

LA VID

Introducción

La vid (*Vitis vinífera*) es planta perenne de hoja caduca. Se tiene constancia de su existencia en Doñana ya por el siglo XVI, apareciendo en el Catastro de Ensenada de 1751 hasta 3200 hectáreas de vid. A finales del siglo XIX la irrupción de la filoxera arrasa con muchas de las cepas existentes de variedades diferentes a la zalema y la listán de Huelva en el Condado de Huelva. El que estas dos variedades de uva aparezcan en la actualidad en gran número en los viñedos onubenses parece responder a la fuerte resistencia de estas variedades frente a la enfermedad. (BESANA, 2010). En la actualidad la zalema supone un 85% de la producción de uva del Condado de Huelva, aunque nuestro estudio se centrado en la zona de Almonte.

La vid es uno de los cultivos que se encuentra hoy en día en claro retroceso. La pérdida total de algunas de las variedades locales y la disminución de viñas en el Entorno de Doñana en los últimos 20 años responde a las directrices marcadas por la Política Agraria Comunitaria. Se estima que desde 1993 la superficie plantada de viñas de los 14 municipios que conforman el Entorno de Doñana estaba próxima a las 7.318 hectáreas, lo que supone un descenso del 50% con respecto a lo que existía hacía diez años. La población de viñas ha seguido descendiendo hasta estabilizarse en el 2003 con una superficie de viñedo de 5311 Ha (FUNDACIÓN DOÑANA 21, 2010).

De entre los factores destacables de esta pérdida tenemos que tener en cuenta el bajo precio de la uva, el ataque hacia el viñedo desde la Unión Europea que ya hemos comentado, el envejecimiento del cultivo y de la población que los cuida, y el

cambio por otros cultivos más rentables (FUNDACIÓN DOÑANA 21, 2010).

En las zonas antes ricas en vides, como Hinojos y Villamanrique, se arranca mucha vid y en su lugar se plantan olivos. Es necesario recordar que por la zona, y respondiendo a una racionalidad campesina, la diversificación estaba a la orden del día, con lo que era común encontrar olivo, vid y trigo o cereal en el mismo predio. Nos cuentan que la asociación de olivo y vid se debía a que las tierras que ambos necesitan son las mismas, tierras poco ricas que suelen no servir para huerta, que por el entorno las denominan albarizas y se caracterizan por ser calizas. Otra razón del policultivo era buscar que produjera más rápido, esto es, se aprovechaba sembrando la vid y el olivo a la vez. La vid produce a los tres o cuatro años de sembrada, el olivo tarda más. Mientras está creciendo el olivo se tiene la uva produciendo, cuando la cepa se pone vieja el olivo está en su apogeo productivo. De este modo no había que esperar sin cosecha los años que necesitara el olivo para ser productivo.

En Almonte también se abandonaron y arrancaron muchos viñedos, aunque hoy es aún posible encontrar grandes extensiones de viñedos en la zona.

El tipo de finca en el que hemos trabajado destina su producción al consumo propio, en su inmensa mayoría, menos en lo que refiere al olivo y la vid, ya que ambas producciones se dedican a la venta. Los que no venden la uva suele deberse a que tienen pocas vides o a que las que tienen son para autoconsumo, que entonces suelen ser vidueñas, que es como denominan en la zona a las uvas para mesa. Lo usual es que estas vides se encuentren sembradas en espaldera o formando pérgolas en los merenderos de las casas. Los que tienen extensiones mayores de vid suelen tener tanto vidueñas como de lagar.

En la actualidad hemos podido encontrar nueve variedades locales de vid, y sólo en la zona de Almonte (aunque había en todo el Entorno de Doñana), de entre un ingente número de variedades que se recuerdan como la beba, eva, san pedro, luisa, montasanlúcar, garría fina, garría basta, montelarena, montelatierra, palomina, corazón de cabrito, moscatel, listán, lairén, rociá, moravia, mollar, corazón de chivo y ojoliebre, teta de vaca, teta de cabra, cardinal, amprieta, montagorda y zalema.

De las que se conservan son **eva, beba, montasanlúcar, rociales cana, teta de vaca, amprieta, montagorda, cardinal** y **zalema**, siendo ésta última la que se encuentra en la zona en mayor número. Las otras variedades locales que hemos

nombrado se encuentran salteadas entre las zalema y, según nos comentan, nunca nadie se ha dedicado por la zona a grandes producciones de otra variedad que no sea zalema. Existen numerosas variedades alóctonas, pero en las huertas y fincas en las que hemos trabajado se encuentran en número también muy inferior en comparación a la zalema. Es por tanto esta vid una de las más resistentes frente a las vides foráneas. Con respecto a las razones del mantenimiento de las otras variedades locales que hemos mencionado, y que más adelante describiremos, son casi siempre sentimentales.

Caracterización

Para la caracterización vamos a distinguir entre las uvas destinadas a vinificación y las destinadas al consumo en mesa, aspectos que hay que tener en cuenta porque en muchos casos son la explicación de su mayor o menor distribución en los predios.

De entre las variedades locales, las que se destinan a mesa suelen ser las más dulces, de piel fina y suave y de poco hueso, así como las más tempranas. Hemos podido encontrar las siguientes.

La **montasanlúcar** nos la describe así uno de los agricultores:

La montasanlúcar no es redonda redonda, es un poquito parecida a la beba, alargadita, pero la beba tiene pintitas pardas en la piel, marroncitas. La montasanlúcar no, la montasanlúcar es blanca. Tampoco es una uva grande, ni grande ni redonda, es un poquito alargadita, y la piel es fina aunque tiene mucho hueso y muy gordo. Esa uva es más dulce que el almíbar. (José Espina, Almonte).

La parra es parecida a la de la Montagorda pero las hojas son más finas que las de esta última. Los racimos tienen forma alargada, alcanzan un peso medio de 200 g y las uvas no aparecen apretadas en él sino que se distribuyen a lo largo, al contrario que en la zalema. El ancho del racimo varía entre los ocho cm y los 11. Y de longitud alcanza hasta los 25 cm, haciéndose de ese modo visible que el racimo es más largo que ancho.



Uva montasanlúcar. Almonte.

El grano es de color entre verde y amarillo, lo que reconocen los agricultores como blanco en contraposición con las de color oscuro. El peso de la baya suele oscilar entre los dos g y los dos g y medio. Algunos agricultores nos comentan que al morderlas crujen y que es característico de la variedad.

Las hojas presentan color verde intenso en el haz y son de tamaño grande, entre los 15 cm y los 17. De ancho pueden tener entre los 14 cm y casi los 16. El limbo de la hoja es pentagonal y posee cinco lóbulos. Posee pigmentación antocianítica en la hoja pero muy débil. Las hojas aserradas, presentan unos dientes considerablemente largos y estrechos.



Vid montasánlúcar. Cepas y racimo. Almonte.

Como es característico de la vid, la montasánlúcar tiene zarcillos, dos, que pueden llegar a un largo de 26 cm.

Aunque es uva de mesa, también es buena para vinificación. Al ser más temprana que la zalema el grado que da al vino es mayor ya que en septiembre es recogida en un estado de madurez muy avanzado. Hace 50 años los vinos de más graduación eran más apreciados que los de baja. En cuanto a las razones de esa búsqueda de graduación alcohólica, nos dicen lo siguiente:

- ¿Los vinos con más graduación son mejores que los que salen con menos?
- *No, no, no tienen por qué. Lo que pasa es que dependiendo de la zona de producción, ésta es una zona que nos hemos dedicado a elaborar vinos, vinos finos o vinos pálidos, o condados pálidos como los denomina el Consejo Regulador. Entonces los vinos tenían que partir de una base de 15° ó 16°. Entonces aquí se buscaba grado alcohólico. Hoy en día para los vinos afrutados no tiene por qué, no queremos esa graduación alcohólica para nada. De hecho muchas viñas de montasánlúcar se han arrancado porque son menos productivas que la zalema. La zalema es una variedad que al ser más productiva y con menos graduación alcohólica es mejor para el vino afrutado, en el sentido de que las características organolépticas son más acordes. (Antonio Soltero, Almonte)*

La **rociales cana** es una uva de carne blanca y piel fina y negra, con racimos y uvas redondas y pequeñas. La longitud del racimo oscila entre 19 y 22 cm, ligeramente más largo que la montasánlúcar. De ancho tiene entre ocho y 10 cm, muy similar a la anterior variedad. El peso del racimo no alcanza los 300 g (280 aprox.) siendo más

pesado que la variedad anterior. La baya puede alcanzar hasta los cinco gramos, siendo una de las más grandes.



Uva rociales cana.
Almonte.

Su sabor es muy suave y es de las que denominan tontonas, porque llegan a ser un poco insípidas. El color, nos explican, es muy parecido al de la uva moravia (que tiene intenso color rojo oscuro), que se usaba para poner en aguardiente y de la que no hemos encontrado ninguna cepa. Otra de las particularidades que resaltan es su precocidad, siendo una de las más tempranas. Las hojas tienen un color característico que se acerca al amarillo con ciertas zonas marrones o bronceadas cuanto más nos acercamos a los bordes. Tiene limbos con cinco lóbulos diferenciados y con bordes aserrados (aunque menos que los que se aprecian en la zalema), ligeramente convados hacia el peciolo. Al igual que en la montasanlúcar los dientes de las hojas son de tamaño medio y pequeños en relación con la longitud y anchura. El tamaño de la hoja es pequeño, con una longitud entre 12 y 14 cm y una anchura de entre 12 y 14 cm también, lo que la hace parecer redonda.



Vid rociales cana. Hoja.
Almonte.

Los sarmientos son pardo-rojizos, al igual que los zarcillos o tizeretas, como llaman los agricultores de la zona a las pequeñas ramitas trepadoras que salen también de los sarmientos.



Vid rociales cana. Cepa. Almonte.

La uva **teta de vaca**, que recibe el nombre por su parecido con dicha parte del animal, es verde y vidueña. Sus racimos suelen ser alargados y no con mucha carga.

Son sueltos y oscilan entre los 15 y los 20 cm de longitud y de nueve a 11 cm de anchura. El peso es bastante mayor que las dos variedades anteriores alcanzando los 435 g. De esta variedad llama la atención la forma elíptica de la baya que llega a pesar hasta nueve gramos, siendo la más grande de las variedades localizadas. El color es verde amarillo con semillas bien desarrolladas.



Vid teta de vaca. Bayas no maduras (izqda.) y uva madura (drcha.). Almonte.

Presenta hojas casi redondas con bordes aserrados. La longitud de de los dientes de sus hojas es media, siendo muy anchos y casi igual que largos. Los limbos poseen siete lóbulos prácticamente indiferenciados. La longitud de la hoja oscila entre los 13 y los 16 cm y el ancho entre los 15 y los 18 cm. Sus varas y pámpanos son verdes al igual que sus zarcillos.



Vid teta de vaca. Ceba y hoja. Almonte.

La **cardinal**¹⁴³ es una uva negra, de fruto más alargado y gordo que la zalema y de racimos mucho menos poblados que los de ésta. Tiene sarmientos verdes, al igual que los zarcillos, que contrastan con el tono rojizo de los peciolos de las hojas. Los limbos son de cinco lóbulos con bordes ligeramente aserrados. Según nos cuentan, no es demasiado buena para mosto porque tiene la piel muy fina y muy pegada a la pulpa, con lo que da mucho residuo a los mismos. Parece ser una variedad de ciclo muy corto pues, según nos dicen, empieza a brotar más tarde que la zalema y sin embargo madura casi dos meses antes.

Todas las demás uvas, a saber, la beba, eva, zalema, Montagorda y Amprieta son uvas destinadas a la vinificación.

La **zalema** es la uva estrella de la zona, la que ocupa más extensión y la que se comercializa en forma de vino. La razón por la que se ha extendido tanto su cultivo es porque fue, junto con la listán¹⁴⁴, las que sobrevivieron en mayor número al ataque de la filoxera. Es muy característica por su intenso color verde-amarillo y la redondez de sus frutos.



Vid zalema. Racimo y bayas no maduras (detalle de su alta productividad). Almonte.

Sus racimos son apretados y grandes, con cierta tendencia al alargamiento, pero suelen cargar más en el centro del racimo, lo que lo hace parecer casi redondo.

¹⁴³ De la uva cardinal no ha sido posible realizar la caracterización morfológica debido a que se confirmó su antigüedad una vez la cepa estaba en latencia.

¹⁴⁴ Variedad local que no ha podido ser caracterizada pero de la que también existen ejemplares en Almonte.

De longitud alcanza hasta los 22 cm, y de anchura la media oscila entre los 14 y los 17 cm. El peso del racimo supera con creces a las anteriores variedades llegando a encontrarlos de hasta 453 g. Sus bayas, de piel muy gruesa y dura¹⁴⁵, son de tamaño mediano llegando a pesar casi cuatro gramos. Su piel es muy gruesa y dura, lo que no la hace buena para la mesa.

Es la más tardía de las cepas, siendo la recolección bien avanzado septiembre, debido a su largo ciclo hasta la maduración. Su sabor no es especialmente dulce, sino más bien suave, parecido al que comentábamos más arriba de la rociales cana. Sus hojas de color amarillo con zonas bronceadas, tienen cinco lóbulos diferenciados y bordes muy dentados. Son hojas bastas, rugosas que carecen de coloración antocianítica en los nervios de las hojas. De ancho oscilan entre los casi 14 cm hasta los 16, y de largo también desde casi 14 hasta los 16 cm, lo que la hace parecer de forma redondeada sino fuera porque algunas de sus hojas presentan los lóbulos bien diferenciados. Los sarmientos y zarcillos, de los que podemos encontrar de tres a más en cada tramo del sarmiento, son de color marrón rojizo en su fase adulta.



Vid zalema. Hoja y zarcillo. Almonte.

Es muy productiva, cosa que este agricultor nos hace ver de manera jocosa:

Como su propio nombre indica, zalema, porque “zale¹⁴⁶ más”. (José Espina, Almonte)

¹⁴⁵ Este tipo de piel en la zalema es una de las razones que hacen que no sea apreciada para consumo en mesa.

¹⁴⁶ En el Entorno de Doñana se suele cecear con lo que dicen “zale” en lugar de sale.



Cepas de vid
zalema. Almonte.

En la siguiente cita, otro de los mantenedores nos explica otras características de la cepa zalema:

La variedad zalema es una variedad muy productiva, una variedad que incluso dependiendo del tipo de yema en un sarmiento... no sé si conoces que los sarmientos tienen unas bases de yemas justo pegadas al tronco que las llaman yemas basales. Normalmente la mayoría de las cepas no son productivas, no tienen uvas, echan un brote, pero no tienen uvas. Luego tenemos las yemas de la corona que están un poquito más encima que esas. Algunas sí son productivas. Y luego las distintas yemas del sarmiento. Aquí se intenta dejar sobre dos yemas por encima del pulgar. Pero las de la zalema son productivas las basales, incluso algunas yemas muertas o dormidas que estén por el centro de la cepa, también son capaces de dar uvas. (Antonio Soltero, Almonte).

La **beba** es una uva blanca (verde amarilla) con pecas marrones, con forma redondeada y de piel no demasiado basta pero no tan fina como las vidueñas. Es importante resaltar las pecas marrones que se esparcen por la uva ya que es uno de los rasgos distintivos que los agricultores destacan para diferenciar la variedad beba de la eva. En agronomía no existe tal distinción, pero nosotros hemos comprobado tras las entrevistas con los propios cuidadores, así como tras el examen de caracterización morfológica, que se trata de dos variedades diferentes como veremos en el apartado de la eva.



Uva beva (izqda.) y eva (drcha.). Almonte.

El tamaño del racimo es pequeño y puede llegar a una longitud aproximada de 17 cm. De ancho tiene unos siete cm de media, llegando a tener un peso de casi 171 g por racimo. La baya es pequeña y suele tener un diámetro entre 16 y 18 mm. Es ligeramente alargada y su peso oscila entre los tres gramos y los casi cuatro. Tiene varios huesos pero de calibre más pequeño que aquel del que nos daban cuenta en la montasanlúcar.



Uva beba (izqda.) y montasanlúcar (drcha.). Almonte.

Las hojas tienen cinco lóbulos fuertemente superpuestos, con lo que la hoja

presenta forma casi redonda allí donde los lóbulos no se encuentran muy separados. Las hojas son aserradas, de color verde y bronceadas hacia los bordes. Su tamaño es medio, con una longitud entre los 13 cm hasta los casi 16, y de anchura de los casi 13 hasta los 15 cm. Los sarmientos son de color marrón rojizo. Poseen zarcillos, hasta dos que son de tamaño medio, entre 19 y 21 cm y de color rojizo.



Vid beba. Hojas. Almonte.

La **eva** es bastante parecida a la uva beba anteriormente descrita, tanto que incluso uno de los mantenedores¹⁴⁷ no describía diferencias, aunque hemos constatado que el resto de agricultores sí las describen como dos variedades distintas. El tamaño es bastante mayor que el de la beba, entre 21 y 22 mm de diámetro y llega a pesar cada baya hasta 7 gramo. Su color es verde amarillo, pero no posee las pequeñas motitas marrones en la piel. La forma entra en la categoría de “tronco ovoide”.

El racimo es también mayor con 22 cm de longitud y 10 cm anchura, lo que se traduce en un peso bastante superior a la anterior variedad con sus 472 g de media.

Sus hojas tienen más de siete lóbulos, otra diferencia con la variedad anterior que sólo tenía cinco, y tienden a rizarse ligeramente hacia adentro, lo que hace que parezcan redondas. Los sarmientos son marrones al igual que los zarcillos, aunque las partes más jóvenes, situadas en el ápice del ramo, aún presentan el color verde.

¹⁴⁷ El agricultor que no advertía la diferencia es a su vez enólogo, con lo que su descripción de las variedades viene mediada por los textos de agronomía.



Cepa de vid eva. Almonte.

La **montagorda** es una uva verde amarilla parecida a la eva y la beva. Su racimo es alargado y de uvas desiguales, pequeñas y grandes en el mismo. La longitud media que alcanzan los racimos oscila entre los 19 y 21 cm. De ancho alcanzan los ocho con cinco centímetros y el peso puede llegar a ser hasta de 427 g. La baya es de tamaño mediano, al igual que el racimo y su diámetro va desde los 18 a los 19 mm, mientras que el peso va desde los cuatro hasta los casi cinco gramos. Es la uva con la pulpa más blanda de todas las que hemos encontrado.

Las hojas, de color verde, tienen una forma muy característica, como de estrella con más de siete lóbulos. Los bordes son muy aserrados y los lóbulos perfectamente diferenciados. Su tamaño se considera pequeño, con una longitud entre casi diez y 12 cm y una anchura de 14 hasta casi 16 cm.



Uva Montagorda. Almonte.

Presenta los sarmientos marrones, llegando a tonos más intensos sus zarcillos de los que podemos encontrar hasta dos, que no son demasiado largos (entre 14 y 16 cm).



Vid Montagorda. Hojas y sarmiento. Almonte.

La **amprieta** es una uva negra, oscilando el color de la baya en el mismo racimo desde el rojo oscuro hasta el rosa. Es redonda, aunque no tanto como la zalema. La uva de tamaño pequeño tiene un diámetro de 18 mm, y un peso entre tres y cuatro gramos. El color de la epidermis es rosa. No ocurre como en la rociales cana que la piel era oscura pero la pulpa era verde. La textura de la pulpa es dura, algo que la diferencia de las variedades anteriores que, exceptuando la Montagorda, era todas

suculentas.



Vid amprieta. Racimo.
Almonte.

Tiene racimos irregulares en los que podemos encontrar uvas de muchos tamaños. Por lo general son alargados y muy poblados y la longitud que alcanzan puede llegar a los 17 cm y de ancho hasta los ocho centímetros y medio. Su peso es bastante menor que las últimas variedades que hemos estado viendo con sólo 260 g.



Vid amprieta. Cepa y zarcillo. Almonte.

Los sarmientos son verdes mientras que los zarcillos tienen un color de óxido muy intenso, con número entre tres y más. Las hojas verdes tienen siete lóbulos y son de tamaño medio, de longitud entre los 15 cm y los 17, y de anchura similar, lo que la hace aparecer como hoja redonda, que a pesar de tener más de cinco lóbulos recuerda a la hoja de la zalema, ya que éstos no se encuentran fuertemente diferenciados.

En los mismos racimos de cada variedad pueden verse uvas más o menos tostadas o más o menos negras en función del lugar que ocupen en éstos y de cómo el sol les incide directamente. El efecto del sol en las uvas blancas hace que éstas se vuelvan tostadas, y en las negras el color se hace mucho más intenso, llegando a parecer negro en algunas variedades como la cardinal o la amprieta. Las uvas que se sitúan bajo otras o que dan a la parte interna del pie suelen ser de color más suave.

En cuanto a la asociación, además de la que hemos visto más arriba con el olivo, todas estas vides aparecen diseminadas en los predios y rodeadas por la zalema, pero no sólo ocurre entre pies de vid, sino que también hemos encontrado una asociación común entre la vid y el haba, pudiendo verse matas de habas en los bordes o entre los líneas de las cepas. Explican los agricultores que prefieren sembrar las habas entre la vid porque el ciclo del haba es muy largo y entorpece a otras hortícolas de verano ya que aún en abril y mayo están en producción.

Es aún común ver hoy, y gracias a las marcas tan grandes entre líneas de cepa, sembrados algunos melones o sandías. También nos cuentan que antes se solían sembrar patatas en estas calles. Los frutales como perales, naranjos y azofaifos, entre otros, también son comunes en los campos de vid.



Policultivo de damascos, vid zalema, manzanos locales y almendros. Almonte.

Ecología

Las cepas más tempranas son la montasanlúcar y la beba. Luego están la cardinal (de últimos de junio a primeros de julio) y con ésta la Montagorda, la rociales cana, amprieta, teta de vaca y eva. La más tardía es la zalema, aunque como hemos ido viendo, al ser la más abundante de todas, las demás cepas se recogen a finales de septiembre con ella. Casi todas las variedades comienzan a tener la flor a la vez. Lo que las hace más tempranas o más tardías es el tiempo en que las uvas maduran, que está estrechamente relacionado con las horas de insolación que cada variedad necesita.

Por lo que nos comentan, parece que las uvas de ciclo corto, es decir las que maduran pronto, no se dan bien en esta zona debido al excesivo número de horas de insolación. En este aspecto la zalema es la mejor adaptada, además de ser la más numerosa y por ello, el agricultor, en la búsqueda de ahorro de esfuerzo, trata todas las cepas por igual, asemejándolas a las zalemas, aunque los ciclos de maduración sean diferentes.

Aquí las variedades de ciclo corto, variedades que maduran muy rápido, a últimos de junio ya las tenemos maduras o sobremaduras, en cambio la variedad zalema es una variedad muy bien adaptada aquí en esta zona en este aspecto. Es una variedad que aunque brote muy pronto, debido a las horas de insolación y a las temperaturas, brota pero con una maduración muy larga. (Antonio Soltero, Almonte).

A partir de aquí no se harán especificaciones sobre variedades porque a todas se les da el mismo cuidado que a la mayoritaria, la zalema, porque, como ellos nos explican, el escaso número y situación deslocalizada en la viña haría muy costoso dedicarse a cada variedad por separado. Años atrás, la tenencia de distintas variedades de vid suponía un seguro frente a los avatares del clima y el mercado e incluso para tener la despensa llena más tiempo con los productos del campo, así como hacía posible también espaciar la recolección. En la actualidad este tipo de gestión de la vid se ve más como gasto que como beneficio y es por eso que se deja toda la uva para recogerla junto con la más tardía, la zalema. Son escasos los agricultores que recogen algún racimo para comerlo en casa, casi todo se lleva al lagar.

En cuanto a los procesos fenológicos de la vid, los primeros brotes que salen de

los pulgares¹⁴⁸ aparecen en las cepas más o menos en febrero. Van creciendo hasta que dan lugar a las varas en las que habrán de aparecer las flores en abril o mayo. Las flores, a las que llaman en la zona *gurubines*, no tienen pétalos, son pequeñas bolitas verde limón que se reparten a lo largo en la parte apical del tallo. Esto es lo que dará lugar al racimo, con lo que de cada flor aparecerá una baya o uva (REYNIER; 2002). Como vimos más arriba, dependiendo de la variedad, el racimo estará listo para recoger desde junio hasta septiembre u octubre.

Aunque se distingue entre uva de mesa y de vino, la realidad es que todas las de mesa son también válidas para vino, por eso las uvas de mesa que no se van a consumir se dejan en las cepas y se recogen cuando la zalema. Lo normal es que, al ser las vidueñas más tempranas, las uvas estén muy pasadas, casi secas. Al ser todos los de la zona vinos blancos y de baja graduación, los vinos que se hacen en Almonte de zalema, por lo general, suelen ir mezclados con otras variedades de uvas, tanto de vidueñas como de las otras variedades para vinificación, lo que ocurre es que esas variedades aparecen en muy pequeño número, aproximadamente por cada 50 pies de zalema podemos encontrar de dos a cuatro de las demás variedades. Las únicas uvas que no se permite que se mezclen son las negras, ya que tintan el vino, aunque existe una excepción con la rociales cana, ya que su piel es negra pero no así su carne, que es lo que se aprovecha con el vino.

La vid en la zona es toda en secano y la poda es en vaso¹⁴⁹ o redonda, como veremos más adelante. Las cepas de las que hablamos pueden llegar a 60 años según nos cuentan los agricultores. Se disponen en líneas y la separación una de otra puede ser de la manera que vemos en la siguiente cita:

- ¿A cuánta distancia pones la cepa?
- *Normalmente dos metros en cuadro, nosotros decíamos nueve cuartas, pero nueve cuartas es un decir porque yo tengo una cuarta muy grande y hay otros que la tienen más grande que yo y otros la tienen más chica. Nueve cuartas «¿a cuánto has puesto la viña?, a nueve cuartas» y no era la misma. Normalmente casi dos metros en cuadro.* (José Espina, Almonte).

La altura que pueden llegar a tener estas cepas puede ser de 50 cm el pie, sin

¹⁴⁸ Los pulgares son la madera vieja de la cepa a partir de la cual saldrán los sarmientos nuevos del año. Es decir, es lo que queda tras la poda en la vid.

¹⁴⁹ Tipo de poda en la que la cepa queda redonda.

contar los sarmientos, y cuando está en verde puede alcanzar un metro de diámetro por uno de alto aproximadamente, siendo la producción de 1000 pies de zalema de 4000 a 6000 kilos.

Las partes que podemos distinguir en una cepa son las raíces, la madera vieja, las varas, que son las ramas que salen de la madre, los pámpanos, que son los brotes perpendiculares a las varas y por último los zarcillos, que son unas pequeñas ramitas trepadoras que salen también de las varas. De los pámpanos suelen nacer también perpendiculares a ellos lo que se denominan nietos (REYNIER, 2002).

De las yemas que pueden aparecer en la madera vieja salen brotes conocidos como chupones, brotes poco productivos que es bueno quitarlos para dar beneficio a las varas.

El brote leñoso que queda todos los años y del que sale la vara se denomina pulgar como ya hemos visto más arriba, y los pámpanos que están lignificados pasan a llamarse sarmientos.

El ciclo de la planta comienza en marzo con lo que se conoce como desborre. En primavera las yemas comienzan a hincharse y las escamas protectoras que las cubren se abren y dan lugar a la borra, que es la yema sin protección. Esta es la primera manifestación del crecimiento (REYNIER, 2002). Las primeras yemas que suelen desborrar son las punteras y esto hace que las que quedan más abajo tarden más en salir, por eso los agricultores las castran y dejan sólo dos punteras de cada pulgar.

Una vez que hemos visto de forma rápida la primera parte del ciclo vital de la vid, pasamos al último, que se denomina agostamiento. Este fenómeno ocurre cuando los racimos maduran. Entonces los pámpanos pasan de color verde a uno más oscuro dando signos de lignificación y creándose una corteza que habrá de cubrirlos en el invierno. Los pámpanos se hacen más duros, impregnándose de lignina y acumulando sustancias de reserva como el almidón. Del agostamiento depende la resistencia a las heladas del invierno, así como el vigor de los pámpanos en la primavera siguiente. Es lo que asegura por tanto la perennidad de la planta. Para que la vid pueda pasar el invierno necesita tener un buen agostamiento, esto es, necesita una buena provisión de azúcares. Estos azúcares están en las hojas, por lo que es necesario que estén con hojas el mayor tiempo posible. La caída total de las hojas anuncia el final del

agostamiento y el principio del reposo vegetativo. (REYNIER, 2002)

Muchas veces ocurre que cuando ya se ha recogido la uva y aún están las hojas adultas, aunque empezando a caer, comienzan a aparecer brotes nuevos que señalan una alta actividad en la planta. Esto lo llaman los agricultores la *otoñá*, que suele ocurrir casi todos los años y que coincide con lo que llamamos “el veranillo del membrillo” o “de San Miguel”, los últimos días del verano en que el sol parece no querer marcharse. Con la subida de las temperaturas y la humedad propia de la zona y la época (suelen ser las primeras lluvias en septiembre-octubre), las plantas creen estar de nuevo en la primavera y enseñan sus mejores galas vistiéndose de verdes brillantes.

Mira, ¿estás viendo la viña cómo tiene toda la parrá ya caída? ¿Y ves eso que viene ahora todo con hojas nuevas? Pues eso es la otoñá, eso también le pasa al olivo. Eso es malo porque es que gasta mucha energía en crecer para nada porque en dos semanas se mueren por los primeros fríos. Eso le quita fuerza para el año que viene. (José Espina, Almonte).

Corte de la tierra

En cuanto a los mejores terrenos para la vid, sus mantenedores explican que las viñas casi pueden aparecer en todo tipo de suelos, no son demasiado exigentes, por eso las encontramos en los albarizos o los arenosos, pero, como nos comentan en las siguientes citas, “en mejores suelos, mejores viñas”:

Los mejores terrenos para el viñedo... la variedad zalema está muy bien adaptada a esta zona, se desarrolla aquí en todo tipo de suelo. Si la ponemos en suelo arcilloso se desarrolla maravillosamente, si son suelos muy calcáreos o albarizos se desarrolla también fenomenal, en suelos muy arenosos frescos se desarrolla también muy bien. En todo tipo de suelos, la vid no es una planta que necesite suelos muy exigentes, pero con todo y con eso cuanto de mejor calidad sea el suelo, un suelo arcillo-húmico con una pequeña cantidad de cal sería fenomenal. Aquí suelos de esos hay pocos, en esta zona del Condado hay más suelos arenosos, suelos..., y está, ya te digo, está muy bien adaptada a todo tipo de..., aquí en esta zona esa variedad concretamente muy bien adaptada a ese tipo de suelo. (Antonio Soltero, Almonte).

También nos habla otro agricultor de las tierras *lojas* que, recordemos, son aquellas en las que la superficie es arenosa pero que al ahondar llegamos a tierra con nutrientes, a tierra negra.

En cuanto a las labores para la siembra, la tierra para poner una cepa nueva se suele arar por agosto, como vemos en la siguiente cita:

- ¿Y eso cuándo se prepara la tierra para plantar?
- *Por ejemplo, se ha fondeado con un tractor de fondeo [el tractor ahonda hasta 50 cm], en agosto, cuando llegan ahora las primeras aguas [que suele ser en septiembre]. Un poco antes de marquillearla¹⁵⁰ se coge un tractor con unas gradas¹⁵¹ y se deja llano y ya está, ya está para marquillearlo. Bueno, antes de marquillearlo se hacen unas hoyas y se pone el estiércol. En esas hoyas ponemos el palo de ripario y se entierra casi todo. (José Espina, Almonte).*

Los riparios o agrios los encontramos esparcidos por todo el campo, suelen salir de las mismas raíces de las cepas. Son vides bravías y rastreras que de fruto dan unas bolitas pequeñas que son amargas, no se comen. La estaca de ripario queda enterrada hasta la primavera siguiente, en que se le van dando dos o tres labores para que la tierra se humedezca, y entonces la llaman *barbúo*. La estaca ya no es lisa como cuando la clavamos sino que presenta nudos de los que habrán de salir las yemas, siendo lo normal dejar cuatro o cinco nudos fuera de la tierra. A partir de ese año el ripario, ahora ya *barbúo*, puede ser injertado. Los injertos en la vid no se ven cuando son por acodo porque quedan enterrados, ya que luego se hace un montículo que tapa al agrio dejando sólo ver la futura madre que ya es dulce.

A partir de que el *barbúo* ya comienza a crecer empiezan las podas de formación que trataremos más adelante. Ahora vamos a tratar sobre los cuidados que se le dan a la tierra de una viña con cepas adultas. Se le dan al menos dos labores, una en invierno, en que se vuelve la tierra, y otra en verano, en que se mueve la tierra un poco pero no se voltea. A la labor de verano se le llama dar una bina.

- *Cuando ya se poda en el mes de febrero se vuelve la tierra, en febrero sí se ara. Si se quiere se le echa abono o estiércol, aunque ahora ya no se acostumbra, muy poca gente echa estiércol pero... vamos que se labra, se le echa su abono y... eso es, y se vuelve la tierra. Y cuando pasa otro poco de tiempo se le vuelve otra vez a volver la tierra.*
- ¿Otra labor en el mismo invierno?
- *Exactamente, otra labor antes de la primavera para que cuando llegue tenga fuerza la planta. (José Espina, Almonte).*

Las labores las suelen hacer con bestias porque las viñas, al ser muchas de ellas

¹⁵⁰ Marquillar refiere a marcar las distancias a las que habrá de ir cada pie en la tierra, este término ya lo hemos explicado en otros cultivos como el del tomate, sandía, melón, etc.

¹⁵¹ El mismo agricultor nos explica que al fondear se saca mucho terrón, muchos trozos grandes de tierra que dificulta la labor del marquilleo que consiste en mediante cuerdas alinear las cepas.

antiguas, no guardan la distancia necesaria para que pase un tractor sin dañarlas. Uno de los agricultores nos comentaba que para el próximo año no iba a poder hacer la labor con bestia, por lo que tendría que arrancar algunas viñas para que pudiera pasar el tractor. El marco de plantación suele ser de dos metros por dos, en líneo y sin caballones.

El arado que se le hace a la viña se realiza unas veces del derecho y otras del revés, esto es lo que se conoce en Hinojos como *machear*. Con la primera labor, al labrar se echa la tierra hacia el troncón, dejándolo protegido para el invierno. Con la segunda labor se retira la tierra del troncón, dejándolo libre para el verano.

El laboreo no sólo se realiza para mover la tierra y que salga el agua hacia arriba, también se realiza para quitar las malezas que puedan competir por el agua con la vid, así como para que la tierra quede suelta y las raíces puedan expandirse más fácilmente:

- Y ahora para quitar las malas hierbas ¿se labra la viña?
- *Hoy en día como hay herbicidas, pues se usan los herbicidas, ya no hay que entrar al laboreo hasta que no llega la hora de la poda. Porque antes no había herbicidas y las viñas se llenaban de verde, de yerba, pero había mucho ganado y el ganado era el que se encargaba de quitar las yerbas, pero hoy en día, al no haber ganado, pues se utiliza herbicidas, la tierra queda muy limpia y luego vas podando tranquilamente. Una vez que ya has podado pues empiezas el laboreo con su abonado, si tienes que abonar. (Antonio Soltero, Almonte).*

Estercolado y abonado

En la actualidad, debido al coste del estiércol, la mayoría de los agricultores lo que suele hacer es abonar. Además, el abonado se hace de modo más sencillo ya que no necesitan incorporarlo a la tierra sino que va sobre la tierra. Algunos también usan en la viña el abono foliar.

- *Con el cultivador tiro el abono, lo mismo en la viña que en el olivo.*
- *¿En qué tiempo se lo echas?*
- *Normalmente en abril, en marzo y abril, cuando empieza a salir hoja a la viña.*
- *¿Y ya no se le echa más en todo el año?*
- *Ya después si quieres echar puedes echar el abono foliar. (Juan María Acosta, Almonte).*

El abono foliar se lo pueden echar un par de veces desde que la cepa está verde, pero no es recomendable echarlo cuando está en flor porque aborta la flor. Según explican, cuando los árboles están en flor no deben recibir abono porque al

tener más alimento tira la flor para seguir creciendo el verde. Es por eso que la fuerza hay que dársela o antes de que salgan las hojas o cuando ya está el fruto, para que engorde lo que nosotros queremos y no el tronco. La fruta parece mejorar bastante tras echar el abono foliar. Suelen hacerlo con mochila si tienen pocas viñas, o con tractor si el número excede de las posibilidades del agricultor, ya que es una labor que suele hacerse sólo, no se contrata a nadie para que abone o sulfate la viña.

Hasta los años 70 sí se contrataban cuadrillas para sulfatar que estaban compuestas por mujeres y hombres. Las mujeres eran las encargadas de llevar en cántaros el agua con el sulfato cúprico disuelto que los hombres metían en las mochilas de cobre que llevaban en la espalda.

Sí, porque primeramente que entonces no se usaba tanto lo de ir las mujeres al campo, nada más que para el sulfato. Con unos cántaros aquí en el cuadril, así, se ponían el cántaro aquí en el cuadril y a lo mejor estaba un hombre sulfatando ahí y el pozo estaba aquí y cuando terminaba la máquina decía «¡caldol!» e iba la mujer con el caldito ahí.
(José Espina, Almonte)

También hemos podido observar que uno de los agricultores ha ideado un sistema para azufrar con el mulo. En este invento las bombonas con el sulfato cúprico van a modo de alforjas sobre el mulo, con lo que el agricultor no tiene que llevarlo sobre su espalda con la mochila y al tener estas bombonas más capacidad no tiene que estar rellenándolas constantemente.



Sulfatadora adecuada a la bestia. Almonte.

Otra práctica que parecía estar extendida era la que nos cuentan en la siguiente cita:

Antiguamente para alimentar a la viña antes de que le salieran las hojas, por octubre o así y después de recoger la uva, se hacían unos agujeros, gracias a que la tierra estaba mojada, entre cepa y cepa, una hoyo y ahí le echábamos un viaje de estiércol y lo enterrábamos otra vez. Pero haciendo el hueco siempre cortabas raíces y de la raíz esa que tú cortabas hacía una maceta de estambres¹⁵². Al otro año tenías un montón de estambres allí. (Juan María Acosta, Almonte).

Nos explica que ya casi no se hace que, como hemos visto en otros capítulos, el estiércol ha subido mucho de precio porque ya casi no hay bestias y que para extenderlo, integrarlo y hacer las hoyas, etc., hace falta mucha mano de obra que ahora es muy cara, por eso la gente no se complica y pone abono. A pesar de ello, uno de los agricultores con los que hemos trabajado sigue estercolando al modo en que se hacía antes.

En Hinojos nos cuentan cómo se solía estercolar cuando se ponían palos nuevos de cepa:

¹⁵² Como vimos, llaman estambres a las pequeñas raicillas que salen cubriendo las raíces principales. Éstas, nos comentan, son las que realmente toman los nutrientes ya que las grandes raíces sirven más de sujeción que de vía de alimento.

- Aquí se echaba antiguamente, hoy no existe, el estiércol de vaca, de gallina, de cabra, todo arrebujaado. Se hacían montones de estiércol todo, se movía y en cada palo de cepa se echaban tres almorzás [ambuezas¹⁵³] de estiércol, con las manos, tres. Y ahora se ponía el palo [el esqueje de agrio], y se ponían unas viñas que daba miedo.

- ¿En que época se echaba el estiércol?

- En enero, a la par que se plantaba. Conforme se plantaba se iba echando el estiércol. Eso sólo a las nueva, a las que se iban a plantar, a las viejas se le echaba también un poquito de abono, se tiraba abono para que no le cayera a la hoja y eso, pues te arrimas y vas por la calle y tiras un poco de abono por la calle. (Fernando Díaz, Hinojos).

Siembra y trasplante

De todas las variedades de huerta, sementera y frutal es quizás la vid la que exija los cuidados más complejos. Empezando por la reproducción ésta se hace por acodo, estaca o injerto. El primero se realiza dejando posar una vara sin cortar de la cepa en el suelo donde se entierra, y cuando comienza a echar las raíces ya puede cortar para formar una nueva cepa. A partir de los cuatro años ya puede ser separada de la madre de la que fue vara. Esta forma de propagación da lugar a cepas dulces, que son menos fuertes que las injertadas en agrio y pueden ser atacadas por la filoxera.

La siembra por estacas se hace tras la poda, desde diciembre hasta febrero, y da lugar también a cepa dulce. Se cortan las varas elegidas por sus yemas y se entierran para que estén húmedas, hasta que llegando febrero se desentierran y se plantan en lugar definitivo dejando asomar sólo dos de las yemas.

El injerto que se realiza para la propagación puede ser de yema o de puya y suele hacerse en pie agrio. La puya no se pone en cáscara, tiene que hacerse un corte en el brazo de la cepa a injertar perpendicular a la misma. Después se hace una raja al tronco justo por la mitad y con el largo de la puya que vayamos a injertar. A su vez se hacen dos cortes en bisel de la puya a injertar de modo que quede el corazón blanco de la madera visible por ambos lados¹⁵⁴. Esto es lo que hace agarrar el injerto, pues el corazón, la cáscara, no tiene agarre. Una vez que tenemos las dos partes listas, patrón y vástago, se procede a introducir el vástago en el corte de la madre. Como esto se

¹⁵³ DRAE: Porción de cosa suelta que cabe en ambas manos juntas y puestas en forma cóncava.

¹⁵⁴ Algunos sólo cortan en bisel uno de los dos lados de la puya dejando el otro con la cáscara, pero parece que da mejor resultado en el que se corta por los dos lados.

hace a presión es bueno haber atado alrededor del corte una cuerda para que el tronco no raje. Cuando el palo ya está bien ajustado se suele poner barro encima para que no se seque el injerto. Este tipo de injerto se hace en primavera, y suele realizarse en las plantas ya más viejas, en las nuevas se suele hacer sólo el de yema.

Para el injerto en yema se elige la yema a injertar y la vara en la que hacerlo, se corta la piel de esta última hasta llegar al corazón (como le dicen los agricultores) de la vid o médula. El corte tiene que tener el mismo largo que la yema, alcanzando el corazón del tronco sin llegar a quitar la madera que sobra¹⁵⁵, ya que eso será lo que apriete contra la carne a la yema. Se procede entonces a insertar la yema dejándola resbalar como un plumier y encajándola en el corte. Al cortar la yema, en forma de V, tenemos que traer con ella también parte del corazón del tronco, que es visible ya que el centro del tronco toma color marrón, diferenciándose de lo que lo rodea que es blanco, ya que es ahí donde se encuentra la savia.



Yema de vid zalema. Almonte.

Algunos agricultores pasan la yema por su lengua porque dicen que con la saliva la yema pega más. Una vez está la yema dentro se ata, asegurándola una juncia o esparto. Ponen énfasis en que tiene que ser de fibra natural para que vaya cediendo mientras la yema crece ya que si se pone una de plástico termina por ahorcar la yema y muere¹⁵⁶. Este tipo de injerto, cuando se hace en el barbúo, se pone a la altura del suelo, para que la madre que se convertirá en el futuro sea desde el suelo dulce.

¹⁵⁵ El efecto visual es parecido a las pinzas de tender la ropa.

¹⁵⁶ Si no hay más remedio que poner una cuerda de plástico es necesario aflojarla cada semana para que no dé al traste con el injerto.

- ¿Cuándo se hace el injerto en yema?
- *Normalmente en agosto, con la segunda savia, o bien en primavera, pero la gente lo prefiere hacer en agosto.* (Antonio Soltero, Almonte).

Las yemas para injertar han de ser usadas en el momento del injerto, es decir, no se pueden guardar de un día a otro porque se secan y mueren. Los injertos con púa sí pueden ser conservados de un día para otro. El método es enterrarlos para que mantengan la humedad hasta que vayan a ser injertados.

En la siguiente cita nos explican por qué el de puya o espiga se hace en primavera y el de yema en agosto:

- A la hora de plantar la viña hay dos tipos de injertos según el momento en el que se hagan; hay injertos de primavera e injerto de verano, que se hace aquí. Aquí las viñas nuevas se injertan en verano, una plantación nueva en verano. A las plantaciones viejas como ésta se le hace injerto de primavera. Entonces, en primavera lo que metemos es lo que decimos aquí es una espiga. El injerto de verano se hace a una yema nada más porque una yema sola da mucha más fuerza que lo que es la espiga. Las yemas no se pueden o deben poner en primavera porque aún están muy verdes y se secan pero ya en agosto, por ejemplo, cuando la planta está más agostada, la yema más hecha, ya está mucho más dura.

- ¿Tiene que estar agostada?

- Sí, la planta en primavera está muy verde, ya en agosto la planta está toda más hecha, más dura, esto es demasiado tierno, esto prácticamente al ser tan verde donde quieras que la pongas esto se seca, si embargo en la otra forma casa mucho mejor. (Antonio Soltero, Almonte).

Tanto con un método como con otro necesitan de tres a cuatro años para que la cepa sea productiva.

Por norma general la reproducción no se realiza por semilla, es siempre por injerto.

Poda

Primer año de formación

La poda de formación comienza tras el injerto en yema del barbúo que, recordémoslo, es el palo de agrio que plantamos hace un año y del cual dejamos fuera de la tierra cuatro ó cinco nudos. El injerto se hace en agosto y a la vez que se hace se coloca un palo al que llaman *rodrigón* que habrá de ser el futuro tutor que sujete la vara que saldrá de la yema la primavera siguiente.

Los cuidados y la poda de formación que debe recibir el barbúo tienen como objetivo convertirlo en una cepa. En esta fase al palo injertado lo llaman brote. De los pies que se ponen para injertar, casi todos son de patrón americano (*Vitis riparia*), traídos tras el brote de filoxera (finales del siglo XVIII principios del XIX) que mató casi todos los pies de agrio europeos. Ya los patrones americanos pueden ser autóctonos y nacen silvestres en el campo de las raíces de otras cepas.

Por norma general la poda de formación se realiza a lo largo de cuatro años sin contar el año en el que se sembró el agrio.



Cepa con menos de un año con rodrigón. Almonte.

Segundo año de formación

En febrero del segundo año la vara pasa de llamarse brote a *parihuela*. A partir del injerto se destapan las yemas y se procede a hacer lo que nos cuentan:

Se injerta en el agrio y se le pone el esparto como yo te he dicho. Se entierra y en febrero se descubre la que está buena. Se le pasa el dedito por aquí [por encima de la yema desde la base empujando levemente

hacia arriba] y si salta¹⁵⁷ está malo, no se corta, se deja ahí. Que está buena, pues se deja salir, se corta y se le deja la yemita así en el ripario, se clava el rodrigón y ya está. (José Espina, Almonte).

Si la yema ha agarrado, tras la comprobación, se corta el agrio por encima de aquélla unos dos dedos, a este corte se le llama *desgance*. Lo que se busca es que el agrio ya le dé fuerza sólo a la yema dulce. Luego se pone el rodrigón, que suele ser un palo largo de pino o caña con un extremo punzante para que atraviese bien la tierra. Nos comentan que son mejores los rodrigones de pino porque duran más que la caña, por ejemplo, ya que ésta al estar casi un año en la tierra se pudre y se puede romper. El rodrigón, cuando la yema aún no ha brotado, hace las veces de señal para saber dónde hay cepa, ya que queda casi enterrada en la hoya.

Ya en marzo o abril empieza a verse el pulgar y la labor entonces es ir atando la vara que sale de la yema al rodrigón, para que no se desgaje el injerto. Los agricultores aconsejan que las podas que se le den para formar la cepa deben hacerse para alejar los palos del desgance, ya que es el punto que está más cerca del primer injerto y por eso es más vulnerable al desgaje.

En noviembre del segundo año la vara que ha salido de la yema injertada ya está dura. Entonces ahora se corta por la mitad¹⁵⁸ para que no se caiga, y ya se le arranca el rodrigón. (José Espina, Almonte).

Lo normal es que a la vara, sobre todo tras el corte, le queden muchas yemas nuevas que los agricultores castran porque lo que se busca es que la cepa vaya a tener una forma determinada y que no gaste energía en ramas que luego no van a servir. Usualmente se dejan dos yemas, las punteras¹⁵⁹, y para ello es necesario quitar todas las que estén por debajo. Es importante ya que, si no, a estas punteras no les llega fuerza suficiente.

En primavera la cepa comenzará entonces a producir hojas y ramas, e incluso

¹⁵⁷ Si la yema salta, se desprende es que no ha cogido.

¹⁵⁸ La vara que ha crecido hasta medir alrededor de metro y medio se corta por la mitad porque al ser tan larga puede romperse por el injerto.

¹⁵⁹ Las punteras son las que van a dar uva seguro ya que, como nos comentaba otro agricultor, aunque en la zalema no se dé así, en las demás cepas las yemas basales son sólo de madera y hoja, las medias pueden ser de uva, hoja o madera y las punteras de uva. En la zalema se hace para dar beneficio a los racimos de la punta para que sean mayores, no es necesario dejar más yemas porque como hemos visto son cepas muy productivas.

puede dar su primer racimo. Estas hojas y ramas se denominan pámpanos (los brotes verdes de la cepa), nietos (brotes que salen de los pámpanos) y zarcillos¹⁶⁰. En diciembre se le hace la primera poda, dejando las varas que vayan a ir formando el armazón. En este momento cuenta con dos brazos (una viña adulta suele tener de tres a cinco). Las varas que parten de estos dos brazos principales son cortadas dejando en cada una de ellas dos yemas. Esto se hace así para asegurar que al menos una sobreviva. Tras la poda se le pone de nuevo el rodrigón, ya que volverá a haber peligro de desgaje.

Tercer año

La vara de tres años la conocen en la zona por *cabezuela*. En diciembre se vuelve a podar haciendo lo mismo que en el año anterior¹⁶¹. No obstante hemos encontrado un hecho curioso y es que uno de los agricultores diferencia entre palos macho y palos hembra, aunque los demás mantenedores no distinguen esta peculiaridad de las varas. Para este agricultor, la importancia de la diferencia estriba en que en la poda de formación siempre se busca que la cepa abra, por lo que para ello necesitamos dejar palos hembra. Éstos se caracterizan porque tienen las yemas opuestas dos a dos, en cambio los machos tienen yemas alternas. Las hembras se dice que abren la cepa porque crecen hacia los dos lados a la vez, las dos yemas, en cambio los machos sólo lo hacen hacia uno, que suele ser hacia arriba.

El agricultor que nos habla sobre las ramas hembra y macho nos explica que eso no lo conoce mucha gente y que por eso hay quien corta las hembras, dejando en la poda de formación sólo los machos, y las cepas le salen mal porque no quedan redondas.

- ¿Y en qué se diferencia la cabezuela, qué tiene ya, cómo es?
- *La cabezuela tiene ya a lo mejor tres palitos, tres ramitas, nosotros le llamamos palitos. La parihuela normalmente tiene uno o dos.* (José Espina, Almonte).

De esos dos palos que da la parihuela es de donde hay que elegir aquél que

¹⁶⁰ De los zarcillos es de lo que se sirve la vid para enrollarse a otras plantas o cualquier saliente del terreno.

¹⁶¹ Se quitan las ramas que no nos sirvan para hacerle la forma redonda a la cepa y se castra. La castra es similar a la del segundo año en que quitábamos todas las yemas cercanas a la base y dejábamos dos por si una de ellas se perdía.

rodee la cepa, es decir, el que tenga dos yemas opuestas o, como el agricultor los denomina, dos palos hembra.

De las dos yemas que dejamos el año anterior se quita la puntera si la de abajo ha prosperado. Se prefiere la de abajo porque está más cerca del patrón, si no, se deja la de arriba, que será la que dé las ramas y las hojas así como los frutos. Tras la poda de este año se vuelven a dejar dos yemas en cada palo.

Cuarto año

El cuarto año empieza cuando se le hace la poda a la cabezuela. Tras el tercer año ya tenemos el cuerpo de la vid formado con los brazos deseados. En enero quitamos la yema que habíamos dejado de sobra para protección, que es la que hace dos contando desde la base y se corta el palo a unos dos dedos de la yema basal. Esto se hace en todos los palos o brazos que la cepa tenga.

Una vez que la cepa está formada ya no hay que tener en cuenta el sexo de los palos porque eso sólo es necesario para abrir la cepa, para hacerla redonda. Luego la poda se hace buscando que quede el centro de la cepa sin sarmientos ni varas, que las ramas caigan hacia fuera y que no alcance más del metro de alto.

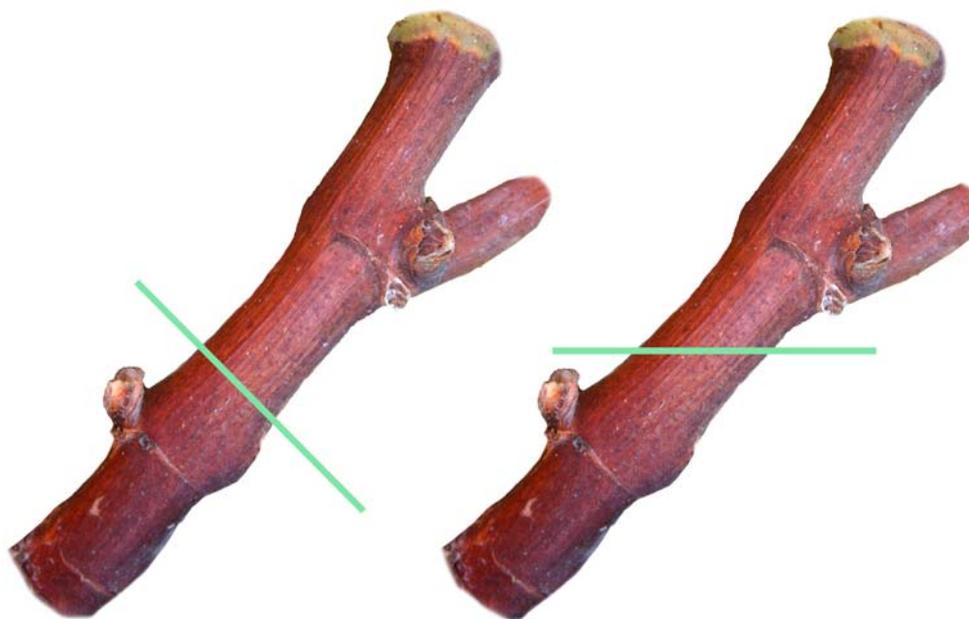
En este cuarto año puede quitarse el rodrigón, ya que la cepa está fuerte. En este momento las podas de formación han terminado, cosa que se agradece porque es una de las cuestiones más problemáticas del manejo de los campos.

Las podas que se dan a partir de ahora son de mantenimiento y se hacen, al igual que las de formación, cuando la cepa duerme, cuando está en estado de latencia, esto es, de diciembre a febrero. Es importante tenerlo en cuenta porque la cepa es muy sensible a las podas fuera de tiempo.

Tras la poda, antes de la entrada en vegetación a finales de invierno, aparecen los lloros, que es como llaman en la zona a las exudaciones que se dan en las heridas de la poda del invierno. Suelen aparecer en poca cantidad para ir en aumento hasta que en varios días se detienen. Estos lloros corresponden a la entrada en actividad del sistema radicular y son producidos por la subida de temperatura del suelo (REYNIER, 2002). La savia empieza a circular, sube y, como no hay hojas a las que llegar, sale por los cortes y heridas producidos por la poda. Con los lloros la cepa no pierde nutrientes, pero sí pueden acarrear algunos problemas con las yemas. Por ejemplo, si les cae la

humedad, puede facilitar que éstas se hielen con las bajas temperaturas, o que dificulte el pegado de los injertos.

Para que el lloro no caiga sobre las yemas los agricultores, al podar, tienen en cuenta hacer un corte oblicuo opuesto al que se encuentra la yema, para que no chorree sobre ella. El corte ese en bisel hay que quitárselo al año siguiente.



Ejemplo de poda para evitar que el lloro perjudique la nueva yema. Correcto (izqda.) e incorrecto (drcha.).

Así con taconcito, eso es para cuando va a salir la yema, y al otro año, cuando es de brote, tienes que quitarle el taconcito ese que yo he dejado ahí, para que chorree al lado contrario. Tienes que quitárselo para que no le entre quereza [huevos de insectos que pueden parasitar la planta]. Porque ahí se queda mucha superficie del tronco sin protección, al aire. Por eso al siguiente año se corta plano. (José Espina, Almonte).

Algunos agricultores acostumbran a hacer una prepoda antes de invierno, con la que se quita poca cosa, sólo para que no estorbe. Algunas veces se hace antes de la recolección para que ésta sea más cómoda, pero la planta, aunque sea fuera de tiempo, no sufre mucho porque se le quitan palos finos y en muy poca cantidad.

Existe un problema con la poda en la vid, tanto en la de formación como en la habitual de mantenimiento, y es el que tiene que ver con la mano de obra cualificada, pues ésta escasea y los agricultores dicen casi nadie ya sabe podar una vid correctamente. De los pocos que quedan o son ya mayores y cada año van a menos viñas, o son jóvenes que cobran mucho dinero para podar. Es por eso que la gente que

quiere poner viñas nuevas suela recurrir a los viveros, en los que compran la planta ya injertada, para ahorrarse al menos el paso del injerto. Nosotros hemos tenido la suerte de poder encontrar a quién todavía cuida, poda e injerta las vides por sí mismo y del modo en que lo hacían sus abuelos.

Castras y aclareos

A las cepas hay que hacerles castras y aclareos, en los que se les quitan ramas, hojas y racimos. Según nos cuentan los agricultores, de cada sarmiento se busca sacar un racimo, así que lo que se hace es que si hay más de uno, se da preferencia al que se presente mejor, por su vista y por su situación en la parra. El castrado tiene como consecuencia el que la cepa dé menos fruta pero ésta sea de mayor calidad y calibre, con lo que se venderá a mayor precio.

Los aclareos se llevan a cabo por dos razones fundamentales: una porque la uva necesita estar aireada, si la cepa tiene mucho follaje no se desarrolla bien y termina cayendo; la otra es que a más follaje necesita más agua y los cultivos de los que hablamos son de secano.

El aclareo se suele realizar con tijeras de podar vid y lo hace el propio agricultor. Se suelen quitar los nietos y también algún pámpano que no deje respirar a la uva o que la dañe con el roce. Como ellos dicen, no suelen dejar la parra muy escueta, que quiere decir que no la aclarean mucho porque al sulfatar, con la incidencia directa de los rayos de sol sobre el fruto rociado de sulfato, produce la quemazón de los granos, dañando la fruta.

- Se aclarean lo mismo de vino que de mesa, esta variedad [la zalema] concretamente es una variedad que hay que hacerle, nosotros decimos, castra, que es retirarle cosecha. Cuando tú vienes a castrar siempre intentas dejar uno o dos palos por pulgar.

- ¿Se le quitan granos al racimo?

- No, granos no, lo que quitas es directamente el palo, si tiene racimo como si no tiene racimo, y le dejas lo que son los palos suyos. Al final lo que dejamos es un racimo por palo, y la zalema puede traer de dos a tres que son buenos, pero se los quitamos para darle beneficio al que queda. (Antonio Soltero, Almonte).

Este mismo agricultor nos comenta que para los tintos¹⁶² es mejor que la uva

¹⁶² Aunque en la zona no se hacen vinos tintos nos parecía interesante resaltar lo que nos contaba este agricultor, que es además enólogo.

sea pequeña porque lo que da el color está en la piel y, si la relación pulpa-piel está descompensada mucho hacia la pulpa, no da color suficiente. En cambio en los blancos se busca lo contrario, que no tenga mucha piel porque eso lo pone oscuro y lo que se busca del vino blanco o mosto es un color pálido. En la búsqueda de ese color pálido se pierde muchas veces en aroma y sabor que le da la piel.

En los tintos también se hacen castras, pero cuando ya la uva ha crecido del todo, cuando ya lo que le queda es madurar, por lo que la baya ya ha conseguido el tamaño necesario. En los blancos se hace antes de que terminen de crecer para que las uvas alcancen mayor calibre.

En la uva de mesa se hace también la castra para que los racimos sean más grandes, pero si no se hace tampoco resta sabor. La única razón es estética porque, como dicen los agricultores, el azúcar que tiene la planta es el que tiene, así que sean más grandes o más chicos no va a restar en sabor.

Cuidados del cultivo

A la uva, al fruto en sí, no se le pone protección como veíamos con el tomate, melón, sandía, etc., porque le conviene que le dé el sol. Algunos comentan que de ese modo madura más y que eso hace que tenga más grados. Otros en cambio dicen que las uvas a la sombra dan también muchos grados, por lo que la graduación la achacan al tipo de tierra en el que están y al laboreo de la misma. Explican que es bueno arar, pero que llega un momento en el que hay que dejar de hacerlo, cuando ya está en producción, porque si se sigue arando la vid se *otoña*, es decir, recibe demasiado alimento y lo destina a engordar la uva más y más sin hacerla madurar, que es lo que conviene. Aunque en esto no se ponen de acuerdo, todos coinciden en que la uva tiene que estar aireada y que el sol no la quema ni perjudica, a no ser que se haya sulfatado, como vimos más arriba.

En octubre, tras la recolección, es común ver una estampa curiosa en los campos de vides de la zona de Almonte. Antes de podar se recogen los sarmientos sobre el propio pie tal y como explican en la siguiente cita:

Cuando ya se recoge la uva, pero todavía no se poda porque hace calor, se recogen los sarmientos hacia arriba y se ponen unos moños. A eso le decimos nosotros abrazar. Eso se hace con objeto de que, cuando vayas a labrar, los palos no los pise el tractor o la bestia y los aperos se

enganchen, se lleven la cepa por delante. Y bueno, también si está recogida está la cepa más sombría y no se solea el tronco tanto. (José Espina, Almonte).

Riego

Como ya hemos visto, la vid en Almonte es de secano, y todos los cuidados que se le dan van encaminados a que esto no haya de cambiar, algo que, aunque parece lejano, el que la vid se convierta al regadío, cada vez supone algo más común.

Como nos explican los agricultores, la poda que se hace en la zona es la que llaman redonda, que los técnicos denominan poda en vaso. Se lleva a cabo en esta forma para que las cepas no produzcan demasiado follaje, de ese modo, además de gastar menos agua en el verde, las cepas quedan más aireadas con lo que les atacan menos los hongos. Es posible hacerlo en la zalema porque tiene la particularidad de que las yemas basales son también productivas. Entonces no hace falta que los sarmientos sean muy largos para obtener mucha producción. Los marcos de plantación son bastante más grandes que los que podemos ver en Francia¹⁶³, algo necesario ya que son de secano, lo que conlleva tener menos cepas por hectárea. Podríamos decir que es un uso más racional de los recursos. Al ser la uva zalema tan productiva no necesita tener tantos pies ni tan juntos, lo que haría imprescindible el riego.

Por lo general las uvas de regadío son menos dulces que las de secano, lo que hace que los caldos que producen tengan menos graduación alcohólica. La graduación viene en función del grado de maduración de la uva, por eso inviernos frescos y veranos húmedos producen uvas con menor graduación alcohólica, ya que no ha madurado-fermentado del todo.

Plagas y enfermedades

En cuanto a las enfermedades, los ataques del mildew y el oidio son los más comunes en la vid en el Entorno de Doñana. Como vimos, el oidio es conocido por los agricultores como cenizo y es contrarrestado con azufre como fungicida preventivo y

¹⁶³ Aludimos a Francia como ejemplo de cepas en regadío.

curativo. El mildew se combate con cobre.

- ¿Cuándo hay que curar la viñas para los hongos?
- *En el momento en que empiezan las brotaciones, dependiendo del tiempo, porque el mildew lo mismo que oidio son enfermedades criptogámicas y dependiendo de la temperatura y de la humedad que tengamos en el ambiente así ya se desarrolla. El oidio no requiere mucha humedad, requiere poca humedad, alguna humedad sí, pero poca, y temperaturas un poquito altas, entonces en los primeros estados fenológicos no tenemos tanto desarrollo de oidio. Sin embargo el mildew se desarrolla con mucha más humedad y menos temperatura, entonces es el primero que aparece y ataca cuando la planta está brotando. (Antonio Soltero, Almonte).*

Este mismo agricultor nos comenta que estas dos enfermedades no las tenía la vid europea, el agrío realmente autóctono, sino que la trajo la vid americana.

Cuando empiezan las brotaciones es el primer momento por tanto en que se da una cura con compuestos de azufre. Éste se suele echar mezclado con agua y se esparce sobre las hojas. Este tratamiento hay que hacerlo varias veces a lo largo del cultivo, por eso hay que tener cuidado con el azufre cuando la uva está ya en la cepa, puesto que reseca mucho y el sol la quema.

En Almonte nos cuentan cómo se azufraba la viña y también cómo se hace ahora:

- *Para echar el azufre se lo he echado, o bien con una azufradera, una máquina como si fuera una mochila que tengo yo ahí, o bien con una lata, antiguamente era una lata o un saquito, un saquito de esos de arpillera. En esos sacos se echaba el azufre y se usaba como un colador para que saliera todo el polvo de azufre fino, fino. Eso era antes, después cogimos latas, unas latas largas, llenábamos la lata y le hacíamos abajo de la lata agujeritos y encima le poníamos una tapadera de corcha y hacíamos así también [esparcir sobre la cepa el polvo de azufre]. Ya como la cosa va evolucionando pues ahora se hace con mochila. Es con viento, se le echa el azufre dentro de la máquina igual que si fuera agua y luego tiene una palanca también, esa palanca lleva una cosa dentro que hace «fuuuu» y entonces sale por un tubo que es así todo gordo, sale el azufre por ahí.*
- ¿Y eso no se mezcla nunca con agua?
- *Con agua, el azufre mojabable, se llama azufre mojabable y se lo echamos en líquido, vas dando, dando, dando y le das a lo mejor cuatro o cinco manos a la viña de sulfato con el mojabable, pero ya cuando está la uva gordita, ya está gorda a lo mejor para los días del Rocío en mayo ya... está la uva gordita, y entonces le zumbamos castaña con el otro, con el polvo ese amarillo, que ese polvo amarillo es buenísimo¹⁶⁴. (José Espina, Almonte).*

¹⁶⁴ *El azufre en polvo se echa a la viña cuando ya hay uvas, cuando aún tiene brotes tiernos le echan el mojabable.*

El clima húmedo que caracteriza a la zona hace posible la proliferación de este tipo de hongos pero, como nos explican algunos agricultores, aún sufriendo estas plagas, a las vides de secano les atacan menos que a las de regadío:

- *La viña de regadío, como tiene mucho beneficio y está muy frondosa, le ataca más el mildew, le ataca más el oidio, le ataca más el mosquito verde...*

- *¿Porque crece a lo mejor más rápido y crece más...?*

- *Porque tiene más salud. Tiene más savia, y el bicho come de la savia. Y, hombre, si una cosa tiene savia y está más rica pues ataca el bicho.*

(José Espina, Almonte).

Otro problema es el de la *yesca* (*Stereum necator* Viala) (RIVERO y GARCÍA MARI, 1984: 17-30) que es un hongo lignófago que se desarrolla en el seno de los tejidos lignificados de la vid provocando la necrosis de los mismos:

(...) La yesca es una enfermedad que se produce dentro de las cepas, es un hongo también, y lo que hace es pudrirla por dentro. Luego, pocas más enfermedades. (Antonio Soltero, Almonte).

Suele tratarse con arsenito sódico pero nos comentan los agricultores que hay que tener mucha atención en su uso porque es tóxico para los animales e incluso para el hombre. Un modo de prevenir la yesca es quitando la madera vieja y muerta de la cepa, ya que son los lugares escogidos por el hongo para colonizar la planta. El síntoma visible de la infección es el color amarillento que toma la madera y su fragilidad.

Las plagas reconocidas en la zona son los nemátodos, o *batatilla*, como los conocen en la zona. Son unos gusanos microscópicos que hay en la tierra de forma natural y que por cualquier razón proliferan más e introduciéndose en las raíces producen abultamientos que tienen como consecuencia la pérdida de la capacidad de absorción de nutrientes y agua, haciendo perder fuerza a la planta hasta que muere. Lo único que se puede hacer es desinfectar la tierra, pero eso no lo hacen los agricultores porque para ello habría que arrancar las vides, no se trata con nada ya que los ataques no son frecuentes. Nos comentan que puede verse afectada alguna cepa, pero que no son ataques importantes.

La filoxera (*Daktulosphaira vitifoliae*, Fitch) (REYNIER, 2002) es un pulgón que se come las raíces y parece que con la introducción de la vid americana se pudo contrarrestar el ataque, aunque aún pueden darse casos, ya que aún existen en la zona

cepas de pie europeo puesto que el Entorno de Doñana, gracias a sus suelos arenosos, fue uno de los pocos lugares que pudo salvarse de perder todo el material genético. Se perdieron muchas, pero no todas las vides europeas. En la actualidad no parecen existir ataques importantes de filoxera en la zona, gracias a que las vides suelen ocupar terrenos arenosos en los que el pulgón no prolifera.

Otros parásitos que pueden atacar la vid son los ya conocidos, como la araña roja, otros pulgones además de la filoxera y el mosquito verde (*Empoasca flavescens*). Los dos últimos se contrarrestan con compuestos de azufre o cobre. Para la araña roja hay que pulverizar con agua la planta.

En cuanto al mosquito verde son unos pequeños insectos chupadores de color verdoso que se alimenta de la savia de los nervios de las hojas a partir de finales de junio. Sus picaduras hacen amarillear las hojas, una decoloración parecida a la de los ácaros. Se activan en primavera y ponen sus huevos en el envés de las hojas. En la vid tinta provoca un borde rojo en la hoja y amarillo en uvas blancas (REYNIER, 2002).

Los ataques de pulgones suelen ocurrir en primavera cuando la planta entra en actividad y entonces recibe los primeros tratamientos. La araña roja y el mosquito verde suelen aparecer en verano. Según nos cuenta un agricultor, ha surgido un problema que se deriva del uso de herbicidas:

Aquí tenemos un problema desde que estamos usando herbicidas, y es con los gusanos de tierra. Entonces el gusano de tierra, cuando la viña empieza a brotar, como no hay hierba en la tierra pues sube a la cepa y coge las yemas y se carga las cosechas. Se puede combatir con lucha biológica, dejamos algo más de hierba en la viña y después en vez de irse a la yemas se va a la hierba porque es preferible comerse la hierba que la yema, porque la planta de la viña es una planta muy ácida. Yo no he probado otras plantas pero a lo mejor le gustan más a los gusanos. Pero normalmente la parra no se la comen ningún animal, las cabras algunas, pero no es una planta que le ataquen los bichos herbívoros, sin embargo a otro tipo de yerbas pues le atacan mucho más. Todo es concretamente dejando un poco más de hierba en la viña o echando menos herbicidas. (Antonio Soltero, Almonte).

Existe también un gusano que parece que ataca más que nada en los terrenos albarizos y que come los nuevos brotes. Para eso no se utiliza ningún producto, se utilizó en tiempos el arsenito pero ahora está prohibido debido a su toxicidad. Ahora dicen que la única forma de acabar con ellos es encontrarlos (se resguardan bajo tierra de día) y matarlos uno a uno, pues los productos que ahora se comercializan no los

matan. Durante el trabajo de campo no nos ha sido posible observarlos, pero según las descripciones, pueden referir al *Agrotis segetum*.

También, y como hemos visto en otros cultivos como hortícolas y frutales, los pájaros o la mosca de la fruta pueden convertirse en serias plagas para la uva. Uno de los pájaros que dicen usan la vid para hacer sus nidos es la calandria. Nos explican que ésta se come la uva y además sus deposiciones sobre el tronco pueden dañar la cepa.

Los métodos que se usan son similares a los ya vistos en las hortícolas y los descritos en los frutales, el espejo, la cinta de cassette y el cd, entre otros. No se suelen poner directamente en las cepas, por ejemplo los espejos, porque éstas son muy bajas sino que se suelen poner alrededor colgados en olivos cercanos o en las vallas. Tampoco hemos encontrado protección contra la mosca de la fruta colocada en las propias cepas pues, si se pone, se hace al igual que con los espejos, en árboles o lugares más altos cercanos.

Por último, aparece la avispa como un azote para la uva. Como es sabido, el fruto de la vid es un atrayente para las avispas, siempre que hay parras suele haberlas alrededor. Pues bien, según los cuidadores, las avispas no vienen a comer si no a beber, por lo que para que no piquen la fruta les ponen a lo largo de la viña cubetas de agua donde pueden buscar el agua que en verano es más difícil de encontrar. Este método puede tener el problema de que atraiga a otros depredadores de la uva, como los pájaros, pero para eso ponen los espejos, así que lo único que les queda a los agricultores es ir cambiando a cada poco éstos de lugar para que no se acostumbren a sus destellos.

Recolección, uso y aprovechamiento

La recolección en la actualidad se hace en septiembre, pero esto no es desde hace mucho, ya que los agricultores nos cuentan que hace unos 25 ó 30 años la recolección de la zalema se hacía por Todos los Santos. Solía ser una labor de mujeres y niños pero, eso sí, el capataz era un hombre y los que solían cargar las espuestas en los carros o mulos también. La razón por la que contrataban a mujeres nos la explican en la siguiente cita:

Cuando empezaba la vendimia venía un hombre a las casas para preguntar quién quería ir a recoger la uva. En el pueblo todo se sabía, así que ya sabían dónde tenían que ir. Preferían a las mujeres porque les pagaban menos que a los hombres, además también decían que teníamos las manos más chicas para meterlas dentro de las cepas. (Juana Acosta, Almonte).

Lo normal era que la gente que tenía viña también trabajara a jornal en otras fincas. Lo primero era recoger la uva del que pagaba y luego, los ratos o días que se podía, se iba a la finca de la que se era dueño para recoger las suyas. Para esto hacia uso de los propios familiares, mujeres, mayores, niños, e incluso amigos o vecinos que ayudaban para que a su vez se les ayudara con su vendimia, que es lo que se conoce como trabajar a tornapeón.

La recolección actual se suele hacer en septiembre, antes de que caigan las primeras lluvias, porque el agua hace caer la fruta. Ahora es realizada por inmigrantes que vienen sobre todo de Europa del este, casi todos rumanos. Ya casi ningún español se dedica a la vendimia. Los que lo hacen es porque son los dueños de la viña y tienen pocas cepas, por lo que en los fines de semana pueden recoger con sus familias la uva.

Para recoger la uva se usan unos protectores de cuero grueso y duro, que cubren los dedos índice y pulgar (los llaman dediles), que son los que entran en contacto con el tallo del racimo o raspón. Los racimos se cortan con una navaja especial, de hoja corta y curva, o con tijeras de podar. Es usual que los vendimiadores se puedan hacer cortes con este tipo de navaja, que tiene que estar muy afilada para que no dañe la cepa, por eso se debe hacer con sumo cuidado. La uva se recoge en espuelas y se echa en tractores para llevarla a la cooperativa que está a las afueras de Almonte. Esta uva se usa toda para vinificación, para mosto y vino blanco.

Las avispas es junto con lo anterior otro problema al que ha de enfrentarse el vendimiador. Es quizás por eso que comienza a vendimiarse muy de mañana, cuando están medio dormidas y los picotazos duelen menos.

En época de vendimia los campos se llenan de olores a bodega, a alcohol y uva, que se hacen muy intensos en el atardecer. Cuando los campos comienzan a desprender estos aromas es un síntoma de que la zalema ya está fermentando en la propia cepa.

En lo que refiere al uso y aprovechamiento, la uva se destina a la mesa o la vinificación. En teoría todas las uvas sirven para vinificación, pero no todas sirven para mesa. Cualidades como las que ya hemos visto, la piel, el dulzor, los huesos y el tamaño del grano entre otras, son las que se suelen tener en cuenta para el destino de la uva. Hemos dicho en teoría porque obviamente hay uvas que dan mejor vino que otras pero, en el caso que nos ocupa, podemos decir que al ser la variedad zalema la más numerosa con diferencia, apenas se aprecia en el sabor del vino la presencia de otras variedades.

Uno de los agricultores nos explica para qué estaba destinado el vino que antes salía de los lagares de Almonte:

Aquí hace 50 años se elaboraban vinos con mucha graduación alcohólica, mucho color, y luego se elaboraban también muchos productos que se usaban para otros vinos, como eran los vinos de color, que eran para darle color al vino y los arropes, las mistelas, todo ese tipo de productos que se exportaban para hacer otros tipos de vinos como el fino de Jerez. (Antonio Soltero, Almonte).

Esta misma persona nos cuenta qué tipo de vino sale de la variedad zalema:

De la zalema salen vinos muy neutros, prácticamente sin aroma. La uva zalema no está destinada a producciones muy altas. De esta uva se obtiene el mosto y si le añadimos alcohol obtenemos lo que es mistela. Ésa es la mistela de siempre, de toda la vida, que ahora se hacen de otra forma metiendo químicos. Si ese mosto antes de añadirle alcohol lo metemos en una caldera y lo concentramos obtenemos mosto concentrado, ese mosto concentrado es lo que tradicionalmente se conoce como arrope. El arrope es el mosto concentrado hasta el punto de la caramelización, o sea se queda hecho caramelo negro, negro como el caramelo. Eso para lo que valía era para darle color a la mayoría de los vinos. Los vinos antiguamente tenían que tener color, si no, eso era agua. Ahora es al contrario, ahora buscamos palidez. Bueno, pues como te decía, ese arrope también se lo llevaban a Jerez para oscurecer los brandis, que cuando salen de la madre son muy claros. Ahora ya no se lo llevan, si no que a la mayoría les echan otras cosas porque el arrope era muy complicado de manejar. (Antonio Soltero, Almonte).

Con la uva también suelen, o solían, más antes que ahora, hacer las uvas pasas. El procedimiento es el mismo que el de pasar los higos. En bateas hechas de centeno local, ya que sus haces son muy largos, posadas sobre patas o a nivel de suelo, se ponían los racimos tal y como explica el siguiente agricultor:

Algunas veces se le echaba el racimito entero y otras veces cogíamos nosotros con una tijerita y lo íbamos cortando, dejando racimos más

pequeños. (José Espina, Almonte).

Los racimos se podían dejar de una a dos semanas al sol, con cuidado de que no les atacara ningún depredador, y después se almacenaban colgados en el soberao.

El orujo de la uva tras la vinificación se usa como abono orgánico, nos dicen, cuando ya han pasado al menos dos años que ya se ha descompuesto, y como biomasa utilizada en los hornos por su alto poder calorífico.

La madera de la vid es muy usada y apreciada para hacer cisco. También se le dan los sarmientos de la poda a los mulos para que los coman y, finalmente, lo que no se aprovecha de la leña que sobra de la poda se quema entre líneas y al arar se integra en el suelo para que dé alimento a la tierra.

En la actualidad no hay elaboración casera de mosto. Uno de los agricultores nos explica que las exigencias impuestas desde las nuevas normativas sanitarias han hecho que desaparezca este tipo de elaborados en las pequeñas bodegas de las casas. Antes era normal que hubiera casas en las que se destilaran vinos caseros y se vendieran en las mismas a la gente del pueblo.

En cuanto a la uva de mesa, no hemos encontrado ninguna variedad local que se venda en ningún lugar, ni son apreciadas como para ser regaladas. En este caso las variedades de uva de mesa parecen ser menos dulces que las modernas, con lo que en la actualidad casi no se consumen, se suelen dejar todas para vinificación.

