

ALMERÍA: UVA DE MESA, CULTIVO Y COMERCIO. INFORME DEL VICECÓNsul FRANCÉS¹

M^a del Carmen Fernández Albéndiz
Universidad de Sevilla

Este artículo es la segunda entrega de una serie de dos, sobre parte de la documentación que sobre Almería existe en el Archivo Diplomático del Ministerio de Asuntos Exteriores francés, situado en la ciudad de Nantes. El informe titulado *L'Almeria. Raisin de table. Cultura et Commerce*, se encuentra ubicado dentro de los fondos de la embajada de Madrid, sección Almería. El documento es un informe redactado por el vicecónsul francés en Almería sobre la uva de mesa almeriense. Es un detallado dossier sobre el cultivo y el comercio de la uva, describiendo su origen, el tipo de terreno, la siembra, el abono, el regadío, la poda, la fecundación artificial, el rendimiento, el embalaje, los precios y el transporte.

El documento no está datado, tan solo encontramos una fecha de referencia 1907, lo que nos lleva a pensar que fue escrito por el vicecónsul en torno a 1908, aproximadamente. ¿Cuál es la finalidad de esta detallada crónica, que el vicecónsul envía al embajador francés en Madrid? El objetivo queda claramente definido en el propio texto:

«...non attention a été appelée sur le grand intérêt qu'il y aurait à tourner l'activité des colons algériens vers cette culture.

...D'un autre côté, comme nos viticulteurs et commerçants français paraissent, aujourd'hui, se rendre compte de l'importance de plus en plus,

considérable que prend l'exportation des raisins de table, j'ai pensé qu'il serait intéressant de traiter cette question avec quelques détails»².

Una vez más, vemos como los vicecónsules franceses en España actúan más como agentes comerciales que como representantes políticos del gobierno francés.

Los galos, conscientes del gran mercado que tenía esta variedad de uva de mesa, necesitan recabar toda la información existente para iniciar el cultivo y el comercio de la uva almeriense en su colonia argelina.

La precisión del estudio y la belleza del texto nos ha llevado a respetarlo en su integridad, por ello nos limitaremos a comentar o completar la ya de por sí amplia e interesante información que el vicecónsul nos muestra.

1. INTRODUCCIÓN

«La Almería.- La conservación de la uva de mesa y la fuerte cultura de la viña en invernadero han hecho, después de estos últimos años, muy grandes progresos, pero los procedimientos em-

¹ ARCHIVES DIPLOMATIQUES NANTES (A.D.N.): *Ambassade de Madrid*, Serie B, Almería., carton 130, 1841-1909.

² A.D.N.: op. cit., pp 3-4.

pleados son naturalmente costosos, demandando mucho cuidado de los especialistas locales y no dando siempre los resultados que se esperaban.

En la provincia de Almería se cultivan dos calidades de uva de mesa: la uva de casta y la uva de embarque.

1. La uva de casta, uva de raza, es un poco fina. La cogida se efectúa medio natural, es decir, medio verde y en lugar del 15 de julio en los primeros días de agosto. Esta uva que no se conserva es, en gran parte, consumida en la provincia; se exportan algunos miles de barriles a Inglaterra (150.000 aproximadamente) donde deben ser entregados a la consumición desde su llegada.»

2. La uva de embarque, constituye la principal riqueza de la región y su cultivo prima sobre los otros. Conocida en el extranjero bajo el nombre de la Almería, es una uva un poco gruesa que exige poca mano de obra, no experimenta ninguna preparación y el rendimiento es prodigioso: en 1907 se exportaron 2.444.297 barriles y 13.263 medios barriles, comercio frutero único en el mundo.

El sol es aquí el mejor amigo y el mayor benefactor de los viticultores, de los alrededores de la villa, de todos los valles, el radiante astro hace de verdadero invernadero donde maduran las bellas uvas doradas que, muy decorativas, son, en invierno, el adorno de las mesas suntuosas. Enviadas al mundo entero, pueden ser consumidas en marzo o en abril y el fruto presenta el frescor de un racimo recién cogido».

En el siglo XIX viñedo y parra convivían en los campos almeriense con desigual reparto, el viñedo o cepa baja ocupaba amplias extensiones mientras que la parra se encontraba en franca minoría, este desequilibrio comenzará a romperse entorno a 1830, pero no será hasta finales del siglo XIX y primeras décadas del XX cuando el parral alcance su máxima expansión.

Jiménez Blanco establece a principios del siglo XIX dos variedades como uvas de embarque, la primera la denomina uva castiza y la segunda, que sería la de embarque propiamente dicha, la denomina blanca o legítima. La uva castiza es la que el vicecónsul denomina *de casta*, es una uva de pie bajo, de rápida maduración, que permitía

abrir el mercado de la uva en fechas muy tempranas, pero tenía un gran inconveniente, su poca capacidad de aguante. Esta circunstancia limitaba mucho el mercado, sirviendo solo para un mercado local o a lo sumo europeo, siendo su principal comprador Inglaterra³.

En cuanto a la uva de embarque, propiamente dicha, debe de reunir unas características muy específicas, ya que su finalidad es la de abastecer los mercados extranjeros. Son elementos básicos para esta uva el aspecto y la resistencia, características que se obtienen de conjugar una serie de componentes geológicos, geográficos y medio ambientales: suelo, altitud, humedad, sol, temperatura etc. La combinación de todo ello, junto con el cuidado de los viticultores, darán origen a una uva de reconocida calidad internacional⁴.

«Desde mi llegada a Almería, mi atención ha sido llamada sobre el gran interés que habría en torno de la actividad de los colonos argelinos hacia este cultivo. La producción podría desarrollarse dentro de proporciones considerables, las salidas son ilimitadas: Inglaterra a sido la primera en realizar un gran consumo de estas uvas, luego vinieron los Estados Unidos, Alemania, Canadá, Holanda, todos los países en una palabra son compradores».

Hasta 1850 el monopolio del mercado de exportación estuvo en manos británicas, solo a partir de esta fecha se registran algunas expediciones de uva hacia San Petersburgo. En las primeras décadas del siglo XX, conocida como la edad de oro de la agricultura parralera, el mercado almeriense se abrirá completamente al mercado internacional, Alemania y sobre todo Estados Unidos entrarían en clara competencia con Gran Bretaña⁵.

«De otro lado, como nuestros viticultores y comerciantes franceses parecen, hoy en día, darse cuenta de la importancia cada vez más considerable que toma la exportación de uvas de mesa, he pensado que sería interesante de tratar esta cuestión con algunos detalles».

Argelia fue ocupada y colonizada por Francia en 1830, pero no será hasta después de la insurrección de la Kabillia, en 1871, cuando se inicie

³ JIMÉNEZ BLANCO, J. .I.: *La producción agraria en Andalucía Oriental, 1874-1914*, tomo II, Madrid, Universidad Complutense, 1986, p. 591.

⁴ RUEDA FERRER, F.: *La uva de mesa de Almería*, Barcelona, Salvat, 1932.

⁵ SÁNCHEZ PICÓN, A.: *La integración de la economía almeriense en el mercado mundial (1778-1936). Cambios económicos y negocios de exportación*, op. cit., p.355.

un proceso de colonización masiva. Las tierras de los kabileños y de todos los rebeldes fueron confiscadas y repartidas entre colonos de Alsacia-Lorena, favoreciendo además la masiva emigración de europeos. En 1870 en Argelia había 250.000 franceses, en 1914 se contabilizaban ya 800.000. Por lo tanto, a principios de siglo, la expansión y la prosperidad de los habitantes de origen europeo de la colonia norteafricana se había convertido en uno de las principales puntos de interés del país vecino.

Por otro lado, el gobierno galo necesitaba buscar nuevas opciones al viñedo francés tras la crisis de la filoxera. La plaga, que se inició en 1863, no alcanzaría a la principal zona productora, el Midi, hasta siete años después. En los años setenta se extendió por L'Herault, llegando en 1870 a Perpiñan y ya en la década de los ochenta llegó al departamento de L'Aude. La reducción de la producción vinícola y las pérdidas económicas del sector fueron muy graves, de los 51,3 millones de hectolitros producidos por término medio en el quinquenio de 1875-1879, se pasó a los 25,5 millones de 1884-89.

Tradicionalmente el viñedo francés había sido puramente vitivinícola, la crisis de la filoxera dio lugar a que algunos comerciantes comenzasen a plantearse la posibilidad de diversificar el mercado. En este sentido, la comercialización de la uva de mesa se presentaba como una interesante alternativa.

2. ORIGEN

«No se conoce el origen de las cepas que produce La Almería; cultivada bajo la dominación musulmana al menos, los historiadores lo dicen, ¿se debe su existencia a la solicitud de los árabes que las habrían aportado del Norte de África, o se encontraba ya en la región cuando ellos se hicieron dueños?»

Las primeras exportaciones fueron de los viticultores de Ohanes, pequeña villa de 3.000 habitantes, que habían observado que las cepas de esta localidad producían una uva blanca ambarina, gruesa, carnosa y de poco zumo, que se



Faena de la uva. Foto de Sebastián Torres Payá con la que se ilustró el artículo de Manuel Salmerón Pellón «La Uva de Almería», aparecido en la revista Blanco y Negro el 4-XI-1917.

conserva perfectamente 6 meses enteros, tuvieron la idea de exportarla a Inglaterra. Los precios remunerativos que obtuvieron les alentaron a perseverar, a aumentar la producción con injertos y su ejemplo fue seguido por las villas vecinas. Después, este cultivo se ha extendido gradualmente por toda la región y este bajo la denominación genérica de Ohanes que la cepa que nos interesa es designada en la literatura ampelográfica».

Obviamente, el origen de la uva almeriense se remonta a tiempos anteriores a la ocupación musulmana, en tiempos de los romanos ya se hablaba de las diferentes uvas que se producían en España, tanto para la elaboración de vino como para el consumo de mesa⁶. Pero fue durante la época musulmana cuando la uva, tanto de viñedo como de parra, conoció un importante auge. Sin embargo, la variedad de uva de embarque, de Almería o de Ohanes, no aparecerá hasta el siglo XVIII⁷. En realidad, esta uva era un híbrido entre la denominada uva blanca de Jaén, una uva de cepa baja, cuyo destino era la vinificación, y una variedad de parra, para consumir al natural, llamada comúnmente Ragól. Será en Ohanes donde este híbrido encuentre su mejor hábitat para reproducirse y convertirse en el producto estrella del comercio agrícola almeriense. La llegada de la filoxera a la provincia de Almería, en 1880⁸, y la lucha por erradicar esta plaga, llevarán a los agricultores almerienses a sustituir *la uva de casta* por una cepa de origen americano denominada

⁶ GARCÍA Y BELLIDO, A.: *La España del siglo primero de nuestra era (según P. Mela y C. Plinio)*, Madrid, Espasa-Calpe, 1982.

⁷ Son tres denominaciones diferentes las que hacen referencia al mismo tipo de uva: *de embarque, de Ohanes, de Almería*.

⁸ Esta es la fecha en que se registra el primer brote localizado en Enix, aunque oficialmente no se reconoció la existencia de la plaga en Almería hasta 1883.

Rupestris de Lot. En torno a 1909, esta nueva variedad de cepa americana había sustituido, en un 80% a la cepa europea en los injertos del parral⁹.

«Estas primeras exportaciones no fueron naturalmente más que un tanteo, más tarde las casas inglesas enviaron aquí representantes, al corriente de las costumbres de la comarca y hablando la lengua castellana para comprar las cosechas antes de la recolección y limpieza, la puesta en barril, el envío. Una competencia desleal llevó a estos representantes a o conceder importantes anticipos de dinero a los productores que enviaban, entonces la uva preparada para ser embarcada. Este nuevo procedimiento fue desastroso para los compradores: los propietarios no tenían otro objetivo que enviar un gran número de barriles, forzaron la producción y pagaron con frutos de mala calidad que no se conservaron. Después de una decena de años, los representantes ingleses decidieron abandonar la plaza con serias pérdidas.

Las casas del país los reemplazaron y los anticipos de esta cadena que blonda al 80% de los viticultores a las casas fruteras, han continuado tanto en dinero como en alambre, azufre, barriles, serrín de corcho etc, pero bajo serias garantías hipotecarias y de tasas elevadas que alcanzaron algunas veces el 32% al año».

Tradicionalmente se ha establecido 1834 como el primer año en que la uva de Almería se embarcó con destino al puerto de Málaga, pero los estudios realizados en la documentación aduanera constatan la salida de uva almeriense con destino a Gibraltar con fechas anteriores. Durante estos primeros años la uva salía del puerto de Almería hacía el de Málaga para ser luego desde allí embarcada o distribuida a su destino definitivo. No será hasta la década de los sesenta cuando el puerto almeriense comience a relegar al malagueño, mientras que ya en 1881 toda la uva salía directamente del puerto de Almería.

La utilización de los anticipos a los viticultores fue un procedimiento heredado del negocio uvero malagueño. La finalidad no era otra que asegurarse la cosecha y acaparar el mercado de un comercio en franca expansión. Esta práctica se incrementó en los años cincuenta provocada por la epidemia de odium que dio lugar a un aumento de los cos-

tes de cultivo, al introducir la utilización del azufre como método de prevención, lo que iría encareciendo los costes. Las primeras casas comerciales que realizaron este comercio eran en su mayoría extranjeras procedentes de Málaga y muy estrechamente relacionadas con el mercado minero. Posteriormente, la primacía del mercado británico llevaría a la instalación, en la misma Almería, de exportadores de esta nacionalidad. Estos vendedores retomaron las prácticas de créditos y préstamos sobre la cosecha ya existente. Pero esta práctica solo terminó por pervertir el comercio, llevando por un lado a una competencia, a veces desleal, entre los propios comerciantes y por otro llevó a los cultivadores a forzar la producción.

Poco a poco, esta actitud irá haciendo que los comerciantes británicos vayan abandonando el mercado almeriense, para ir dando paso a los comerciantes autóctonos. Sin embargo, no será hasta después de 1878 cuando veremos aparecer los primeros intentos de los cosecheros uveros para realizar por si mismo sus ventas. La retirada de los comerciantes británicos del mercado almeriense coincidiría también con la pérdida de la hegemonía británica como principal mercado¹⁰.

3. ELECCIÓN DEL TERRENO

«La observación juiciosa del terreno es obligada porque es indispensable que la Ohanes se acomode al sol que se le destina, es por otra parte poco delicado y va a buscar su alimento a través de piedras y guijarros.

Es necesario notar principalmente que esta cepa exige un medio seco y pedregoso que se debe poder regar solamente en el tiempo oportuno. Si el terreno está un poco húmedo, las uvas sería acuosa y no se conservaría.

Cuando el terreno es muy calcáreo, la viña padece clorosis pero el debilitamiento no es más que pasajero y desaparece sin ningún tratamiento. Las parras de Alhama cerca de Almería cuyas raíces alcanza un suelo calcáreo en exceso, se vuelven amarillentas todos los años, sobre todo si la primavera ha sido lluviosa, pero a fin de julio la clorosis desaparece espontáneamente sin dejar

⁹ SÁNCHEZ PICÓN, A.: *La integración de la economía almeriense en el mercado mundial (1778-1936)*. Cambios económicos y negocios de exportación, Almería, Instituto de estudios almerienses, 1992, p. 335.

¹⁰ *Ibidem*, pp. 363-364

ninguna huella ni influir en nada sobre el desarrollo o la naturaleza de la excelente uva que se recoge y que la hace la primera sobre todas las marcas.

Los mejores terrenos están generalmente cubiertos de un lecho rocoso que se debe volar con dinamita y exige de trabajos muchas veces considerables, estos cultivos están muy remunerados, los propietarios son siempre ampliamente recompensados de los gastos de adaptación.

El suelo y el clima de Francia no conviene quizás a la Ohanes, pero encontrarían ciertamente en Argelia su terreno de elección».

La Ohanes es una variedad poco exigente en cuanto al suelo. El terreno idóneo es el de fondo permeable, no muy fuerte y medianamente calizo. Los parrales se pueden encontrar hasta los 1.000 metros de altitud, aunque su zona de cultivo óptimo se sitúa entre los 500 y los 800 metros¹¹. En muchas ocasiones la preparación del suelo no resulta una tarea fácil, como especifica el vicescánel, a veces era preciso la utilización de dinamita para fracturar la roca, había también que lavar la tierra para reducir el salitre, aumentar el componente calizo, abancarlar etc. Todo esto encarecía los costes, pero a pesar de ella la uva seguía siendo muy rentable.

Mucho más importante es el clima y la orientación de la planta, ya que de ella depende la cantidad de azúcar y el color de la uva, siendo la mejor la de mediodía. Centrándonos en el clima, el almeriense es, sin duda, el mejor para este cultivo ya que las bajas temperaturas de invierno, sin llegar a helar, permiten el descanso vegetativo durante esta estación; mientras que los altos calores del verano favorecen el desarrollo del fruto y el buen color. Los dos peligros principales son los cambios bruscos de temperaturas en la primavera y la anticipación de las lluvias otoñales. No debemos olvidar que Almería es una de las zonas de Europa con menor pluviosidad, residiendo en este factor climático el secreto del éxito del parral¹².

4. PLANTACIÓN

«Una condición esencial de éxito en la creación de estos viñedos es esta de desfondar el suelo

a 50 o 60 centímetros, se desfonda en otoño, sea a mano, sea con arado y si el terreno es muy seco o pedregoso con dinamita.

Los viticultores del país no descuidan nada en la plantación ni en los cuidados ulteriores, ello tiene lugar desde comienzo de febrero hasta finales de marzo. El modo generalmente adoptado es este último, habiendo sido previamente laborados y abonados se procede a la plantación dejando un espacio de 5 metros entre cada planta, esto hace 400 plantas por hectáreas.

La Ohanes no se desarrolla en cepas bajas, se cultiva en parras a una altura de dos metros aproximadamente. Se la conduce sobre soportes en alambre sólidamente tendidos en medio de tensadores sobre las pértigas, las estacas de hierro o la pared y los hilos que se cruzan forman una parra horizontal que se extiende sobre todas las plantaciones.

Esta forma de sujeción expone el pámpano al aire y facilita mucho las labores y otros trabajos. Bajo este tejado de hojas, frecuentemente muy espeso, que impide el acceso de los rayos ardientes del sol meridional, no se debería hacer ningún otro cultivo, si este no es durante los primeros años cuando la vid no esta todavía en pleno rendimiento, pero en los alrededores de Almería se planta generalmente patata, que es exportada en la forma de tempranas y se hacen dos recolecciones al año.

El salario de los obreros de la campaña varían de 1,50 a 2 pesetas por día según la estación.

Un pedido importante de plantas de Ohanes hecho directamente a los viticultores de la provincia sería suficiente para despertar su celosa atención, pero dirigiéndose a los comisionistas o casas intermediarias, sería fácil de procurarse, a buen precio, todos los sarmientos o troncos para los injertos que se desearan. Para la expedición de sarmientos se pone cada extremidad en medio de una patata y se podría así soportar un muy largo viaje, es en el curso de enero que deberían hacerse los envíos».

Tan importante como el suelo, el clima o la orientación era la preparación y el cuidado del cultivo. Desde la preparación del suelo hasta la plantación o la creación del parral exigen el continuo cuidado de una mano experta, además de

¹¹ BOSQUE MAUREL, J.: «La uva de Almería. Estudio geográfico», *Geographica* VII, enero-diciembre 1960, p. 9.

¹² JIMÉNEZ BLANCO, J. I.: *op. cit.*, p. 592.

necesitar un importante volumen de mano de obra. Lo cierto es que la labor de la parra es amplia y complicada, lo trabajos normales de un viñedo se unen algunos quehaceres especiales: riego, engarpe, envasado etc. Todo ello termina por provocar un encarecimiento del producto, por ejemplo, la preparación del parral requería un importante desembolso, en 1902 el precio de construcción del parral por hectárea era de 1.735 pesetas.

5. ABONO

«El agricultor almeriense ha sabido sacar provecho de los progresos de la industria, de la química especialmente, y la tierra produce mucho utilizando grandes cantidades de abonos químicos de toda especie.»

Los viticultores de la región empleaban indiferentemente los abonos naturales y los abonos químicos, pero la tentación de mayor rendimiento es muy fuerte y son una tendencia a preferir estos últimos para hacer las frutas de bella apariencia en detrimento de la calidad. Fabrican generalmente sus mismos abonos con las primeras materias que hacen venir del exterior, según las indicaciones de las fórmulas de Georges Ville o de L. Rougier, teniendo en cuenta la naturaleza del suelo y el mayor o menor vigor de la vegetación de la viña.

La preparación más empleada es compuesta como sigue:

Superfosfato de Cal 1.800 gramos.

Sulfato de potasio 360 gramos.

Sulfato de amoníaco 480 gramos.

Por cada planta.

Resumen de precios practicados en este momento sobre la plaza:

*Sulfato de amoníaco 24/25% de amoníaco
42 pesetas los 100 kilos.*

*Sulfato de potasio 94/96% de sulfato
35 pesetas los 100 kilos.*

*Cloruro de potasio 92/94% de cloruro
32 pesetas los 100 kilos.*

*Superfosfato de cal 18/20% soluble al agua y al citrato
12 pesetas los 100 kilos.*

*Superfosfato de cal 16/18% soluble al agua y al citrato
11 pesetas los 100 kilos.*

*Superfosfato de cal 13/15% soluble al agua y al citrato
10 pesetas los 100 kilos.*

*Nitrato de sosa 15/16% de nitrógeno
38 pesetas los 100 kilos.*

Sulfato de cobre 85 pesetas los 100 kilos.

Sulfato de hierro (en barril) 8,50 pesetas los 100 kgs.

Los abonos químicos provienen de Inglaterra o de Valencia, hay también fabricados en Almería.

De una manera general, forzado por los abonos la Ohanes produce rápidamente y produce mucho, pero a decir de los viticultores, la uva no se conserva tan bien».

La necesidad de abonar el terreno es uno de los elementos diferenciadores del parral. Durante el siglo XIX el uso más habitual era el de abonos naturales, fundamentalmente el animal, que se complementaba con abonos de tipo vegetal. Pero a finales del siglo XIX, principios del XX, comenzó la utilización de abonos químicos. El uso de estos abonos artificiales aumentó la producción, pero también debilitó al calidad del producto, especialmente alteraron el sabor de la uva.

Cada primavera, después de una limpieza superficial del terreno, se realiza el abonado con productos químicos, quedando los abonos orgánicos para una fertilización del campo cada tres años.

6. IRRIGACIÓN

«La prosperidad agrícola de la provincia se debe únicamente al mantenimiento tradicional de la antigua y parsimoniosa disposición de las aguas de riego, aguas que permiten a las plantas la vida en este medio tórrido, polvoriento y desértico.»

El país está completamente desforestado, sin curso de agua permanente y las lluvias son poco frecuentes y poco abundantes- en Almería la media pluviométrica anual ha sido de 20 centímetros y medio durante los cinco últimos años- los agricultores aprovechan sobre todo una irrigación hábilmente dispuesta.

Existe las Comunidades de agua de la Conquista y las ordenanzas reales han mantenido hoy día los usos y costumbres establecidos en los tiempos de la brillante dominación de los califas almorávides; a las primeras luces del alba, los

relojeros, regulan, según la hora, el curso del agua en los canales de irrigación y el repartimiento entre los interesados, por turno, en la proporción que les es conferida por el título de propiedad.

Estas Sociedades se administran ellas mismas, nombrando los vigilantes, los jueces y el Tribunal del agua compuesto de un director y de dos síndicos, dictan las sentencias ejecutable sin apelación.

Los buenos propietarios están todos proveídos de grandes reservas, frecuentemente muy costosas, para conservar las aguas de lluvias o acumular estas de fuentes, en el intervalo de los riegos. Los pequeños cultivadores que no tienen concesión de aguas la compran a los particulares más favorecidos o se sirven de norias de calabazas utilizando el movimiento bueyes.

La sequedad es persistente a partir del mes de marzo, siguiendo la naturaleza del terreno, su exposición etc, se da en abril uno o dos riegos, otro en mayo en el momento donde el racimo se desarrolla y en fin el última cuando la uva comienza a madurar.

Se entiende por riego una capa de agua de 0,10 aproximadamente sobre cada cuadrado de terreno.

La lluvia es un desastre aquí, de comienzos de agosto a finales de octubre, estación donde se hace la recolección de la Almería, un golpe de viento del sur y es una recolección perdida, algún chaparrón es suficiente para provocar la podredumbre de las uvas».

El clima semidesértico de Almería es el mejor aliado, pero también el mayor enemigo de su uva. La falta de lluvias, a lo largo de buena parte del año, permite a los parraleros suministrar a la planta solo el agua que necesita y en el periodo oportuno. Pero si las lluvias otoñales se adelantan y llegan cuando aun no se ha terminado la vendimia, puede ser la ruina.

La extensión de los terrenos cultivados con uva de embarque acrecentó las necesidades de agua de la provincia, esta nueva situación marcó un importante auge de algunas instituciones me-

dievas como eran las Comunidades de agua. Pero también obligó a crear una nueva infraestructura hidráulica que pasaba por la readaptación de los sistemas tradicionales y la construcción de nuevas acequias o balsas que recogiesen las escasas, pero torrenciales lluvias de otoño. Todo ello se complementa con la búsqueda de nuevas fuentes subterráneas que solventasen el problema de la escasez de fuentes terrestres¹³.

7. PODA

«Desde el primer año se deja al sarmiento, si su desarrollo lo permite, 2 metro de largo, altura que debe tener el tronco por encima de la tierra a fin de que se pueda circular fácilmente bajo el emparrado y para mantenerlo derecho se le fija a un rodrigón o se relían los tallos en el alambre con una ligadura de esparto.

El segundo año del sarmiento se bifurca y al año siguiente la cepa está formada.

Conviene tener cuidado en la poda, que se práctica en noviembre, demanda mucho cuidado y experiencia, cuatro sarmientos simétricamente colocados alrededor de la punta del tronco y extendiendo horizontalmente, deben ser aproximadamente de la misma fuerza a fin de que la savia circule igualmente en cada una de ellos.

Cada sarmiento debe ser portador de 3 a 9 brotes y dentro de lo posible los sarmientos de un mismo pie deben tener la misma cantidad de brotes.

El número de sarmientos y el de brotes depende de la edad del vigor de la viña, del terreno y de otras circunstancias. Dejando a los sarmientos un número exagerado de brotes se aumenta la producción pero la uva es menos buena y se conserva peor y la viña se debilita rápidamente.

Los viticultores de la provincia que cultivan La Ohanes practican igualmente con mucho cuidado la despampanadura, el desmoche etc. Antes o durante la floración retiran con precaución los brotes de hierbas, las ramas falsas etc.

¹³ Sobre el problema del agua y los intentos para solucionarlos véase CARA BARRIONUEVO, L. y RODRÍGUEZ LÓPEZ, J.M.: «Datos sobre pantanos y canales de riego en la Almería del siglo XIX», *Anales del Colegio Universitario de Almería*, VIII, Almería, Letras, 1986, pp. 31-53. CARA BARRIONUEVO, L.: «Obras públicas en la Almería del siglo XIX», *Ideal-Almería*, abril 1984 y «Aproximación histórica a los regadíos del Campo», *Poniente*, mayo 1986. SÁNCHEZ PICÓN, A., y RODRÍGUEZ VAQUERO, J.: «Nuevos riegos en la Almería del siglo XIX. Ideas para un esquema», *El Agua en zonas áridas: arqueología e historia. I Coloquio de Historia y Medio Físico*, tomo II, Almería, Instituto de Estudios Almerienses, 1989, pp. 1129-1149.

Inmediatamente después de la floración, si la cepa tiene demasiado número de racimos con relación a su vigor, suprimen las malas.

Cuando la uva alcanza los 2/3 de su grosor normal desembarazan cuidadosamente los racimos de todos aquellos que pudiese dañar su perfecto desarrollo; con tijeras especiales eliminan los granos peor desarrollados, manchados o estropeados, si el racimo esta demasiado cerrado se suprimen algunos escobajos, si es demasiado largo se cortan 5 o 6 gramos de su extremo.

El fin de esta operación es dejar penetrar mejor el aire, la luz y el sol que dora la uva y endulza su piel, para obtener bellos frutos, para aumentar el volumen de los granos, para dar al racimo más regularidad y para estimular su maduración, cualidades esenciales en la Almería que es destinada exclusivamente a la exportación».

La viticultura parralera es una de las actividades agrícolas que más trabajos requiere antes de obtener su fruto, siendo proporcional la faena a los altos rendimientos obtenidos. La poda es uno de esos múltiples trabajos y cuidados que requiere la parra, de esta labor depende el futuro crecimiento y salud de la planta. La poda, al igual que la fecundación y la vendimia son trabajos laboriosos, que exigen la utilización de abundante mano de obra, según Bosque Maurel se necesitaban 170 jornales por cada hectárea de parral¹⁴.

8. FECUNDACIÓN ARTIFICIAL

«La Ohanes al ser de flor encapuchada, por lo que la autofecundación no se produce o lo hace en malas condiciones, hace que se recurra a la fecundación artificial y esta operación muy delicada tiene una importancia capital en el cultivo de esta cepa.

Conocida en la provincia de Almería bajo el nombre de "engarpe" o "empole", la fecundación artificial se practica de la manera siguiente: en el momento de la plena floración o cuando casi todas las flores de un racimo están abiertas se enlaza a la parte superior y se deja deslizar delicadamente la mano a todo lo largo, repitiéndose la operación tres o cuatro veces. Al día siguiente, o con un día

de intervalo, se recomienza y el objetivo es alcanzado, a menos que el tiempo frío retrase la apertura de algunas flores de un mismo racimo y exija un nuevo floramiento a fin de que todas sean sometidas al contacto del polvo fecundador.

Resulta de estas maniobras que la pequeña gota de líquido viscoso que se encuentra en el extremo de los pistilos humedece la palma de la mano, muchos de los polvos de polen se le adhieren, los cuales a consecuencia de un nuevo rozamiento sobre el racimo permanecerá en su contorno sobre los estigmas de las flores y las fecundan. En el momento de fuerte calor muchas de las flores no se despojan de su cáliz, este permanecerá sobre el pistilo formando una suerte de cofia que recubre el estigma y vuelve la fecundación imposible, las manipulaciones que preceden suprimen este obstáculo y la unión se realiza por la misma flor.

Para utilizar el gran número de estambres que se desprenden como consecuencia del florecimiento y que se perderían sobre el suelo, sin provecho para nadie, es indispensable de fijar suspendido en el cuello un recipiente que se coloca sobre los racimos para recogerlo durante la operación. De tiempo en tiempo se toca con la mano estos estambres, su polen se adhiere a la palma después de la cual hay siempre una capa amarillenta de polvos fecundantes que es así puesto en contacto con el órgano femenino de la flor.

Tal es la manera de proceder cuando se trata de cepas, habiendo suficiente polen, pero a consecuencia de las lluvias, de las nieblas de la mañana, a la cual sucede un sol ardiente, de falta de ventilación cuando ellas están situadas en la parte baja, etc., no se producen más que overas de granos menudos provenientes de los órganos femeninos de la flor que son abortados por no haber sido fecundados.

Para las viñas de un fruto tasado que, además de tener sus estambres anormalmente formados son pobres en polen, es indispensable de fecundar con el polen recibido de otra viña cualquiera, pero importa que la cepas escogidas para el cruce florezcan en la misma época. Esta otra viña aquí es generalmente la uva de casta y la operación tiene lugar hacia la mitad del mes de mayo, época en la cual todas las viñas están en flor en la región. En el momento de la floración de la uva de casta, se sacuden los racimos en un recipiente

¹⁴ BOSQUE MAUREL, J.: *op. cit.*, p. 17. Para la distribución de la mano de obra véase MIGNON, C.: *Campos y Campesinos de la Andalucía Mediterránea*, Madrid, Ministerio de Agricultura, 1982.

donde cae el polvo fecundado que se coge con la mano para pasarla a continuación sobre cada racimo en flor de uva de embarque. Algunos viticultores se contentan con hacer un manojo con los racimos fecundados y la pasa mientras conserva restos de polen sobre estas que quieren fecundar, alguna vez también se coloca en las ramas de las viñas de una uva de embarque los racimos en flor de la uva de casta y es ahora el viento el que completa la fecundación. Estas dos últimas maneras de proceder son insuficientes y la experiencia lo ha demostrado; los racimos así tratados faltan raramente de presentar overas a menos que el tiempo no haya sido muy favorable.

Según la opinión de personas autorizadas -estas es la tendencia actual- se debería siempre hacer intervenir un polen extranjero en la fecundación artificial de la Ohanes. La operación es más costosa, más complicada pero si es hecha con cuidado y método, se obtiene la mejor uva de la Península.

La fecundación artificial debe ser practicada en tiempo lluvioso o húmedo, se hace la operación aprovechando el momento donde la lluvia cesa, ocupándose de sacudir previamente los racimos a fin de hacer caer las gotas de agua. De ello se ocupan las mujeres o los niños, el trabajo es menos costoso y los beneficios compensan todos los gastos».

Habitualmente se ha insistido en el carácter familiar de los parrales almeriense, pero resulta obvio que en tiempos de faena la necesidad de mano de obra superaba la capacidad familiar obligando a la contratación de jornaleros, incluso en las pequeñas extensiones. Para una hectárea de emparrado en tiempos de engarpe se necesitaba un equipo de mujeres durante unos 40 días¹⁵.

9. EDAD DE PRODUCCIÓN-RENDIMIENTO

«La joven planta de Ohanes, en un terreno reuniendo las mejores condiciones, comienza a dar frutos el tercera año y da una media de 1/2 arroba de uvas. La arroba es una medida local que, en volumen representa 16 litros, y en peso 11 kilos 500 gramos. De cinco a seis años, siempre en buenas condiciones de terrenos y de cultivo, cada planta produce 4 arrobas, es decir 46 kilos de uva, la viñas esta ahora en plena producción.

En las fincas muy buenas, ciertas cepas alcanzan dimensiones enormes dando hasta 300 kilos de uvas y los viticultores dignos de fe pretenden tener recogida, antes de la filoxera de 1892, 500 kilos de la misma planta».

10. EMBALAJE

«El embalaje juega un papel considerable en la exportación de la uva de mesa; si las frutas llegan a su destino machucadas y dañadas, son vendidas a bajo precio y ello resulta una pérdida completa, los gastos de transporte, de venta, comisión etc., deben de ser pagados como si el negocio fuese bueno. Los productores y expedidores



Preparación de la uva para su exportación, en el cortijo de D. David García Fornieles (Dalías). Archivo Municipal de Almería.



Un taller de barrilería de Berja donde se fabricaban los envases para la uva de embarque, a principios de los años treinta. (Archivo Municipal de Almería).

¹⁵ MIGNON, C.: *op. cit.*, p. 479.

de la provincia, que han sido los desengaños, toman hoy en día cuidados muy minuciosos y dignos de elogio.

La uva no sufre ninguna operación antes del embalaje y no se añade ningún producto para ayudar a su conservación. Recogida en seguida, a cada racimo le ha sido, por tijeras, cuidadosamente quitado los granos estropeados y colocados en los barriles rodeados de serrín de corcho (corcho granulado). Este serrín debe ser fabricado con corcho de primera calidad y su elección tiene una gran importancia; ligero y blando, no debe ser ni demasiado grueso para no arrugar la uva, ni demasiado fino porque la pudriría.

La uva debe estar bien seca y el serrín de corcho desprovisto de toda humedad; si una de estas dos condiciones viene a faltar, no tardaría en enmohecerse.

Sucede a veces que un propietario sea para su consumo personal, sea para hacer un regalo, emplea el proceso siguiente a fin de obtener una conservación de larga duración: los más bellos racimos de la Almería son lacrados en el instante mismo donde se les corta sobre los pies del emparrado, es decir, que se obstruye en seguida con cera la sección de cada racimo, así tratados estos racimos se conservan indefinidamente y los granos permanecen muy hermosos, viendo que no haya pérdida de zumo.

El corcho es importado de Sevilla, Lisboa y Oran, las placas sin rajadas, sin nudos, en grano apretado, son las más buscadas. El corcho macho se vende a 85 ptas. la tonelada franco bordo Almería y los desechos que hayan servido en la fabricación de tapones 90 ptas.

Los barriles son de variada calidad y las diferentes maderas empleadas en su confección son: el roble americano, el haya y el pino. Durante largo tiempo solo el roble americano ha sido empleado aquí en la fabricación de barriles de uva. Esta madera viene de Nueva Orleans en tablas para hacer duelas de 1,55 metros de largo que deben dar cada una 3 planchas. El precio varía según la marca: la de pinta roja es la más estimada vale 2.000 ptas el millar, viene a continuación las blancas, amarillas y verde que son de calidad inferior. El millar comprende 1.200 duelas pesando aproximadamente 10 Kg. cada una que da alrededor de 1.800 barriles de una capacidad de 23 Kg. de uva.

La madera de haya es importada de Austria-Hungría en planchas. Ellas llegan y son vendidas pronto para ser clavadas en hoces bien numera-

das a fin de que no haya error posible. Cada haz contiene 250 planchas que componen 10 barriles (sin el fondo) más una plancha por barril por pérdida en el cepillado, rotura etc. Estas planchas son de las dimensiones siguientes:

Longitud 0,50 m

Ancho 0,50 m

Espesor 0,008 m

Y para el fondo (en número de 6):

Longitud 0,42m

Ancho. 0,13m

Espesor 0,01m

La circunferencia más grande de un barril de uva desde el centro es de 1,14m, el peso del barril es de 7 Kg., el precio medio es de 0,80 ptas. franco bordo Almería.

La madera de pino viene del Norte de España y de Portugal su precio es de 0,625 ptas. franco bordo Almería.

Las dimensiones son las mismas para todos los barriles de uva, sean en roble, en haya o en pino y esta uniformidad facilita mucho el transporte.

Otro modo de embalaje consiste en barriles cilíndricos en madera de haya, pero son los menos empleados, el precio es elevado y a causa de su cierre hermético (el cuerpo del barril es de una sola pieza) la uva se conserva, parece, peor que en los barriles ordinarios que dejan pasar el aire entre las duelas».

La primera gran expansión de la uva de embarque, en la década de los sesenta del siglo XIX, obligó a buscar formas de embalaje que permitieran a la uva permanecer en perfectas condiciones incluyendo los lugares más remotos. La clave estuvo en la utilización de los barriles descritos anteriormente combinados con granulado de corcho. Esta forma de embalaje dio origen a la expansión de industrias auxiliares. La fabricación de barriles para la exportación de uva estuvo fuertemente centralizada en la capital, en 1903 se contabilizan 16 establecimientos de fabricación de barriles para la exportación, 14 de ellos en la misma Almería. Eran establecimientos plenamente artesanales que entraban en una ferviente actividad en primavera para cubrir las necesidades de la cosecha.

Otra industria, que también se desarrolló al par de los avances de la exportación uvera, es la del serrín de corcho, aunque como vemos el corcho se traía de otras partes de la península ibérica

o de Oran la transformación en serrín se hacía desde molinos almerienses¹⁶.

11. PRECIO Y TRANSPORTE

«El precio de venta en el campo, es de 5 a 10 ptas. las dos arrobos o 23 Kg. de uva según la calidad y 15 o 20 ptas. el barril en el vagón o abordo del vapor en Almería.

Sobre los mercados consumidores el precio varía según la calidad y la cantidad de uva exportada y en razón de la abundancia de fruta fresca de todas clases. En los Estados Unidos oscila entre 4 y 8 dólares, en los mercados ingleses entre 15 y 25 chelines por la calidad superior. La opinión de los comerciantes es que Londres merece la preferencia como plaza, pero el comprador cree estar bien servido.

Los viticultores venden raramente la fruta a pie, ellos la exportan directamente, cada uno su marca y como la propiedad se divide cada vez más y más el número es infinito.

Suprimir los intermediarios, impedir que la cotización se envilezca dejando abandonados en ciertos mercados extranjeros cantidades enormes de barriles, no tener más que estar expuestos a los cambios de venta en subasta, son algunas de las cuestiones importantes que los jornaleros locales buscan actualmente que se resuelva en la formación de un sindicato agrícola que agrupará a todos los productores de la provincia».

Durante una primera época y hasta 1875, aproximadamente, los comerciantes compraban la uva a pie de parra, encargándose ellos del

embasado y posterior transporte. La inestabilidad del negocio, debido a las vicisitudes climáticas que podían arruinar el negocio de la noche a la mañana, y las inversiones de capital que requería la empresa, terminaron por desalentar a los comerciantes, que fueron sustituidos en estas labores por los propios productores. Ellos se encargarían de recoger, embalar y trasladar el producto hasta el puerto de Almería.

A pesar de todo ello, si nos atenemos a las cifras dadas por el vicecónsul las exportaciones de uva en 1907 supusieron un ingreso para las casas comercializadoras de entre 36.763.927,5 ptas. y 49.018.570 ptas a bordo¹⁷. Mientras, que las ventas de esta producción supusieron en Estados Unidos entre 3.828.173,913 \$ y 4.050.208 \$¹⁸. Las cantidades en el mercado británico resultan todavía más escandalosas, entre 18.919.065 chelines y 31.531.775 chelines¹⁹. Y para comprender aun mejor los volúmenes de capital que movía la uva de Almería debemos de especificar que 1907 fue el año de una de las peores campañas uveras hasta la fecha, junto con la de 1904.

Estas circunstancias de malas campañas en plena expansión del negocio uvero, crearon un clima de gran inquietud, comenzándose a hablar del llamado "problema uvero" que no era otro que la caída del precio del barril por múltiples causas: superproducción, empeoramiento de la calidad del producto, desorganización de la oferta etc. El "problema" llevará a la Diputación, en 1911, a crear una comisión para favorecer «el desarrollo del negocio uvero y a desterrar aquellos males»²⁰. Es ahora también cuando los jornaleros, ante la nueva perspectiva, empezaran a plantearse la formación de un sindicato uvero²¹.

¹⁶ SÁNCHEZ PICÓN, A.: *La integración de la economía almeriense en el mercado mundial (1778-1936). Cambios económicos y negocios de exportación*, op. cit., p.355.

¹⁷ Si contabilizamos entre 15 o 20 pesetas los 23 kgs. de uva a bordo.

¹⁸ Aceptando los precios de entre 4 y 8 dólares, según estuviese el mercado de fruta fresca.

¹⁹ Partiendo de la base de entre 15 y 25 chelines en el mercado británico.

²⁰ RUIZ SÁNCHEZ, J.L.: «Una aportación al estudio de las Exposiciones: la "Exposición provincial de artes industriales de Almería" de 1911», *Boletín del Instituto de Estudios Almerienses*, nº 9/10, Almería, I.E.A, 1990/1991, p. 8

²¹ LUCAS, V.: *Solución única a nuestro problema uvero. Proyecto para organizar un sindicato uvero*, Almería, Tip. Sobrino de G. Sempere, 1924.

«El cuadro siguiente reparte por puertos de distribución, barriles de uva exportados en 1907, indica el curso de los fletes y permite tener en cuenta la importancia de los principales mercados:

PUERTOS	Nº VAPORES	FLETES POR TM. DE 25 BARRILES	Nº BARRILES	Nº ° BARRILES
INGLATERRA:				
Liverpool	48	20*	567.341	3.550
Londres	40	20	308.234	1.456
Glasgow	17	20	182.597	380
Hull	11	20	80.069	379
Bristol	10	20	39.595	30
Cardiff	1	20	28.108	199
Manchester	6	20	26.576	20
New Castle	6	20	25.734	20
EE.UU.:				
New York	45	40*	846.913	4.767
Boston	2	40	77.851	539
Filadelfia	2	40	29.453	347
Hamburgo	23	25	216.051	709
Destinos diversos	15	25	15.775	887
TOTAL:	200		2.444.297	13.263

* chelines +10% y 1/3

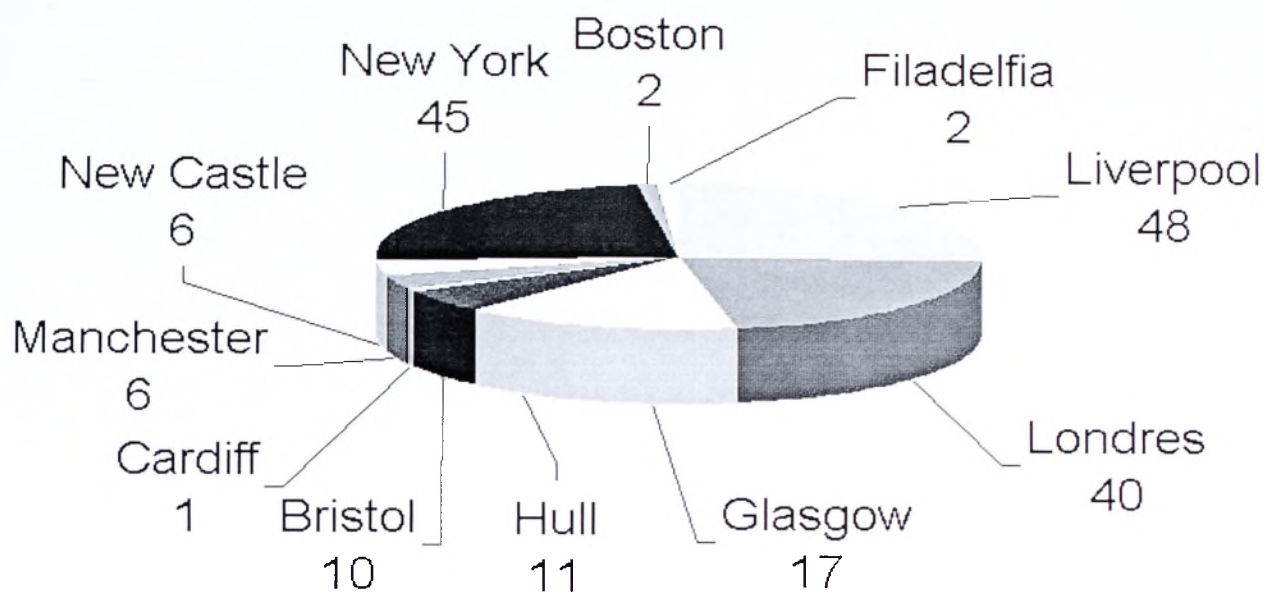
El embarque comienza en septiembre y dura hasta finales de octubre, a veces hasta mediados de noviembre. El peso de los barriles es el siguiente: Bruto 30 Kg., neto 23 Kg.. Los vapores rápidos y provistos de numerosos ventiladores son naturalmente los preferidos por los cargadores».

Si comparamos las cifras que ofrece el vicecónsul con las ofrecidas por Sánchez Picón, y que han sido recogidas de las Estadísticas del Comercio Exterior, veremos la grave incidencia de la mala cosecha en las exportaciones de 1907.

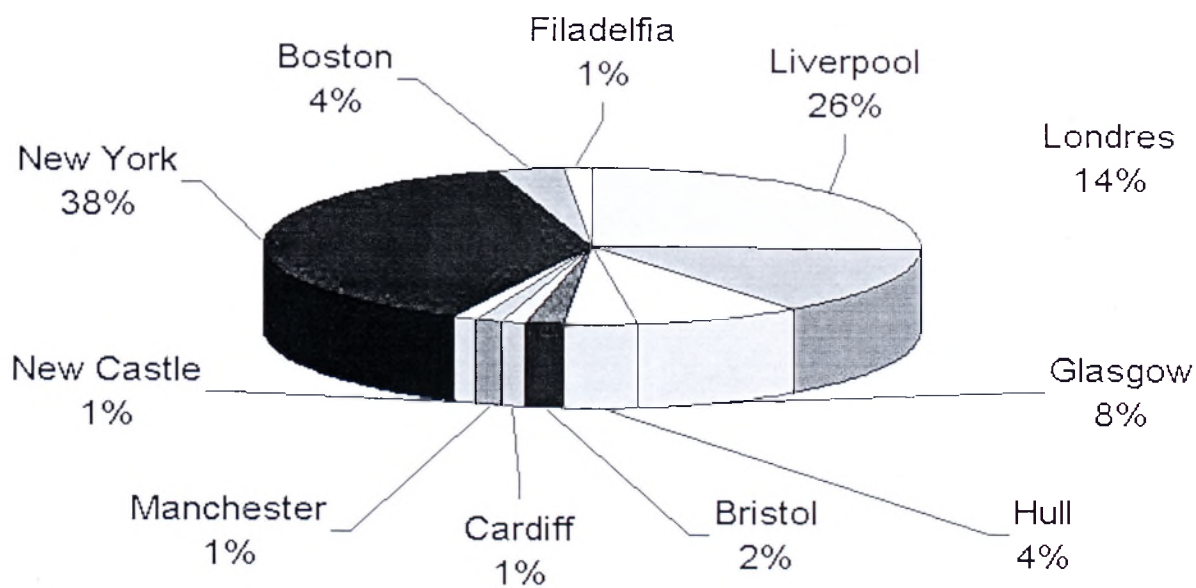
Para 1905, según los reportes consulares ingleses, salieron 34.171 toneladas y en 1910 se elevó a 43.560 Tm²². Según el vicecónsul francés en 1907 para Gran Bretaña salieron 29.009 Tm.

²² SÁNCHEZ PICÓN, A.: *La integración de la economía almeriense en el mercado mundial (1778-1936). Cambios económicos y negocios de exportación*, op. cit., p. 351.

Nº VAPORES



Nº BARRILES



L' ALMERIA RAISIN DE TABLE²³ CULTURE ET COMMERCE

L'Almeria. La conservation des raisins de table et la culture forcée de la vigne en serres ont fait, depuis ces dernières années, de très grands progrès, mais les procédés employés sont naturellement coûteux demandent beaucoup de soins des locaux spéciaux et ils ne donnent pas toujours les résultats qu'on en attend.

Dans la province d'Almeria on cultive deux qualités de raisins de table: la *uva de casta* et la *uva de embarque*.

1. La *uva de casta*, raisin de race, esta à peau fine. La cueillette s'effectue à mi-maturte c'est-à-dire demi-vet et a lieu du 15 Juillet aux premiers jours d'Août. Ce raisin qui ne saurait se conserver est, en grande partie, consommé dans la province; on en exporté cependant plusieurs milliers de barils en Angleterre (150.000 environ) où il doit être livré à la consommation dès son arrivée.

2. La *uva de embarque*, raisin d'embarquement, constitue la principale richesse de la région et sa culture prime toutes les autres. Connue à l'étranger sous le nom de l'*Almeria*, c'est un raisin à grosse peau qui exige peu de main d'œuvre, ne subit aucune préparation et dont le rendement est prodigieux: en 1907, on a exporté 2.444.297 barils et 13.263 demi-barils, commerce fruitier unique au monde.

Le soleil est ici le meilleur ami et le plus grand bienfaiteur du vigneron: des environs de la ville, de toutes les vallées, l'astre radieux fait de véritables serres où mûrissent de beaux raisins dorés qui, très décoratifs, sont, en hiver, la parure des tables somptueuses. Expédiés dans le monde entier, ils peuvent être consommés en Mars ou Avril et le fruit présente la fraîcheur d'une grappe nouvellement cueillie.

Dès son arrivée à Almeria, son attention a été appelée sur le grand intérêt qu'il y aurait à tourner l'activité des colons algériens vers cette culture. La production pourrait se développer dans des proportions considérables, les débouchés sont illimités: l'Angleterre a été la première à faire une grande consommation de ces raisins, puis vinrent les Etats-Unis, l'Allemagne, le Canada, la Hollande, tous les pays en un mot sont acheteurs.

D'un autre côté, comme nos viticulteurs et commerçants français paraissent, aujourd'hui, se rendre compte de l'importance de plus en plus, considérable que prend l'exportation des raisins de table, j'ai pensé qu'il serait intéressant de traiter cette question avec quelques détails.

1. ORIGINE

On ne connaît pas l'origine du cépage qui produit l'*Almeria*: cultivé sous la domination musulmane, du moins, les historiens le disent, doit-il son existence à la sollicitude des Arabes qui l'auraient apporté du Nord de l'Afrique, ou se trouvait-il déjà dans la région quand ils s'en rendirent maîtres?

Les premiers exportateurs furent des vigneronnes d'Ohanes, petite ville de 3.000 habitants, qui ayant observé que des ceps de cette localité produisaient un raisin blanc, ambré, gros, charnu et de peu de suc qui se conservait parfaitement six mois entiers, eurent l'idée d'en exporter en Angleterre. Les prix rémunérateurs qu'ils obtinrent les encouragèrent à persévérer, à augmenter la production par des greffages et leur exemple fut suivi dans les villages voisins. Depuis, cette culture s'est étendue graduellement dans toute la région et c'est sous la dénomination générique d'*Ohanes* que le cépage qui nous intéresse est désigné dans la littérature ampélographique.

Ces premières exportations ne furent naturellement que des tâtonnements, plus tard des maisons anglaises envoyèrent ici des représentants, au courant des moeurs de la contrée et parlant la langue castillane pour acheter les récoltes sur pied et le nettoyage, la mise en baril, l'expédition leur incombaient.

²³ An cours du change adopté par la conversion, 1 franc représente 1 peseta et 15 centimes.

Une concurrence déloyale aménagea des représentants à consentir d'importantes avances d'argent aux producteurs qui livrèrent alors le raisin prêt à être embarqué. Ce nouveau procédé fut désastreuse pour l'acheteur: les propriétaires n'ayant pour objectif qu'un grand nombre de barils à livrer, forçaient la production et payaient avec des fruits de mauvaise qualité qui ne se conservaient pas. Après une dizaine d'années, les représentants anglais durent abandonner la place avec des pertes sérieuses.

Des maisons du pays les remplacèrent et les avances cette chaîne qui rive le 80% des viticulteurs aux maisons fruitières, sont continuées tant en argent qu'en fil de fer, soufre, barils, seure de liège etc., mais sur des sérieuses garanties hypothécaires et à des taux élevés qui atteignent parfois le 32% l'an.

2. CHOIX DU TERRAIN

L'observation judicieuse du terrain s'impose car il est indispensable que *l'Ohanes* s'accommode du sol qu'on lui destine; il est d'ailleurs peu difficile et va chercher sa nourriture à travers pierres et cailloux.

Il faut noter principalement que ce cépage exige un milieu sec et pierreux que l'on doit pouvoir arroser seulement en temps opportun. Si le terrain était quelque peu humide, les raisins seraient aqueux et ne se conserveraient pas.

Quant le terrain est très calcaire, la vigne se chlorose mais l'affaiblissement n'est que passager et disparaît sans aucun traitement. Les treilles de Alhama près d'Almería dont les racimes atteignent un sous sol calcaire en excès, deviennent jaunâtres tous les ans, surtout si le printemps a été pluvieux, mais fin Juillet la chlorose disparaît spontanément sans laisser aucune trace ni influencer en rien sur le développement ou la nature de l'excellent raisin qu'on y cueille et qui fait prime sur tous les marchés.

Les meilleurs terrains sont généralement recouverts d'une couche rocheuse que l'on doit faire sauter à la dynamite et exigent des travaux souvent considérables; cette culture étant très rémunératrice, les propriétaires sont toujours largement récompensés des dépenses d'appropriation.

Le sol et le climat de la France ne conviennent peut-être pas à *l'Ohanes*, mais il trouverait certainement en Algérie son terrain d'élection.

3. PLANTATION

Une condition essentielle de réussite dans la création de ce vignoble est celle du defoncement du sol à 50 ou 60 centimètres. On défonce en automne, soit à la main, soit à la charrue et si le terrain est trop sec ou pierreux avec la dynamite.

Les viticulteurs du pays ne négligent rien dans la plantation ni dans les soins ultérieurs, elle a lieu du commencement de Février jusqu'à fin Mars. Le mode généralement adopté est celui en damier, le terrain ayant été préalablement labouré et fumé on procède à la plantation en laissant un espace de 5 mètres entre chaque plant ce qui fait 400 plants à l'hectare.

L'Ohanes ne comporte pas les souches basses, il se cultive en treilles à une hauteur de deux mètres environ. On le conduit sur des supports en fil de fer solidement tendus au moyen de raidisseurs sur des perches, des piquets en fer ou en mur et ces fils qui se croisent, forment un treillis horizontal qui s'étend sur toute la plantation.

Ce procédé de soutien expose la pampre à l'air et facilite beaucoup les labours et autres travaux. Sous ce toit de feuillage, souvent très épais, qui défend l'accès des rayons du brûlant soleil méridional, on ne devrait faire aucune autre culture, si ce n'est pendant les premières années alors que la vigne n'est pas encore en plein rapport, mais aux environs d'Almería on plante généralement la pomme de terre, qui est exportée sous la forme de primeurs et l'on fait deux récoltes par an.

Le salaire des ouvriers de la campagne varie de 1,50 à 2 pesetas par jour suivant la saison.

Une commande importante de plants *d'Ohanes* faite directement à des viticulteurs de la province suffirait pour éveiller leur attention jalouse, mais en s'adressant à des commissionnaires ou maisons intermédiaires, il serait facile de se procurer, à bon compte, tous les sarments ou bûchés pour seroir de greffons que l'on désirerait. Pour l'expédition des sarments on place chaque extrémité dans la noitié d'une pomme de terre et ils peuvent ainsi supporter un très long voyage, c'est-dans le courant de Janvier que doivent se faire les envois.

4. FUMURE

Le cultivateur almerien a su tirer profit des progrès de l'industrie, de la chimie notamment et la terre produisant beaucoup il utilise de grandes quantités d'engrais chimiques de toute espèce.

Les viticulteurs de la région emploient indifféremment les engrais naturels et les engrais chimiques, mais la tentation des gros rendements est trop forte et ils ont une tendance à préférer ces derniers pour avoir des fruits de belle apparence au détriment de la qualité. Ils fabriquent généralement eux mêmes leurs engrais avec les matières premières qu'ils font venir du dehors, d'après les indications et les formules de Georges Ville ou L. Rougier, en tenant compte de la nature du sol et du plus ou moins de vignuer de la végétation de la vigne.

La préparation la plus employée est composée comme suit:

Superphosphate de chaux ... 1.800 grammes
Sulfate de potasse 360 grammes
Sulfate d'ammoniaque 480 grammes

pour chaque plant

Aperçu des prix pratiqués en ce moment, sur place:

Sulfate d'ammoniaque	24/25%	d'ammoniaque	42 ptas,00 les 100 kilos.
Sulfate de potasse	94/96%	de sulfate	35 ptas,00 les 100 kilos.
Chlorure de potasse	92/94%	de chlorure	32 ptas,00 les 100 kilos.
Superphosphate de chaux	18/20%	soluble à l'eau et au citrate	12 ptas,00 les 100 kilos.
Superphosphate de chaux	16/18%	soluble à l'eau et au citrate	11 ptas,00 les 100 kilos.
Superphosphate de chaux	13/15%	soluble à l'eau et au citrate	10 ptas,00 les 100 kilos.
Nitraté de soude	15/16%	d'ezote	38 ptas,00 les 100 kilos.
Sulfate de cuivre			85 ptas,00 les 100 kilos.
Sulfate de fer (en baril)			8 ptas, 50 les 100 kilos.

Les engrais chimiques proviennent d'Angleterre ou de Valence, il y a aussi des fabriques à Almeria.

D'une manière générale, forcé par les engrais *l'Ohanes* produit rapidement et produit beaucoup, mais aux dires des viticulteurs, le raisin se conserve moins bien.

5. IRRIGATION

Le prospérité agricole de la province est uniquement due au main tien traditionnel de l'antique et parcimonieux aménagement des eaux d'arrosage, eaux qui permettent aux plantes de vivre dans ce midi torride, poussiéreux et desséché.

Le pays étant complètement déboisé, sans cours d'eau permanent et les pluies étant peu fréquentes et peu abondantes -A Almería la moyenne de la colonne d'eau annuelle a été de 20 centimètres 1/2 pendant les cinq dernières années- les cultures profitent surtout d'une irrigation habilement aménagée.

Il existe des Communautés d'eau datant de la conquête et les Ordonnances Royales ont toujours maintenu les us et coutumes établis aux temps de la brillante domination des Califes Almoravides: aux premières clartés de l'aube, les "relojeros" règlent, selon l'heure, le cours de l'eau dans les canaux d'irrigation et la répartissent entre les ayants-droit, à tour de rôle, dans la proportion qui leur est conférée par le titre de propriété.

Ces Sociétés s'administrent elles-mêmes, nomment des gardes, des juges et le Tribunal des eaux composé d'un directeur et de deux syndics, rend des sentences exécutoires sans appel.

Les bonnes propriétés sont toutes pourvues de grands réservoirs, souvent très coûteux, pour conserver les eaux de pluie ou amasser celles de source dans l'intervalle des irrigations. Les petits cultivateurs qui n'ont pas de concession d'eau, l'achètent aux particuliers plus favorisés ou se servent de norias à mises en mouvement par des boeufs.

La sécheresse étant persistante à partir du mois de Mars, suivant la nature du terrain, son exposition etc., on donne en avril un ou deux arrosages, un autre en Mai au moment où la grappe se développe et enfin le dernier quand le raisin commence à mûrir.

On entend par arrosage une couche, d'eau de 0m, 10 environ sur chaque carré de terrain.

Le pluie est un désastre ici du commencement d'août à fin octobre, saison où se fait le cueillette de l'*Almería*; un coup de vent du Sud et c'est une récolte perdue; quelques ondées suffisent pour provoquer la pourriture des raisins.

6. TAILLE

Dès la première année on laisse au sarment, si son développement le permet, 2 mètre de long, hauteur que doit avoir le tronc au dessus du sol afin que l'on puisse facilement circuler sous la treille et pour le maintenir droit on le fixe à un tuteur ou on le relie au treilles en fil de fer par un lieu de spart. La seconde année le sarment se bifurque et l'année suivante le cep est formé.

Il convient de ménager, à la taille, qui se pratique en novembre et demande beaucoup de soin et d'expérience, quatre sarments symétriquement placés autour du sommet du tronc et étendus, horizontalement; ils doivent être à peu près de même force afin que la sève circule également dans chacun d'eux.

Chaque sarment doit être porteur de 3 à 9 bourgeons et autant que possible les sarments d'un même pied doivent avoir la même quantité de bourgeons.

Le nombre des sarments et celui des bourgeons dépendent de l'âge de la vigne de la vigne, du terrain et d'autres circonstances. En laissant aux sarments un nombre exagéré de bourgeons on augmente la production mais le raisin est moins beau, se conserve moins bien et la vigne dépérit rapidement.

Les viticulteurs de la province qui cultivent l'*Ohanes* pratiquent également avec beaucoup de soin l'épamprage, l'écimage, etc. Avant ou pendant la floraison, ils enlèvent avec précaution les pousses herbacées, les faux rameaux, etc.

Aussitôt après la floraison, si le cep a un trop grand nombre de grappes par rapport à sa vigne, ils suppriment les malvenantes.

Quand le raisin a atteint les deux tiers de sa grosseur normale, ils débarrassent soigneusement les grappes de tout ce qui pourrait nuire à leur parfait développement: avec des ciseaux spéciaux ils éliminent les grains peu développés; tachés ou avariés, si la grappe est trop serrée ils suppriment quelques rafles; si elle est trop longue ils coupent cinq à six grains à son extrémité.

Le résultat de ces opérations est de mieux laisser pénétrer l'air la lumière et le soleil qui dorent le raisin et durcissent sa peau, d'obtenir de beaux fruits, d'augmenter le volume des grains, de rendre la grappe plus régulière et de hâter sa maturité, qualités essentielles à l'*Almería* qui est exclusivement destiné à l'exportation.

7. FÉCONDATION ARTIFICIELLE

L'*Ohanes* étant un coulard, chez lequel l'autofécondation ne se produit pas ou dans de mauvaises conditions, on recourt à la fécondation artificielle et cette opération très délicate a une importance capitale dans la culture de ce cépage.

Connue dans la province d'Almerie sous le nom de "engarpe" ou "empole", la fécondation artificielle se pratique de la manière suivante: au moment de la pleine floraison ou quand presque toutes les fleurs d'une grappe sont ouvertes, on enlace celle-ci à la partie supérieure et on laisse glisser délicatement la main tout du long en répétant l'opération à trois ou quatre reprises. Le lendemain, ou à un jour d'intervalle, on recommence et le but est atteint, à moins qu'un temps froid retarde l'ouverture de quelques fleurs d'une même grappe et exige un nouveau frôlement, afin que toutes soient soumises au contact de la poussière fécondante.

Il résulte de ces manoeuvres, que la petite goutte de liquide visqueux, qui se trouve à l'extrémité des pistils humecte la paume de la main, beaucoup de poussières polliniques y adhèrent, qui par suite de nouveaux frôlements sur la grappe demeurent à leur tour sur les stigmantes des fleurs et les fécondent. Au moment des fortes chaleurs beaucoup de fleurs ne se dépouillent pas de leur calice, celui-ci demeure sur le pistil en formant une sorte de coiffe qui recouvre le stigmate et rend la fécondation impossible, les manipulations qui précèdent écartent cet obstacle et l'union se réalise même pour ces fleurs.

Pour utiliser le grand nombre d'étamines qui se détachent par suite du frôlement et qui se perdraient sur le sol, sans profit pour personne, il est indispensable de porter, suspendu au cou un récipient que l'on place sous la grappe afin de les recueillir pendant l'opération. De temps en temps on touche avec la main ces étamines, leur pollen adhère à la paume après laquelle il y a toujours une couche jaunâtre de poussière fécondante et il est ainsi mis en contact avec l'organe femelle des fleurs.

Telle est la manière de procéder quand il s'agit de ceps, ayant suffisamment de pollen, mais qui par suite des pluies, des brouillards du matin auxquels succède un soleil ardent, du manque de ventilation quand ils sont situés dans les bas fonds, etc., ne produisent que des "overas" menus grains provenant des organes femelles des fleurs qui ont avorté pour n'avoir pas été fécondés.

Pour les vignes d'un fruit estimé qui, en plus d'avoir leurs étamines anormalement formées les ont pauvres en pollen, il est indispensable de les féconder avec le pollen recueilli sur une autre vigne quelconque, mais il importe que les cépages choisis pour le croisement fleurissent à la même époque. Cette autre vigne ici est généralement l'*uva de casta*, et l'opération a lieu vers le milieu du mois de Mai, époque à laquelle toutes les vignes sont en fleurs dans la région. Au moment de la floraison de l'*uva de casta*, on secoue les grappes dans un récipient où tombe la poussière fécondante qu'on prend avec la main pour la passer ensuite sur chaque grappe en fleur de l'*uva de embarque*. Certains viticulteurs se contentent de faire un faisceau avec des grappes fécondantes et le passent tant qu'il conserve trace de pollen sur celles qu'ils veulent féconder, quelquefois aussi on place entre les branches des vignes d'*uva de embarque* des grappes en fleurs de l'*uva de casta* et c'est alors le vent qui accomplit la fécondation. Ces deux dernières manières de procéder sont insuffisantes et l'expérience l'a démontré: les grappes ainsi traitées manquent rarement de présenter des "overas", à moins que le temps n'ait été très favorable.

De l'avis de personnes autorisées -c'est la tendance actuelle- on devrait toujours faire intervenir un pollen étranger dans la fécondation artificielle de l'*Ohanes*. L'opération est plus coûteuse, plus compliquée, mais si elle est faite avec soin et méthode, on obtient les plus beaux raisins de la Péninsule.

La fécondation artificielle doit être pratiquée en temps pluvieux ou humide; on fait l'opération en profitant du moment où la pluie cesse; en ayant soin de secouer préalablement les grappes afin de faire tomber les gouttes d'eau. En occupant des femmes ou des enfants, le travail est moins coûteux et les bénéfices compensent toujours les dépenses.

8. AGE DE RAPPORT-RENDEMENT

Le jeune plant *d'Ohanes*, dans un terrain réunissant les meilleures conditions, commence à fructifier la troisième année et donne en moyenne ° arobe de raisins. L'arobe est une mesure locale qui, en volume, représente 16 litres, et en poids 11 kilog 500. De cinq à six ans, toujours dans de bonnes conditions de terrain et de culture, chaque plant produit 4 arobes soit 46 kilog. de raisins; la vigne est alors en plein rapport.

Dans les très bons fonds, certaines souches qui atteignent ds dimensions énormes donnent jusqu'à 300 kilog. de raisins et des viticulteurs dignes de foi prétendent en avoir cueilli, avant le phylloxera de 1892, 500 kilog. sur le même plant.

9. EMBALLAGE

L'emballage joue un rôle considérable dans l'exportation des raisins de table: si les fruits arrivent à destination, meurtris et endommagés, ils sont vendus à vil prix et il en résulte une perte sèche, les frais de transport, de vente, commission, etc., devant être payés comme si l'affaire était bonne. Les producteurs et expéditeurs de la province, qui ont eu bien des mécomptes, prennent aujourd'hui des soins très minutieux et dignes d'éloges.

Le raisin ne subit aucune opération avant l'emballage et on n'ajoute aucun produit pour aider à la conversion. Aussitôt cueillie, chaque grappe a été, par cisellement soigneusement débarrassée des grains avariés et placée dans des barils entourée de sciure de liège (liège granulé).

Cette sciure doit être fabriquée avec du liège de première qualité et son choix a une très grande importance: légère et oelleurse elle ne doit être ni trop grosse pour ne pas froisser le raisin, ni trop fine car elle le pourrirait. Le raisin doit être bien sec et la sciure de liège dépourene de toute humidité: une de ces deux conditions vient elle à manquer, il ne tarde pas à se moisir.

Il arrive parfois qu'un propriétaire soit pour sa consommation personnelle, soit pour faire un cadeau, emploie le procédé suivant afin d'obtenir une conservation de très longue durée: les plus belles grappes de *l'Almeria* sont cachetées à l'instant même où on les coupe sur les pieds de la treille, c'est-à-dire qu'on obstrue aussitôt avec de la cire la section de chaque grappe, ainsi traitées ces grappes se conservent indéfiniment et les grains demeurent très beaux, vu qu'il n'y a pas déperdition du suc. Le liège est importé de Séville, Lisbonne, Oran, les plques sans fente, sans noeud, à grain serré, sont les plus recherchées. Le liège mâle se vend 85 pesetas la tonne f^o b^a Almeria et les déchets ayant servi à la fabrication des bouchons 90 pesetas.

Les barils sont de plusieurs qualités et les différents bois comployés à leur confection sont: le chêne d'Amérique, le hêtre et le sapin.

Pendant longtemps, seul, le chêne d'Amérique a été employé ici à la fabrication des barils de raisins. Ce bois vient de la Nouvelle-Orlénas en douvains de 1m, 55 de longueur qui doivent donner chacun 3 planches. Le prix varie suivant la manque: le point rouge qui est le plus estimé vaut 2.000 pesetas le millier, viennent ensuite les points blanc, jaune et vert qui sont des qualités de bois inférieurs. Le millier comprend 1.200 douvains pesant approximativement 10 kilogrammes chaque qui donnent environ 1.800 barils d'une contenance de 23 kilogrammes de raisins.

Le bois de hêtre est importé d'Autriche-Hongrie en planchettes. Elles arrivent et sont vendues toutes prêtes pour être clouées, en faisceaux bien numérotés, afin qu'il n'y ait pas d'erreur possible. Chaque faisceau contient 250 planchettes qui composent 10 barils (sans les fonds) plus une planchette par baril pour perte au rabotage, casse, etc. Ces planchettes ont les diemnsions suivantes:

longueur..... 0m, 50

largueur..... 0m, 05

épaisseur..... 0m, 008

et celles pour les fonds (au nombre de six):

longueur..... 0m, 42

largueur..... 0m, 13

épaisseur..... 0m, 01

La plus grande circonférence d'un baril de raisin au centre, est de 1m. 43, le poids du baril est de 7 kilog., le prix moyen 0,80 pesetas franco bord Almeria. Le bois de sapin vient du Nord de l'Espagne et du Portugal, son prix est de 0, 625 pesetas franco bord Almeria. Les dimensions sont les mêmes, pour tous les barils de raisin qu'ils sient en chême, en hêtre ou en sapin et cette uniformité facilite beaucoup le transport.

Un autre mode d'emballage consiste en barils cylindriques en bois de hêtre, mais ils sont de moins en moins employés: le prix en est plus élevé et, à cause de leur fermeture hermétique (le corps du baril est d'une seule pièce), le raisin se conserve parait-il moins bien que dans les barils ordinaires qui laissent passer l'air entre les douves.

10. PRIX ET TRANSPORT

Les prix de vente, dans la campagne, sont de 5 à 10 pesetas les 2 arobes ou 23 kilog. de raisin; suivant la qualité, et 15 à 20 pesetas le baril sur wagon ou bord vapour à Alemeria.

Sur les marchés consommateurs, les prix varient suivant la qualité et la quantité des raisins exportés et en raison de l'abondance des fruits frais de toute sorte: aux Etats-Unis ils oscillent entre 4 et 8 dollars, sur les marchés anglais entre 15 et 25 shillings pour les qualités supérieures. L'opinion des conmerçants est que Londres mérite la préférence comme place, mais l'acheteur entend être bien servi. Les viticulteurs vendant rarement le fruit sur pied, ils exportent eux mêmes directement, chacum a sa marque et comme la propriété se mior celle de plues en plus le nombre en est infini.

Supprimer les intermédiaires, empêcher les cours de s'avilir en laissant tomber sur certains marchés étrangers des quantités énormes de barrils, n'avoir plus à courir les chances des ventes à la criée, sont autant de questions importantes que les journaux locaux cherchent actuellement à résoudre en formant un syndicat agricole qui grouperait tous les producteurs de la province. Le tableau ci-après répartit par ports de destination, les barils de raisin exporté sen 1907, indique le cours desfrets et permet de ser rendre compte de l'importance des principaux débouchés:

Noms des ports	Nº de vapeurs	Frets par tonne de 25 barrils	Nº barils	Nº ° Barils
ANGLETERRE:				
Liverpool	48	20*	567.341	3.550
Londres	40	20	308.234	1.456
Glasgow	17	20	182.597	380
Hull	11	20	80.069	379
Bristol	10	20	39.595	30
Cardiff	1	20	28.108	199
Manchester	6	20	26.576	20
Newcastle	6	20	25.734	20
ETATS-UNIS:				
New York	45	40*	846.913	4.767
Boston	2	40	77.851	539
Philadelphie	2	40	29.453	347
Hambourg	23	25	216.051	709
Destinations diverses	15	25	15.775	887
TOTAL:	200		2.444.297	13.263

* shillings + 10% et 1/3

Les embarquements commencent en septembre et durent jusqu'à fin octobre, parfois jusqu'au milieu de novembre.

Le poids des barils est le suivant: brut 30 kilog., net 23 kilogrammes.

Les vapeurs à marche rapide et pourvus de nombreux ventilateurs sont naturellement préférés par les chargeurs.