

4891
339
DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE ÁLAVA

CONFERENCIA

ACERCA DE LA VID

pronunciada en LAGUARDIA el día 16 de Octubre de 1910

POR EL SEÑOR

MANSO DE ZÚÑIGA

INGENIERO-DIRECTOR

DE LA ESTACIÓN ENOLÓGICA DE HARO



VITORIA:—1910
IMPRENTA PROVINCIAL

6599

NO SE PRESTA

BIBLIOTECA CENTRAL DE LA RIOJA



10000208119

R 003255

T-76146
C-208.115
R
3255

DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE ÁLAVA

CONFERENCIA

ACERCA DE LA VID

pronunciada en LAGUARDIA el día 16 de Octubre de 1910

POR EL SEÑOR

MANSO DE ZÚÑIGA

INGENIERO-DIRECTOR

DE LA ESTACIÓN ENOLÓGICA DE HARO



287.315

VITORIA:—1910
IMPRENTA PROVINCIAL

OPORTUNIDAD PROVINCIAL DE ALAVA

CONFERENCIA

AGENCIA DE LA VIO

AGENCIA DE LA VIO

MASSO DE VIZCAYA

MASSO DE VIZCAYA

MASSO DE VIZCAYA



MASSO DE VIZCAYA

CONFERENCIA ACERCA DE LA VID

por el

Sr. Manso de Zúñiga



CONFERENCIA ACERCA DE LA VIDA

Dr. Manuel de Azavedo

Señores:

He venido á cumplir con dos deberes: uno de cortesía hácia nuestra Excm. Diputación, que me encomendó el dar una conferencia sobre viticultura americana, y otro impuesto por mi carrera y afición, que entiendo nos obliga á los Ingenieros Agrónomos, á coope- rar á estas manifestaciones de la clase Agrí- cola, revelada en concursos y exposiciones de la naturaleza de la que aquí se celebra.

Fuí invitado como alavés, á dar esta conferencia, y aunque hay otros Agrónomos en la provincia de Alava, que hubiesen desempeñado el cometido con mayores datos de la fisonomía y modo de ser de la viticultura alavesa, por estar en más íntima relación con ella, yo os aseguro, que estos ni otros, me superan en buen deseo de cooperar y responder como os mereceis al cometido que

me dió la Excm. Diputación, á la que quedo agradecido por la atención que me ha dispensado.

Y llegado á este punto, y al entrar en materia, creed que me encuentro sumamente perplejo, pues como habeis escuchado de labios del Diputado Sr. Migueloa, al haceros mi presentación, el campo que se ofrece al estudio es imenso; la labor del injerto de la vid, su cultivo, abonado, poda y enfermedades de la planta, son temas que nos invitan á exponerlos en este momento, pero la labor sería excesiva, y en obsequio á la brevedad, y teniendo presente la época que nos encontramos, he de ocuparme en primer término de la poda de la vid, indicando algo sobre la clorosis y enfermedades del oídium y mildiú.

PODA. *Su objeto y necesidad.*—Se poda la vid para favorecer la fructificación del arbusto, y se impone el hacerla para dar á la planta un tamaño en armonía con sus necesidades vegetativas, que consienta aumentar el número de pies por hectárea, facilitando las operaciones culturales.

Con la poda aumenta el tamaño del fruto de la vid, pero es necesario tener presente ciertas reglas, para asegurar y sostener la producción, armonizando ésta en forma

oportuna con el vigor ó robustez de la planta.

La poda varía según las condiciones de la región vitícola; pero ha de atender siempre en su perfeccionamiento, á tres reglas fundamentales: forma dada á la planta, reservas para asegurar la poda siguiente, y la carga dejada, para la producción del año.

Para el aumento de la cosecha, sostenimiento y regularización de la producción del arbusto, armonizando esta con el vigor de la vid, debemos no perder de vista los principios siguientes, en los que se basa el arte de podar:

1.º La vid produce su fruto en los brotes nacidos en la madera del año anterior.

2.º La fructificación es, en general, inversa del vigor. Una cepa muy vigorosa fructifica poco ó mal, una planta débil se cubre por el contrario de fruto, que la agota y puede determinar su muerte. Como se advierte, los dos extremos son fatales; es un vigor normal, lo que sostiene una fructificación suficiente al objeto que persigue el viticultor.

3.º En el sarmiento, los brotes son más vigorosos, á medida que se encuentran más lejos de su base de inserción ó de la madera vieja.

4.º Las yemas de un sarmiento se desarrollan tanto más, cuando son en menor número. Conservando pocos ojos en la poda, se obtienen brotes más vigorosos.

5.º El vigor de un brote aumenta, á medida que su posición se aproxima á la vertical. Esto es cuando más derecho crece.

6.º Cada cepa no puede nutrir mas que un número de racimos proporcional á su vigor y al de la riqueza del suelo que la alimenta.

7.º Los frutos son tanto más grandes sobre una planta, cuando su número decrece, entre ciertos límites.

Conocidas estas reglas en las que se basa el arte de podar, he de indicar que la elección de la forma que se puede dar á la vid, no debe ser caprichosa, debe estar en armonía con la naturaleza de la cepa, del suelo y clima en el que vive la planta y con la clase y producción que se va á obtener.

Si á una variedad de vid de gran vigor, la reducimos en su desarrollo por la poda, adquirirá gran vigor, según las reglas precedentes, pero será poco fructífera. Por el contrario, si á una planta débil, de poco vigor le damos mucho espacio y poda y forma de gran expansión, el rendimiento decrecerá sensiblemente por las razones antes reseñadas.

El terreno, según su fertilidad, es otro factor que debe tener presente el podador, en suelo fértil y fresco, la expansión dada á la planta debe ser mayor que en el pobre y seco.

En cuanto al medio sideral, influye como luego se verá, para dar á la vid un vigor y tamaño, que reclama forma y expansión adecuada al caso.

Puede armarse la planta en forma tal, que no necesite apoyos ó rodrigones; y en este caso, tenemos aceptadas las podas: 1.^a en cabeza de mimbrera, porra ó cabeza de gato; 2.^a en redondo á pulgar y 3.^a en rastro sencilla ó doble.

Cuando se arma la vid de suerte que reclama apoyo para su sostén, se dispone: 1.^o en cordón; 2.^o espaldera; 3.^o parral y 4.^o en forma irregular sobre árboles vivos ó muertos.

Pero no es esto solo lo que debo exponer al tratar de la poda, y antes de entrar en otros detalles, diré que la planta se arma *baja* en unos casos, como al dar la poda en *cabeza de mimbrera*, por punto general; á una *altura media* de 0'40 á 0'50 metros, sobre el terreno, como en el caso de la cepa «*armada en redondo á pulgar*» ó á mas de 0'50 metros, como en la poda da «*espada* y

daga» y en este caso, es armado alto, cuando las yemas de fruto están á la altura dicha.

Así como he dicho antes, que la poda debe armonizarse, con los factores de que os hablé, la altura dada á la cepa, debe sujetarse al clima de la región consinerada.

En aquellas zonas vitícolas donde no son de temer las heladas primaverales puede armarse la vid baja.

Los pámpanos, extendiéndose sobre el suelo, lo ensombrecerán, disminuyendo la evaporación del suelo y alejando el temor de que se *asolinen* los racimos de uva por exceso de radiación solar, si el clima es cálido. En contraposición, en los climas húmedos, convendrá armar la planta á mayor altura, para que se ore el suelo bajo la acción del sol y de la luz, y hasta se dispone la planta en forma que facilite al fruto la utilización de los rayos luminosos y caloríficos.

En los climas fríos y secos, se recomienda armar la vid baja para que el fruto se beneficie de la radiación del suelo, alcanzando una mejor sazón.

Donde no sean de temer las heladas primaverales, se aconseja armar la vid baja, si el suelo no es húmedo.

En las zonas vinícolas donde los hielos de

primavera son de temer, como en ambas Riojas, la cepa debe armarse á *altura media* de 0'40 á 0'50 metros, sus pulgares sobre el suelo ó altura mayor si por excepción y circunstancias especiales nos obligara á ello. Pero no será este el caso general.

Téngase presente que si al elevar el armado de la planta se previene el helado de los pámpanos y frutos, por quedar las capas de aire más frías por debajo de estos y esos; se pierde con elevar la planta el benéfico influjo de la radiación calorífica del suelo y por lo tanto, el fruto sazonará peor si se levanta con exceso la cepa. Para contrarrestar este perjuicio, se arma la cepa en cordón ó espaldera, exponiendo el fruto á la radiación solar directa, en aquellos climas en los que no es de temer, que una exposición poco sombreada de la uva pueda perjudicarla «*asolinándola*».

Es evidente que después de lo dicho, la sazón del fruto es mayor sobre el suelo ó próximo á él, cuando se trata de terrenos secos y climas no propensos á heladas primaverales. Que estas, nos aconsejan alejar el fruto del suelo para que sazone bajo el follaje de la vid en los climas relativamente cálidos, durante el periodo de vegetación de la vid; y que donde esto no ocurre, se arma

la planta en espaldera ó cordón para favorecer el oreado y calentado del terreno, exponiendo las uvas á la acción más ó menos directa del sol.

Sentadas las reglas del arte de podar y la influencia que el armado de la cepa tiene en la sazón de la uva, es hora de que entre en la exposición de los sistemas de poda.

La *poda es corta, larga ó mixta*. Se dice que la poda es corta, cuando al cortar los sarmientos, se dejan 2 ó 3 yemas, vistas á más de la ciega; la porción de sarmiento inserto sobre la madera vieja, que sustenta las 2 ó 3 yemas, se llama *pulgar, daga ó parada*. Si la porción de sarmiento que se deja tiene más de 3 ojos, la *poda es larga*, y la porción de sarmiento con más de 3 yemas se le conoce con los nombres de, *oreja vara, saca vinos, espada, etc.*, en Rioja, Jeréz y región central de nuestro país.

Cuando la poda se dispone en forma de dejar *pulgar* y oreja la *poda* será *mixta*.

La forma y altura á que se arma la vid, así como los sistemas de poda aceptados en las diferentes regiones vitícolas varían de modo extraordinario, pero como su estudio me llevaría muy lejos sin fin práctico alguno, solo he de explicaros algunos de ellos que conviene conozcais.

La *poda á la ciega*, en cabeza de mimbre ó de gato, que con todos estos nombres se le conoce, consiste en cortar el sarmiento ó madera del año, por su base, dejando solo la yema ciega ó peluda. Operando de esta suerte, brotan las yemas ciegas y adventicias, formándose una porra, de la que arrancan las *esperguras* ó *esforrocino*.

Se usa en algunos puntos de las provincias de Granada y Málaga. Es costumbre armar la porra ó cabeza de la cepa sobre un pequeño tronco ó sentarla sobre el suelo en forma de seta. En este sistema de poda se concibe no cabe regular el vigor de la planta con su producción. Se emplea hoy día en las plantas madres, para disminuir el grueso de los sarmientos que han de utilizarse para patrones.

La *poda redonda á pulgar*, consiste, en armar la planta dejándole una caña ó tronco de mayor ó menor longitud, de cuyo extremo, *cruz*, arrancan los brazos ó ramas en número de tres ó más, convenientemente repartidos en sentido radial; los cuales brazos soportan los sarmientos que en la poda se cortan, dejando no más que un *pulgar* en el extremo de cada brazo, con uno, dos ó tres ojos.

Contando con la longitud del tronco y los

brazos de la cepa, los *pulgares*, se encuentran sobre el suelo de la viña de 0'40 á 0'50 metros. En los pies armados á *altura media*, que es lo general en la Rioja.

Esta forma de armar y podar la vid, está muy generalizada en las diferentes regiones vitícolas de España, por adaptarse bien á las condiciones de su suelo y clima. Es un sistema de poda sencillo, que permite perfectamente armonizar el vigor de la planta con su producción, aumentando ó disminuyendo el número de brazos y *pulgares*, y de yemas sobre cada *pulgar*; no excluye en combinar la *poda en redondo á pulgar*, con la mixta, dejando *oreja*, vara ó espada, si lo aconsejan las circunstancias; prefiriendo en general el equilibrio y armonía entre el vigor y la producción, obtenido por el número de *pulgares* y yemas, oportunamente fijado, al de dejar *oreja* si no está muy indicada.

Para podar á *espada* y *daga*, se arma la cepa ó pié alto, sosteniéndole con *tutor* ó *rodrigón*, y estos tutores se unen por un travesaño denominado *yugo*, colocado horizontalmente. La cepa se poda dejando un *pulgar* con tres ó cuatro yemas (*daga*) y una vara (*espada*) con doce ó más. El *pulgar* se se afianza á un tutor y la *vara* á otro,

los cuales unen á un tercero, en posición horizontal (*yugo*) que se ata con junco á los rodrigones clavados en tierra. Es poda seguida en el Mediodía de España.

En la *poda de Medoc*, la vid se arma alta y en espaldera, con dos brazos en forma de V.

La planta se poda al segundo año, dejando dos yemas; éstas producen los sarmientos que han de constituir los dos brazos.

Al tercer año, á cada brazo solo se le deja un sarmiento con dos ó tres yemas, según su vigor desyemando ó castrando todas las restantes hasta el extremo del sarmiento.

Los sarmientos son puestos y sujetos sobre el alambre, en la forma dicha anteriormente, se tiene cuidado de conservar sobre cada brazo un sarmiento que se poda en *pulgar* de dos ojos. Para evitar el alargamiento de la cepa, que se alza demasiado, se rebajan los brazos sobre los pulgares, que están encargados de dar la madera de reemplazo ó reserva, para sostener los brazos á la altura conveniente.

En algunos casos, en vez de dejar los *pulgares* en la parte baja y exterior de los brazos, se dejan en la parte interna de éstos, con dos yemas, cuyos brotes verticales dan madera de reserva más robusta y vigorosa.

Por último, la *poda de Quarante*, aplicada algún tiempo en los viñedos del Mediodía de Francia. Se reduce á dejar en cada uno de los brazos de la *cepa* un *pulgar* y una *vara*. Estas se arquean en sentido opuesto á su dirección, por encima de la *cepa*, afianzándolas al alambrado.

Los pulgares nos dan la madera de reserva como en la poda del Medoc. Es poda de extraordinaria producción, y solo aplicable á piés muy vigorosos y que crezcan en terrenos muy fértiles, con cultivo muy instenivo.

No olvidemos que tanto el armado alto de la vid, como el aumento de fruto por la poda larga, influye en la mayor sazón del fruto.

Y con las consideraciones que acabo de exponeros sobre armado y poda de la vid, daría por terminada esta parte de mi conferencia, si no advirtiera en vosotros, que esperabais hiciese manifestaciones concretas, terminantes, con criterio cerrado y absoluto, sobre la *alambrada*. Conoceis las formas en que se arma la vid, así como en lo que consiste la poda *corta*, *larga* y *mixta*; la influencia que el armado y poda de la planta ejerce en su producto mayor ó menor, según se acepte una ú otra forma, etc., etc.;

y cómo debe plegarse la forma y la poda al clima, terreno, naturaleza del producto; y recordando todo esto, comprendereis no exponga un criterio absoluto, pues en cosas agrícolas, como en otros particulares de la vida, debe ajustarse nuestro proceder á las circunstancias que nos rodean.

Se ha dicho, que las nuevas vides no producen uva, que son infértiles, que si traen, es solo armándolas sobre *alambrada*; pues bien, yo sostengo que el fruto de la antigua vid y en la nueva, lo produce una poda inteligente, que sepa aplicar cuanto os acabo de decir.

Habeis desfondado el terreno, habeis plantado y abonado con el fin de traer pronto el viñedo, haciendo labores repetidas para matar las malas yerbas. Todo esto ha dado un vigor enorme á la vid, que habeis aumentado, colocando sus pámpanos derechos, sujetos á un tutor, para aminorar los malos efectos de los vientos, podando corto. Y claro está, el vigor iniciado por las labores y un abonado excesivamente nitrogenado, agravado con la posición de los pámpanos y la poda corta, que dán vigor, según los principios del arte de podar que ya conoceis, dieron lo que le pedíais á la vid. Sarmiento, madera, mucha madera.

La situación se agravó con ser los años pasados y el actual húmedos, que dieron vigor á la vid, contribuyendo al corrimiento y mala ligazón de la flor, y por lo tanto, á la escasez de uva.

Y estos hechos, que tienen tan natural y lógica explicación, produjeron en la masa vitícola, la peregrina idea de la infertilidad de las vides americanas, y la no menos peregrina, de la precisión de alambrar los viñedos para conseguir que dén fruto.

Tan absurdas afirmaciones, se abrieron camino con la velocidad del rayo, secuestrando la credulidad de la masa vitícola, aficionada á todo lo sobrenatural y prodigioso.

Pues bien, por mi parte sostengo con hechos, y de ello responden varios viñedos armados en *poda en redondo á pulgar*, y entre éstos el Campo de experiencias de la Estación enológica de Haro, que el armar la vid sobre alambrada, no es condición precisa para producir uva la nueva vid.

La tijera produce la uva, según el dicho castellano, y á él me atengo en principio general. Una poda inteligente y un cultivo bien conducido, deben ser la norma de vuestra conducta.

Por excepción, se recomendará, como ya

os tengo dicho, el armar la vid sobre *alambrada*. El armado en copa, con mayor ó menor número de brazos ó pulgares, según el vigor de la planta y fertilidad del suelo, con *poda en redondo á pulgar*, con dos yemas y la *ciega*, con *oreja* en algún pulgar, si se aconseja dar mayor expansión á la vid, tal debe ser la pauta de vuestra marcha al armar y podar la planta. Lo que siempre hicisteis y la práctica de siglos sancionó para la Rioja como bueno.

Si el cariño á la viña, cuya cuenta de gastos está harto recargada, os lleva á hacer el gasto de 600 á 725 pesetas por hectárea para poner *alambrada*, advertid si es que quereis vivir de la viña ó que la viña viva de vuestros recursos, si el precio de vuestros caldos ó el mercado que podais tener, no compensan tales gastos, que como afirmo, creo en general innecesarios y antieconómicos para el común de los viticultores.

El aumento de cosecha obtenido por la carga ó poda exigente de la vid, tiene, ó puede tener su aplicación en climas donde pueda sazonar el fruto en cantidad y el vino se aprecie más por su riqueza alcohólica y capa, que por su valor real y efectivo, como en nuestros vinos. Pero los nuestros, perderán cualidades y riqueza alcohólica, si car-

gamos la planta. Aumentemos con prudencia, sin llegar á perjudicar el producto vino, y dejemos para la Rioja baja, que cuenta calor suficiente, el producir más que nosotros.

Y terminada la primera parte de mi conferencia, he de hablaros muy poco, de la *clorosis* de la vid y de las enfermedades del *oidium* y *mildiu*, pues no quiero abusar de vuestra atención, prolongando mi conferencia.

La *clorosis*, puede ser debida á exceso de cal en el terreno, y reveladora de una incompleta adaptación de la planta al suelo, ó de alguna enfermedad.

En el primer caso, deben VV. podar temprano la planta, cuando aún conserve hoja, después de la vendimia, y dar en los cortes, con el auxilio de un pincel, una disolución compuesta de 330 gramos de *sulfato de hierro ó caparrosa verde* por litro de agua. Este medio es más eficaz que aplicar, *desacollando* la planta, 300 ó 400 gramos, de *sulfato de hierro* por cepa, como si se abonase.

Si el caldo se aplica á los cortes, podando cuando no tiene hoja la vid, no la toma; y si se dá durante el *lloro*, lo escupe.

Para combatir el *oidium*, se recomienda, descortezar la *cepa* en su tronco y brazos al podarla, y bañarla, dándole con el auxilio de una brocha, un caldo compuesto de 3 kilos de *permanganato de potasa* disueltos en 100 litros de agua.

Este mismo tratamiento se hace en la época de vegetación de la vid, pero entonces no son ya 3 kilos, sino *solamente 150 gramos* para cada 100 litros de agua, los que se emplean. Se puede economizar mano de obra, agregando el *permanganato de potasa* al caldo bordelés en la dosis de 150 gramos por hectólitro de caldo, derramándola en ambos casos con los pulverizadores de sulfatar, y azufrando el viñedo al siguiente día.

El resultado del tratamiento de invierno, y del señalado en el párrafo precedente, seguido del azufrado corriente, á las 24 horas de pulverizada la vid, es de una gran eficacia, según tengo comprobado.

Por último, el *mildiu* suele atacar á la vid en sus hojas; al racimo antes de florecer ó cuando se abre la flor; al grano recién limpia la flor ó cuando es muy tierno, en la forma de mildiú del grano (*rot-gris*); ó al comenzar á enverar, bajo la forma (*rot-brun*). Avinagrado del fruto que dicen vulgarmente los viticultores en este país, y que

no es el *blac rot*, como erróneamente se afirma. Enfermedad gravísima, que por fortuna no padecen nuestros viñedos.

Pero, aún hay otra forma de mildiú del racimo, atacando al raspón, en forma de manchas achocolatadas que lo desecan.

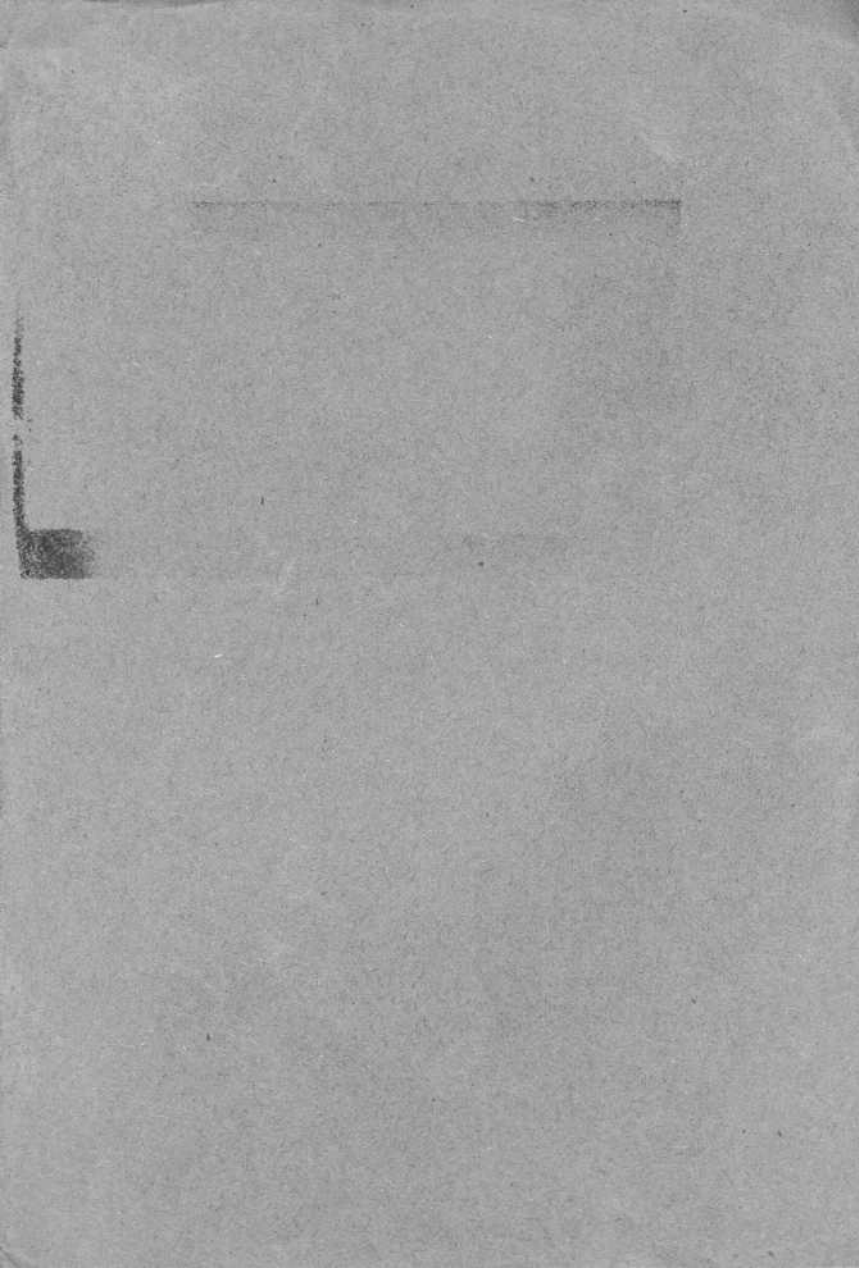
Pues bien, señores, sobre estas formas de mildiú de *rot-gris*, *rot-brun* y la descrita en el párrafo anterior, el caldo bordelés, no se manifiesta todo lo eficaz que sería de desear, y por esto aprovecho esta circunstancia de dirigiros la palabra para que conozcais otros medios de defensa contra el mildiú del grano, por si nuestra desgracia hiciese necesario defendernos de él de modo más enérgico que hasta la fecha.

Un específico es el *acetato de cobre* con el azufre precipitado, y otro el jabón de plata preparado, disolviendo 20 gramos de *nitrate de plata* por litro de agua, 300 gramos de polvos de jabón blanco, disueltos en un litro de agua caliente. Se vierte el segundo caldo en 100 litros de agua y se adiciona el primer líquido, batiendo el todo. El caldo así compuesto se aplica con los pulverizadores sobre el racimo de la vid directamente.

Puede aumentarse la dosis de jabón hasta 500 gramos para ciertas aguas crudas.

Y con lo dicho voy á terminar, pero no sin antes dirigir un saludo á las señoras que honran este acto con su asistencia, y al público, que me ha escuchado con una atención que le agradezco de todas veras, celebrando si mi buen deseo, supo llenar las justas aspiraciones de los viticultores, de aprender lo que puede importarles sobre la poda y fructificación de la vid.—He dicho.





R

3255

BIBLIOTECA CENTRAL DE LA RIOJA



10000208119

R 003255