

# EL TRABAJO DE LA VID EN LA TIERRA DE MÁLAGA EN LA TRANSICIÓN A LOS TIEMPOS MODERNOS (\*)

JUAN LUIS ESPEJO LARA

## INTRODUCCIÓN

El cultivo de la vid en la «tierra» de Málaga conoció una fase de expansión y crecimiento que, iniciada a principios del siglo XVI, alcanzó su punto álgido en el siglo XIX; no obstante, a finales de dicho siglo penetró en la comarca malagueña la terrible plaga de la filoxera que en poco tiempo arruinó de una forma devastadora la tarea iniciada siglos atrás (1).

Ya desde época anterior a la conquista castellana, parece ser que la vid tuvo cierta significación en la agricultura de la zona, si nos atenemos a los testimonios de algunos viejos musulmanes (2); tal importancia se vio fomentada por una favorable coyuntura comercial que permitió la salida de los productos, casi exclusivamente especulativos del viñedo, dando lugar a un intenso tráfico mercantil controlado por mercaderes genoveses (3).

Pero será a finales del siglo XV y comienzos del XVI, y paralelamente al proceso repoblador cristiano, cuando se sientan las bases que permiten al viñedo malagueño iniciar la fase expansiva.

¿Qué razones concurrieron para que, en la época objeto de nuestro estudio, se produjera este movimiento expansionista de la vid?

En primer lugar, creemos que actuaría como revulsivo principal el hecho de que Málaga y su tierra no reunían unas condiciones geográficas idóneas para el cultivo del cereal (4), pero sí para el viñedo, mejor adaptado a una tierra abrupta calificada repetidas veces de estéril (5). A esta razón hay que añadir la circunstancia de que el cultivo de la vid resultaba más productivo y «seguro» que el del trigo, ya que todos los años daba fruto y, por otra parte, resistía mejor las inclemencias meteorológicas. No hemos de olvidar, de otro lado, el estímulo que suponía la facilidad de

(\*) Un resumen de este artículo fue presentado como comunicación a las *Jornadas sobre la viticultura de la Conca Mediterránea*, celebrado en Tarragona del 17 al 20 de marzo de 1986.

(1) La primera noticia sobre cepas filoxeradas en Málaga data de 1878, a partir del año siguiente era tal su propagación que ya afectaba a las dos terceras partes del viñedo malagueño; poco después, la devastación era total. Véase GARIJO RUIZ, José: *Estampas del vino de Málaga y de la Axarquía*, Málaga, 1985, pp. 107-114.

(2) GAMEZ AMIAN, M. Aurora: *La viticultura en la zona oriental de Málaga en el siglo XVIII*. «Congreso de Historia Rural (siglos XV al XIX)». Madrid, 1984, p. 322, nota 12.

(3) LOPEZ DE COCA Y CASTAÑER, J. E.: *La tierra de Málaga a fines del siglo XV*, Granada, 1977, p. 40. También sobre el tráfico mercantil ligur en Málaga; véase LOPEZ DE COCA, J. E. y LOPEZ BELTRAN, M. T.: *Mercaderes genoveses en Málaga (1487-1516)*. *Los hermanos Centurión e Ytalián*. «Historia, Instituciones y Documentos», n.º 7, (Sevilla, 1980), pp. 95-123.

(4) BEJARANO ROBLES, F.: *El vino de Málaga*. «Jábega», n.º 8. Excm. Diputación Provincial de Málaga (Málaga, 1976), p. 23.

(5) LOPEZ DE COCA, J. E.: *La tierra de Málaga...*, p. 168.

comercialización de la producción vitivinícola, destinada, fundamentalmente, al intercambio a través del puerto malagueño y, por supuesto, el alza que se observa en estos años en el precio del vino.

Pero, a pesar de estos incentivos había un factor que frenaba cualquier iniciativa del agricultor que se lanzaba a roturar y poner de viña un trozo de tierra: la necesidad de una considerable inversión inicial, ya que las labores de preparación del terreno y puesta de majuelo eran costosas. Tal desembolso, pocas veces estaba al alcance del agricultor, circunstancia que se veía agravada por el hecho de que el capital a invertir no podía ser recuperado por el campesino hasta pasado un determinado plazo, normalmente de tres a cuatro años a partir de la «postura», en el que la viña comenzaba a dar sus primeros frutos.

Este problema inicial con que tropezaba el viñero se vería, no obstante, compensado, o al menos paliado, por los incentivos que ofrecía el Concejo malagueño a quienes desearan poner majuelos bajo ciertas condiciones (6), lo que promovió numerosas peticiones de tierras a tal fin. En consecuencia, el Cabildo municipal procuró llevar un control sobre tales donaciones al objeto de evitar que la excesiva y descontrolada extensión del viñedo pudiese poner en peligro la integridad de zonas destinadas a cereal, huertas, pastos u otros heredamientos. Pero había, además, otra razón que justificaba el susodicho control concejil: la repercusión negativa que podía tener tal expansión para la ganadería, puesto que las viñas eran cultivos cercados o cerrados al ganado, a diferencia de las tierras de cereal sobre las que se practicaba la apertura de heredades (7).

Por otro lado, se arbitraron una serie de medidas proteccionistas para evitar el perjuicio que originaba la afluencia de vino forastero hacia Málaga, al entrar en competencia con la creciente producción vinícola local. Es por ello por lo que Málaga quedaba capacitada para vedar la entrada de vino foráneo durante cuatro meses cada año, a criterio y elección de la ciudad, de acuerdo a los rendimientos obtenidos de la cosecha de la tierra durante ese año, quedando autorizada únicamente la venta de vino local (8).

En las líneas que siguen pretendemos, teniendo en cuenta la importancia de que gozó el cultivo de la vid en la comarca malagueña en los inicios del siglo XVI, describir y estudiar las labores y técnicas de cultivo que realizaban los viñeros de la zona en esta fase expansionista.

Para el análisis de este aspecto de historia agraria hemos recurrido, casi exclusivamente, a las noticias que aportan los protocolos notariales (9), en particular los contratos de arrendamiento de viñas, donde abundan noticias sobre prácticas agrícolas. La importancia de este tipo de documentación radica, sobre todo, en el hecho de que el dueño de la viña, cuando la arrendaba exigía al

(6) *Ibidem*, p. 169. Documento n.º 56 del Apéndice Documental, n.º 2.

Las condiciones eran estas:

1.ª Aquel vecino que recibiera tierras para ponerlas de majuelo, estaba obligado a hacerlo en tres años, un tercio cada año.

2.ª Debía cercarlo.

3.ª No se podían poner majuelos sin licencia de la ciudad.

(7) *Ibidem*, p. 169.

(8) BEJARANO ROBLES, F.: *Ob. cit.*, pp. 23-24. También LOPEZ DE COCA, J. E.: «La tierra de Málaga...», p. 168.

(9) No vamos a destacar aquí el papel fundamental que cumple este tipo de documentación en todo estudio de historia agraria, pues ya ha sido suficientemente tratado en otros lugares. Por lo que a nosotros respecta, en la actualidad estamos realizando nuestra Tesis Doctoral sobre la agricultura malagueña en los tiempos modernos, bajo la dirección del Profesor López de Coca, en la que la documentación notarial juega un papel importantísimo. Esta comunicación no es más que un adelanto sobre algunos aspectos que tratamos en ella.

arrendatario una serie de condiciones relativas al cuidado y labores que había de darle a la viña. Asimismo, resultan de interés los contratos de trabajo en los que el dueño se hacía con una mano de obra temporera para determinadas tareas en su viñedo.

Subrayemos, sin embargo, que pese a los datos preciosos que aporta esta documentación, no siempre resultan lo suficientemente explícitos; con frecuencia, los documentos no ofrecen datos sobre la forma de llevar a cabo la labor, ni en qué época del año habían de efectuarse las diferentes labores. Esta deficiencia hemos intentado subsanarla con las noticias que nos proporcionan los tratados de agricultura, tanto de autores musulmanes como cristianos, pese a que con frecuencia parten de supuestos más teóricos que prácticos cuando describen las diversas labores y el modo de realizarlas (10).

Por otra parte, hemos considerado de interés recurrir al testimonio oral de viñeros de la comarca malagueña para intentar completar las lagunas insalvables de la documentación escrita (11).

## LAS LABORES DE LA VIÑA

El cultivo de la vid reviste cierta complejidad ya que durante su ciclo vegetativo requiere una serie de labores, algunas de ellas, muy especializadas. Por ello, para describir las labores que exige el viñedo hemos dividido éstas en cuatro partes, cada una de las cuales comprende, a su vez, diversas faenas.

### 1.º Acondicionamiento del terreno para plantar un majuelo

Como dijimos anteriormente, los trabajos iniciales de preparación de la tierra en la que va a plantarse o ponerse viñas, obligan al agricultor a realizar una fuerte inversión inicial tanto en trabajo como en dinero.

Tras la elección del terreno, con preferencia una tierra que no haya sido cultivada anteriormente, aunque de haberlo sido lo conveniente sería dejarla descansar «el tiempo suficiente a que críe tez o corteza por encima, para que endureciéndose con los ayres, soles, y lluvias, adquiera nuevas sales y jugos nutricios que haya perdido con la siembra» (12), se ha de aparejar el terreno rozándolo y sacándole las raíces de los árboles y matas y toda la grama (13), de manera que no impidan crecer a las nuevas y tiernas raíces de las vides (14).

(10) A esto hay que unir su carácter general, con recomendaciones no aplicables, muchas veces, al cultivo de la vid, lleno de particularismos locales.

(11) Hemos recabado información sobre el tema, manteniendo entrevistas con viñeros de los Montes de Málaga, a pesar de que a partir de la entrada de la filoxera en la comarca, han cambiado algunas costumbres y formas de realizar las faenas de la vid, especialmente las tocantes a las técnicas de reproducción del viñedo.

(12) GARCÍA DE LA LENA, Cecilio: *Disertación en recomendación y defensa del famoso vino malagueño Pero Ximen y modo de formarlo*, Málaga, 1792, p. 83.

En adelante lo citaremos por Cristóbal Medina Conde, ya que éste era el verdadero autor del libro aunque no lo firmase y lo pusiera a nombre de su sobrino, ante la prohibición de que no publicase nada en su vida, a la que fue condenado por un tribunal eclesiástico y real.

(13) HERRERA, Gabriel Alonso de: *Obra de Agricultura*, Madrid, 1970, «Biblioteca de Autores Españoles», tomo CCXXXV. Pág. 56.

(14) Ejemplos de contratos para preparar la tierra y desmontarla con el objeto de ponerla de majuelo en (*A*)rchivo (*H*)istórico (*P*)rovincial de (*M*)álaga, Legajo 7, 28 abril 1502: *arrancara de quajos todas las rayzes de qualquier arboles... de manera que no tornen a echar*, y en Leg. 7, 11 junio 1502.

Una vez desmonatado y rozado el terreno para eliminar la maleza que existiera en él, se pasaba a ararlo con profundidad al tiempo que se allanaba la tierra con el arado; esta labor también podía efectuarse cavando la tierra cuidadosamente con el azadón, tarea que recibía el nombre —en expresión de la época— de **dar suelo**, resultaba más lenta y requería mayor esfuerzo pero facilitaba la faena de **marcar y abrir los hoyos** para las posturas del sarmiento, que constituía la siguiente tarea.

Para aprovechar al máximo el terreno y evitar que el arado perjudicara los plantones y cepas al pasar entre ellos en la arada, así como que dispusieran de suficiente espacio para crecer, la labor de marcar los hoyos y la distancia que se precisaba entre uno y otro requería mucha atención y experiencia (15).

¿Qué distancia se solía dejar entre los hoyos? Siguiendo a Medina Conde, en la antigüedad se colocaban a diez pies uno de otro, pero al parecer era excesivo, otros los abrían a ocho pies, pero vieron que era estrechar mucho las cepas, por ello se aplicó generalmente la distancia de nueve pies o tres varas castellanas de hoyo a hoyo (16). Sin embargo en la práctica de la época, tal como consta en algunos documentos, la distancia usual era de siete pies (17) y aún menor (18), ya que dependería de la clase de terreno y del tipo de cepa el intervalo aplicado, por eso no existía uniformidad a la hora de marcar los hoyos para los sarmientos.

Una vez marcado el lugar donde iría el hoyo para poner el sarmiento, se procedía a la apertura de dicho hoyo o **ahoyar**, con el azadón. ¿Qué tamaño debían tener estos hoyos? Según Columela los hoyos debían tener unos tres pies de largo y dos de profundidad; para la comarca malagueña Medina Conde hace referencia a hoyos de casi el mismo tamaño, dándoles una profundidad de poco más de media vara, o hasta la rodilla y cerca de tres pies de longitud o diámetro (19). La documentación manejada nos apunta unos tamaños variables: así «los hoyos de pala y media en ancho y de hondo de una mano encima de la rodilla» o «de dos palmos de suelo y el uno de hoyo» (20). Por otra parte Alonso de Herrera señala que el tamaño de las «hoyas» «variará según el tipo de tierra donde vaya a ir puesta la viña, y hace hincapié en la conveniencia de que deberán permanecer abiertos y sin plantar por lo menos un año «para que beban agua y se asoleen» (21).

Una vez ahoyado el terreno, se procedía a plantar los sarmientos. Sobre el sistema seguido para plantarlos las noticias que poseemos son muy parcas; únicamente expresiones como *a tajo abierto y bien puestos y presos en su tiempo y sazón* (22), sobre las cuales nada podemos aportar por el momento.

Plantada la tierra de majuelo, éste exigía unos cuidados similares a los que se le dispensarán

(15) MEDINA CONDE, C.: *Ob. cit.*, pp. 85-86.

(16) *Ibidem*, pp. 86-87.

(17) A. H. P. M., Leg. 7, 15 julio 1502.

(18) En la zona antequerana, próxima a Málaga, la distancia más frecuente era de cinco pies y medio de sarmiento a sarmiento. Ejemplos en *Archivo Municipal de Antequera (Fondo Protocolos)*. Leg. 1.870, 7 octubre 1515, Leg. 1.326, 28 julio 1511 y Leg. 476, 8 octubre 1510.

(19) MEDINA CONDE, C.: *Ob. cit.*, p. 99.

(20) A. H. P. M., Leg. 7, 14 septiembre 1502 y Leg. 15, 28 octubre 1504.

En *La traducción castellana del «Tratado de Agricultura» de Ibn Wāfid*. Editada por José M.<sup>a</sup> Millás Vallicrosa, «Al-Andalus» (Madrid-Granada), VIII (1943), p. 314, se da como «ssea el foyo de tres palmos fasta cuatro».

Y en *La traducción castellana del «Tratado de Agricultura» de Ibn Bassāl*, publicada también, por José M.<sup>a</sup> Millás, «Al-Andalus» (Madrid-Granada), XIII (1948), p. 384, apunta: «E aya cada foyo en fondo tres palmos. E otro tanto en luengo e vn palmo en ancho».

(21) HERRERA, G. A.: *Ob. cit.*, pp. 59-61.

(22) Así en A. H. P. M., Leg. 27, mayo 1516 y Leg. 7, 7 abril 1502.

cuando se convierta en viña, siendo el prioritario el de **desgramarlo** con mucha frecuencia, dado que la vegetación entorpecería su crecimiento y desarrollo hasta convertirse en cepa (23). El desgramado consistía en arrancar de raíz todas las hierbas o grama que hubiese en el majuelo y una vez arrancadas y amontonadas, sacarlas fuera de la heredad. También se solía *enrodrigonar* o *rodrigonar* el sarmiento, tarea que consiste en colocar unas varas o cañas (rodrigones) junto al sarmiento para que éste se coja a él y no lo muevan los vientos, a la vez que le sirva de guía y lo encamine (24).

Pasados tres o cuatro años desde la plantación del sarmiento, el majuelo se ha convertido ya en una viña lista para esquilmar.

## 2.º *Labores que recibe la viña durante su ciclo productivo*

Así pues, una vez formada la viña, las labores que requiere son, siguiendo el ciclo vegetativo—desde inmediatamente después de la vendimia, que marcará el final de una campaña y el inicio de otra—, las siguientes:

En primer lugar la **excava**, que consiste en apartar la tierra del pie de la cepa, haciendo una especie de hoyos o pozas en que se recoja agua para beneficio de la planta, al objeto de que pueda afrontar el verano y tiempo seco con suficiente humedad. Era una labor que había de hacerse a la cepa anualmente, sobre todo si se trataba de vides nuevas; sin embargo, hemos podido comprobar que tal recomendación no siempre se llevaba a la práctica en la zona malagueña, pues en las labores normalmente exigidas en los contratos de arrendamiento no aparece reseñada, y cuando se especifica, que sea un año sí y otro no; o bien que se efectuase la excava sobre una parte de la viña dejando la otra parte para el año siguiente de forma alternativa (25).

Según Gabriel Alonso de Herrera, era conveniente realizar la excava antes de la poda, ya que al retirarse la tierra del tronco de la cepa permitía al podador dejar limpia la vid de barbajas y sarmientillos que nacen en lo bajo de la cepa, lo cual no se podría hacer si la viña no estuviera excavada (26). Por tanto, el tiempo ideal para realizar la labor sería antes de la poda, es decir, una vez se hubiese acabado la vendimia. La excava era recomendable que fuese honda, ancha y se hiciera con sumo cuidado para no lastimar las raíces más superficiales, recomendación que simplifica el lenguaje de la época con la expresión *bien escavada de buena excava a vista de maestros* (27).

A continuación se procedía a **podar** la viña. Esta labor junto a la de la cava se repite en las condiciones de todos los contratos de arrendamiento y era imprescindible efectuarla anualmente. Ello demuestra la importancia que tenían ambas labores para que la viña estuviese en óptimas condiciones y diera fruto en la vendimia. «En estas dos labores del cavar y podar conviene principalmente tener grande diligencia que se hagan en los tiempos y manera que deben, porque

(23) Dos vecinos de Málaga se obligan a *desgramar* y *sacar la grama muerta* de un majuelo de Antón de Ubeda, vecino de Málaga. *A. H. P. M.*, Leg. 12, 1 julio 1510.

Otro vecino de Málaga, Cristóbal López, se obliga a desgramar mil posturas de majuelo, desde la fecha a fin de Agosto *bien desgramado de manera que no quede raíz por donde vuelva a permanecer la grama*, *A. H. P. M.*, Leg. 27, 28 julio 1516.

(24) HERRERA, G. A.: *Ob. cit.*, pp. 62-63.

(25) Ejemplos en *A. H. P. M.*, Leg. 3, 1 julio 1510; Leg. 26, 4 noviembre 1511; Leg. 75, 6 noviembre 1515 y Leg. 28, junio 1516.

(26) HERRERA, G. A.: *Ob. cit.*, p. 64.

(27) *A. H. P. M.*, Leg. 75, 4 noviembre 1515.

en esto la viña no consiente señor olvidadizo ni perezoso ni escasso», dice Herrera siguiendo al tratadista Columela (28). De ahí el enorme cuidado que se tenía a la hora de poner las condiciones del contrato, apuntando que se podará y cavará *a su debido tiempo y sazón y a vista de maestros que de ello sepan*; o en otro contrato, sumamente curioso, en el que el dueño de la viña le impone al arrendatario que la habrá de *podar con christianos viejos e buenos maestros conoçidos... y si no la poda bien de una vez a vista de maestros será obligado a repodarla de nuevo* y pagar el daño que hubiera sufrido la viña (29). También aparece con frecuencia en las condiciones de la poda que está sea realizada «con buenos maestros que no la echen a perder (la viña)».

De todo ello se deduce la enorme importancia que tenía la poda en el conjunto de labores que se le daban a la viña, pues de la forma y tiempo de hacerla dependía el futuro del viñedo, «y porque desde chequita lleve buena hechura, debe procurar el señor de la viña que sea muy buen podador el que la podare los primeros cuatro o cinco años» (30). Así pues, vemos que ésta es la labor más delicada y quizás la más especializada, por ello siempre debía ser confiada a personas muy experimentadas, que conocieran el suelo de la viña y la calidad de la cepa, pues de estos dos factores dependerá el tipo de poda que más le conviene a la viña para no dañarla.

El tiempo en que se efectuaba esta labor iba desde finales de enero hasta principios de febrero, dada la ubicación en clima templado e inviernos no muy duros de los viñedos malagueños, *podara las viñas en la menguante de enero a daga y calquera* (31), que al parecer es el mejor tiempo para la poda según los agrónomos de la época(32).

Con la poda se pretendía conseguir dos objetivos: por un lado, preparar la cepa para que dé más fruto; y por otro lado, eliminar todo lo seco, viejo, carcomido y desvariado (sarmientos muy largos y retuertos) y los sarmientos que nacen en lo viejo de la cepa. Así, una vez que el podador haya escogido los sarmientos (pulgares) que vaya a dejar en la cepa (nunca más de cinco ni menos de tres) y situados en lo nuevo de la cepa, los cortará dejándoles sólo una o dos yemas, preferiblemente las que miren hacia el suelo y a partir de ellas se crien los brazos de la cepa para ese año.

Para podar se usaba un instrumento llamado hoz de podar, que debía estar muy afilada para que el corte que hiciera fuese limpio y no hendiera el sarmiento.

Después de podar, se procedía a recoger los sarmientos que se habían cortado, se hacían haces y se retiraban fuera de la heredad. Esta operación se llamaba **sarmentar** y se realizaba inmediatamente después de la poda (33).

(28) HERRERA, G. A.: *Ob. cit.*, p. 78.

(29) *A. H. P. M.*, Leg. 48, 18 septiembre 1512.

(30) HERRERA, G. A.: *Ob. cit.*, pág. 66.

(31) *A. H. P. M.*, Leg. 75, 6 noviembre 1515.

(32) «Todo podar ha de ser en menguante, porque las vides no lloren tanto, excepto si fuere en lugares muy viciosos o vides muy viciosas que echan su fuerza en rama sin fructo; estas tales es bueno podarlas en creciente porque con el trabajo se castiguen», HERRERA, G. A.: *Ob. cit.*, p. 65.

En la región sevillana la poda «comunmente se haze en la menguante de diziembre... para que se pueda acabar en toda la luna de henero». GONZALEZ JIMENEZ, M.: *Un manuscrito sevillano sobre agricultura: el Libro de Hacienda del Monasterio de San Isidoro del Campo*, «Archivo Hispalense» (Sevilla), n.º 174 (1975), p. 67.

(33) *A. H. P. M.*, Leg. 24, enero 1512. Un trabajador se compromete a sarmentar y limpiar de sarmientos tres heredades de viñas, en un plazo de 10 días, recibe por el trabajo dos ducados de oro y ocho arrobas de vino (de yema y aguapié).

Antes de que abotonase la viña (es decir, antes de que salieran las yemas a los sarmientos) se realizaba el **arado** de la viña, labor muy beneficiosa, sobre todo, si se hacía en profundidad, ya que mullía la tierra y cortaba toda la hierba que hubiera en el suelo. Cuando las circunstancias del relieve no permitían realizar esta labor con el arado, se suplía ésta con frecuentes cavas a mano y con la azada. Alonso de Herrera sugiere que es mucho mejor cavar las viñas que ararlas, sobre todo en donde hay cepas bajas, pues pueden recibir mucho daño con el arado al rozar las bestias o el mismo arado las cepas e incluso arrancar las raíces más superficiales (34). Aparte de que al no poderse acercar el arado al pie de la cepa, se quedaba una zona sin labrar alrededor de la misma, zona que se debía cavar después con la azada.

La documentación nos muestra que unas viñas eran aradas y otras cavadas, o bien se alternaban ambas labores. Lo normal era realizar dos labores de reja y una de azada al año, aunque existían otras combinaciones: dar tres rejas y una cava encima de ellas, dar una reja y una cava después de arar, cavarla simplemente o excavarla, cavarla y binarla (35).

Así pues, dependería el hacer una labor u otra, tanto del relieve como de la costumbre del lugar, e incluso del trabajo que se pudiera dedicar al viñedo, que no siempre era todo el necesario.

Después de cavada la viña se ejecutaba una faena llamada **deshornecinar**, consistía ésta en quitar todos los sarmientos finos o sarnilla, que no daban fruto, dejándole sólo los más robustos y gruesos, también se le llama a esta labor «desarrocinar» o «desarnillar». Se hacía hacia finales de febrero o marzo (36).

Cuando en la primavera de nuevo iba apareciendo la hierba, se daba en Málaga una labor llamada **bina**, que es una segunda cava, no tan profunda como la primera, para quitar toda la hierba que hubiera nacido al pie de las cepas, ya que estas hierbas le podían perjudicar al quitar «el jugo a la tierra». Con esta cava ligera se iban allanando las pozas que se habían hecho antes y de esta forma el terreno quedaba igualado. A esta labor se le llamaba en algunos sitios escarda o cerrar las viñas (37), pues con ella se cubría el pie de la cepa para que conservase mejor la humedad para el verano. Esta labor se debía comenzar en la tercera o cuarta semana de Cuaresma, ya que cuanto antes se cortara la hierba mejor se impedía que ésta granase, aunque el dato que poseemos la retrase hasta primeros de mayo (38).

A las viñas nuevas se les solía dar una tercera cava llamada **rebina** o **darle polvo** que consistía en una cava muy superficial, para arrancar las hierbas que hubieran vuelto a salir y mover la tierra alrededor de la cepa, pues el polvillo que con esta operación se producía beneficiaba a las uvas, engrosándolas y enterneciendo su hollejo (39). Pero esta labor no era muy frecuente en la comarca malagueña, sobre todo en los pagos más calientes, puesto que este polvo podía perjudicar a la uva, secándola, por ello era más recomendable rebinar en las tierras más frías.

(34) HERRERA, G. A.: *Ob. cit.*, p. 76.

(35) Sirva como muestra *A. H. P. M.*, Leg. 15, 29 enero 1504; Leg. 8, 8 mayo 1504; Leg. 23, noviembre 1511; Leg. 19, 20 marzo 1511; Leg. 25, 6 noviembre 1514; Leg. 34, 8 diciembre 1515 y 26 noviembre 1515. En todos estos contratos se recojen estas combinaciones.

(36) MEDINA CONDE, C.: *Ob. cit.*, p. 44.

(37) GONZÁLEZ JIMÉNEZ, M.: *Ob. cit.*, p. 67.

(38) *A. H. P. M.*, Leg. 7, 28 abril 1502.

(39) MEDINA CONDE, C.: *Ob. cit.*, p. 41.

### 3.º *La recolección o vendimia*

Después de un año y de haberse realizado todas estas labores, ya está la cepa lista para ser esquilada, entramos en la última fase del ciclo vegetativo: **la vendimia** en la que se cortará la uva y una vez recogida toda la cosecha será transportada a los paseros, para que se asoleen, de allí sería llevada al lagar para, una vez pisada, convertirla en vino.

El tiempo de realizar la recolección giraría en torno a finales de agosto y primeros de septiembre, aunque dependía de la ubicación de la viña, pues había zonas o pagos más tempranos en los que la uva maduraría antes y por ello se adelantaba la vendimia; del mismo modo que en los pagos más tardíos se retrasaría. Ahora bien, una vez estuviera la uva madura y lista para ser cortada se procedía con suma rapidez pues era imprescindible vendimiar dentro de su tiempo, ya que si se retrasaba podía ir en menoscabo de la calidad del vino y de la pasa. Los racimos se cortaban con un cuchillo y, a veces, con un hocinillo y una vez cortados se recogían en canastas o cestos y eran llevados a los paseros, como ya hemos dicho.

Con ello damos por terminadas las labores que se hacían a las viñas en la «tierra» de Málaga.

### 4.º *Sistemas de reproducción de las viñas*

Hemos visto la forma de plantar una viña nueva o majuelo, pero ¿qué sistema se ponía en práctica cuando se trataba de reponer los huecos y faltas que surgían al perderse algunas cepas en una heredad? Hemos constatado la existencia de tres sistemas de reproducción en las viñas.

El primero de ellos y quizás el más frecuente, a tenor de que es el que más aparece mencionado en los documentos, era el de **amugronar** (40), consistía éste en tomar de una cepa próxima al sitio que ocupaba la que se había perdido, un sarmiento (muergo) fresco y que hubiera dado fruto ese año, y lo suficientemente largo para que llegase al lugar donde estaba la falta; con la azada se cavaba una zanja de igual longitud que el sarmiento y una profundidad de cincuenta centímetros y un ancho de veinte o veinticinco centímetros, que iba desde la cepa donante hasta el lugar deseado, en esta zanja se hundía el sarmiento y se enterraba sin separarlo de la cepa madre para que pudiese conservar la savia de aquélla; en el lugar marcado se hacía sobresalir de la tierra la punta de este sarmiento con dos o tres yemas. Así iba creciendo y haciéndose cepa y transcurridos tres años, y ya enraizada la nueva cepa, se podía cortar de la cepa original, viviendo y fructificando por si sola (41).

En opinión de Medina Conde, esta operación se iniciaba después de la poda; aunque según Ibn Luyūn debía hacerse desde noviembre hasta fin de enero y desconfiaba de que resultara esta operación con éxito, ya que al doblar los sarmientos para hundirlos en la tierra solían quebrarse o retorcerse (42).

Cuando no se podía amugronar, por no haber sarmiento en condiciones, es decir, lo

(40) En casi todos los contratos de arrendamiento y censos se estipulaba que el arrendatario o censatario echase un determinado número de mugrones.

(41) MEDINA CONDE, C.: *Ob. cit.*, p. 37.

(42) *IBN LUYŪN: Tratado de Agricultura*, Ed. de Joaquina Eguaras Ibáñez. Granada, 1975, pp. 199-200.



suficientemente largo o que fuera bravío (sin fruto), se recurría a **echar ballesteros** o llamado también en los documentos **echar cepas de cabeza** (43).

Para realizar esta operación se cogía un sarmiento de la cepa cercana al lugar donde estuviera la falta, y se le raían las yemas, dejándole tres en la punta que quedaba fuera de la tierra enredada en la cepa, y lo demás se hundía un poco en la tierra, o bien se acodillaba para que creciera; de esta forma al crecer podía alcanzar el sitio vacío al año siguiente, procediéndose después como en un amugronamiento (44).

En las condiciones de los arrendamientos aparece éste sistema junto al de amugronar, aclarando, a veces, en algunas cláusulas que si no se podían amugronar los sarmientos a que estaba obligado el arrendatario, echara de cabeza «por cuatro mugrones una cepa de cabeça» (45).

Pero si por cualquier motivo que fuera no había sarmientos para amugronar o echar ballesteros, se podía recurrir a otro modo de replantar los huecos o vacíos llamado **echar barbones**, se trataba de cortar de cualquier cepa los sarmientos necesarios y se enterraban en un hoyo como para mugrones dejándoles las puntas fuera de la tierra en el lugar donde era necesario criar una cepa (46). De este último sistema no tenemos ninguna noticia en los documentos de la época y sólo lo hemos podido conocer a través de informaciones proporcionadas por viñeros de la comarca.

Estos tres sistemas perduraron hasta la llegada de la filoxera, pero a partir de su irrupción fue necesaria la utilización de portainjertos para lograr cepas inmunes esta plaga.

Vista la multiplicidad de cuidados que había de dedicar a una viña, alguno de los cuales tenían que ser realizados por especialistas, nos preguntamos si sería rentable su cultivo. A primera vista podíamos contestar que sí, pues la expansión y auge que alcanzó así lo demuestra. No obstante, observando el precio que costaba al dueño de la heredad cada una de las labores (47), si él no era el que las hacía directamente y tenía que recurrir a la contratación de mano de obra, podemos hacer ciertas matizaciones. Las cuentas de un regidor malagueño, administrador de una heredad de viñas, nos han permitido conocer el precio de cada labor y comprobar qué parte de los beneficios obtenidos de la cosecha se destinaban a la puesta en cultivo del viñedo y qué parte quedaba como beneficio neto para el propietario.

Durante los cuatro años que aparecen recogidos en las mencionadas cuentas los beneficios y la parte de éstos que se destinaban a la labranza de la heredad, fueron los siguientes:

(43) GARIJO RUIZ, J.: *Ob. cit.*, p. 152. Sigue a MEDINA CONDE, C.: *Ob. cit.*, p. 39.

(44) *Ibidem*.

(45) A. H. P. M., Leg. 7, enero 1502 y 19 septiembre 1502.

(46) GARIJO RUIZ, J.: *Ob. cit.*, pp. 152-153. Apud. MEDINA CONDE, C.: *Ob. cit.*, p. 39.

(47) Véase cuadro sobre el precio de los trabajos.

1508	Produjo la viña 850 arrobas de vino que valieron .....	68.000 mrs.
	Se gastó en labrar la viña .....	30.610 mrs.
	Beneficio neto .....	37.390 mrs.
1509	Produjo la viña 1.500 arrobas de vino que valieron....	127.500 mrs.
	Se gastó en labrar la viña .....	43.704 mrs.
	Beneficio neto .....	83.796 mrs.
1510	Produjo la viña 1.800 arrobas de vino que valieron....	117.000 mrs.
	Se gastó en labrar la viña .....	47.715 mrs.
	Beneficio neto .....	36.015 mrs.
1511	Produjo la viña 1.300 arrobas de vino que valieron....	80.120 mrs.
	Se gastó en labrar la viña .....	38.375 mrs.
	Beneficio neto .....	41.745 mrs.

Así pues, comprobamos que entre un 34 y un 47% de los beneficios brutos se destinaban al cuidado de la viña, siendo las labores que más dinero se llevaban: en primer lugar, la cava y bina con 15.000 mrs. al año; seguida de la vendimia en la que se gastaba entre 5.000 y 8.500 mrs. al año; y en tercer lugar la poda, cuyos gastos oscilaban entre los 6.000 y 8.000 mrs. al año (48).

(48) Para la elaboración, tanto del cuadro sobre el precio de las labores de la viña, como para obtener estos cálculos, nos hemos basado en las cuentas que el regidor de Málaga, Gómez Cerón, hace ante el escribano, sobre la administración de la hacienda de sus sobrinos, de los cuales era tutor. *A. H. P. M.*, Leg. 4, 26 julio 1512.

PRECIO DE LAS LABORES DE LA VIÑA

	Año 1508	Año 1509	Año 1510	Año 1511
Vendimiar	34 mrs/peón/día (jornal y comida)	40 mrs/peón día (jornal y comida)	40 mrs/peón/día (jornal y comida)	40 mrs/peón/día (jornal y comida)
Excavar	100 mrs/millar cepas y una arroba de vino.	136 mrs/millar cepas	153 mrs/millar cepas	?
Podar	68 mrs/peón/día (jornal y comida)	68 mrs/peón/día (jornal y comida)	68 mrs/peón/día (jornal y comida)	68 mrs/peón/día (jornal y comida)
Sarmentar	500 mrs/parte de la heredad	3.000 mrs/toda la heredad	3.200 mrs/toda la heredad	3.000 mrs/toda la heredad
Arar	850 mrs/gañán/mes (jornal y comida)	900 mrs/gañán/mes (jornal y comida)	850 mrs/gañán/mes (jornal y comida)	850 mrs/gañán/mes (jornal y comida)
Cavar y binar	60 mrs/peón/día (jornal y comida)	60 mrs/peón/día (jornal y comida)	70 mrs/peón/día (jornal y comida)	51 mrs/peón/día (jornal)
Deshornezinar	51 mrs/peón/día (jornal y comida)	?	40 mrs/peón/día (jornal y comida)	40 mrs/peón/día (jornal y comida)