

REVISTA AGRONÓMICA

¿Pueden suprimirse las diversas labores de la viña?

Son por extremo curiosas y realmente interesantes las experiencias emprendidas por el eminente agrónomo Mr. Oberlin, alsaciano que dirige el Instituto Vitícola de Colmar, relativas á la supresión de toda clase de labor en las viñas y á la influencia que esta nueva práctica puede ejercer sobre la disminución en los gastos de cultura y sobre el aumento de producción, por el sólo hecho de mantener siempre las viñas limpias de toda mala yerba.

Había observado Mr. Oberlin desde muchos años atrás, que un propietario de Blebenheim (á quien no podía acusarse de perezoso) no trabajaba nunca una de sus viñas. Interpelado sobre el caso, contestó el propietario Mr. Keller que, desde hacía 40 años no cavaba ni ejecutaba labor alguna en aquella viña de 20 áreas que, sin abonos ni más cuidados que tenerla siempre limpia, arrancando toda la mala yerba, estaba más vigorosa y producía más y mejor fruto que todas las otras del país, formadas de la misma clase de cepas, plantadas en igual terreno. El mayor enemigo de las viñas es la mala yerba—añadía Mr. Keller—que en primavera y épocas lluviosas, si se la deja, no tarda en invadir completamente el suelo. Un kilo de mala yerba chupa al terreno los elementos fertilizantes contenidos en un kilo de buen abono de cuadra. De modo que, dejándola, no sólo absorberá todo el abono empleado, sino que también otros elementos del suelo. Por último—dice Mr. Oberlin—el cavado y removido de las tierras favorece la evaporación de la humedad, á la que se sigue la sequía perjudicial, y es un hecho constante que las cepas y las parras de los patios, jardines y calles empedradas, á pesar de no recibir cultivo alguno, son las más lozanas y productoras, á la par que viven más largo tiempo.

Principiadas las experiencias comparativas por Mr. Oberlin en el Instituto de Colmar antes de 1900 (y seguidas de cerca en otra viña del cantón de Endlen) donde una parcela ha sido dividida en dos partes iguales, conteniendo cada una 240 cepas de la misma calidad, después de haber seguido cultivando y abonando una de las dos mitades por los procedimientos corrientes, mientras que la otra mitad solamente ha sido recubierta por una capa de 10 centímetros de espesor de *machefer* (escorias de fragua sustituibles por las de los altos hornos, los schistos, residuos de pizarra) impidiendo que salga toda yerba y sin otra labor que la poda y el atado de costumbre, se hizo el año pasado la vendimia separadamente en ambas mitades, analizando el profesor Krulisch los mostos obtenidos.