertencia.

\* Se previene, que las notas mas precisas, y substanciales,  
que fueren ocurriendo, se colocaran, y señalaran como esta  
con la estrella, para distinguir las de algunas del Author; y  
que el motivo de haver traducido los métodos, que se observan  
en el regimen y gobierno de los Viñedos, y vinos de Chianti,  
Champaña, y Borgoña, ha sido, el de que teniendo mucha  
conformidad sus Climas y terrenos, con los de Vizcaya, pueda  
valerse cada uno de lo que mejor le pareciere, y convenga en  
ellos.

**N\*** Es la Marga, ó Marne una especie de arcilla, pero  
de calidad mas rica; pues extendiendola sobre la tierra, la me-  
jora, y fertiliza: Tiene bastante de la naturaleza de la Greda,  
y se presume, que la virtud de fertilizar la proviene de las sales  
que contrahe del ayre, y de su oleosa qualidad: Conocense en In-  
glaterra, seis especies de ella, diferentes en textura, qualidad,  
y color.

**M**  
Tambien se prefieren los sitios, ó parages expuestos al Sud,  
ó al Oeste, antes que al Este; Ten las Planicies, (de las quales  
como se ha dicho antes, es preciso valerse) que, por la parte del  
Viñedo, que mira al Norte, esté defendido (caso que no es-  
tubiere naturalmente al abrigo de alguna selva, ó Montaña

Conti-

Contigua) de un buen seto, ó pared de piedra.

El Terreno de las Montañas se prepara de diferente manera, que el de las Cuestas; y de diverso modo, por varias miras, el de las planicies, y llanuras.

En los Terrenos, que són Montuosos, y de peña, como también en los de las Cuestas; cuyo fondo de piedra es duro, y se halla cercano ala superficie, con la ayuda de instrumentos comunes, y con la de la pólvora, se abre una Zanja, ó trinchera, profunda de quatro y medio \* pier, y ancha de tres y medio, delineandola, ó contandola del Este, al Oeste, y comenzandola á abrir algo mas abaxo, que la Cima de la Montaña, para que de este modo, quedé el Viñedo, que se hiciere, defendido del Viento Norte: Y con parte de la piedra, que se saca del fondo, se hace una pared de piedra seca, (esto es sin \* Mortero) justamente baxo de la Zanja, ó trinchera. Como a doze pier mas abaxo de la dicha Zanja se abre del mismo modo otra segunda Zanja; y con azadas, zapas, y palas, se reparte é iguala la tierra, entre Zanja, y Zanja, lo mejor que se puede. De este modo se prosigue, hasta concluir de quebrantar, ó rozar el terreno, que se intenta plantar.

**N\*** No obstante que, se debe, entender que los Pier son de la medida Italiana; por ser grosera la materia, de que se trata, hará poco al caso, el que se tomen de la de otros Payres.

**N\*** Mortero  
es

5.  
es, la cal amarrada, y preparada con arena, y agua, en su de-  
vida proporcion.

Sirben estas paredes de piedra seca, para contener  
la porcion de tierra, que consigo arrastran las lluvias impe-  
tuosas, y afin de desaguarlas, se las hacen los pechinales, ó  
canales precisos, y necesarios; y de este modo qualquier plan-  
tacion, parece a corta distancia, una magnifica graderia.  
En dichas Zanjas, ó trincheras, ala distancia como de tres  
pies, de uno a otro, se plantan los Sarmientos, metiendó-  
los á vezes, hasta la profundidad de dos pies, y medio,  
ó Cerca de tres; los quales gobernadors, y regidos, (Como lue-  
go se dirá) en una misma, é igual altura, en llegando  
á dar fruto, causarán bella, y agradable vista.

Quando el te-  
rreno es pendiente, y nó muy Montuoso, se abre, ó caba  
una Zanja profunda de quatro pies, y ancha de tres, y me-  
dio; y arimando, ó hechando la tierra, que se sacare de  
ella, aia el lado del Norte, se llenará esta con la tierra,  
que se sacare de la inmediata, y de esta forma, metiendo,  
ó hechando la tierra de la una en la otra, se proseguirá hasta  
concluir de quebrantar el terreno, que se intenta plantar;  
y la ultima Zanja, que queda vacia, servirá de foso, en que  
se recojan las aguas para extraerlas de allí, haciendola  
pequeños canales, ó conductos, por donde las expla, ó escu-  
rran. Hecho esto, y repartida la tierra, que se sacó de la  
primera Zanja, sobre el terreno ya quebrantado; se allana,  
é iguala, dexandole su natural, y propria declividad, ó  
pendiente; y ala distancia de cinco, y medio pies del uno  
al

al otro, (o como mejor pareciere) se plantan los sarmientos en figura quadrangular, o de otra forma: y si el terreno tubiere bastante piedra, se plantaran del modo, que queda dicho, para las Montañas; y de no, del modo, que se plantan en las planicies, y se dira despues.

Quando se quiera hacer el viñedo en planicie, o llanura, se estacará la parte, o porcion, que se quisiere para parseo, y se señalara las divisiones, o falladas, que han de servir para Viñedo, cuidando ante todas cosas, el que cada una de dichas divisiones, tome su precisa declividad, o pendiente; y tenga buena Zanja, o foro, en que se recogan todas las aguas, para extraerlas de allí, dandolas su debido curso, y salida, a fin de conseguir lo dicho, se comenzará a hacer, en medio de la fallada, o division, una Zanja, o trincherá, profunda, como de quatro, y medio pie, y ancha como de quatro; arrimando, o hechando la tierra, que de ella se sacare, aia el lado del Norte, y Caminando del Este, al Oeste: Acabado ya, de abirla, se hechan, y meten en ella, todos los pedras, piedras, guenos, y demas superfluidades, o ripsios, para que sirban de elevar, y de sacar su terreno; y se prosigue en trabajar, o abrir la segunda, o inmediata Zanja, o trincherá; con cuios tierra se va llenando la primera que quedo abierta, y vacia de tierra; y en esta forma, metiendo, y hechando todos los ripsios, o superfluidades, y tierra de la una Zanja en la otra, se

Camina, y prosigue, hasta llegar a la segunda división, ó tablada, que está a un lado del Sud. Conchuida esta ladera, se remueve la tierra, que se sacó de la primera Zanja a un lado esta, que ya está Zanjada, ó quebrantada; y del mismo modo, que se trabajó en ella, se trabaja en la otra ladera, que está acia el Norte, hasta el extremo de la división; en la qual forzosamente en sus ultimas Zanjas, ó trincheras, queda un foso, en que se recosan las aguas; para cuya extracción, ó vertiente, se que son curvados, construyen, ó levantan en él, una pared de piedra seca, cuidando de hacerla, y dejarla pechinales, y canales, por donde las despidan para afuera.

Conchuido de quebrantar el Herreno de la división, se iguala, y dá a cada lado el pendiente necesario, repartiendo la tierra de las dos primeras Zanjas, que quedó en medio de la división, y dexándole en figura de tejado, no muy pendiente, ó por decirlo mejor, de Albardon; como lo demuestran las lineas siguientes.

Lado del Sud.

Lado del Norte.

Dispuestas, y plantadas las viñas en esta forma, duran mas largo tiempo, y rinden mejores vinos, que las plantadas en Heneras, ó en las Orillas, ó border de los fosos, para división, ó distinción de los Campos, ó terminos, y que se hallan sostenidas, y soportadas por una especie de Alamos; pues no obstante que estas crecen, y medran fuertes, y robustas, y producen abundantes frutos; con todo esto, su vino no vale cosa, y apenas llega la duración, ó permanencia de ellas a los qua-

venta



84  
renta años; siendo así, que las plantadas con el cuidado, que se ha dicho, permanecen buenas, en ciento y cinquenta años; y en Chianti, llegan casi, a los trecientos años, y a las de ciento, y cinquenta, las tienen por viñas juvenes.

**N.B.** Para reponerse, en el primer año, de gran parte de los dispendios de estos cultivos, ó quebrantes de las planicies, se siembran Melones, en los intermedios de las sepas, en los sulcos anchos de diez pulgadas, y profundos de un pie; en cada uno de los quales, se hechan quinze, ó veinte semillas, ó pepitas, y se llenan sus tres quartas partes de buen estiércol macerado, y lo restante de buena, y fina tierra (tiene por la mejor la que desan las avenidas;) luego de nacidas, y antes, que arrosen sus propias, y naturales, ó las, a todas ellas, a excepción de dos, ó tres de las mas vigorosas, que se desan en cada sulco, se las pelliscan sus cogollos, ó cabezas. Mantanse despues de los Melones, Coliflores, y Brocolis - de Coliflores; y esto mismo se puede practicar en las cuevas, ó pendientes quebrantadas, pero en las Montañas no se sembrarán melones, sino Betarrabas, y coliflores, que las producen frequentemente.

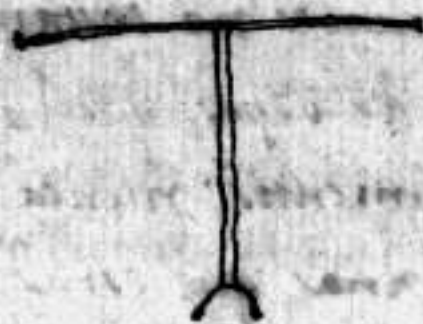
## Artículo 2.º

### Modo de Plantar los Sarmientos.

Preparado así el terreno, ya sea en cueva, ó llanura, se hechan en él, lineas con arreglo a las distancias, que se quieran plantar los sarmientos; y cuidando que las hileras, ó filas, disten una de otra, como quatro pies, y medio, y tres pies de sepa á sepa; ó sino en figura  
qua-

9.  
quadranoular, y a la distancia de quatro pies, una de otra, formando lineas largas, y rectas, y plantando en sus crueros los sarmientos del modo siguiente.

Con una baxa de hierro de una pulgada de diametro, algo punteada en su extremo, se hace un abujero recto, y profundo, como de tres pies, y medio; y con un instrumento llamado Cruziolo, que tiene un mango de madera, ó palo, semejante al de un barreno crecido, y que su cuerpo es de hierro; y largo como de quatro pies, con el grueso de mas de media pulgada de diametro, formando en su extremo una pequeña Orquilla, á manera de media luna, como se vé en la figura siguiente.



Después de retorcido el extremo mas grueso del sarmiento, y puesto sobre el dicho abujero, se le carga para abajo con este instrumento, ó media luna, hasta que el sarmiento lleque á topar en su fondo: retirase entonces el Cruziolo, dejando bien asegurado el sarmiento; y se llena el vacío del abujero con tierra cubada, ó arena, para que el sarmiento quede bien ajustado, y apretado de tierra, pues de lo contrario, estaria muy expuesto, á perderse, y secarse; mayormente, si luego de plantado, comenzaren las lluvias; y se hace casi increíble, el que de este modo, planten en un dia tres jornaleros, mas de dos mill sarmientos.

Quando son bien largos estos, sobresalen en el terreno, que se plantan, por lo comun como cosa de dos pies, y a veces mas. Si al quebrantar (como sucede acada paso) viene primero la peña, ó el barro amarillo, y frio, como hasta la profundidad de tres pies, y en lo baxo se encuentra tierra, y por esta rason no es mas profundo el quebrante; se plantan en él los sarmientos a la profundidad de dos pies, y quarto, ó dos y medio. Jamas se plantan a menor profundidad, ni aunque el fondo sea de barro; y si fuere de rocha, ó peña estarán expuestos á padecer en el Verano, por el tiempo Calido, y seco (aunque una Vez que hayan hechado sus rayzes en la rocha, ó peña se hallen bien) y exceden el mejor vino, que se hace en las planicies, las quales no obstante, que se planten de la misma especie de uvas, que la de las montañas, ó de los mismos sarmientos, nunca por esto producen aquellas, tan buenos vinos, que estas, por más que sus uvas maduren tres semanas, ó un mes antes.

**N.B.** Es-

tos quebrantes, y plantios se hacen en el espacio intermedio, que hay desde Noviembre hasta Marzo, con tiempo seco, y no de hielos, y frios, pues seria cosa natural, que trabasandose con heladas, se metiere la tierra elada en el fondo del quebrante, y en donde las uvas deven hechar sus principales rayzes, y que conservandose allí mucha humedad, no medrasen las plantas, sino malamente, y con ruindad; y esto mismo sucederia en el caso, que el terreno se quebrantase con mucha humedad: Por

estos

11.

Estos moribos se hacen estos quebrantes por febrero, despues que ya ha passado el rigor de los hielos, y frios; y se plantan los Sarmientos en todo tiempo hasta Abril: Por lo que mira a los Sarmientos, se ha observado, que vienen mejor, los que se plantan luego de podados; pero si no se halla tal conveniencia, sino que es preciso traerlos de alguna distancia, se cubrirán sus extremos solamente, para resguardarlos del ayre, con Moho, paja, yerba, ó cosa equivalente; y si se quisiere mayor seguridad, se embolverán con algun tanto de tierra, y se conservarán, hasta el tiempo de servirse de ellos, sepultando sus extremos en tierra, y entonzes doze horas antes se pondrán á remojar en agua, para que con esta influencia den mejor sus rayzes.

Aunque siempre es lo mejor, que los Sarmientos, si sin dificultad se pueden encontrar sean de la mejor especie de uvas, no será muy importante esto, con tal que puedan ser de algun Viñedo Vecino, que medra bien, para que despues en llegando á dar fruto, se pueda con poco trabajo mugronear, ó propagar con los Sarmientos de las Sepas, que se desearen. Esto, ademas del beneficio, que con esta Operacion, recibe el pie de la Sepa, trahe algun fruto en el primer año de mugroneado, y con mas abundancia en el inmediato.

### Articulo 3.<sup>o</sup>

Modo de Governar, y Cultibar la Viña Joven.

Hecho el plantio en el modo, que queda referido, su primer cultivo, y gobierno, se hace de dos maneras; y se llaman la antigua, y moderna, por solo haverse practicado la una de ellas los años antecedentes.

Arreglandose al antiguo methodo; quando ya comienzan á brotar, como áora de un mes, de plantados, los Sarmientos, se cortan los extremos, ó puntas de las plantas, justamente por sobre el segundo ó 3o, que está, ó tienen sobre la tierra; y se dejan estar así para que broten y renueben á placer, hasta que se haga la cosecha de los melones. En los quales como se ha dicho antes se siembran y crecen en los intermedios, que hay entre sepa y sepa. Se cava, y siembra la tierra en las distancias convenientes, de Abas, Alubias, Nabo, Arzogas, y de cosas semejantes, dejando brotar, y crecer con libertad á las vides hasta el tercer año cumplido despues de plantados: entorrez por febrero, ó principios de Abril, se aparta, ó descubre la tierra á cada pie de las plantas, hasta la profundidad de un pie: se las quitan \* Las rayzer superficiales con la mano; y se hecha á cada una, dos puñados de buen estiercol medio derecho de Óbegas, ó de Altramuzes \* Coridos: hecho esto; con puño firme, é instrumento afilado, ya sea hór, ó podadera, se las cortan las cabezas, justamente por sobre el bastago mar Vagero, el qual aveces suele hallarse como aun dedo, ó dos vasos de la tierra; y se las frota con la tierra contigua,   
La parte

la parte cortada, ó herida: en brotando estos baxos se les de-<sup>13.</sup>  
ja su principal remeio, quitandoles, ó limpiandoles buonamente  
los veltantes, y se figan a una pequeña \* estaca, atandoles  
con juncos verde, para defenderlos, mientras son tiernos, de que  
no los quiebren los vientos; y en esta forma se les de ja estar  
hasta la inmediata sazón de poderlos: llegada esta; se podan  
desandoles en un ojo, y se les pone otra estaca algo mas fuerte,  
y larga, como de tres a quatro pier, a fin de que les sobretenga;  
y se ata a ella el baxo, ó remeio hasta el mes de Julio, an-  
tes que entren los dias Caniculares: en este tiempo se les <sup>oquira</sup> corta  
la cabeza para reparar su lozania, y hacer que undan  
el fruto, que ya suelen comenzar á traer en pequeños  
racimos de nuebe, ó diez granos gruesos, y buenos, cada  
uno; y se ata lo restante de dicho baxo a la estaca. En  
el año inmediato, y en los demas siguientes, hasta el sep-  
timo de su plantacion, que es en el que comienzan á dar  
el debido fruto, se gobiernan del mismo modo. Por lo  
común, al poderlos entonces, no se de ja a la mar vijerosas  
plantas, sino una cabeza con dos ojos, y se les ponen estacas  
gruesas, demás de una pulgada de diametro, y largas de  
casi seis pier; de los quales uno, ó mas se mete, y se fija  
en la tierra (de estar las mejores, para resistir a las dos  
contrarios humedad, y sequedad,) son las de Cartão silves-  
tre, cuios jara se sacan una sola vez al cabo de siete ó  
ocho años) y en comenzando a brotar se atan a ellas con  
varillas de esparto, ó mimbre; y se visitan con frequen-  
cia

cia en el transcurso del verano, a fin de mantenerlos bien atados, y despojarlos de las ramas lozanas; y se dejan estar así hasta que lleguen los días Caniculares, y entonces se descargan, ó se les quitan \* algunas hojas, para que mejor madure su fruto.

**N\*.** Al quitar, las rayzes superficiales, se llama propiamente *Derbarbar*.

**N\*.** El *Altramuz*, es una planta, que dá su fruto, al modo que las *Abas* comunes, dentro de *Vaynas*, ó *serucas Lanuginosas*, ó *apelfadas*. Hay varias especies de ellos diferentes en hojas, y flor; y el mejor de entre ellos para este fin, el que dá hojas estrechas, y flores azules, y su pie se eleva, y crece bastante. Quando se pide, que en vez de estiércol se hechen *Altramuzes* á medio cozer, se ha de entender, de su haca, ó fruto; y que el cozerlos, su-  
be de preca<sup>u</sup>ion, para que no nazcan, ó prevalecan en la tierra. En algunos lugares, para abonar, ó engrazar el terreno, que destinan para *Viñedo*, siembran antes en él, estos *Altramuzes* sin cozer, y en estando en flor las plantas, las cortan, ó hechan á tierra, y por medio de una *Caba*; las embuelven ó sepultan en ella; y quando no tienen suficiente tiempo para esta óperacion, se valen del fruto medio cozido, y despues de hechada, y extendido sobre el terreno

15  
terreno, le sepultan, ó embuelven con la tierra; por cuyo  
motivo, en estos lugares èr muy apreciable esta planta N.\*  
en Vizcaya llaman machico, y en Castilla Rodrigo.

N.\* Al  
descargar, ó despojar las vides de muchas de sus ójas, unos  
dicen descorzar, y otros descoronar la viña.

NB. Si al podarles  
en el septo año, se viere, que han hechado, ó dado, más  
que un solo bastago, como suelen los mar de ellos, se cortan,  
ó podan como antes, a no ser que haya ó casion de suplir,  
ó llenar algunas faltas de las Sepas, ó Sarmientos, que se  
hubieren perdido, ó no hubieren prevalecido, pues en  
este caso, los bastagos, que se dejan de más, se meten baxo  
de tierra, á mar de un pie de profundidad, repartiendo  
ó apartando sus extremos, ó cabezas, azia los lados, que  
convengan, y a esto llaman\* Propagacion. Los mejores  
bastagos, que se cortan, ó podan de las Sepas de siete años,  
ó mar de edad, se reservan, para otra qualquiera nue-  
va plantacion, ó para venderlos por cientos, ó millares.

N.\* A es-  
te modo de propagar las viñas, se llama Nugronear, ó hechar  
Mugones.

Al podarlas desde el septimo año, para en adelante, estas  
deja la Cabeza, lo mas baxo que se pueda, cuidando que sea  
la mar Vigorosa, y que las vides queden lo mas baxas que sea  
posible



posible, para que, recibiendo su fruto la reflexión Calida  
 de la Tierra, despues que ha sido calentada del Sol, se ma-  
 dure, y tome vigor; pero no de modo, que los Extremos  
 de los Racimos toquen, a la Tierra, ó estén tan Cercanos  
 a ella, que puedan Dañarlos, las Lluvias, ademas de que así  
 quedarian muy expuestos, a pudrirse; Pues en Chianti,  
 aunque sus Racimos son abundantes en el producto de  
 su fruto, y no en el de sus Remuebos, ó bastagos, con todo  
 esso, son faciles de guardarlos en buen orden, por manos,  
 que sean bastantemente Dietras; y es increíble la igu-  
 aldad tan exacta, con que los mantienen, como a la al-  
 tura de quatro pies de sobre la tierra; esto es lo que  
 causa aquella bella, y agradable Vista, que antes se dijo.

## Moderno Methodo.

A poco más ó menos de un mes de haverse plantado los Sar-  
 mientos, que ya comienzan á brotar las Sobenas plan-  
 tas, se podan, juntamente por sobre el primer oño, que  
 está, ó tienen sobre la tierra; por el qual, despues que  
 (Como naturalmente suelen) han hechado sus remuebos pa-  
 ra principios de Junio, y ya entorzer se dice, qual de  
 los que ha hechado, es el mar Robusto, y <sup>medido</sup> medido; buena-  
 mente, y con cuidado se le frotan con el <sup>dedo</sup> pulgar todos los  
 demas Remuebos, á excepcion de aquel uno, que parece  
 el mar Robusto, y por lo comun el mar Cercano a la tierra.  
 Repetere esta diligencia, cada ocho, ó diez dias, ó más  
 amie-

amenado, si el tiempo buelve á humedo, para quitarles los nue-  
 vos brotes que suele dar con abundancia, y desale solo el prin-  
 cipal remeio: y para que no sea perjudicado de los vientos, ó  
 por los pies de la gente, que frecuentemente anda, con el mo-  
 tibo de los melones sembrados entre ellos, y en las otras  
 ocasiones, que por conveniencia se trabaja en ellos, luego  
 que llega á estar en disposicion, se ata a una pequeña es-  
 taca; y si como sucede á menudo, viniere este muy lo-  
 zano, se le corta su extremo, ó cogollo. Continúase  
 este frotamiento, ó limpieza de los Jobenes bastagos, has-  
 ta el mes de Octubre (aunque a no ser frecuentes las llu-  
 vias, suelen ser pocas los remeios, que tienen, que quitar  
 aia los principios de Agosto) y entre tanto, sus principales  
 remeios, ó bastagos suelen traer frutos en pequeñas ra-  
 cimos, de cinco, ó seis hubas, ó granos cada uno; pero como  
 siempre son tardios, no llegan á madurar; y para que por ellos, no  
 se pierda, ó disminuya el vigor de la planta, se les quitan, ó cortan  
 generalmente todos, y se dejan estar allí, hasta muy a los princi-  
 pios de la Primavera; para cuyo tiempo, se ha abia hecho ya,  
 la intermedia coecha de Coliflores, y Brocolis de Coliflores: ex-  
 torzer, por el mes de febrero, se descubre, ó aparta la tierra a  
 cada pie de las plantas, como aun pie de profundidad, y se les  
 limpian, ó quitan las superficiales rayzes, y se goviernan,  
 y cultiban del mismo modo, que en el antiguo Methodo.  
 En el tercer año se poda el bastago, no dexándole sino un ojo,  
 y despues, cubando la tierra, para reponerle del dispendio del  
 cultivo, se siembran en los espacios intermedios, Aluicias,

queno

que no levanten, ó crezcan más que un pie de alto, y ni muy apinadas, para que no se perjudiquen alas sopenas de las, alas quales ahora se las ponen estacas algo más fuertes, y se atan á ellas; y tambien, se virijan tres, ó quatro veces en el verano, para cortarlas, ó quitarlas los nuevos brotes, y cortarlas los extremos, ó cogollos tozanos. En el año proximo venidero, se las ponen estacas más fuertes, al tiempo de la poda, ó cultivo, y se atan á ellas con varillas de esparto, ó mimbre; y ya entonces comienzan á estar en muy buen estado de producir, dos ó tres muy grandes racimos, que maduran bien, aunque no llegan á cargarse de fruto, hasta el quarto, ó quinto año: Pero no obstante, las que se ordenan, y gobiernan de este modo se anticipan, tres ó quatro años, alas del otro método; y este sin duda, es el modo más seguro, de los dos, además de que, al cortarlas las Cabezal á las otras, se pierden muchas, quando de este modo, faltan pocas, ó ninguna.

**N.B.** Lo que antes se ha dicho, en quanto á llegarse á cargarse de fruto las vides, solo se ha de entender, respecto á la Cantidad, ó más ó menos del fruto; pues en quanto á la Calidad, generalmente se juzga, que vá mejorando hasta el vigerimo año (si se cultivan con cuidado) y que los vinos son mejores y más ricos, y en Chianti, no mezclan, ó juntan sus buenas uvas, con las que producen las sepas de menor edad, que de quinze, ó diez y seis años, y dicen que siempre van mejorando

ando hasta <sup>los</sup> Cinquenta años.

### Articulo 4.º

Modo de Governar la Viña, despues, que  
hà llegado à producir abundantes frutos.

Governadas las vides, de qualquier de los dos methodos, ha-  
sta el estado, de cargarse de fruto, se deben podar anual-  
mente conforme à su vigor y fortaleza, y tambien esta-  
carlas con diligencia.

Podanse las de moderada fortaleza, y  
vigor, desandolas solamente en un óso, ó aló más en dos,  
y las mas robustas, y vigorosas en tres, ó quatro, y se atan  
tambien, pero nó como las que solo se las desá uno, ó dos ósos,  
sino fijando en la tierra otra menor fuerte estaca  
cercana ala principal; acuo extremo ó punta se ata  
con mimbres, para que mejor la sostenga, y en corban-  
do la cabeza de la vid, se fija a ella en la forma sig;



Quando al passo, se encuentra tal qual sepa de mui  
extraordinario vigor, y que tiene dos buenas cabezas, se  
la desan ambas, disponiendo de la una juramente, del mo-  
do antes referido; y la otra, fijando otra estaca en el otro  
lado de la principal, y atandola a ella, se encoiva, y se  
amorra a ella del mismo modo, y viene a quedar en la figura  
siguiente.



Hecho esto, se continua en atar, de ver en quando, alas esta-  
cas

car, los renuevos, y en quitar, ó cortar los cogollos, ó puntas, de los que vienen muy tozanos, hasta cerca del tiempo de madurar; y en pasando los dias Caniculares, se descargan, ó despojan de algunas de sus hojas, para que expuesto más al sol su fruto, tome color, y acelere su madurez.

**NB.** Lo que antes se ha dicho, á cerca de dejarlas más que una Caverna, y modo de ordenarlas; solo se ha referido, para en quanto á muchas repas, que se hallan en los viñedos de las planicies, y cuevas; pero para las de las montañas, como sus escacas, son más gruesas, y fuertes, se fijan á ellas algunas palizadas, acua fabrica se enderezan, ó dirigen dos, ó tres cavernas en forma de rueda.

Tambien es de advertir, que los Propietarios de Viñas, reserven en sí, al arrendarlas, el privilegio de visitarlas á su placer, para ver si se podan con cuidado, y que no las deseen más ó los, que los necessarios, y convenientes; y apoderar en el tiempo de los tres años, en que por sola la poda, se despoja á la mejor viña, para que despues la restaure, ó recobre el poder del arte, y para que al mismo tiempo rinda mucho vino; como tambien para ver si en ver de uno, ó dos ó los, se le han de dejar cinco ó seis, y en ver de tres, ó quatro, ó cho, ó nuebe, que es, en lo que consiste, el que venoan á parar en tan debil, y miserable estado,

y se redugan a Bosque, y que llegado a esto quieren reco-  
 brarse; y el unico metodo es, el cortar las ramas a seis pul-  
 gadas, o un pie de profundidad baxo dela tierra, y que bro-  
 ten nuevamente; en lo que ademas del tiempo que suele  
 perderse, con dificultad se logra el efecto: a este pernicioso  
 modo de podar, llaman los Italianos Lascia Podera, y el  
 Ingles Cuit farm., que es lo mismo, que Lunta aban-  
 donada.

En quanto al tiempo de podar las viñas, no hay Pue-  
 blo, que no se diferencie en algo, hacenla unos, inmediata-  
 mente despues dela Vendimia, como en Casignano, y  
Vald'orno; Otros la hacen todas las veces que les permi-  
 te su conveniencia, y quando la estacion es apacible, y  
 templada, desde Noviembre hasta Marzo, desando para  
 lo ultimo, las viñas mas juvenes; y en Chianti, por  
 ser region mas fria, y en que se mueben tarde las vides,  
 se hace atrasada la poda, por Marzo, o Abril. Hay tam-  
 bien algunos, que la hacen en dos tiempos, desandolas por  
 Noviembre un oño mas de los ordinarios, y podandolas por  
 Marzo este oño de más; y este ultimo metodo parece  
 ser el mejor; no obstante, para que se tengan sarmientos,  
 para otra nueva plantacion, se podrá podar, por febreo, o  
 Marzo.

Tambien se diferencian bastante, en quanto al sembrar  
 en los Viñedos. Desan en Chianti, un espacio como de  
 tres pies, desde las viñas de arriba, hasta las dela pared de  
 abaxo

abajo, y algunos siembran de trigo; y aunque el suelo parezca de piedra, y que muchos, no puedan trabajarle, sino con pico, aradan, con todo eso, dá prodigiosos frutos, ó cosechas, de veinte, ó treinta por uno. Ay tambien quienes en estos espacios, solo siembran pocas especies de Arubias, y lentejas, y otras semejantes plantas: otros por el contrario, no siembran la mas mínima cosa en los viñedos de las cuevas; pero no ponen dificultad de sembrar entre cada hilera de separ, en las planicies, una hilera de ellas, quando las cabezas de las vides, levantan tanto, como pueden levantar las puntas, ó cogollos de la Arubias; lo que no hacen lo mas escrupulosos, siendo assi que estos ultimos, dejando dos hileras de separ en una, hacen en ellas una especie de entramados con estacas y cañas, y en mitad de entre hilera y hilera, plantan Alcachofas distantes una de otra quatro pies; las quales siendo bien estercoladas á su proprio tiempo, se dice, que comunican parte de nutrimento á las vides, y que mas las aprovechan, que dañan.

En quanto al tiempo de cortar las viñas, están conformes, en que quanto mas tarde, ó antes se de la caba, es mejor, por lo que en los lugares, en que en las viñas no siembran cosa alguna, desan este trabajo, hasta fines de Abril, ó principios de Mayo, y entonces acomodandose á la natura-

23.  
tura deza del terreno, le cultiban, ó caban con azada, ó ará-  
don. En los dias Caniculares buelven á escardarle con  
azadas, Zapas, y en donde se puede, con arádones, para amor-  
tigar mejor las malas yerbas, y para ayudar ala ma-  
durez delas Uvas; pero al hacer este trabajo, ponen mui  
especial cuidado en no tocar alguna raiz delas Sepas;  
por quanto, si esto no hace que muera la sepa, alo menos  
la machuca, y pierde su fruto.

Por lo que mira ala Descaba  
delos Viñedos, en todas las partes, que estan en estado  
de traer, ó cargar de fruto, solo se practica la Descaba  
una vez, en cinco, ó seis años; y entonzes descubren, ó  
apartan la tierra al redor delas rayzes, quitanles al-  
gunas pequenias delas que há hechado aia la superficie,  
y las hechan, ó ponen un puñado, ó dos de estiércol de  
Óvejas, ó de Cabras, y sierbos: Pero si no es facil, el te-  
ner la suficiente cantidad delos dichos estiércoles, se  
hechan altramuzes á medio cozer, con los quales, aunque  
son gratos ala viña, con todo esso por ser de poca substan-  
cia, se debe hacer la Descaba de tres a tres años alo menos:  
hacese esta óperacion por Octubre, y Noviembre, para que  
cayendo sobre ello, las lluvias del Invierno, puedan  
hacer, que este nutrimento decienda alas intimas fi-  
bras delas rayzes, para que le absorban, y gozen.

Articulo. 5.<sup>o</sup>

Modo.



# Modo de hacer la Vendimia, y los vinos, con otros incidentes.

Es muy incierto el tiempo, y sazón, de cortar las  
Uvas, y hacerse la vendimia, por depender del tem-  
peramento que precede en la Primavera, y en el  
Verano; y en Chianti, hace que se avance, ó se  
adelante, como quinze ó veinte dias, y quando la es-  
tación há sido buena comienzan á cortar las hu-  
bas por san Miguel, y en las planicies una semana,  
ó diez dias antes. En quanto a esto se gobierna  
cada uno conforme ala madurez delas Uvas, y el  
prospecto del tiempo, dexando para hacerla una sazón,  
ó tiempo perfecto y seco.

En llegando las Uvas a su debi-  
da madurez, y haciendo tiempo calido, y seco, se cor-  
tan, luego que el sol, ó el viento las há dexado el  
rocio que cogieron; y poniendolas en compuestas \* ó  
Cuebanos, se portan al Lagar, ó tina con dos hom-  
bres, si estubiere Cerca dela Viña; y sino en mu-  
lar: en donde, yá sea pisandolas con los pies en di-  
chos Cuebanos para mezclaxlas se hechan de re-  
chamente ala Fina, ó sino con una vesa larga  
dentro de una cosa parecida a un muy ancho Casón,  
ó Cesto, cuyas tallas colocardolas sobre la tina, un  
mozo con sus pies las magulla, y hace que paren  
por la

25:  
por la resaja ala fina, el sumo, o llejos, palos, y pepitas; estas  
por lo común contienen de quatro á cinco \* toneles, y ave-  
ces ocho, y diez: y en ellas inmediatamente, y aveces pocas  
horas antes de llenarlas, comienzan a hervir, y arrojan pa-  
ra arriba los llejos, palos, y pepitas, con que forman una  
cruera contra, ó Capa; y así continúan hirviendo dias  
mas, ó menos, conforme á su vigor, hasta que ya estén pa-  
ra sacarse, ó trasagarse, lo que se distingue, y conoce, por me-  
dio del paladar, ó gusano, en que está, y se funda toda la  
ciencia de hacer el vino. Los vinos humildes, y bajos  
de las planicies están pronto, como á los diez dias; los de las  
cuestas á los quinze, y los de las Montañas de Chianti á los  
diez y ocho, ó veinte, y aveces mas dias; y en adelantarlos,  
ó atrasarlos mas tiempo consiste la buena suerte; por  
lo que quando ya están cerca de hacerse los vinos, se  
tastan, ó prueban cada ocho horas.

**N.\*** El Author los  
llama Popins. que significan, vasos, ó cubetos de or-  
deñar leche.

**N.\*** Funs los llama el Author, que segun M.  
Voyer significan toneles; y cada uno de ellos contiene 252  
gallons, y cada gallon 4 pintas de Paris; y segun el mismo  
author medio fun, es una pipa, ó bota, ó un muid y  
medio: Pero segun James Howell, en la seccion 40 de su  
Levi-

Lexicon. La Pipa contiene dos Funs, y cada Gallon quatro azumbres: en esta Variedad, parece se deve adherirse ala segunda medida de los Funs, ó fonel, por quanto, si cada Fun ó fonel, contubiere dos Pipas, era menester, que cada Una de las mayores cupiere veinte Pipas, lo que serbia de grande incomodidad, tanto para el manejo de ellas, como para hazerle bien los vinos; y como cada pipa se compone de 210: Azumbres, debria contener cada Una 4200: azumbres, cantidad, sin duda, exceda, para que con igualdad, hirbiere el vino, y tomare color.

**NB.** Quanto mas hierban los vinos, suelen ser mas secos, y subidos de color, y quanto menos, mas dulces, y palidos; y lo que se ha dicho arriba; se deve entender de los vinos rojos, que son el principal producto de este territorio. Quando hacen los buenos vinos blancos, ó Moscater, cortan con cuidado, las Vbas, y las ponen, por tres, quatro, ó muchas al Sol, procurando recogerlos, ó ponerlos al abrigo de parte de noche, para que no los toque el rocío.

**\*. VI** Despues de puestas en la Una, las desan herbir cinco ó seis dias alo mas, y hechan en Carcos ó barricas, y trasegan, ó pasan de un Carco a otro, dos ó tres veces, para purificarlo: y para hacer el Verdea, ó banco florentina, (que asi se llama) sacan de la Una casi luego, que comi-

comiienza á herbir, y ha hechado la capa, ó contra; y dexandole herbir en el Carco, ó Barrica, en que se ha tragado por el espacio de dia y medio, ó alo mar dos dias, te buelven á pasar, ó trasegar a otro Carco, y apocasi horas despues á texcero, y quatro Carco, para reprimir, y cortar su fermentacion, la qual le dá la dulzura, que tiene; y aunque jamas llega á purificarse, con todo eso alguna gente, tanto de Italia, como de Inglaterra, y con especialidad la mugerica, le aprecian mucho.

**N.B.** Las

Uvas en el extremo del varimo, son mas debiles, en qualidad, y maduran menos, que las que estan, ó crecen Cerca del peon, ó tallo, por uno motivo, algunas personas extremamente curiosas, para hacer una sorta Cantidad de vino muy selecto, apartan las puntas, ó extremos de los racimos, y hacen vino de ellos solos, el qual es muy inferior al que se hace con la parte de arriba de los racimos; y aunque esta mani-obra, se tiene por pensosa, deve ser atendida por muy necesaria, y esencial, para muchos años, en que maduran malamente las hubas, afin de que alomenos se corriga algun vino perfecto y bueno.

**N.B.** Las per-

sonas, que se precian de hacer buenos vinos, y ganar reputacion, y credito para sus Vinedos, y Uvedgas, al Vendimiar, ó cortar las hubas, desan sin cortar, las que se hallan sin madu-

madurar, y las que están dañadas, y tocadas. La putrefacción, hasta lo último, y con ellas, hacen una tina, ó más de vino Scauro ó Vino Reus, el qual sirve para uso comun; y tambien para esto mismo, mezclan agua con los fondos, ó pozos de las tinas, y el oxuso, y hacen una quitorra ligera bebida, mas aventajada, que la Zidra aguada, pero que vuelve agria, y se hacen impotable, luego que viene el tiempo

**M**do.

Quando los vinos hierben en la tina, despiden de si un vapor calido, que se aprecia, y tiene por bueno para muchas decompianzas, y con especialidad, para los que padecen debilidad de miembros, metiendolos en la tina, de vino ferviente; y para este mismo fin se estima por muy bueno el oxuso que se saca de la tina.

Acabados de hacer los vinos, se sacan fuera de la tina; y los que antes propriamente se llamaban Mostos, ahora se dicen Vinos: Para este efecto tienen las tinas, como á quatro pulgadas del fondo de ellas, una Canilla, fijada, ó arida, por donde se saca á baxules, el vino para hecharle en Botas, ó pipotes grandes; de estas en Chianti, hay algunas, que cogen siete, y ocho Tuns, ó toneles,

y gene-

y generalmente dos, ó tres; y se hacen de Carraho fuerte, dandoles alas Duelas, mas que pulgada y media de grueso, con el duplo que son de alto, de largo; las quales, jamás se laban, sino que las dejan dentro, un gallon, ó dos, y apoder ver tres, ó quatro, de vino, quando las vacian antes de la primavera, ó Verano: Para limpiarlas quando están ya para llenarse de nuevo, mandan aun mozo, que lo haga con una esponja por la portañuela, que tienen hecha en el fondo del Casco, y que las lave con algun vino nuevo, sin quitarlas nada de sazura, ó tartaro, que es la cosa que mejor preserva el vino.

En estos Cascos, que sirven algunos años, y tienen el tartaro como tres ó quatro pulgadas de espesor, se dejan estar los vinos hasta que haya ó oportunidad de venderlos, teniendo cuidado de mantenerlos llenos del todo, y bien tapados con tapon de madera: Esto es, lo que se practica en Chianti; en donde se hazen los buenos vinos, y de donde trayendolos de las botas, ó pipotes, á frascos se llevan á florençia, con el corte como de una Corona, en carga de mula, de portarigo; Pero en otros lugares los trayegan á Cascos menores, y de estos excepto algunos de Casignuano, y Val-de-Arno, pocos ó ningunos se transportan, sino que sirven para el consumo del País: Algunos de otros vinos, aunque no son de mucho

Cuervo

Cuerpo, con todo eso, son alegres, y de delicioso sabor, y muchos de ellos no quieren guardarse para el Verano, a no ser en cúbos, ó cantinas frias, en los lugares, que las tienen hechas. De naturaleza tan delicada son por lo general, los vinos de este terruño, que no hay en que escoger, (excepto Chianti) Pues en las dos estaciones, que son las entradas de Junio, y septiembre, la una, en que las uvas están en flor, y la otra en que comienzan á madurar, algunos vinos, é igualmente los buenos, están expuestos á mudarse, y con especialidad en la segunda estación; y nó á azedarse, imo á tomar un tasto, ó sabor displicente, que los deja de ningun provecho, no solo para beberse, pero ni aun para hacer Vinagre; y esto llaman la Septembrina; y lo que más es de admirar, que de dos Carcos traegados de una misma uva, se inficiona el uno, y el otro nó, uno que se mantiene perfectamente bueno, aunque ambos se hayan guardado en una misma Cantina.

Como esta mudanza, no sucede á los vinos de los franceses, aunque si se vuelven azedados, ó azedados, dá motivo á atribuir este defecto á alguna falta en el llenar de los Carcos, con que siempre se deben guardar, ya sea por haverlos tenido tan largo tiempo, que hayan menoscado de tal modo, que dilatándose

por esto la tela, ó espuma, que naturalmente tiene todo vino, se expone á romperse; ó sino, que por haverlos enchido de golpe, se ha quebrado la tela, y se comunica el viciado, ó sabor de hoja podrida de Vid.

Pero contra esto, hay una muy fuerte objeción, y es, el que este defecto le acontece, ó acomete al vino, en la particular, y señalada estación de Septiembre, y que pasada esta, permanece bueno por muchos años.

Siendo evidente, el que los vinos por lo comun, á lo menos en el primer año, que se hicieron, están mas ó menos afectados alas circunstancias, en que en tales tiempos están la vid, y la uva; y que pasado el tiempo, en que están en flor, se mantienen buenos, hasta que comienzen á madurar; es caso digno de averiguarse por los \* Naturalistas.

N\* Consultado Mr. Hales

de Faddington de este accidente, que padecen estos vinos, a tiempo que se hallava, haciendo experiencias de los licores fermentados, dió modo de precaverlos, en la solución y experimentos siguientes.

= Después de varias experiencias, que he hecho este verano, he descubierto, que todos



= dos los licores, durante el tiempo de su fermentación, en-  
 = gendran ayre con abundancia; pues del experimento  
 = hecho con dose pulgadas cubicas de parais de Malaga,  
 = puestas á principios de Marzo, en ochenta pulgadas  
 = cubicas de agua, se engendraron 411 pulgadas cubicas  
 = de Ayre para mediado de Abril; y despues, quando se so-  
 = regó, ó reprimió el fermento, absorbió, ó tragó gran  
 = cantidad de este ayre.

= De quarenta y dos pulgadas cubicas de  
 = Zerbeza dulce, ó sin hoya, sacada del Tonel, la qual  
 = fermentó treinta y quatro horas, antes que se hechasen  
 = en un matrás, se engendraron 639 pulgadas cubicas  
 = de ayre, desde principios de Marzo hasta mediados  
 = de Abril, y despues absorbió, ó trago, treinta y dos pul-  
 = gadas cubicas de ayre; de lo dicho se infiere, que los  
 = licores fermenticos, durante el tiempo de su fer-  
 = mentación, engendran ayre, y que despues estan en es-  
 = tado de embeberle, ó sorberle, lo que acaso podría tener  
 = relación con los delicados vinos de Italia; pues el  
 = vino, durante el primer año en que se hizo, continúa  
 = fermentando, mas ó menos; y en este tiempo engen-  
 = dra gran cantidad de ayre, hasta que el fin de sep-  
 = tiembre le reprime, y despues queda en estado de em-  
 = beberle. Entomies el ayre asi engendrado es el  
 natu-

= naturalera rancia y (Como el grosó del cano) quiere  
 = matar al animal viviente si se le hecha dentro: Por lo qual,  
 = si durante la fermentacion del vino, se engendran doi\* qu-  
 = airas de este ayre rancio, que está ouertamente encerrado,  
 = y metido en la parte superior del vaso, ó Carco; quando el fío  
 = reprime el fermento, sorbiendose el vino este ayre, se  
 = inficiona, y adquiere el fardo, ó sabor rancio; y para pre-  
 = cavexle de esto quiero proponer el siguiente experimento.

= Supuesto

= el caso A. lleno de vino, se pondrá en el agujero del tapon,  
 = B. un tubo de vidro, de dos pies de largo, y dos pulgadas de



= calibre, fijado a una virola de estaño, y fu-  
 = eramente cimentado, de modo, que no que-  
 = den vacíos, ó aberturas en sus lados: en

= este tubo se pondrá, a media ca del calibre de media  
 = pulgada, bien apretado, y pegado. El tubo de abajo deve  
 = siempre conservarse, ó mantenerle medio lleno hasta  
 = X. del vino, para que supla, ó remplace al lleno del  
 = Carco, conforme fuere menguando, ó menguando el vino;  
 = y de este modo no dá lugar, a que se contenga en la parte  
 = superior del Carco, ayre engendrado; el qual sale fuera  
 = por el tubo pequeño de encima, que a este fin debe  
 = estar siempre abierto; y aunque el tubo sea pequeño,  
 = no hay riesgo de que el vino le quede demasado ayre.

Para que

= Para que subisca el vino en el tubo de abajo, podrá  
 = renchirse, introduciendo un embudo delgado por el  
 = tubo pequeño hasta abajo de la tela de la superficie del  
 = vino, del tubo mas ancho, para precaverla, de que  
 = se rompa, caiendo con mucha violencia, el vino  
 = sobre ella. Haciendose esta experiencia con tubos  
 = de Vidrio, darán lugar, y oportunidad, para observar,  
 = que impresiones hacen al vino, los diferentes Esta-  
 = dos del ayre, por su crecer, y menguar en los tubos;  
 = y si en esto se acordare, podrá despues hacerse, ó va-  
 = lerre de tubos de madera, ó metal, los quales, no  
 = tendrán el peligro de quebrarse.

N\* El Quart, es medida  
 Inglesa, que segun M<sup>r</sup> Boyer equibale á casi una  
 pinta de Paris, y segun James Howell avna azum-  
 bre.

Enquanto al tiempo, en que están aptos para beber-  
 se los vinos, aunque la gente pobre, bebe los de las  
 planicies casi luego de varegados de la tina, con todo  
 esso se dice, que su propria sazón, ó tiempo, èi desde  
 los once dias de Noviembre. Los de las cuetas tie-  
 nen muy deleitoso beber, por Navidad, y durante la  
 primavera; pero los de Chianti, no se estiman por  
 de provecho para beberse hasta Junio; no obstante,  
 que

que erran aptos para transportarse en Botas, por Diciembre, y en frascos, y Cerras a principios de febrero; y si antes de este tiempo se embarcaban, o transportaban, aunque parezcan que están purificados, suelen hacer polvo, o sedimento en los frascos.

El arte de componer, y cozer los Vinos (especialmente de hecharlos, o meter en cada Bota grande, la cantidad de dos o tres puñados de Uva selecta desjada, y presada a este fin, en esteras al sol; y que apartada de sus palos, a taller se tenia por alimento propio de los Vinos, y a lo que llamaban Governo) se ignoraba en Chianti; no obstante que los Extraños practicaron aqui cosa equivalente, mezclando los Vinos bajos de este Territorio, con algunos de los buenos y fuertes de otras partes; y purificando los Vinos blancos con cola Piscis, clara de huevos, Cal y cosas semejantes, y aun tambien hechando alumbre a los Vinos rojos, para preservarlos; y que causasen sed en los comites; hasta que en el rompimiento de la primera guerra francesa vino a estos Países, un Mercader Ingles de Burdeos, quien con solo verlos, acomodaba los Vinos, que se hacian en las mejores partes de Chianti; y que naturalmente eran de verdadero color, y transparencia de Ruby, con delicioso sabor, y suaves

como la seda al paladar Ingles, deseando los  
 claretos de color subido, y asperos. Este fué el  
 primero, que los instruyó, en hacer los vinos tintos,  
 con el Abusco \* ó huba silvestre, la qual mez-  
 clada con la de Chianti, saca el vino de color  
 subido, y aspero gusto; lo que pareciendo bien en  
 Inglaterra, fué la primera vez que de allá se  
 encomendaren grandes cantidades en Cascos; en  
 cuya fabrica, ó modo de hazerlos fué tambien  
 este el primero, que los instruyó, pues que antes sus  
 Cascos (como se hã dicho arriba) eran muy pesa-  
 dos. Obligólos tambien, con los muchos encargos,  
 y peticiones, que se hacian de estos vinos, a que se  
 extendieren sus Cultivaciones, ó plantios, y a que  
 se hicieren otros nuevos, en muchos lugares, cuya  
 exposicion, ó situacion no era muy propia para  
 ellos; como tambien a que plantasen, y cultivasen  
 en los viñedos, el dicho Labusco, ó huba silves-  
 tre, que sin duda era la mas propia, para mezclar-  
 la en la tina, hirbiendola juntamente con las otras  
 Vbas. Sucedio muy bien todo esto, hasta que en el  
 año de 1607; siendo muy ruin la vendimia, y ha-  
 viendo muchos encargos, ó peticiones, para Inglate-  
 rra, de estos vinos; mezclaron los vinos de los otros  
 con los

Con los de los vapores, que en esta sazón no fueron muy buenos, y entraron para con muchos en tal descredito, que jamás le tubieron, sin embargo, que los tenían por buenos por muchos años.

N.\* Gaspar Bauino en su Theatro de las plantas, dice, que la vid silvestre, ó Labrusca comunmente llamada, Uva clarete, tiene sus baías, ó granos de un mediano tamaño, de color negro subido, y sobre cubiertos de una florecilla, ó Fauna que luego relabà, como la Zizuela: en exprimiendolas su Jugo es de color rojo subido; y antes que estén del todo bien maduras, son de un dultero gusto: sus racimos son bastante gruesos, y cortos, y tienen por lo comun en la parte de arriba otros dos pequeños racimos colaterales: son sus hojas, cortadas, picadas, ó denteadas, y antes que caigan de la rama, ó bastago tomar color rojo subido.

Haviendose hasta aquí referido, quanto se sabe, y puede decirse en Relación del modo de hacer, y gobernar los viñedos, y viñas, que los producen; solo resta, que añadir brevemente, el que por lo ordinario, además de los granizos, tempestades, y frías, acomete alas Cultivaciones, ó plantíos de Viñas en Chianti, y sus inmediaciones, aunque no tanto en los de las planicies, un pequeño ani  
ma

malillo \* negrusco, ó verde muy obscuro, que en el mes de Mayo se vea en los remuevos de las vides, quando las hubas se hallan en embrión, y las destruye. No obstante, se valen para contra él, de un remedio bastante seguro; y es que, al rededor de cada pie de sepa, como á ocho pulgadas de la tierra, las hacen un pequeño anillo de \* liga, el qual no permite pasar, ó subir á estos nocivos insectos, los quales se presume, que proceden de la tierra, y que no vuelan en el ayre, como se juzga de otros semejantes animalillos, aunque comunmente bienen con viento oriental seco; y como estos animalillos, en esta Region se desan ver casi todos los años, el trabajo de providenciar contra ellos, se ha hecho habitual á los cultivadores, ó Labradores.

**N**\* A este animalillo, por lo comun suelen llamarle Oruga.

**N**\* Por si algunos quisieren valer-se, ó usar de este Remedio contra la Oruga, ha parecido conveniente, el insertar aqui la composicion, ó modo de hacer su medicamento la liga: Esta se hace de las coquezas lisas, y suaves del Agrifolio, ó Azebo.

bo, metiendolas en un hoyo, que se abre, ó hace en tierra  
 humeda, ó lagunosa, y desandolas en él, cubiertas con ramas  
 de arboles, por espacio de 12, ó 16 dias, afin de que se pu-  
 dran. Al cabo de ellas, se sacan del hoyo dichas cortezas, y se  
 baten, ó machacan bien en un mortero; hasta que tomen  
 la viscosidad, y consistencia de Liga. Labase despues  
 en varias aguas, para purificarla de algunas particulas  
 de las cortezas, y demas fibras, ó filamentos, y añadiendo-  
 la alo ultimo un poco de azeyre de nuezes, ó de oli-  
 vas, se guarda en una olla de barro vidriado.

Cap. 2º

Methodo de hacer Vinos en Cham-  
 paña, que puede propagarse, ó exten-  
 derse a otras Provincias.

Articulo 1º

Breve noticia del Regimen de sus  
 Viñedos.

Siendo el vino, licor tan delicado, y alimento tan propio,  
 para dar vigor, y conservar la salud, usando con mod-  
 ración; dá ocasión, á admirarse de que en muchas Pro-  
 vincias de Francia, le hagan con tan poco cuidado, y  
 diligencia, quando en todos los lugares puede hacerse

Exce-



bo, metiendolas en un hoyo, que se abre, ó hace en tierra  
 humeda, ó lagunosa, y desandolas en él, cubiertas con ramas  
 de arboles, por espacio de 12, ó 16 dias, afin de que se pu-  
 dran. Al cabo de ellas, se sacan del hoyo dichas cortezas, y se  
 baten, ó machacan bien en un mortero; hasta que tomen  
 la viscosidad, y consistencia de Liga. Labase despues  
 en varias aguas, para purificarla de algunas particulas  
 de las cortezas, y demas fibras, ó filamentos, y añadiendo-  
 la alo ultimo un poco de azeyre de nuezes, ó de oli-  
 vas, se guarda en una olla de barro viduado.

Cap. 2º

Methodo de hacer Vinos en Cham-  
 paña, que puede propagarse, ó exten-  
 derse a otras Provincias.

Articulo 1º

Breve noticia del Regimen de sus  
 Viñedos.

Siendo el vino, licor tan delicado, y alimento tan propio,  
 para dar vigor, y conservar la salud, usando con mod-  
 ración; dá ocasión, á admirarse de que en muchas Pro-  
 vincias de Francia, le hagan con tan poco cuidado, y  
 diligencia, quando en todos los lugares puede hacerse

Exce-

Excelente.

Son excoemptos de esta nota los Champañeses, quienes, ya sea por lo delicado del quito, ó por el Aire, que tienen de hacer sus vinos abentañados, ó facilidad en hacerlos; han sido siempre los mas industriosos en sacar los mas exquisitos, que los demas de las otras Provincias del Reyno.

Es verdad, que apenas serán sesenta años, que aprendieron, hacer el vino pagizo, que casi es blanco, aunque antes sus vinos rojos los hacian con mas cuidado, y limpieza, que otros qualquiera del Reyno.

No se intenta entrar en la antigua, ó moderna disputa, en quanto ala preferencia de los vinos de Champaña, y Borgoña, sino solamente noticiar de todo, lo que ha inventado el Pueblo de Champaña, para hacer deliciosos, y limpios sus vinos; y de las observaciones, que de ello se pueden hacer, facilmente, se hechará de ver, que lo mismo puede imitarse en otras Provincias, hasta acercarse alo Brillante y exquisito.

Para que se cosa vino Excelente, es menester, que las Viñas estén bien expuestas al Sol, y con especialidad al Sud; y tambien, que estén situadas en pendiente, á modo

de un pequeño Monte, antes que en planicie. Las uvas de-  
ben ser recogidas, y que no sean de las que traen, ó produ-  
cen pequeños racimos negros. El fondo del suelo, ó ter-  
reno, conviene, que sea bueno, con algun tanto de piedra, y  
no por naturaleza húmedo. El grano del terreno de  
Cham-paña es muy fino, y tiene una singular quali-  
dad, que no se encuentra en las demas Provincias.

Como estas  
tierras son ligeras, ó ligeras, dan motivo, á exercitar-  
las de vez en quando, y á hecharlas tierra Virgen. Con-  
viene, que se haga dicho exerciciamiento con bastante per-  
civencia, por que si se hace con demasia, su vino será blan-  
do, incipido, y apto á liarre. Comummente se quie-  
re, que el emexcol, sea de Bacas, por quanto no es tan  
ardiente, que el de Cavallos. En las tierras fuertes, pue-  
de mezclarse este, con el de Cavallos, y Obesac; procu-  
rando, que el de Cavallos esté tan podrido, que pueda  
hacerse polvo, y que de esto no sea mas, que la mitad  
de la Cantidad, que fuere del de Bacas, puer que de lo  
contrario, quemaria las Sepas. Ponere el emexcol en un  
foso, ó hoyo, mezclando, ó alternando con una Camada  
de emexcol, otra de tierra Virgen, y de esta estar así du-  
rante todo el Invierno, para que se pueda; y por el mes de  
febrero se saca de dho hoyo medio Cesto para cada Sepa,  
y

y con especialidad para cada nueva planta, con el fin de que la ayude á brotar. Bastale á la viña, un estercolamiento en cada ocho, ó diez años, ó en cada año ala octava, ó decima parte del Viñedo.

Después de llevado el estiércol, se deben descubrir al redor las sepas, hacerlas al contorno de sus pies un hoyo, ó pequeño foso, y meter ó sepultar en ellos á su propio tiempo, el estiércol.

Varias personas dejan hechado el estiércol sin sepultarle en algunas semanas, pero no ès este el mejor modo, por quanto el frío, el Ayre, y el sol, son aptos, para dissipar se una subtil substancia: No obstante, quando no haze mucho frío, ni mucho calor, se puede dejar en descubierto, por ocho ó diez dias, á fin de que despidá, ó exhale su hedor, y con especialidad siendo el estiércol de Ovejas.

Por lo común se dan á la viña quatro culturas, ó trabajos, en sus propios tiempos, pero ès preciso advertir una cosa, que apenas se observa en Champana; y ès que podan las Viñas tanto en Enero, como en febrero, quando en vez de esso, jamás deben podarse hasta después de los 14 de febrero: En podándose antes, brotan más temprano, están expuestas á ser injuriadas, y ave-

ces

ces mueren, si luego de la poda, siguen las heladas; pero si se las deja estar sin podar hasta despues de los 14 de febrero, no corre el riesgo de ser injuriadas de las hyelos.

La codicia de los Viñateros, ó Labradores, es tal, que, en cargando se de mas viñedos de los que pueden manejar, se ven precisados á podarlos por Enero, causandoles con esto en la maior parte de las plantas, un perjuicio, que se les ha sentir por muchos años.

Cultivanse en Champaña, dos especies de Viñas, á las quales llaman viñas altas, y viñas bajas. Las viñas altas, son aquellas, que en los sitios, ó terrenos menos buenos, ó finos, las dejan crecer, quatro ó cinco pies de alto; y las bajas, son aquellas, que no las permiten, que crezcan, mas que á altura de tres pies: A estas las sepultan, ó entierran todos los años, conforme á la condicion del terreno.

Las viñas altas, producen abundantemente, dando á veces siete, y ocho \* Piezas de vino en cada \* Arpent de tierra: las viñas bajas producen menos, pero su vino es mucho mas delicado. Estas, las mas de las veces no dan mas que dos piezas de vino en Arpent, á veces menos, y quando más, tres ó quatro.

N\*. El Arpent.

**N.\*** Mas Botas, ó Calcos, que contienen ciertas Cantidades de Pintas, llaman Piezas.

**N.\*** El Arpent, se deve entender de la medida de francia: Este en Paris, es de cien Perchas quadradas, y cada percha de diez y ocho pies: Varía esta medida en algunas de sus Provincias; como en Anjou, que, aunque es de las mismas cien Perchas quadradas, pero la percha, es de veinte y cinco pies.

Para que el vino sea mas fino, se deben arrancar todas las Sepas, que traen vbas blancas; como tambien las que dan tubas anchas, y negras; y no solo se contentará, con esto, sino que será menester ingerir, ó mugronear, otras en su lugar.

Pero como aveces, no prevalecen estos ingeritos, ó mugrones; será menester entorzer, arrancarlos, y en su lugar poner algunas Jovenes \* plantas, que tengan raíz; estas, se entresacan, y escosen en los Viberos, que son comunes en este País, y se compran á doblon el millar, caso que el Particular, que tiene grandes Vinedos, no los tenga hechos para si.

**N.\*** A estas Jovenes plantas, ~~se~~ en Vizcaya llaman Sepones.

Estas Jovenes plantas, ó sepones se meten en la

en la tierra, en medio de un hoyo grande, y profundo, como de un pie, que se hace con una hazada estrecha, o pico-azadon; y fructifican antes, que las que no tienen raze, y se comienzan á dar algo de vino en el tercer año, indistintamente en el quarto, y quinto, y con abundancia en los años siguientes, hasta los setenta.

Devenie estercolar estas nuevas plantas, como las otras Viñas, en el segundo año, en el sexto, y despues en el octavo, y decimo año.

Conviene tambien arrancar las plantas Viejas, que producen poco, ó nada, y ocupan lugar; y por los medios propuestos renovar constantemente el Viñedo, para mantenerle bien acondicionado.

Quando por Mayo, Junio, y septiembre, hubieren rocios, y humedades, no deben permitir los Viñateros, el que ala mañana ande fente en los Viñedos; por que por lo común los rocios de estos meses son muy frios, y si el sol, no los ha dissipado, hacen, que se quemem las hojas de las Sepas, que tocaren antes de irielas el rocio.

Tambien es muy esencial, el no andar, ó entrar en los Viñedos, en tiempo de hielos, ó aguas acompañadas.

pañadas de frío, por que ciertamente serán causa de que  
mueran las Sepas.

Se Escardarán de quando en quando las  
viñedos, y si hubiere algunos escarabaxos, nocivos á  
las plantas, se cogarán y meterán en sacos, se quo-  
marán á distancia de la viña, y se sepultarán en  
Cenizas.

Aria fines de Mayo, y tambien por Junio, con  
forme alo más, ó menos adelantado, que esuviere el  
viñedo, es necesario, cortar los extremos, ó puntas de  
cada baxago, para que no crezca más alta, ó larga la  
planta, y para que embie, ó reparta todo su nutrimien-  
to alas vvas. Basta que tengan dos pies y medio, ó  
al más tres pies, sobre la tierra, y todo lo restante se les  
cortará, como tambien los extremos, ó espollos de las  
renuevos, que provienen del fondo, ó de los lados del  
tronco ó pie: harase esta maniobra en el verano,  
por dos, tres, ó quatro veces, con arreglo alo más, ó  
menos, que brotan las viñas en ciertos años.

A su debido  
tiempo se pone á cada sepa un apoyo, ó estaca, que la  
sobretenga: se procurará, que estas estacas sean escogidas,  
y á poder ser de encino quaxtivado, ó de su coraxon.  
Duran estas como cosa de veinte años, y una vez



de aguarlas, ó hacer las puntas, siempre permanecen así; pues comenzando á pudrirse, perecen igualmente en el todo, y quedan siempre con punta; Y otra qualquiera estaca apenas dura quatro, ó cinco años, y los años deben tener la mira sobre sus criados, al hacerlas anualmente las puntas; á fin de que, cortandolas demanado, no las desjen, y queden cortas; y tambien para que no quebren, ó rompan muchas delas que podrian servir, y que en vez de lo podrido no las quiten dos, ó tres pulgadas de lo bueno, y sano, en perjuicio de su duracion.

### Articulo. 2.

Modo que Observan, los Champañeses en Vendimiar las Vbas, exprimir las, y hacer los Vinos.

Despues que, en el modo acostumbrado, se ha cultivado, y governado el Viñedo; en acercandore el tiempo de la Vendimia, preparados já nueboi Cascos, que la reciban, y limpiada, lavada, y untada la prensa, es menester ser muy solícito, en observar, quando las Vbas llegan á su devida madurez; pues si las Vbas

maduran demasado, no sale el vino bastante fuerte, y si están muy verdes, sale el vino, duro y mas difícil, y largo en estar de provecho para beberse.

Examinada bien la madurez de las Uvas, es necesario, para hacer excelente vino de la primer presión, ó prensada, procurar, de no cortar, ó vendimiar las Uvas, sino en dias de gran rocío; y en años calidos, despues de alguna poca de lluvia, caso que se ofrezca tal dicha, ó coyuntura; pero como no maduran las Uvas, hasta fines de Septiembre, y á veces hasta principios de Octubre, rara vez falta el rocío, en tiempo de Vendimia. Este rocío sobrepone exteriormente a las Uvas, una flor, ó farina, que llaman Azur, ó azul, y interiormente las infunde tal nobedad, que <sup>no</sup> las deja calentarse facilmente para que el vino tome color rojo.

Será gran fortuna, el que, en años secos, que suceden frequentemente, se logre un dia nebuloso, pues no tan solamente saldrá mas blanco el vino, sino que tambien será maior la cantidad, aumentando muy cerca de una quarta parte. La persona, que solo tiene doce piezas de vino, haciendo su Vendimia, ó corte de Uva, en una mañana de Sol, sin rocío, tendrá diez

diez y seis, ó diez y siete, si la mañana fuere nebulosa, y  
catorze, ó quince, si solamente fuere de buen rocío, y no  
de nieblas. La razón de esto es, que el rocío, y sobre todo,  
la niebla, de tal modo enternecen las uvas, que casi  
totalmente las convierten en vino.

El vino que se hace de

las uvas, que no han sido calentadas al tiempo de cor-  
taslas, siempre sale mas pasivo; y al contrario, quando  
el sol ha calentado la substancia de la uva, sale mas  
rojo, a causa de la morion de las partes, y tambien es me-  
nor la cantidad, por razon de la transpiracion, y por  
que el sol la ha endurecido, y derecado el hollejo, ó cu-  
ris, da mas dificilmente su jugo, ó sumo.

Están con for-

mes en Champaña, en que el vino, que llaman de  
la Ribera, por lo general, es mas pasivo, ó blanco, que  
el vino de la montaña; pero no dan razon de su causa.  
Se persuaden, que los viñedos, que están cercanos a la Ri-  
bera, gozan durante la noche, el ayre fresco, que exala  
el rio; quando por el contrario los de las Montañas, no  
respiran de noche, sino el vapor calido provenido de  
las evaporaciones de la tierra, y que esto hace que salgan  
con mas ó menor color; como tambien, el que, quando

los

Los años son calidos no pueden menos de sacar color, tanto los vinos de la montaña, como los de la Ribera, y que siendo los años frios, ni los unos, ni los otros. La misma è la razon del por que los vinos de la Ribera, son mas ligeros, alegres, y prontos de hacerse para beber, que los de la montaña, que son mas duros, mas carculos, y tardos en hacerse. Llaman vinos de la Ribera, a los de Auville, Ay, Cernay, Cumiers, Pierzy, Fleury, Damery, Vanteuil, y otros; y de la montaña a los de Verrenay, Silberg, St Thierry, Mailly, Ailly, y otros. Estos ultimos se guardan en botellas, quando son buenos los años, tambien, que los primeros, por tiempo de cinco, o seis años.

No cortan las Uvas, ni distincion, ni a todas horas del dia, sino que las escogen las mas maduras, y azules, las que son buenas, y hacen vino mas exquisito, y cuyos granos crecen, no apretados entre si, sino separados, y desunidos; por quanto de este modo maduran perfectamente, y del otro jamas llegan a madurarse del todo. Cortan las uvas cuidadosamente, con lo menos, que pueden de tallo, con pequeños cuchillos corbos, y las ponen blandamente, y de modo, quando

que no se exprugan, ó magullen, en Cetas, ó Espuertas.

Con treinta

Vendimiadores, que acometan aon Vinedo de treinta Arpents, harán en tres, ó quatro horas de tiempo, una primera presión, ó torzedura, de diez ó doce piezas de vino.

En años húmedos

se tiene gran cuidado de no hechar alas Cetas, ó Espuertas, Uva alguna Viciada, ó molida, y en todos tiempos son muy diligentes en cortar aparte las podridas, magulladas, y del todo secas, y jamas deven ser apedreadas.

Media hora despues de nacido el sol, comienzan á cortarlas, y como está encapotado, y calienta algo, cesan de cortar, como alas nueve, ó diez horas de la mañana, y hacen el vino, que llaman Sac, que es uno de la primera presión, por quanto despues de esta hora, se calienta la tuba, y sale el vino tenido de color rojo, y alargo espacio Cascudo.

En

semejantes Ocasiones se valen de un gran numero de Vendimiadores, para que puedan hacer, en dos, ó tres horas el Sac de la presión, ó torzedura; y en caso, que el tiempo esté nebuloso, se emplean en cortar todo el dia, por quanto la Uva mantiene sobre el pie la nobedad causada

por el

por el rocío, que antes se dijo.

Cuidan mucho los Urdimias-  
dores, y prensadores, de que al prensar las Uvas, no  
estén sucias, ni calientes, y de que mantengan tambí-  
en la flor, ó farina, baxo dela prensa.

Quando la prensa,  
ó Lagar está cerca del viñedo, facilmente se evita, el  
que el vino, saque color rojo, por quanto se pueden por-  
tear las Uvas, blandas, y commodamente en breve espa-  
cio de tiempo; pero quando se halla distante, y apartada  
como dos ó tres leguas, siendo preciso el acarsear las,  
para prensarlas con la maior brevedad, en Carros, y  
Carros, se hace difícil, el evitar, que tome, ó saque co-  
lor, á no ser en años muy húmedos, y frios.

En principio  
arrendado, el que quanto antes se presen las Uvas cor-  
tadas, dan el vino mas fragor, y delicado; y que quanto  
mas esté el vino en el Pilon, sale mas rojo, por lo  
que importa mucho, el apresurarse, en cortarlas,  
y prensarlas.

Son muy commoda las prensas \* de  
Champaña; y los Particulares, que tienen muchos Vi-  
ñedos propios, las mantienen en ellos, ó cerca  
de ellos

de ellos. En lugares reducidos, estas prensas son \* Bannaux, y los hay de diferentes hechuras, y tamaños.

N.\*. Aun-

que el Author describe, y pone Lamina de las prensas, que se usan en Champana, con la explicacion del modo de usarlas, se han omitido, el trasladarlas; por que el Curioso, que las quisiere ver, las hallará, junto con el uso de ellas, y una relacion mas succincta, que era, del modo que tienen de hacer los vinos, copiadas al pie de la tierra, en el 4.º Tomo, Conversacion 6. del Espectaculo de la naturaleza, de la traduccion Castellana.

N.\* Los Bannaux. se-

gun Mr. Voyer, son una especie de Cubillas, o simillas oblongas.

Las menores prensas, son como de siete pies, y quarto; las medianas de diez, o doce; y las mayores, y mas anchas, de diez y siete, o diez y ocho pies. Las primeras, que las llaman Ctiquets, cuestan setecientas, o ochocientas libras. Las segundas, que llaman Cage, o Seison, como dos mill francos, y las mayores mil coronas, y aveces mas conforme a la abundancia, o escasez de madera, de los lugares.

Al vino, que sale la primera vez, que baxan las vigas, sobre las Uvas, llaman vino de gota, por ser este el más puro, y exquisito de la Uva; y es muy delgado, y de poco cuerpo. A esta primera presión, llaman L' Abaissement, ó Descenso: Deve hacerse con mucha ligereza, y prontitud, para que levantando inmediatamente las vigas, se puedan volver á poner en medio, las Uvas, que escapan, ó se escurren por los lados, y prensarlas sin dilación, segunda, y tercera vez: A estos dos Descensos de las vigas, llaman primero, y segundo Corte; y si se quiere que salga el vino muy fragante, ó blanco, se deven hacer en menos de una hora, para que las Uvas, no tengan tiempo de calentarse, ni el licor se detenga en el Pilon, ó masa. Merclan, por lo comun, el vino del Abaissement, ó Descenso, con el del primero, y segundo Corte; y tambien, aunque muy rara vez, con el del tercero, conforme fueren los años mas, ó menos calidos; y de aquí viene, el que al vino de la primera presión, le llaman fino y puro.

Algunos escriban para si, uno, ó dos Car-  
teaux \* del vino, del primer barro, que es el del  
 Des-



descenso; pero es muy feble, ó ligero, y no tiene bastante cuerpo para vino.

**N\*** Clareau, viene á ser una quarterola, ó una quarta parte de Pipa, como luego se dirá.

Varios inteligentes, pretenden, que los vinos de los Abaisements, ó Descensos, no se deben mezclar, sino con los vinos del primer corte, por quanto el de este, es mucho más delicado, que el del segundo, y tercero corte; y por que despues, que se ven, que son limpios, y bastante fragros, hay tiempo sobrado, para mezclarlos; lo que si se hace al principio, no tiene despues remedio.

El segundo corte, es más copioso, y abundante, que el descenso, y primer corte; por quanto comienzan á magullarse, y estrujarse bien la Uva, y no escurren tanto por los lados del Pilón, ó maza.

El vino, que sale de la prensa, cuela aun recipiente, ó tonel desfondado por el un lado, ó cabeza, metido, y arrendado á este fin en tierra, por la parte delantera de la prensa; y nó obstante, que quando cuela, se percibe algun tanto tenido de rojo; pierde este poco de color, conforme hueve, y se clarifica por si mismo en la

Barruca, y queda perfectamente blanco, espeualmente, quando los dos primeros cortes se prensan con mucha brevedad, y diligencia; y principalmente quando se corran las Uvas durante el rocío, o en tiempo nebuloso. No obstante que estos vinos son blancos, los llaman Fuertes, por el motivo solo de hacerse con Uvas negras.

Si el Año fuere calido, y por esto sacare color el vino del tercero corte, no se mezcla con los antecedentes vinos, sino con el del quarto, y tambien (aunque muy rara vez) con el del quinto Corte. No se deben hacer, con tanto apremiuramiento, y ligereza, estos cortes, como los primeros, sino que, de uno a otro corte, dese passar el intervalo de una buena media hora. El vino que sale despues de estos, tiene mas color, que aquel que llaman Ojo de Gallo, o vino del corte. Este es un vino fuerte, grato, limpio, y bueno para de ordinario, aunque es mejor, en siendo Viejo.

Quando el vino del quarto Corte, es muy subido de color, no se mezclan con el vino del corte, sino que le guardan para mezclar, con el del quinto, sexto, y septimo corte, a que llaman vino de prensa, y es muy rojo, y

y duro; pero apto para bebida de los Domesticos. En no  
 haviendo prensa, desan passar el intervalo, como de hora,  
 y media, entre corre, y corre de estos tres ultimos, afin a  
 que el vino tenga tiempo de exprimirse, y colar poco  
 a poco, y descansen, y soriequen los prensadores de la gran  
 fatiga que tienen, viendose obligados de andar en esto, no-  
 che, y dia por espacio de casi tres semanas. Los prensa-  
 dores de Champaña, presian la uva, hasta tal grado  
 de sequedad, que, despues, que concluyen, desan la masa,  
 ó Pilon tan duro como la piedra; y la hechan en Cascaros  
 viejos, con los fondos, ó cabezas para arriba, para ven-  
 dexla a los del Pueblo, quienes, de esta manera, ó orujo,  
 sacan agua-ardiente, que llaman Aqua vite de Aixone,  
 y aunque es de muy mal gusto, con todo esto sirbe, y es  
 muy bueno para varias cosas.

Los que tienen muchos Vine-  
 dos, hacen tambien, dos, ó tres, ó quatro primeras presio-  
 nes de vino fino, y limpio, escogiendo siempre para ellas,  
 la Uva mas delicada, y madura: Estos vinos siempre  
 son superiores uno a otro en bondad, y precio; de tal mo-  
 do, que si el vino de una de las primeras presiones, se  
 vende a seiscientas libras \* la Lieve; el de la segunda  
 no se vende a más de quatrocientas, ó quinientas, y el  
 de la

de la Tercera, a ducientas, y cinquenta, no obstante  
que todos estos Vinos sean de un mismo Vinedo.

**N\*** La Luceol, es medida de Francia, que segun Mr. Voyer, contiene un Muid, y medio, y quien deseara informarse de ella, vea el 4.º Tomo del Espectaculo de la naturaleza de la Traduccion Castellana al folio 190.

En cada primera presion, ordinariamente, salen dos tercios de vino fino, y limpio, medio tercio de vino de Corse, y otro medio tercio de vino de prensa; de tal modo, que una Alena Fina, de quinze, o diez y seis piezas de vino se compone de nueve o diez piezas de vino fino, y limpio, tres, o quatro de corse, y dos o tres de prensa.

Con las comunes Uvas negras, que quedan despues de segunda, y tercera tinada, junto con las no muy maduras, y que llaman Verderons, hacen otra tinada de vino muy subido de color, el qual, o venden a la gente del Pueblo, o le guardan para los domesticos. Afm de que el vino salga mas rojo, ponen, y desan estas Uvas, en una gran de Fina, por espacio de dos dias enteros, y todo quanto vino sale de todos los cortes de esta Vendimia, le mezclan, y juntan.

Las Uvas blancas, que no deben entrar  
En

59:

En esta Vendimia, las desan en las Sepas, hasta el dia de todos los Santos, y abecer, hasta los ocho, o diez dias de Noviembre, en que son frias las mañanas, para hacer de ellas el vino que llaman Bourra, o muebo, y dulce vino blanco sin herbir, y que se vende casi caliente, o sin enfriarse bien, y sino tienen o canón de venderle, le mezclan con el vino del corte, despues que ha herbido; y queda un vino muy fragoso, de buen cuerpo, y muy bueno para bebido.

Todos

estos vinos finos y limpios, y tambien los del corte, se deven hechar en carcos nuevos; pero los verdes, los rojos, y los dela prensa, se pueden poner en carcos viejos, con que sean buenos.

No se deven Anufrar las Pipas, o foneles, sino que solamente quieren lavarse con agua comun poco antes de llenarlos; y darles tiempo para que se sequen; y se dice, que si ala agua se la hechan algunos puñados de hojas de flores de Melocotón, sacan buen vino.

Para ver hechan en Champana, el vino, a otra cosa, que no sea pieza, Carteau, y Cade, o barril.

La medida dela Ribera es diferente dela delas Montañas: Las piezas dela Ribera contienen ducientas, y diez Pintas dela medida de Paris; y el Carteau, ciento y diez. Las piezas delas Montañas

Contie-

contienen Duzientas, y quarenta, ó alomenos Duzientas, y treinta Pintas, y el Carteau, ciento, y quinze, ó ciento, y veinte Pintas.

Por lo común marcan con greda las piezas, y Carteaux, apuntando en ellos con distinción, la primera, segunda, y tercera tinada, el vino del corte, el de la prensa, el vino blanco, y el verde; como tambien el nombre del viñedo, de donde fueron las uvas.

Acabado de hacer el vino, de la primera presión, y marcado los Cascos, se colocan en linea en la Vodega, ó pario bajo. Los que tienen mucha cantidad de vino, y son buenos Economos procuran recoger la espuma que arrojan los Cascos, quando fermentan los vinos, por medio de una especie de embudo retorcido, ó encostrado, que desfa, y hace, que caiga la espuma á un vaso, ó cubeto de madera, que se pone entre dos Cascos, ó barricas; y despues hechan esta espuma á los vinos en la prensa.

Desan, que fermenten en los Cascos, estos vinos Grises, por diez, ó doce dias, por quanto se a su fermento tanto más, ó menos tarde, quanto más, ó menos se calientan, y son los años, más, ó menos calidos.

Despues que cesan, de fermentar los Vinos, tapan las bocas á los Cascos, y desan en la delantera,

y su peñor parte de ellas, una abertura, ó abujero del ta-  
 maño de un Harde frances, en que solo pueda entrar el  
 dedo; y le llaman el Broqueteur. Al cabo de diez, ó  
 doce dias, le tapan, ó cierran, con una Cabilla, ó taru-  
 go de madera, largo, de dos pulgadas, para que con Co-  
 modidad pueda sacarse y meterse en dho abujero.

En errando,

fermentando los vinos, se deben siempre mantener llenos  
 los Cascos, para que libremente arrojen fuera toda im-  
 pureza. A este fin, se deben llenar ó reñchir por espa-  
 cio de tres dias, hasta cerca de dos dedos del abujero, ó boca,  
 y despues de tapados, ó cubiertos, es menester reñchir-  
 los cada ocho dias, por el pequeño abujero, que se le des-  
 en la parte de arriba, por tiempo de dos, ó tres semanas, ó algo  
 más, y en adelante como por un mes, ó dos, de quinze, a  
 quinze dias; y al ultimo, si es que queda el vino en  
 la Uodega, ó Cantina por años, se reñchen una sola vez  
 de dos a dos meses.

Quando los vinos no sacan, ó tienen bas-  
 tante cuerpo, ó son muy Verdes, como acontece en años  
 humedos, y frios; y tambien, quando en años calidos, y  
 secos, tienen demarrado licor, ó Succo; es menester, al  
 cabo de tres semanas de hecho los vinos, hacer rodar los  
 Cascos, ó Barricas, por cinco, ó seis veces, para que el

Vino

Vino se merece bien con las hecer; y se debe repetir esto mismo cada ocho dias, por tres, ó quatro semanas: Esta repetida mixtion del vino con las hecer, hace que se corrobore, madure, avive, y abreve tiempo, que esté apto para beberse, como si se tubiere transportado de un lugar a otro.

Dejan estár los vinos en la Vodega hasta casi diez de Abril; y entonces los transportan alas Cuebas, ó Cantinas; pero luego, que comienza á hacer frio, los sacan nuevamente á la Vodega: En quanto a esto es importante el observar, que los Vinos siempre quieren, ó deben estar en lugares frios, y nunca sufrir calor; y como las Cuebas, ó Cantinas están frias en el verano, y calidas en el Invierno; en comenzando á calentarse, se deben sacar de ellas los vinos, yá sea en piezas, ó botellas, para las Vodegas, y en comenzando á enfriarse volverlos á meter en ellas.

### Articulo 3º

Modo, que observan en frasear y encolar los Vinos.

Nose ha inventado cosa mejor, ni mas Usual, que el modo, con que trasegan los vinos los Champagne-  
ser. Cierta experiencia conoence, que las hecer, vi-  
cian



cian, y corrompen los vinos, y que jamás están mejores, ni mas espirituosos, y vivos, que quando se han traegado bien, para guardarlos, á botellas, ó Carcos, y Piezas. Siempre quieren, ó deben trasegarse, de menos dos veces, de un Carco á otro, bien limpio, haciendo que deseen las hecer en el primero.

Deven trasegarse los vinos, la primera vez á mediado de Diciembre, y la segunda, á mediado de febrero; y encolarlos por Marzo, ó Abril, como ócho dias antes de embotellarlos. Para cada pieza de vino, se necesita el peso de una corona de oro, que es doi duros, y quinze granos, ó sesenta y tres granos de \* Cola-piscis, la mar blanca, y clara: Llevantan con las piezas el vino, que tienen, que trasegar, toman otras tantas veces, el peso de la corona de oro, de cola-piscis, y hechan esta cantidad de cola, con una ó dos \* Pintas del mismo vino, en una Calderilla, y la dejan en ella, para que se disuelva, por uno, ó dos dias; y algunas la hechan un vaso, ó una Pinta de agua, segun fuere la cantidad, para que accelere su disolucion, que siempre es difícil de hacerse; y tambien otras la merclan un \* Chopin, ó Pinta de espiritu de vino, ó de agua-ardiente exquisito.

N\* La cola-piscis, se hace de los nervios, y otras partes del cuerpo del Ser Huuo, que se halla en los mares

64: marer de la Rusia; y por lo ordinario, tiene de largura ocho varas, y pesa quatrocientas libras.

N\*. La Pinta, equi-  
vale a media azumbre.

N\* El Chopin, es tanto como un Quaxillo.

En hablandandore, ó esponfandore la cola la extrujan, ó manosean bien, para dividirla, ó desmenuzarla; y en comenzando a separarse sus partes; hechan al varo, ó Calderilla, en que se hace la disolucion, otras tantas Pintas de vino, quantos son los Carcos, ó piezas, que tienen, que travegar, y la vuelven a extrujarla, y manosearla bien, y cuelan todo por un colador, ó manga muy tupida; La que queda en la manga, vuelven a hechar al mismo vino para que la deslia bien; y en no quedando cola en la manga; pasan todo el licor nuevamente por un lienzo, exprimiéndole muy bien; y despues hechan a cada Carco una pinta, ó algo menos de este licor; y a cada Carteau, ó Quaxterola media Pinta, ó un Quaxillo; y mueben, ó rebuelven el vino del Carco con un palo, que meten por la boca, hasta la mitad, y no mas abaxo, por espacio de tres, ó quatro minutos.

Poco ha, que cierto particular Discurso me-  
thodo

thodo mas breve, y pronto de \* disolver la cola; y es, que Remojada, por un dia entero; la cola-piscis, en agua, se dexare en un puchero al fuego, y se hace, ó reduce a una bola, ó pedazo de pasta, ó masa; y despues se hecha al vino, en donde por si misma se deshace, y distribue con poca dificultad. De qualquier modo, que se disuelva, se deve tener gran cuidado de no hecharla de demasiado licor, ni tampoco mas cantidad de agua, ó vino, que la proporcionada ala cantidad de cola-piscis.

N. \*. Puedo asegurar con la experiencia hecha en corta cantidad, que puesta á Remojarse la cola-piscis, por un dia, ó dos en agua, y apartada, ó sacada de ella, y hechada en vino, se entumece, y esponja; y que, poniendola, ó azimandola al fuego a que se entibia, se deshace, y disuelse prontamente, uniendose con el vino.

Efectuarse por lo comun esta operación de la cola, en dos, ó tres dias, aunque averer, no se suele clarificar el vino, en seis, ó ocho dias, y no obstante, antes de trasgarle, ó mudarle casco, es menester aguardar, que se clarifique. Como para esta operación son en el Invierno frecuentemente; improprias las sazones, suele ser necesario, el hechar segunda vez Cola-piscis

piéces a las piezas, pero no mas cantidad, que la  
antes referida. Quando hiela, y el tiempo está cla-  
ro, y frío, en pocos dias se clarifica por si mismo  
perfectamente. En refinándole, y trasegándole en ti-  
empo blando, y humedo, saca color mas vivo, y bri-  
llante.

Luego que clarean los vinos, los trasegan, y  
mudan Cascos. Para trasegar Duzientas, ó trecientas  
Piezas de vino, son bastantes quatro, ó seis Cascos;  
pues en vaciando un Casco, le sacan las heces, he-  
chandolas a otro Casco Viejo, le lavan, y sirve este  
para vaciar, ó trasegar a él, otro Casco Nuevo.

No hay cosa  
mas curiosa, que el Discurso, ó modo con que en  
Champaña trasegan los vinos, y los mudan Cascos,  
sin detrimento, ni alteracion de ellos. Tienen una  
manga de Cuero, semejante aun intestino, de la  
largura, de quatro, ó cinco pies, y de seis, ó siete pulgadas  
de circunferencia, bien cosida, con doble costura, ó  
puntada, a fin de que no se la baya, ó escape el vino.  
En los dos extremos de esta manga, se ajustan ó colo-  
can, dos Cánucos de madera, de la largura, de tres,  
ó doze pulgadas, y de seis, ó siete de circunferencia  
en el

en el un cabo, y de quatro en el otro: En cada cabo mas  
 grueso de estos Cañutos, se ajustan, y atan con torzal  
 fuerte, para que no escape, o penetre el vino, los extre-  
 mos de la manga. Quitan el Tapon del fondo del fo-  
 nel, que quieren llenar, y en su lugar meten el extremo  
 mas delgado de uno de los Cañutos de madera, golpean-  
 dole con una mazeta tambien de madera, sobre una  
 especie de collarino, que tienen los Cañutos, el qual  
 se eleva dos pulgadas, como desde una pulgada del ex-  
 tremo, o cabo mas grueso; y insensiblemente se va  
 perdiendo, disminuyendose asi al extremo, o cabo mas  
 delgado. Ajustan una llave de metal en el fondo del  
 Carco, que quieren vaciar, y despues meten en la boca de  
 esta llave el extremo mas delgado del otro Cañuto  
 de madera, que tambien esta atado a la manga; y des-  
 pues abren la llave de metal; y con la ayuda de alguno, pasa  
 adentro del Carco Vacío, por solo el peso del licor, la mitad  
 del vino del Carco lleno; y en anivelandose el vino en  
 los dos Carcos, y que ya no passa más, Recurren, y se  
 valen, para llegar, a que pase lo restante del vino del  
 Carco, que se quiere vaciar, al Carco, que se desea llenar,

de un \* fuelle, de particular, y especial Construc-  
cion.

**N\*** Para mejor inteligencia de la manga de cie-  
ro, llave de metal, y fuelle; veanse las figuras **I. M. K.**  
en la Cistampa del lugar antes citado, del Espectaculo  
de la Naturaleza.

La largura de este fuelle, es tres pies, y la  
anchura, pie, y medio; y está trabaxado en el modo  
comun, como hasta quatro pulgadas antes del extre-  
mo mas estrecho, pues desde esta distancia tiene el fue-  
lle, tres ó quatro pulgadas de anchura. En lo interior  
de este lugar, ó parage para solamente el ayre por un  
abugero del Calibre de una pulgada: inmediato a es-  
te abugero, en el lado del extremo estrecho del fue-  
lle, se halla una pieza de Cuero, semejante a una Ven-  
tilla, ó sopapa de Bomba, que está anida y secreta-  
mente colocada contra el lado, y boca de dho. abugero,  
para que, quando se abre, ó levanta el fuelle con el fin  
de que tome, ó trague ayre, no vuelva á salir al fuelle  
el ayre, que passó por este abugero, y entró en el Carco,  
sinó que por su Ventilla se vuelva á llenar el fuelle  
de nuevo ayre, y pase al Carco que se quiere vaciar.

El ex-  
tremo, ó remate de este fuelle es distinto del de los  
co-

Comunes por eitar secretamente rematado con un pico, ó Cañon de madera de la largura de un pie, el qual está fundado, encolado, y fuertemente arido con buenos clavos al extremo del fuelle, afin de que conduiga, y dirija el ayre para abaxo. Este pico, ó cañon de madera es por de fuera redondo, y grueso, como de nuebe, ó diez pulgadas de circunferencia, en el un extremo, y vá disminuyendo insensiblemente aia el otro, para que con conveniencia, pueda entrar en el Casco, por el agujero del Japon; y tambien afin de que quede tan apurado en él, que no pueda escaparse, ó salirse el ayre, que se vá introduciendo, con el mismo fuelle.

A este proposito sobreale este pico, ó Cañon como dos pulgadas al plano del extremo del fuelle, y está rematado en redondo, para que se le pueda golpear con una mazeta de madera; y forzarle, a que entre en la boca del Casco. Tiene este fuelle, como a dos dedos de largo, baxo del extremo de arriba de este Cañon, ó pico, un garfio, ó gancho, de fierro de la largura de un pie, el qual para por un anillo tambien de fierro, que está clavado adicho pico, afin de que sujete al fuelle contra los arcos, ó sellos del Casco, pues de lo contrario la fuerza del ayre arrancaria, ó hecharia fuera al fuelle de la boca del

Carco, y no se acabaria de hacer la \* Óperacion el  
traiegar, no estando bien tapado.

N.\* Omítete, el  
explicar todo el mecanismo de esta Óperacion; y  
la Cauusa del parage del licor por la manga, de un  
Carco, a otro; puei basta advertir, que consiste en la  
compresion, que hace el ayre sobre la superficie del  
licor, del Carco, que se desea Vaciar.

Empusa este fuelle  
citado el vino del Carco, hasta las ultimas diez,  
ó doce Pintas, sobre poco más, ó menos; lo que se co-  
noce, quando se oye, que el vino silba en la llave  
de metal; y entonzes arrancan, ó quitan a los dos  
Carcos, los dos Cánucos de madera, que les metieron,  
y ajustaron en sus fondos, y están asidos a la manga  
de Cuero; y prontamente tapan el abugero del fon-  
do del Carco, que se ha llenado, con un tapon redon-  
do de Roble, que tenga algo de diminucion, y á fu-  
erza de golper de la mazeta, le ajustan, y aprietan.  
Sueltran despues de la boca de la llave de metal del  
otro Carco vaciado, el otro Cánuco de madera, y de-  
jan que buenamente arroje, ó salgan algunas Pin-  
tas de vino claro, á un vaso, ó vasija, que las re-  
ciba.



Óbervan atentamente a cada paso, en un vaso cla-  
 ro, si el vino, que corre del Carco vaciado, sale limpio,  
 y quando perciben la mas mínima cosa, cierran la  
 llave, sin permitir que salga lo sucio; y inmediata-  
 mente le arrancan la llave, y vierten el poco vino que  
 queda en el Carco a una Calderilla. El vino que por  
 la llave sale claro, hechan al Carco, que acaban de  
 llenar; y a este fin se valen de un embudo de estaño,  
 cuya cola es larga, como de un pie, con la mira de que  
 el vino que pasa, ó se hecha por él, no cause agita-  
 cion alguna al vino del Carco, ó pieza; y tambien  
 para que no pase al vino suciedad alguna, tiene en el  
 fondo, el embudo, una Chapa de estaño abuzerada toda  
 ella de pequeños tabadros, que impiden el pasar al  
 Carco a toda cosa grosera.

Echan juntos todos los residuos  
 de los Carcos vaciados, a una barrica, ó tonel; y luego  
 que han vaciado un Carco, cuya operacion se hace en me-  
 nos de media hora, le lavan con un Caldero de agua,  
 desante algun tiempo, a que se enjugue, ó seque, y de-  
 pués le llenan con el vino de otro Carco, que quieren va-  
 ciar, ó traregar.

Después de frascado, ó pasado el vino de un Carco, acro, por la primera vez, se vuelve á pasar, ó trasegar segunda vez al tiempo, que antes se dijo. A veces es preciso hacerlo tercera vez, para dar al vino, si es que de antes no le tiene, viveza en el color; pero quatro dias antes de mudarle Carco, le dan fisura que assi lo llaman, y le hechan una texcia parte de lo ordinario, de colapricas.

Las personas mas experimentadas pasan ó trasegan de un Carco acro los vinos finos, todas las veces, que los mudan de sitio, ó lugar, como quando los llevan á las Cuebas, ó cantinas; y quando de ellas arreglandolos á los tiempos, ó razones, los sacan á las codegas, ó patios bajos; y ha havido, quien en el espacio de quatro años, trasegó los vinos, doze, ó trece veces; y dicen, que esto, es lo que precaba, y sustentaba los vinos, y los hace mas refinados, y delicados.

Su Opinión es, que los vinos están continuamente formando heces, las quales les dan color; y que para conservarlos de un buen color blanco, es menester trasegarlos, ó pasarlos repetidas veces de un Carco acro, si es que no se ponen en botellas; y que no hay raxon de creer, de que por estos medios, se debiliten los vinos.

por que quanto mai veces, se remueven, toman tanto  
mas vigor, y quanto mas se traiegan, toman mas bu-  
llante y vivo color.

### Articulo. 4.

Modo, que observan en Azufrar los  
vinos, embotellarlos, Destigar los,  
y hacerlos espumosos.

No obstante, que se ha dicho antes, que no se deven  
azufrar los Carcos, con todo esto, no deve faltar el uso de  
la mecha de azufre, la primera vez, que a los vinos se les  
mudan Carcos. Tiran un retazon de lienzo blanco, y  
fuerite en azufre derretido, y cortan, de él, para cada Car-  
co de vino fino una tira del tamaño de un dedo pequeño,  
y para cada Pieza de vino común del tamaño de un dedo  
mayor, enciendela, y la ponen baxo del tapon del Carco, o  
pieza que estan vaciando, antes que recurran, a la ope-  
racion del fuelle, conforme va Vafando el viento, lleva con-  
sigo algun tanto del olor del azufre, que no es tan fuerte,  
que sea perceptible; y que solo queda lo que basta a darle vi-  
beza al color del vino; Y si acaso esta vez primera, no  
toma olor, se buelve a hacer lo mismo la segunda vez, que  
se les

se les mudan Cascos; pero si es que han tomado, se de-  
ven trasegar esta segunda vez, sin mecha, para ha-  
cer que pierdan el olor de azufre, que nunca deben  
tener.

Los vinos asi clareados, y refinados, se guar-  
dan ~~muy~~ bien en Cascos, por tiempo de dos, o tres años;  
y conservan su bondad en las Vodegas y Cantinas; pe-  
ro con especialidad los Vinos de las Montañas, que  
son de buen cuerpo.

Los vinos de la Ribera pierden su qua-  
lidad en la madera, o Jaba, y deben beberse en el pri-  
mero, o segundo año: o sino ponerlos en Botellas; y  
se conservan muy bien en las Botellas de Vidro, por  
quatro, cinco, o seis años.

Es muy comun en Champena  
el uso de las Botellas Redondas; pues como abunda  
de leña esta Provincia, tienen muy buenas fabricas  
de Vidro; las quales rara vez se emplean en otra co-  
sa, que en hacer estas Botellas, que son altas de seis  
pulgadas en el Cuerpo, y de quatro; o cinco en el cue-  
llo: Ordinariamente caben estas Botellas una Pinta  
de Saxi, o medio varo menos; y regularmente se halla  
en cada fabrica, cierta Cantidad, y las venden, a doce, o  
quince

quinze \* francos el ciento. Antes de començar á be-  
ver la Pieza, ó Carco de vino, le pasan á botellas bien  
limpiar, y secas, para Conservar y gozar de todo el vino del  
Carco, ó pieza, igualmente bien.

N\*. Cada franco vale

veinte sueldos; y cada sueldo doce dineros.

Quando quieren

travesar un Carco, ó pieza de vino, á botellas, ponen al  
Carco, ó pieza en su fondo una llave pequeña y corba  
de metal, con el fin de que entre, y caude el vino adentro  
de la botella, baxo dela qual, colocan un Cubero, ó calde-  
rilla en que se recosa el vino, que se vierte, ó derrama.  
Tapan con cuidado las botellas, con buenos y selectos  
corchos, que no estén Carcomidos, sino solidos, y ce-  
rrados. Deven tener mucho cuidado en la eleccion  
de los Corchos, en queriendo embotellar los vinos, ya  
seá para guardarlos, ó transportarlos, pues que siendo  
defectuosos estos, se pierde, y vicia el vino en muchas bo-  
tellas.

Quando se sirven de Botellas, que se han viado an-  
tes, suelen limpiarlas con un poco de agua, y perdigon, con  
el fin de despegar las heces, que quedan pegadas en el  
fondo.

fondo de ellas; pero en vez de esto, es mucho mejor, valere de pequeños clavos, por quanto estos perfectamente hacen des prender, y volar, atodo quanto esta pegado al vidrio.

En acabando de llenar las botellas, que bastan para vaciar un Carco, atan las bocas, y corchos de ellas, por el cuello, con cordel fuerte; y si el vino es fino las sellan por lo comun con Lacre, afin de que no puedan trocar el vino, ni las botellas sus domesticos; y algunos hay que tienen estampado su escudo de armas en las botellas; lo que consiguen con el aumento de treinta sueldos al precio de cada ciento.

La tapada, atada, y sellada las botellas, es necesario, ponerlas en la bodega, o Cantina, recostadas y apoyadas una contra otra, sobre arena espesa de dos o tres dedos: En poniendolas empinadas, o derechas, como no se deve, llenarlas hasta la boca, sino, que es menester dejarlas, entre el vino, y el corcho, un espacio vacio, como de media pulgada, forman una flor blanca en dicho espacio vacio.

Año hacer esto, el vino se pone  
a

à hevir en diferentes tiempos del año, y se rompe grán numero de botellas; puer no obstante de hacerse lo dicho, quando el vino tiene mucha fuerza, y fogondad, ó es algo verde, se quiebran algunas botellas, en despique de todas las precauciones, que se toman.

En algunos años aún en las Cantinas, se buelve ligoso el vino de las botellas, de tal modo, que quando se saca, ó vierte, se hila, y cuele, como si fuera azeite, y está im potable. Esta enfermedad acomete al vino quando varios meses ha estado sin removerse de un lugar a otro: si se ponen al ayre, pierden mas su ligondad, que si se dexan en las Cantinas: se ponen por si mismo en ocho dias, si se ponen en un Ventilado granero, mejor, que muchas veces, se logra en seis meses en la Cantina.

En viendose precisados à beber vino ligado; agitan, y rebuelven las botellas por espacio de medio quarto de hora, las descorchan, inmediatamente de agitarlas; è inclinan dolas un poco, las sacan medio varo de espuma; y lo restante del vino queda potable.

Hay Variedad de pareceres en quanto a los vinos espumosos. Unos se per-

juden

suaden, que esto les proviene de la fuerza de las drogas, que les hechan: Atribuyen otros al verdor de los vinos, por razon de que la mayor parte de lo que espumean, son extremamente verdes; y tambien hay algunos, que atribuyen, o apropian este efecto a la luna, en conformidad del tiempo, o season, en que se embotellan los vinos.

Es verdad, que hay gran numero de Negociantes, quienes, viendo la summa inclinacion, que hay para estos vinos espumosos, les hechan, para que espumen fuertemente, alambre, espuma de vino, estiencol de Palomas, y otras varias drogas: Pero tambien es cierto por experiencia, que los vinos espumean quando despues de algun tiempo de la Vendimia, como por el mes de Mayo, se embotellan los vinos: Pretenden algunos, que quanto mas cercano a la vendimia, se sacan los vinos, que estan embotellados, espumean tanto mas: No son otros de esta opinion; sino de que nada hay mas cierto, que el que el tiempo, en que mas espumea el vino, es el segundo huante del mes de Marzo, y que esto siempre acontece aia la semana Santa. No hay necesidad de artificio alguno para esto; siempre puede uno estar seguro, de que tendra vino perfectamente espumoso, en embotellandole desde diez de Marzo, hasta los Catorze del mismo mes, por



por las repetidas experiencias que de ello se han hecho, y que no admiten duda.

Es de advertir, que el vino no espumea tiempo de embotellado, sino que pasan, seis semanas, y á veces seis meses, antes que espumee bien; y que si es para transportarse, se le deve dar, ó dejar cerca de un mes en la Cueva, ó Cantina, y con especialidad en el Verano, para que se esponga de su <sup>entro</sup> removimi<sup>ento</sup>, ó traiego.

Pero como

los vinos, espeu almente, de la Montaña, por lo general, no se embotellan en la Semana Santa, por quanto entonzes estan todavia, muy verdes y duros, mayormente, quando el año ha sido frio, y humedo, ó ha exprimido de masado licor, por haver sido el año Calido; el modo más seguro, y ventajoso, para tener vino exquisito, que espumee perfectamente, es el no embotellaile hasta, que se mueba el Jugo de Agosto: Cita probado con la experiencia, que quando se embotella, desde los diez dias de Agosto, hasta los catorze, espumea con exeso; y como para entonzes ha perdido el licor su dureza, y vendor, puede uno estar seguro, de que en las Botellas tendrá el vino; mas maduro, y espumoso.

Tambien se ha experimentado, el no embo-

embotellar el vino de la Montaña, hasta la semana santa del segundo año, que es diez y ocho meses después de la Vendimia; pero se ha visto, que espumea bastante, aunque, mitad menos, que el que se embotelló al moverse el Jugo, ó humor del mes de Mayo, del año antecedente.

En queriendo tener vino que nada espumee, se embotella, en Octubre, y Noviembre el año después de la vendimia; y si se embotella en Junio, ó Julio, espumea tan levemente, y tan poco, que se puede decir que no es cosa.

Para que en el vino de Champagne, se quite, y quita todo el furor, que se lleva, es necesario sacarle de la Cantina medio quarto de hora antes que se beba; y ponerle en una Conchera, ó Calderilla, con dos ó tres libras de hielo, descorchando la botella, y volviendole á poner flojamente el corcho; pues así haceye esta diligencia, quebraxia el vino la botella, ó no se enfriaxia, y destapandole del todo se evaporaria el vino por si mismo. Después, que ha estado la botella medio quarto de hora en el hielo se saca y aparta del, por que de lo contrario enfriandole demasiado, perdexia su vigor. En procurando, que este vino, esté tocado del hielo, pero que ni sea muy poco, ni demasiado

mandado, es excelentemente bueno, y delicioso, y grato en el sabor.

Como los vinos, y con especialidad los del mismo año, continuamente fermentan, ó hierven en las Carrinas, y bodegas, y aun más que en las Liasas en las Botellas, conforme alas diversas razones, ó impresiones del ayre; no hay de que sorprehenderse si se encuentra, que un mismo vino, y con especialidad el nuevo, es aveces diferente en gusto. Vese vino potable por Enero, y febrero, que aparece enteramente duro por Marzo, y Abril, a causa del movimiento del Jugo, que le agita más: El mismo vino, se ve por Junio, y Julio enteramente blando, y por Agosto, y septiembre, se halla nuevamente duro, de lo que uno no è capaz de inferir cosa de la duracion en los meses precedentes, por quanto el movimiento del Jugo, ó humor de Agosto, pone en gran motion sus partes.

Se debe poner gran cuidado en guardar continuamente los vinos en lugares, y si no es fueris: ninguna cosa les perjudica más, que el calor, y por esto es de suma importancia el tener buenas bodegas, y Carrinas: En parte alguna del orbe, las hay mejores, que en Champaña, y esta es la causa, por que con dificultad se hallan en otras Provincias, tan buenos vinos, como los de este País.

## Capítulo 3.

Modo de hacer Vinos en la Ciudad de  
Beaume, en Borgoña, en resaca de  
una disertacion de Mr. Arnoux.

La Ciudad de Beaume, es el Centro de la Superior Bor-  
goña: Está situada en el territorio mas fértil, y ve-  
reno de Francia, y cercada de dos lugares, de los quales,  
uno es, Autun, antigua Capital de los Gaultas, y otro  
Dijon, Capital del Ducado de Borgoña.

En su gran ex-  
tension, o termino, solo producen los viñedos una espe-  
cie de Uvas, que llaman Noirons, cuyos granos, en  
madurando, son negros, y totalmente redondos; y sola-  
mente las planicies y lo mas producen otra que lla-  
man Gamet, cuyos granos son mas chicos, y algo  
largos.

Ordinariamente cada año dan tres Cepas a los  
viñedos, de las quales la primera la hacen afimar el  
febrero, o principios de Marzo; y tambien en este  
tiempo los podan: el modo de podarlos, es va-  
riable, y diverso, por depender de la naturaleza del  
terreno, y de la qualidad del viñedo, y de su expo-  
sicion, y miramiento al sol.

Luego de podadas las uvas,  
las

Las ponen estacas, alas quales atan horizontalmente los  
sarmientos en la altura de medio pie de sobre la tierra;  
y despues que brotan, y que los renuevos tienen la langu-  
ra como de pie, y medio, los atan ala estaca, que sostiene  
ala sapa, que los produce. La altura de estas estacas, es  
como de tres a quatro pies, y su grosor de una pulgada; y las  
fijan en tierra, distantes una de otra, como un pie sobre  
poco mas o menos, conforme esta mas o menos poblado  
el viñedo, sin orden, ni concierto, con la mira de que  
la sombra del un sarmiento, no cubra al otro, sino a  
quel poco de tiempo preciso; y para que, si acomete a  
unas vvas la putrefaccion, no comuniquen alas otras.

El tiempo  
mas peligroso, y delicado para la viña, es quando corre  
viento Norte, y causa hielos; pues si sobre ellos se des-  
cubre el sol. ala mañana, quema, y seca las tiernas  
hojas, y los brotes, junto con las vvas, lo mismo que si  
se les aplicara fuego.

Labrada la viña del peligro de los  
hielos, la buelven a cabar segunda vez; y luego comien-  
zan a florecer, y esparcir por todo el campo un suave  
olor. En este tiempo todos los vinos, que estan en bo-  
neles

## Capítulo 3.

Modo de hacer Vinos en la Ciudad de  
Beaume, en Borgoña, en resaca de  
una disertacion de Mr. Arnoux.

La Ciudad de Beaume, es el Centro de la Superior Bor-  
goña: Está situada en el territorio mas fértil, y ve-  
reno de Francia, y cercada de dos lugares, de los quales,  
uno es, Auxum, antigua Capital de los Gaultas, y otro  
Dison, Capital del Ducado de Borgoña.

En su gran ex-  
tension, o termino, solo producen los viñedos una espe-  
cie de Uvas, que llaman Noirons, cuyos granos, en  
madurando, son negros, y totalmente redondos; y sola-  
mente las planicies y lo mas producen otra que lla-  
man Gamet, cuyos granos son mas pequeños, y algo  
largos.

Ordinariamente cada año dan tres Cepas a los  
viñedos, de las quales la primera la hacen afimar el  
febrero, o principios de Marzo; y tambien en este  
tiempo los podan: el modo de podarlos, es va-  
riable, y diverso, por depender de la naturaleza del  
terreno, y de la qualidad del viñedo, y de su expo-  
sicion, y miramiento al sol.

Luego de podadas las uvas,  
las

Cinquenta dias antes de la Vendimia, quemar paja, ni ca-  
ñamo en las calles, por que sus humos no comuniquen  
alas Uvas, mal gusto, y sabor.

En llegando á madurar las  
Uvas, pocos dias antes de la Vendimia, publican los Ma-  
jistrados en la Ciudad, á son de trompeta, el dia se-  
ñalado para hacerla; y entonces, es quando los que desean  
hacer excelentes sus vinos, no cortan las Uvas, hasta  
que el sol las ha derrecado, y enjugado el rocío, que so-  
bre ella cayó durante toda la noche; por quanto estas  
humedades a no enrarecer el ayre, enfrian las  
hubas, que se hechan en la primera tina, y hacen, que  
impidan y corten su fermentacion. Los codiciosos, que  
mas quieren la cantidad, que la qualidad, no se valen de  
estas precauciones; sino aquellos, que desean hacer sus  
vinos excelentes, y que no permiten hechar dentro  
de una misma tina mas Uvas, que las del mismo  
viñedo; aunque casi todos los Particulares, que tienen  
cien Perchas de Viñedo en diversos sitios, ó Cantone-  
res, mezclan las Uvas del ún viñedo, con las de otro,  
afin de que las mas vigorosas ayuden alas debiles, y las  
buenas corrijan alas menos buenas; y tambien (por

decirlo

decirlo en una palabra) afin de hacer mayor, y mas  
copiosa finada.

Puestas las Uvas en la tina á fer-  
mentar, no las dejan sosiegas, sino que las mueben,  
y se mueben; y los óperarios las extrujan, y pisan con  
agilidad, en tres diferentes tiempos, y en el espacio  
de dos horas cada vez; y para maior inteligencia  
del modo de tratar las Uvas en la fina, se previene,  
que luego que comienzan á fermentar en ella,  
las pisan en el espacio de dos horas quando menos;  
y seis horas despues las vuelven á pisar de nuevo,  
por mas largo tiempo, que en la vez antecedente, y  
al cabo de seis horas despues las pisan tercera vez,  
y las ponen bajo de la prensa.

Debere advertir, que las  
Uvas de Beaume, no es menester dexarlas estar  
fermentando en la tina, de la Campaña pasado  
de doze, ó diez y ocho horas, conforme al delicado  
del terreno, y calor de las Uvas; puer que hay  
viñedos, detras de las cuevas, ó pendientes de  
Beaume; cuyas Uvas, no fermentan, hasta tanto,  
que hayan estado, ocho ó diez dias en la tina.

Notare cel  
paro



passo, que, el que el vino tome color, depende del mas, ó menos, tiempo, que se deja estar ala Uva en la tina; como por exemplo; el vino de Volnet, tiene color de oso de Gallo, por que no se dejan estar sus Uvas en la tina, sino muy poco tiempo; y si se quieren tener, ó dejar estar algomas de tiempo, que lo que se ve pierde el vino su delicadeza, y toma el gusto, y sabor de las pepintas, y palillos.

Despues de pisadas las Uvas, y que conforme a su qualidad, han estado mas, ó menos tiempo en la tina, nada en ella un licor, que llaman Surmois, ó mosto; el qual en porciones iguales hechan á cada car de ciento, y veinte \* Pots, ó á muides de sesenta Pots, colocados en linea sobre poyales, ó bancos para la barriqueria; y despues de apartado, ó separado el mosto, ponen las Uvas, que quedan, en la Prensa, para prensarlas bien, y todo el licor, que sale de ellas, reparren igualmente en todos los Carcos, ó piezas, en que ponen, ó hechan antes el vino sin prensar. Sueltan despues la prensa, y con un aplanador, ó azada cortante, cortan al redor toda la masa, ó pilon prensado hasta el grosor, ó espesura, de tres, ó quatro dedos, y poniendo estas Cercenaduras, ó cortaduras en medio vuelven á prensarlas; Esto mismo repiten

repite[n] tercera Vez, y todos los licores de estas Diversas pres-  
ciones reparten igualmente, hasta llenar los Carcos.

N\* El Pot.

segun Mr. Voyer, contiene dos Pintas,

Es de advertir acer-

ca de esto, que el Licor no prensado, es mas ligero, deli-  
cado, y de menor color, que el que sale, y cuela del primer  
corte de la prensa mucho mas espiritoso, y fuerte; y  
tambien, que el que sale y cuela del segundo, y tercero  
corte de prensa, que es mas duro, rojo, y verde; por  
lo que unidas estas tres suertes, o qualidades de vino,  
componen un vino mucho mejor, mas durable, y de  
buen color.

Acabadas de llenar estas Pintas, o Carcos, les  
dejan las bocas abiertas; y el vino se mueve, y al-  
tera por si, con tal furia, que se perciben en toda  
la Bodega, humos, que atosigan, y que tienen tal  
movimiento, que llevando dentro una luz la apa-  
gan; y si este vino se hecha aun ensayador, y ta-  
pando con el dedo pulgar su boca, se le remuebe, o  
agita con la mano, le hace mill pedazos.

Al que en Bor-  
gona llaman Ensayador, es una Botellita redonda,  
y larga de tres a quatro pulgadas, y como dedos pulgadas

89

De circunferencia, disminuida del todo, avia la punta, ó extremo, a fin de que forme, un pequeño cuello, y boca, por donde se la heche el vino, y reciba al Corcho.

En despidiendo el vino su fuego y espuma, fuera de los Cascos; se vuelven de nuevo á llenar, ó reñchir, al cabo de ocho dias, y se tapan con hojas de vid, poniendoles en sus abujeros, ó bocas; y para que el vapor del vino, no arranque, ó aparte de la boca la hoja de vid, se la pone encima una piedrecita, que cargue para abajo, y asi la convenga; y esto se hace, por quanto si se les pusieran los sellos, ó tapones, no teniendo ayre, ó respiradero el vino, desfondaria los Cascos. Cinco, ó seis dias despues se sellan, ó tapan los Cascos, y se les hace cerca del tapon un abujero, el qual se tapa con una Cabilla redonda, y punteada, que llaman falzete, y sirve para que, destapandole de quando en quando dho falzete, evapore el vino sus espumas, y no rompan los Cascos.

Ya para este tiempo se ven en Beaume compradores, que de todas partes de Europa, vienen á asegurar los mejores vinos, para sus Reyes, Principes, y Señores; y los comisionados, luego que reciben ordenes para comprarlos, se dirigen a los Cu-

dadanos; prueban, y tastan los vinos aun antes, que estén potables; llenan sus Ensayadores del vino que en las Uvedegas encuentran en diversas Cubas, y en Cédulas, que les atan al cuello, apuntan el nombre de la Cuba, con la Cantidad, de piezas, que contiene, y los llevan a Casa, en donde desandoles destapados, examinan, y atienden con cuidado; y por las diferentes mudanzas, gusto, y color prevén el futuro color, y qualidad de los vinos, que están en las Cuebas, de donde se llenaron los Ensayadores.

También hacen otra prueba con los vinos de los Ensayadores, y es que toman varios Vasos, y sobre ellos ponen, y extienden papel Cel modo que sobre salga, y cargándole para abajo con el dedo, afin de que tome, y forme alguna Concavidad capaz de recibir una quarta parte de un vaso de vino; y hechando en estas Concavidades vino de los Ensayadores, hacen que el licor paze poco a poco, y cuete gota á gota, filtrándose por el papel al vaso que le recibe; y por el aspecto del vino que paza por él, hacen buenas conjeturas, y pronosticos, bien fundados en la larga experiencia, del sabor, color, y permanencia de los vinos que han probado.

Nota

Nota con que conclúe el tratado el Traductor.

**N\*** No obstante, que bien pudiera, duplicar, yaun triplicar el volumen de este tratado, con otras varias relaciones, del modo de hacer los vinos en otras Provincias; como tambien con diversas direcciones, acerca del gobierno de ellos; y varios Remedios para la curacion de los achaques, y accidentes a que estan expuestos: he omitido, lo uno por parecerme bastante lo dicho, y no ser molesto; y lo otro por que algunos demasadamente escrupulosos, no tomen horror, y áisco á ella, haciendose cargo de las drogas, que se les hechan, tanto a los de estos nuestros Reynos, como a los extranos; y asi concludo con lo poco, hasta aqui mal explicado, aunque ha sido mucho el trabajo, que he sufrido, por el deseo de lograr su principal blanco, y fin.



Índice de los Capítulos, y Artículos Con-  
tenidos en este tratado.

- Capítulo 1.º Método, que se observa en  
Italia, en los nuevos Plántos de Viñe-  
dos, su régimen, y gobierno, y modo de  
hacer sus Vinos. . . . . Folia 2"
- Artículo 1.º Modo de Quebrantar el Fe-  
rreno . . . . . 2"
- Artículo 2.º Modo de plantar los Sarmientos. . . . . 8"
- Artículo 3.º Modo de Governar, y Cultivar  
la Viña Joven. . . . . 11"
- Artículo 4.º Modo de Governar la Viña,  
después que ha llegado á producir abun-  
dantes frutos. . . . . 19"
- Artículo 5.º Modo de hacer la Vendimia,  
con otros incidentes. . . . . 24"
- Capítulo 2.º Modo de hacer Vinos en Cham-  
paña, que puede propagarse, ó extender-  
se á otras Provincias. . . . . 39"
- Artículo 1.º Breve noticia del Regi-  
men de sus Viñedos. . . . . 39"

Artículo 2.º Modo, que Óbsevan los Cham-  
pañeses, en Vendimiar las Uvas, expri-  
mir las, y hacer los Vinos. . . . . 47

Artículo 3.º Modo, que Obsevan en  
trasegar, y encolar los Vinos. . . . . 62

Artículo 4.º Modo, que Óbsevan en  
azufrar los Vinos, embotellarlos <sup>desligarlos</sup>, y  
hacerlos espumosos. . . . . 73

Capitulo 3.º Modo de hacer Vinos en  
la Ciudad de Beaume, en Borgoña,  
entre sacado de una direccion &e  
Mr. Arnoux. . . . . 82



