

ROXAS

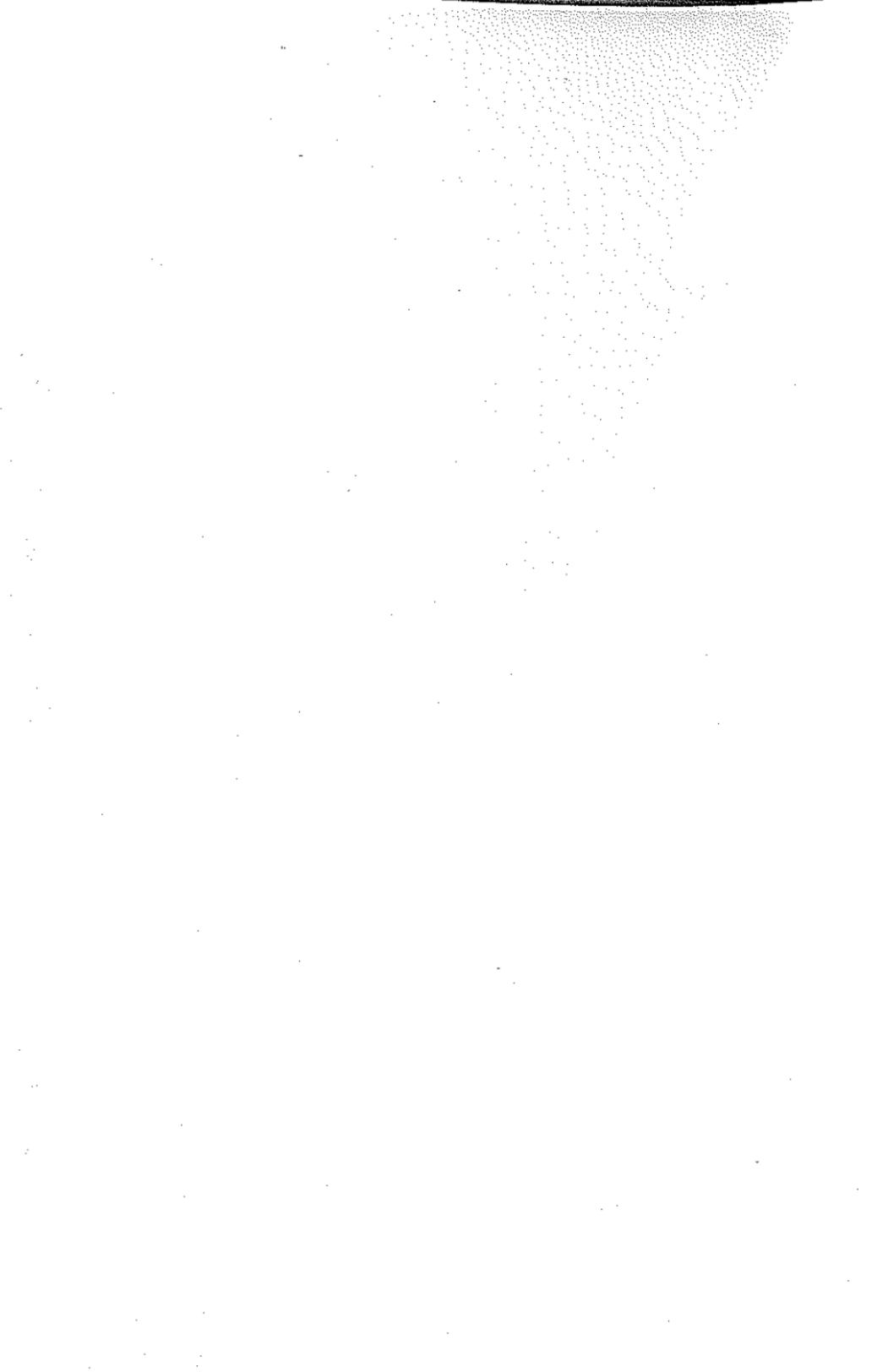
PROPIEDAD

DE LA VID

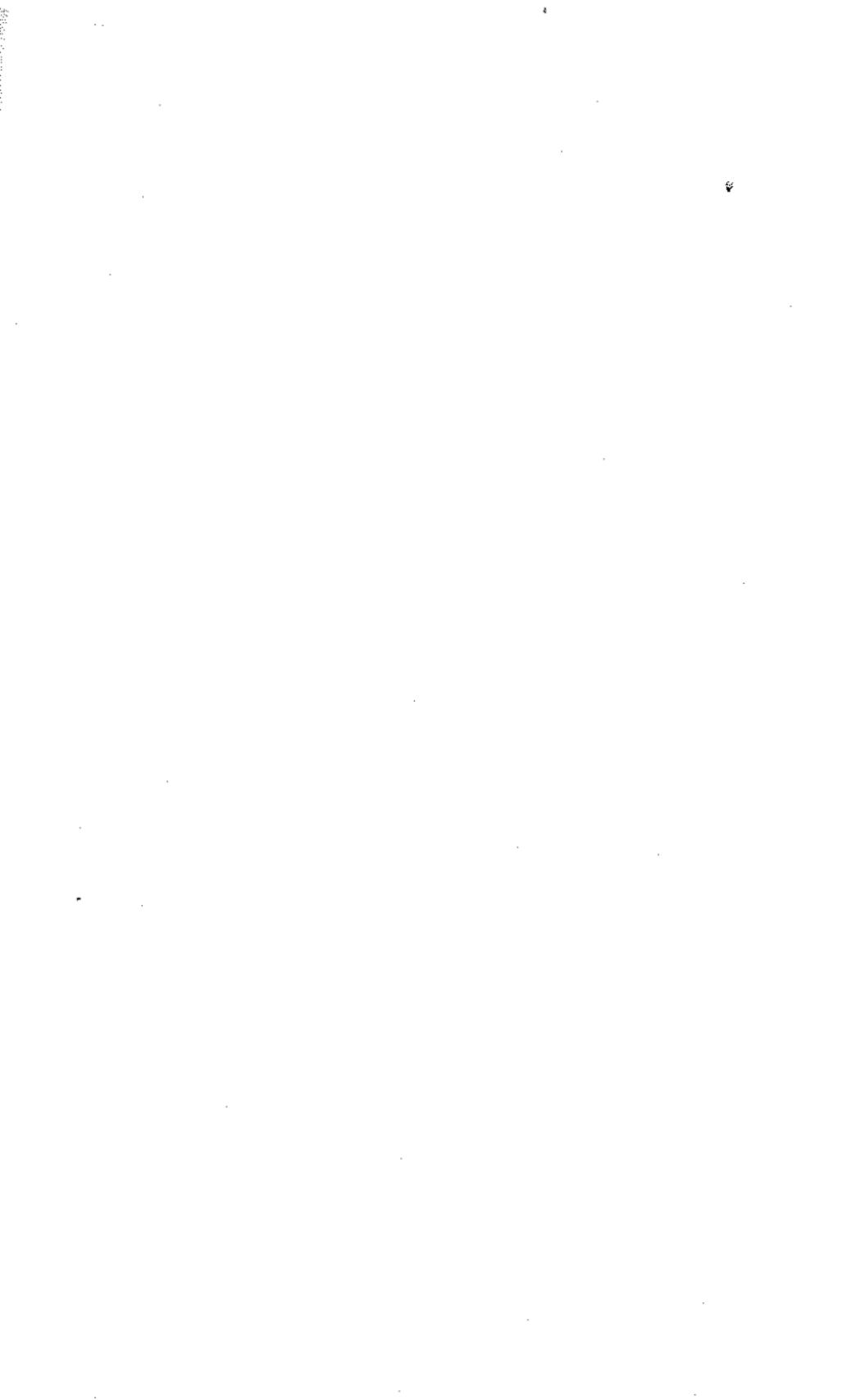


13591

Um 4265







ENSAYO
SOBRE LAS VARIETADES DE LA VID.

ENSAYO

SOBRE LAS

VARIETADES DE LA VID COMUN

que vegetan en Andalucía,

CON UN ÍNDICE ETIMOLÓGICO Y TRES LISTAS DE PLANTAS

en que se caracterizan varias especies nuevas,

por

D. Simon de Roxas Clemente y Rubio,

Bibliotecario del Real Jardín Botánico de Madrid,

Individuo de las reales sociedades económicas de Granada y San Lucar de Barrameda, &

de orden superior

Ilustrada con los grabados de la 1ª edición impresa en 1807.

Parte primera

MADRID

Victoriano Suarez

Jacometrezo, 72

MADRID

Gaspar, editores.

Príncipe, 4

BARCELONA

Juan Llordachs.

Plaza S. Sebastian.

1883



Imprenta de los Sucesores de N. Ramirez y C.^a—Barcelona.

Al Ser.^{mo} Señor

PRÍNCIPE GENERALÍSIMO ALMIRANTE

Ser.^{mo} Señor:

Presentando al público el primer fruto de mis estudios, tengo la satisfacción de anunciar que si de ellos resultaren con el tiempo algunas ventajas á la Patria, todas se deben á V. A. que me apartó de las tareas estériles y misantrópicas de Colegios y Universidades: que me empeñó en la carrera de las ciencias útiles; que me hizo ver los sabios y la Europa; y que siendo forzoso dexase yo de concurrir á la empresa capital, á que su genio superior me habia destinado, se dignó conducirme bajo su protección á explorar las desconocidas riquezas y primores de Granada: hermoso y alegre suelo en que brillaron á la par de la naturaleza el galanteo y la caballería, la Agricultura y el valor, y en que á cada paso se presentaban gloriosos monumentos de la sabiduría de los árabes, y los vestigios eternos de la magnificencia y del poder Romano.

La historia natural de tan magnífico y célebre país: éste cuadro tan digno del pincel de Plinio de-

bia ser el primer tributo de mi reconocimiento á V. A.; pero como la misma grandeza del asunto y mis deseos de corresponder al concepto y á la alta proteccion de V. A. me imponen largos años de estudio y de silencio me ha parecido conveniente satisfacer entre tanto al público y á mi corazon dando á luz un escrito que por su indisputable utilidad, para la idea con que lo comprende y por las circunstancias que á ello me escitaron, era debido á V. A. Teníalo abandonado por difícil y muy superior á mis conocimientos; pero repentinamente, y por una especie de inspiracion irresistible volví á emprenderlo en aquellos dias memorables para Sanlúcar y los mas hermosos de mi vida: cuando entre los acentos de una música marcial y al estruendo de la artilleria resonaba en los campos de la Algayda el nombre de V. A.: cuando estendiéndose como una nube por las yermas arenas las ninfas del Betis, los Magistrados y el inmenso pueblo plantaban en memoria de V. A. un bosque augusto con tanto alborozo como solemnidad; cuando se desposaban á la faz del cielo las desvalidas huérfanas que en obsequio de V. A. dotaron las almas generosas: cuando se emprendia un camino de romanos: cuando se decretaba una pirámide: cuando se proyectaba la construccion de un puerto, al restablecimiento de la navegacion interior, la apertura de canales, el desagüe increíble de las marismas, la fundacion de un jardin destinado á enriquecer la Agricultura con las producciones de otros climas; cuando se concebian tantas ideas heroicas que se van

gloriosamente realizando; y en suma cuando inscribiéndose el nombre de V. A. entre los de los padres y tutores del país, se sintió el pueblo animado de su hemoso genio, y en todos los ánimos prendió rápidamente el entusiasmo del bien y de la gloria. Competian entre sí los hijos de Sanlúcar en celebrar su dicha con rasgos de beneficencia, con grandes empresas, con patriotismo, con virtudes; y yo que respiraba en medio de ellos el aura de sus sentimientos lleno de su ardor y de sus ideas, me esforcé tambien en consagrar por mi parte la memoria de tan hermosos dias volviendo con nuevo empeño á emprender un ensayo, pero cuyas dificultades me habian desalentado. No es todavía este mas que el primer bosquejo de una obra inmensa sobre la vid en que trabajaré toda mi vida; pero sin embargo me atrevo á esperar que V. A. lo admitirá con benignidad como recuerdo de una época grata á su corazon como fruto del entusiasmo de beneficencia y patriotismo que á todos inspiró su nombre, y como un testimonio de mi gratitud y de mi respeto.

Dios guarde á V. A. muchos años.

Madrid 1.º de Marzo de 1807

Ser.^{mo} Señor.

SIMON DE ROXAS Y RUBIO.



INTRODUCCION

Toda mi vida recordaré con interés y gusto las dichas circunstancias que me obligaron á dirigir mis estudios y tareas á las necesidades del hombre y á los usos de la sociedad. Olvidados ya aquellos tristes y áridos conocimientos, propio fruto de nuestras escuelas; despues que los Museos de Paris y Lóndres, los bellos jardines de Kew y de Versailles, y los nombres de Banks, de Jussieu, Haüy, Lacepede, Cuvier y otros no ménos grandes y famosos habian acabado de fixar mi vocacion á la historia natural, llegué á las orillas poéticas del Guadalquivir en la estacion ardiente en que los insectos y las flores habian desaparecido. Aquellas costas encantadas, que con tanto primor describe Fenelon, y en que yo me lisonjeaba de hallar á cada paso mil objetos desconocidos, cuya historia engradeciera las ciencias y mi nombre ya no me presentaban sino tristes despojos de la vegetacion y de la vida (1) pu-

(1) En ninguna estacion del año escasea tanto de plantas é insectos la costa de Sevilla como en el verano. El fuego de la canicula agostando aquellas ó acelerando su vegetacion, acelera tambien la vida de éstos ó los dexa sin alimento y sin albergue. La primavera perpetua de este país delicioso se retira entónces á las viñas, á los olivares y á las huertas, á las playas y á algunos otros sitios en que reyna una humedad continua. Las mismas llanuras que pocas semanas antes se veían cubiertas de flores, ya no presentan, más que aridez y muerte, no llegando á quatrocientas, inclusa las criptogamas el número de especies que florecen ó fructifican en ellas durante el estio (*véase al fin d' la obra la lista primera de plantas*). Entretanto van apareciendo sucesivamente en la playa algunas plantas que en vano se buscarian en otra parte (*véase la lista se-*

diéndose apenas encontrar mas producciones que las cultivadas: creacion del arte y de la industria humana que lejos de interesar mi preocupada curiosidad, tanto me disgustaba, que huyendo de las deliciosas colinas pródigas de uvas y de oliva, buscaba en las playas solitarias raros zoófitos y conchas, fucos y pequeñas plantas que el mar embravecido esparce entre las rocas y sobre la arena. ¡Tanto puede en los naturalistas la pasion de la novedad que desdennan por los mas inútiles objetos los dones de la Agricultura, y olvidan al género humano!

Viéndome absorto en semejante estudio, un amigo respetable (1) que ha sabido hermanar la cultura de este siglo con la solidez y la buena fé de nuestros padres, ¿no seria mas útil, me decia, saber qué casta de uvas dan los exquisitos del Cabo y de Tokai que conocer todos los líquenes de Epping-Forest ó los Fucos de la Isla de Whitte (2)? ¿No es claro

gunda de plantas: se ven sobre las peñas que baña el mar, grandes jardines de algas marinas pobladas de zoófitos en todos los periodos de vegetacion y de vida (véase la lista tercera de plantas), y suelen encontrarse en los grandes montones de producciones marinas que la marca dexa sobre sus arenas, especialmente despues de los recios temporales algunas muy singulares arrancadas de más léjos (véase la lista quarta de plantas) Pero la coleccion y exámen de estas preciosidades era obra de muy pocas semanas, especialmente para mí, que las habia observado por la mayor parte en la primavera anterior. El reyno mineral tampoco podia ocuparme mucho, siendo tan poco variado en las tierras bajas de Sevilla

(1) El Sr. Dr. Francisco Theran, Intendente Honorario de provincia, y primer Director del Real Jardin experimental y de aclimatacion de Sanlucar de Barrameda, bien conocido por su conducta sabia, noble y filantrópica, de que se ha dado al público alguna otra muestra en el *Semanario de Agricultura*.

(2) Epping-Forest llaman los ingleses á un bosque no muy distante de Lóndres, rico de criptogamas. Habia yo hecho en él una copiosa coleccion de estas plantas, y descubierto algunos musgos, hongos y líquenes nuevos ó muy raros. La Isla de White, una de las británicas, abunda en producciones marinas, que forman un ramo considerable de mi Herbario, y apreciaba yo entónces sobremanera.

que mientras no tengamos exactas descripciones de los vidueños cultivados en diversos países, ignoraremos los que nos faltan, no sabremos apreciar los que tenemos y nos será difícil ó imposible imitar los buenos vinos extranjeros, cuando tal vez adquirida la casta que los dá, llegaríamos por la superioridad de nuestro clima á ser los árbitros de su comercio? Me alegaba en confirmacion de tan hermosa idea el feliz suceso con que los portugueses trasplantaron á la Isla de Madera los vidueños de Chipre, y las grandes ventajas que devemos al que traxo Ximenez de las orillas del Rhin á los hermosos campos de Andalucia. Substitúyanse, concluia, á este vidueño extranjero y al Listan el Agracera y el Ferrar, que no solamente no dán vino, pero ni bien vinagre y se agotará en un momento la fuente principal de nuestra riqueza y prosperidad.

No me detendré á exponer otras reflexiones que me hacía y las ideas luminosas que me daba. El hecho es, que convencido de la importancia de un tratado sobre las variedades de la vid y de la raon con que se queja el público de la inutilidad de los Botánicos (1), me resolví á emprender una obra que aunque imperfecta no dejaria de contribuir al adelantamiento de tan precioso ramo de nuestra Agricultura y de justificar la ciencia que profeso en el Tribunal de la opinion.

Comencé, desde luego, á recorrer las opulentas campiñas de Sanlúcar, y renunciando de los proyectos de gloria y de conquistas que deslumbran la imaginacion de los Botánicos, y los enagenan de la humanidad, me dediqué á examidar y describir los vi-

(1) Pueden verse en los preliminares de este tratado y en los números 485 y 486 del *Semanario de Agricultura* algunos datos y reflexiones del Sr. Theran, y mias sobre este particular.

dueños de aquel delicioso recinto, cuyo nombre solo aviva en mi corazón tantos y tan gratos recuerdos. ¿Cómo podré olvidar un país en que no encanta ménos la sociedad que la naturaleza? ¡amable país! en que á pesar de las odiosas recomendaciones del traje y nombre que llevaba encontrara un amigo que me ilustrara y me favoreciera, muchos que me obsequiasen, y un pueblo franco y generoso cuya viveza y genial cordialidad hacia en mi idea un contraste tan fuerte con la sombría estupidez y egoismo feroz de la insolente plebe que acababa de ver á las orillas del Támesis!

No contribuyó poco mi gratitud á empeñarme á llevar adelante una empresa, cuya importancia conocia cada dia mas; pero cuyas dificultades inesperadas llegaron á intimidarme. Apenas habia comenzado á estudiar algunos vidueños en la naturaleza y en los libros, cuando advertí el desorden y la inconsecuencia que reinaba en todas las ideas. Habíase hecho aprecio de caracteres insubsistentes, desconociéndose los verdaderos: hallábanse comprendidas especies y variedades; la misma definicion de la vida, admitida por todos los Botánicos era enteramente falsa: todo en fin, estaba mal concebido ú absolutamente ignorado, y todo por hacer. No pudiendo ya prometerme algun acierto sino á fuerza de ver y comparar objetos, recorrí hasta Conil todas las viñas de la costa, y sucesivamente las de Trebugena, Xerez, Espera, Pexarete y Bornos, restituyéndome siempre á mi mansion querida, en donde estudiaba tranquila y deliciosamente las variedades que iba describiendo. Era la estacion de la vendimia, cuando ya mi gabinete adornado como la gruta de Calipso de pámpanos y de racimos presentaba un espectáculo que me encantaba á mi mismo; y que los cono-

cedores y mis amigos contemplaban con admiracion. Veíase allí tanta diversidad, y tanta pompa de hojas y de frutos un verdor tan vario, ya mas ó ménos vivo, y ya mas agraciado, y la púrpura y el carmin y el oro que la naturaleza prodigó á la vid; ostentábase en tin todo el luxo de la Agricultura, y toda la magnificencia de una vegetacion poderosa. La novedad de la escena y el interés que á todos inspiraba la produccion querida del país atraía muchos inteligentes, de cuyas noticias me aprovechaba, pero ningunos me han ilustrado mas que mis maestros y amigos, los Plínios y los Columelas del campo (1) que me acompañaban en mis excursiones, me enseñaban á observar y me comunicaban generosamente sus preciosos conocimientos prácticos, muy superiores á los de los sabios que desde Varron hasta Rocier, han tratado de la vid. Agradézcase á ellos cuanto hay útil y bueno en esta obra, y agradézcase principalmente al respetable y benéfico Theran, por cuyas sabias exhortaciones se emprendió, por cuyos consejos se ha dirigido, de cuyas luces y conocimientos está llena, y con cuyo favor se trabajó á su vista en su propio gabinete, y por decirlo de una vez, en el amable seno de su familia y de sus amigos, que son los de la virtud y de la patria.

No siendo posible estudiar profundamente en un año todas las variedades espontáneas y cultivadas de aquella comarca, y no estando yo seguro de residir largo tiempo en el país, me apresuré á perfeccionar mi trabajo arreglando mis descripciones al

(1) Pablo Galan y Antonio Bernal, capataces del Sr. Theran; Francisco Soto, capataz de D. Jacobo Gordon; Antonio Ruiz, capataz de pago de los P. P. Gerónimos en Paxarete. Estos son en mi juicio los viñadores prácticos más inteligentes de Europa. Debo tambien mucho á otros de Sevilla y Granada poco ménos instruidos que los nombrados.

sistema que me habia formado, y ordenado, como mejor me pareció, mis observaciones y mis ideas. Estaba ya la obra concluida y pronta á publicarse, cuando en lugar de la comision tan peligrosa como grande, que con el disfraz que llevaba, habia de desempeñar en las ardientes llanuras del continente mas desconocido, se dignó el Rey encargarme la de reconocer las producciones naturales de Granada: de aquel pais no menos hermoso, cuyo nombre solo excita en la imaginacion idea de grandeza y de gloria.

Presentándoseme entonces la ocasion de examinar otras variedades y de hacer nuevas observaciones sobre la vid, pensé ya en una obra mas extensa y mas interesante. Como recorrí todo aquel reyno observando y describiendo las preciosas producciones con que lo ha enriquecido la naturaleza, y cuya grande historia (1) no puedo menos de fijar la atencion de la Europa literaria, no solamente logré encontrar muchos vidueños que me eran desconocidos, sino estudiarlos repetidas veces en diversos estados, rectificar mis primeras ideas y adquirir otras nuevas, y por decontado mas exactas. Vi entonces, mejor que nunca, la dificultad imponderable de la empresa en que tan empeñado me hallaba, y lo he visto mas clara y mas palpablemente examinando despues las variedades cultivadas en el Jardin Botánico, y leyendo las sabias descripciones que el ilustre Bontellon publicó en las de Ocaña. Sucede en esta esencia malhadada que á cada paso, que dificilmente ade-

(1) Estoy debiendo al Gobierno, y tengo ofrecida al público la de un viaje por esta provincia. Me dedicaré inmediatamente á ordenar los preciosos materiales que tengo reunidos. Espero que entretanto me suministrarán todavia muchos los interesados en la gloria y prosperidad de Granada

lanta uno mismo, ó vé adelantar á las demas, tiene que retroceder en busca de diversa senda, que otra vez y otras mil habrá de abandonar. ¡Quántas notas que al examinar unos vidueños me parecieron efímeras y minuciosas, he reconocido en otros ser constantes y sin duda las mas propias! ¡Cuántas en que yo no reparé han suministrado á Bouletou solidos caractéres! ¡Y quantos que se escaparon á la sagacidad de tan hábil observador, tuve yo la suerte de reconocer y apreciar! Son absolutamente inevitables tales aberraciones, y mas en la vid, que transmigrando por diversos climas y cultivadas de mil modos y por largos siglos se han desfigurado tan prodigiosamente, sin que en el exámen y determinacion de sus muchas variedades se haya dado hasta D. Hamelo un paso con acierto. Somos sin duda él y nosotros, los primeros que hemos tratado científicamente de la vid; pero ninguno puede lisongearse de haber evitado todo error. No se perfeccionan estas obras si no á fuerza de multiplicar y repetir observaciones, y es indispensable, ó publicarlas en todos sus defectos, ó mantenerlas sepultadas largos años, para irlas corrigiendo y sucesivamente reformando.

Me hubiera decidido por este partido, si mi destino en Madrid y los empeños que tengo contraidos con el Gobierno y con el público, no me quitasen ya toda esperanza de volver á Andalucía á examinar segunda vez con mejor conocimiento todos los vidueños que describo. No siéndome, pues, dado corregir por mí mismo los errores de una obra en que tanto he trabajado y hecho trabajar á mis amigos (1),

(1) Los Sres. Amorós, Iheran, Zea, hermanos Boutelou y Herrgen; D. Mariano Lagasca y D. Donato García, que se han tomado el trabajo de leerla, unos toda entera, otros en algun articulo. De re-

solo aspiro á que otros la corrijan ó me ayuden á perfeccionarla. Con este solo objeto la publico, y no se me puede hacer mayor favor que iudicarme cualquier falta ó suministrarme observaciones y noticias que las hagan reconocer. Entretanto iré examinando otras variedades, y si logro que los hombres instruidos y amantes del bien general me proporcionen los objetos y datos que solicito, podré emprender la monografía completa de la vid: obra difícil, pero tan importante para nuestra Agricultura, que sin ella no hay que esperar grandes adelantamientos en tan precioso ramo. Y si no ¿por qué otro medio se puede saber entre quinientos ó más vidueños que tenemos en la Península, quáles merecen mas ó menos aprecio, y quáles deben por inútiles proscribirse de nuestro suelo? ¿Cómo se podrá indagar, si es por culpa de la tierra ó por la mala calidad de la vid, que en muchas partes no se logra buen vino ni uva deliciosa? ¿Ni cómo podrá hacerse con acierto grandes é importantes experimentos, ya sobre el cultivo de la planta, ya sobre los productos del cultivo de la planta, ya sobre los productos de su fruto, sin que proceda el conocimiento de la variedad que se explota? Ya se dexa ver que resultados pueden esperarse de las indagaciones mas sabias y mejor dirigidas, faltando la determinacion prensa del objeto sobre que recae.

sultas me han comunicado algunos reparos importantes, y suministrándome libros y noticias con que perfeccionarla.

A todos los he encontrado prontos siempre que he necesitado de sus luces: si otras atenciones serias de que no pueden prescindirles hubiesen permitido dedicar más tiempo á la censura de mi obra, la disfrutaría el público con ménos lunares. Algunos de los datos que contiene se deben á D. Rafael Colon, Vicario de San Lucar; á D. J. M. Ruiz de Granada, y á otras personas de esta provincia y la de Sevilla, que se distinguen por su ilustracion y patriotismo.

Bien persuadido pues de que la monografía de la vid comun, ó digamos un tratado completo de sus variedades, es uno de los mas grandes servicios que se pueden hacer á nuestra Agricultura, y considerando que no todos comprenden la lengua botánica, he procurado facilitar por medio de algunas nociones preliminares la inteligencia de este *Ensayo*, á fin de que los hombres sensatos intencionados, que no faltan en todas partes, puedan suministrarme los datos necesarios. Con éste auxilio y el de una instruccion sencilla que he trabajado al intento y se publicará al fin, logrará qualquier que se interese en la prosperidad del Estado, satisfacer sus deseos y los mios, y los de todos los que aman el bien y lo celebran. ¡Con quanta satisfaccion publicaré yo sus nombres: bendeciré su celo: haré palpar el mérito y la glória de sus servicios, y exigiré por ellos de la pátria su reconocimiento ingenuo como la Agricultura, y eterno como la virtud!



ENSAYOS

SOBRE LAS VARIEDADES DE LA VID COMUN

que vegetan en Andalucía.

PARTE PRIMERA.

PRELIMINARES.

CAPITULO PRIMERO.

Terrenos de Andalucía en que se cultiva la vid comun.

Mientras la historia natural de los vegetales no sea mas que una lista metódica de sus caractéres, acompañadas tal vez de algunas citas que á nada suelen conducir, del nombre ó nombres que le dan algunos, y de una indicacion de los sitios en que se les ha visto y del tiempo en que florecen ó fructifican, nadie podrá vindicarla completamente de la futilidad, aridez y monotonia que retraen de su estudio á muchos buenos talentos ó les obligan á mirarla con desden. Ya es tiempo de que aspiremos á engrandecerla y hacerla respetar estendiendo nuestras indagaciones á las latitudes, alturas, espociones, temperamentos, terreno y atmosfera en que vive cada planta, á su organizacion, y propiedades y usos, y en suma, á cuantas relaciones pueda tener con los demás séres y fenómenos del univer-

so. Entónces sí que nos conducirá la Botánica á grandes é importantes resultados, y deberá esperarse que llegue á ser muy pronto tan exacta como las materias, tan sublime y profunda como la astronomía, tan útil como la agricultura, y tan encantadora como la misma naturaleza (1).

Cuando me empeñé en el estudio de las variedades de la vid, estaba ya bien convencido de que convenia observarlas por todos sus aspectos. Pero la multitud de objetos á que era preciso atender, jamás me dejaba el tiempo necesario para concluir

(1) No trato de persuadir que quantos profesan la botánica deben cultivarla con toda esta extension. Cada uno llegará hasta donde alcance, ó guste, ó le permitan sus deberes sociales. Importa ciertamente mucho que algunos se dediquen con especialidad el arte de escribir y de clasificar hasta llevarlos al último grado de perfeccion. En hora buena que otros se ocupen exclusivamente en hacer descripciones, ciñéndose si les parece á una familia sola, más que sea la de los líquenes mientras haya líquenes nuevos ó mal descritos. Pero es preciso convenir en que la Botánica descriptiva ni la sistemática no constituyen la hermosa ciencia de las plantas, aunque en ellas se cifre todo el saber de muchos, y sean realmente el fundamento de la más noble, de la más sublime de la que debe fijar la atención de un talento superior, y es sin embargo la menos apreciada. ¿Por qué no ha de hacerse en la Botánica lo que se ha hecho en la Mineralogía, desde que Weerner se dedicó á ilustrarla? ¿Por qué no hemos de tener Botánica fisiológica, química, mineralogía, geografía, economía médica, como tenemos Mineralogía orictognóstica química, y geonóstica etc.? ¿Y qué ventajas nos resultarían? Bien lo acreditan los escritos de Lineo, quien sin embargo de que solia circunscribir demasiado la historia de los vegetales, no dexó por tocar ninguna de sus partes. Sus sucesores han gastado un lujo exorbitante en enriquecer y perfeccionar la que él sacó de la nada; ¿Cuánto más glorioso sería crear las que todavía no han nacido, y cuanto más conforme el espíritu mortal de aquel legislador que no las creó y organizó todas porque no bastó su vida para tanto! ¿Y cuán ridículo sería excusarse de trabajar en ellas por que la descriptiva y la sistemática no han adquirido toda la perfeccion de que son susceptibles!

Los hombres de talento dirán tal vez que todas estas verdades son muy óbvias; lo son, y sin embargo no faltan Botánicos que las califican de heregías:

á mi satisfaccion el exámen de ninguno. Asi es que al reunir despues mis apuntes relativos á los terrenos, he visto que no obstante su corto número era menester escluirlos á casi todos del cuerpo de la obra para formar un capítulo separado; porque casi todos recaen sobre la vid en general, ó sobre un gran número de variedades.

Como no tenia á mi disposicion reactivos con que analizar las tierras, y estaba por otra parte poco satisfecho de las indicaciones que encontraba sobre la naturaleza de cada una en sus caractéres exteriores, procuré que las esplicaciones geognósticas supliesen en lo posible la falta de la análisis, y la insuficiencia de la Oritognosia.

Si consigo que se vayan analizando todas las tierras de que hablo, y otras que suelen destinarse en Andalucía al cultivo de la vid, y yo no he visto, publicaré inmediatamente el resultado. Entretanto importa que nadie estime mi trabajo en mas de lo que vale. Las análisis que se han hecho en Madrid de la albariza de Sanlúcar y de las tierras de Granada, han rectificado tanto la opinion que habia formado de sus partes constitutivas por el simple exámen de los caractéres exteriores, que no dudo declararlos absolutamente insuficientes para la exacta determinacion de la mayor parte de las tierras en el estado actual de la oritognosia. Un poco de arcilla ó de magnesia transforma tal vez las calizas hasta el punto de hacer desaparecer casi todas las propiedades oritognósticas del carbonato de cal. Pero es de advertir que todavía no está averiguado si la diversidad oritognóstica de las tierras, influye mas en sus calidades agronómicas, que la diversa combinacion de sus principios. Por ahora solo puede asegurarse que para llegar á resolver este problema,

y completar su historia, es indispensable conocer una y otra. En Sanlúcar y pueblos inmediatos dividen sus terrenos en cuatro clases: 1.^a Albariza, tierra de anafes, tierra blanca ó tosca, 2.^a Barros, 3.^a Arenas, 4.^a Bugeo ó tierra negra (1).

ALBARIZA.

La albariza contiene desde sesenta á setenta por ciento de carbonato de cal, y al parecer bastante arcilla, un poco de sílice, y acaso algo de magnesia. Tal es la proporción que por lo general guarda el carbonato calizo de esta tierra, según el ensayo analítico que ha hecho de ella D. Luis Proust. Pero en algunos parages es mayor todavía, y en otros apenas contiene el terreno más que el carbonato casi puro; en cuyo caso ya no quieren los naturales darle el nombre de *tosca*.

Descripción: color blanco más ó menos amarillento.

Es mate.

Textura fino-tertea, en algunos trechos algo oculto pizarrosa, más manifiesta en los pedazos que han comenzado á desmoronarse por la acción atmosférica.

Fragmentos de esquinas indeterminadas, y filos obtusos.

Es muy blanca.

Opaca.

Destiñe mucho.

Salta con facilidad.

Algo suave al tacto.

(1) Cada una de estas cuatro tierras se subdivide en otras muchas, que se propone dar á conocer muy por menor al Sr. D. Francisco Theran en una obra que está trabajando sobre la vid y sus productos, refiriéndose particularmente al reino de Sevilla

Poco mas pesada que el agua

Observacion 1^a Cuando se la introduce en el agua despidе muchas burbujas de aire con algun ruido, hasta que se empapa y comienza á enturbiarla.

Observacion 2^a Es muy absorbente y esponjosa: esto hace que sea muy fresca, y que no se apelinace ni abra resquicios; cualidades que le aseguran una superioridad decidida sobre cualquiera otra tierra para plantios de vides.

Forma bancos horizontales de grueso muy desigual, desde el de una vara y más hasta el de algunas líneas.

Los más delgados son por lo regular extraordinariamente blancos, de ménos gravedad específica que los otros, y mucho más esponjosos: desmenuzándolos se reducen á partículas algo parecidas á las de amianto por su ligero lustre y flexibilidad, por su color, su poco peso, y por ocupar mucho mayor espacio que cuando estaban unidas.

Hasta ahora no se ha encontrado en ella peder-nal, ni ninguna otra sustancia del género siliceo.

Es, pues, la albariza una formacion secundaria, y una variedad muy impura de la creta. Es muy probable que descansa sobre los bancos de arenisca que despues se describirán.

La mayor parte del viñedo de Sanlúcar, Jeréz y Trebugena está plantado sobre colinas de albariza. Se la encuentra tambien constantemente á mayor ó menor profundidad en el famoso pago de Pajarete (donde la llaman albero) bajo de la tierra vegetal (1).

(1) En Sanlúcar hacen de ella anafes ú hornillos muy apreciables por su poco peso, y por lo bien que resisten al fuego. Para este fin la sacan en pedazos de unas minas abiertas al intento, le dan la forma que quieren, cortándola como xabon con una navaja ordinaria.

Cada mil cepas (1) producen en la albariza de Sanlúcar ochenta arrobas de mosto. En la de calidad superior, estando en su fuerza y bien cultivadas, dan hasta ciento diez arrobas, y á veces mucho más si se hallan sobre un ojo de tierra especial y se labran con esmero particular.

En Sanlúcar no se quema vino para hacer aguardiente, sino que se saca del orujo, el cual produce una trigésima parte de lo que dió en mosto, si es que se le ha guardado como conviene, apretándole bien ál tiempo de depositarlo, y manteniéndolo jugoso y cargado.

Alguna otra vez que se ha quemado el vino de Sanlúcar, á dado una quinta parte de aguardiente.

Jamás queman los vinos que se debilitan, sino que procuran restablecerlos ó los benefician para que se conviertan en buen vinagre.

BARROS.

11. Así llaman á la arena guarzosa aglutinada por una poca cal mezclada comunmente con arcilla y son el ocre de hierro que le dá un color roxo ó amarillo.

ria y la ponen á enxugar al sol. A pénas ha perdido el anafe la mucha humedad, y con ella el peso que sacó de la mina, puede ya usarse de el sin recelo.

Sirve tambien la albariza para limpiar todo utensilio de metal.

(1) En el término de Sanlúcar se cuentan quatro mil aranzadas de viñas. Cada aranzada comprende quatrocientas veinte y cinco estadales, ó seis mil y ochocientas varas quadradas. Las vides se plantan, por lo comun, á distancia de vara y media ó dos varas.

Los cálculos que contiene este capítulo del rendimiento de la vid en varios terrenos y distritos, no pueden ser exactísimos; pero se aproximan mucho á la verdad, porque se han formado sobre los mejores datos que podian recogerse, sin despreciar ninguno, y sacando el termino medio quando no estaban conformes los de una misma especie, como sucedia casi siempre.

Sus granos son pequeños y angulosos.

Forma bancos horizontales de mucha extension á lo largo de la costa, desde la embocadura del Guadalquivir hasta Conil. Estos bancos suelen estar cruzados en todos sentidos por hendiduras que actualmente se ven llenas de arena casi pura: su dureza varia mucho, aunque rara vez es tanta que no puedan desmenuzarse con los dedos: expuestos al ambiente se hacen mas deleznable, como se vé por el continuo desmoronamiento que sufren en los tajos inmediatos á las playas. El cultivo y las lluvias acaban de destruir su superficie, y quedan al fin los granos enteramente sueltos, y lavados del óxido, de la cal y arcilla.

En algunos parages contienen los barros de Sanlúcar uno ú otro granito de hierro magnesico.

Por la idea que acabo de dar de los barros como cosa interesante á la Agricultura, puede ya sospecharse que es una variedad de la arenisca comun. En efecto, los barros sólo son una parte muy pequeña de la inmensa formacion de arenisca caliza y de arcilla que he observado corriendo la playa desde Sanlúcar hasta Gibraltar, y describiré en otra parte con la extension correspondiente á su importancia geognóstica.

Las viñas plantadas en los barros rinden casi la mitad ménos que las plantadas en la albariza.

ARENAS.

III. Este nombre dan á los terrenos de arena guarzosa pura, blanca y voladera que se hallan exclusivamente en la vecindad de la playa. Suele costar trabajo defenderlos de los vientos, que en algu-

nos sitios, como en el coto de Oñana (1), los hacen mudar de fisonomía todos los años. Estas arenas deben sin duda su origen á la descomposicion de la arenisca citada en el artículo anterior, y á las avenidas del rio.

Muchas viñas de Xeres y Sanlúcar, y la mayor parte de las de Rota, están plantadas sobre los barros y arenas.

En Tarifa tienen incultos bastantes barros y arenas que debieran poblar de vides, ya que su cosecha de vino no les alcanza para el consumo de la mitad del año. Tambien podrian plantarse de viñas las arenas de Acebuchal de Algeciras (2).

En Sanlúcar y Rota saben convertir las arenas en huertas feracisimas, que llaman *habazos*, por medio de un cultivo muy particular (3).

La vid produce en las arenas tanta cantidad de mosto como en los barros; pero su calidad es á la del que producen los barros como la del de estos á la de que dá la albariza. Así la carretada (4) de uvas de arenas se apreció en Sanlúcar en el año 1804 en cuarenta ducados; la de barros en cuarenta y dos y la de albariza en cuarenta y cuatro.

BUGEO.

IV. Esta tierra ocupa en Sanlúcar y Xeres las cañadas y faldas de las colinas de albariza.

Se compone de arcilla mezclada con carbonato ca-

(1) Vulgo de D.^a Ana.

(2) Puede verse sobre el cultivo de esta dehesa un informe mio impreso en el tomo XIX del *Semanario de Agricultura*.

(3) Véase el discurso pronunciado en la Real Sociedad económica de Sanlúcar, por el Sr. D. Francisco Amorós, impreso en Cádiz en el año 1804.

(4) Cada carretada rinde treinta arrobas de mosto.

fizo, bastante tierra vegetal, y un poco de arena menuda, y quartzosa.

Su color es pardo negruzco.

Los calores del verano producen en ellas enormes hendiduras. En esta mala propiedad se funda particularmente la poca reputacion que tiene para la cria de vides.

Sin embargo de esto, los de Xerez y Sanlúcar han plantado algunas viñas en el bugeo.

El terreno de las viñas de Algeziras (1) es una capa delgada de bugeo en que escasea la tierra vegetal. Descansa esta capa sobre los bancos alternantes de arcilla y arenisca, que compone toda aquella parte de la costa, y aparecen verticales en muchos puntos de ella formando por lo comun tajos ó cortados.

V. Las viñas de la ciudad de Granada estan, por la mayor parte, sobre un terreno que solo difiere del de la Vega en que es algo mas ligero, es decir, en que contiene mas carbonato de cal, y menos arcilla, y lleva mezclados algunos chinós mas, y algo mas de arena, y en que suele tener menos *humus* ó des-

(1) Le llaman *Dehesa de la punta* porque estaba ántes destinado á la cria de ganados y se halla en la Punta del Carnero.

Hace unos quarenta años que se repartió entre los vecinos para plantarla de viñas; pero todavía no ocupa la vid mas que una décima parte de ella que, segun la expresion del país, contiene de *novcientos á mil* hoces de podar, y produce de veinte mil á veinte y dos mil arrobas de vino. Cada arroba de mosto cuesta al viñero de Algeciras unos quatro reales, y hecha vino le vale desde quince á veinte reales. Es difícil de concebir como un lucro tan considerable no ha determinado aquellos naturales á convertir en pago de viñas toda la parte inculca de la dehesa. La agricultura del campo de Gibraltar presenta monstruosidades increíbles, sin embargo de que posee un San Pedro, un Bancos y otros agrónomos familiarizados con el cálculo y el arte de observar, á quienes luego, en nombre de la causa pública, que vulgaricen por todos medios el resultado de su experiencia y de sus preciosas meditaciones.

pojo vegetal. Otras se hallan sobre un terreno igual al mejor de la Vega. D. J. M. Ruiz lo divide en cuatro clases, que segun las muestras colectadas por el mismo y analizadas por D. Gregorio Azaola, constan de los siguientes principios:

		Portes.
Terreno de primera clase Car-		
bonate de cal.	68	} 100
Alumina ó Arcilla.	24	
Arena	6	
Oxide de hierro.	2	

La arena de este terreno se compone de fragmentos muy pequeños de cuarzo lacteo, y de roca córnea.

Es propio para el *Pedro Ximenez* (62-ximencia), y aun mejor para el *Montuo perruno* (56-canina).

Terreno de segunda clase. Car-		
bonate de cal.	69	} 100
Alumina.	22	
Arena.	6	
Oxide de hierro.	3	

La arena de este terreno se compone en gran parte de fragmentos muy pequeños de roca córnea verdosa, y de guarzo roxizo

Es propio para el *Montuo perruno* y no para el *Ximenez*,

Terreno de tercera clase. Car-		
bonate de cal.	66	} 100
Alumina.	22	
Arena.	11	
Oxide de hierro	1	

La arena de este terreno contiene roca córnea

verdosa, pizarra gris y bastante mica; todo en fragmentos muy pequeños.

Es propia para el *Pedro Ximenez* y no para el *Montuo perruno*.

Terrenos de quarta clase. Car-	
bonate de cal	62
Alumina.	27
Arena.	7
Oxide de hierro.	4
	100

La arena de este terreno contiene cuarzo roxizo y roca córnea verdosa en pequeños fragmentos.

Se planta en él indistintamente el *Montuo perruno*, *Ximenez* y tinto (40-maculata); pero solo prueba bien este último

Resulta del análisis que todo el terreno de las viñas de Granada pertenece al *calizo-aluminoso-silíceo* en el sistema agronómico de Cadet Devaux (1). Cada mil cepas producen en Granada veinte y seis arrobas de mosto (2), que da la quarta parte de su peso de aguardiente de unos diez y ocho grados.

(1) Del qual di un extracto en los números 491, 492 y 493 del *Semanario de Agricultura*.

(2) Se comprueba este dato por el siguiente Estado, para cuya inteligencia debe saberse que cada ocho marjales componen como una fanega de sembradura; que la vid se planta en Granada á la distancia de cinco piés, computándose en doscientas cincuenta cepas las que corresponden á cada marjal y que casi todas las viñas de esta ciudad están plantadas en una legua de estension desde los muros de ella hasta la sierra de Elvira, y en su término y en los de Maracena, Albolote, Pulianas, Peligros, Pulianillas y Sim.

Estado que presenta, por un cálculo muy aproximado, el número de marjales de viña que se hallan actualmente plantadas en el término de Granada, el cual comprende los lugares llamados de la Vega; y el producto en mosto de cada marjal, en años abundantes, que podrán conceptuarse de cada tres uno. La cosecha del año bueno se estima igual á la de los años escasos.

VI. El suelo de la Haya de Bara es un inmenso depósito secundario calizo aluminoso, mas ó menos cargado de yeso, arenas y cascajo ó cantos sueltos. La parte de ella que han plantado de viña, es casi de la misma calidad que la ocupada por la Vega, fuera de algunos pedazos, que por demasiado pedregosos difícilmente llevarian otro fruto.

Cada mil cepas no producen mas de doce arrobas de vino en Caniles y Baza, y sin embargo cogen al año sesenta mil arrobas. ¡Quánta tierra perdida por una preocupacion estúpida!

El terreno de las viñas de Guadix es casi igual á las de Baza, excepto que contiene ordinariamente arena en lugar de yeso.

Cada mil cepas (1) producen en Guadix cincuenta y cinco arrobas de uva, y quarenta escasas de mosto estando en su vigor.

El vino de Guadix no da de aguardiente bueno mas que la sexta parte de su peso.

	Marjales plantados	Arrobas de mosto que produce cada uno.
Viñas nuevas de extraordinaria feracidad	700	de 26 á 36
Viñas en terrenos pingües, desde 12 hasta 24 años de edad	1,200	de 18 á 26
Idem idem entre los 12 y 30 años	4,500	de 12 á 18
Viñas de regular producir, entre los 20 y 45 años	12,000	de 8 á 12
Idem idem, pero en terrenos más endebles	12,000	de 7 á 9
Viñas en estado de declinacion	6,000	de 4 á 7.
Id. mal plantadas		
Id. mal labradas		

Estos cálculos son de D. J. M. Ruiz. Otros cosecheros de Granada aseguran que es mayor el rendimiento de aquellas viñas.

(1) En Guadix se calculan mil y quinientas cepas por cada fanega de tierra. La fanega de tierra en Guadix es una superficie de ciento cincuenta estadales quadrados. Cada estadal consta de once piés.

VII. Entre las cordilleras de Moclin y Sierra morena median siete leguas de una formacion calizo-aluminoso-silicea, cortado á lo largo por los rios Guadalimar y Guadalquivir. Estos y algunos barrancos escasos de agua hacen que su superficie no sea del todo llana. Se extiende esta formacion muchas leguas de E. á O., prolongándose hasta el último punto hasta unirse con los llanos del Reyno de Sevilla, y en ella se cifra la riqueza del Reyno de Jaen por su feracidad para granos y olivos. Grandes trechos de esta inmensa llanura que no se han consagrado á Ceres ni á Minerva están dedicados á Baco.

VIII. Las formaciones descritas hasta aquí, y en general los terrenos, son las mas esteriles y espantosas cuando están muy cortados y destrozados, especialmente si contienen mucha arena ó cantos rodados; porque el sol y el aire, oreándolas por todos lados, les roban muy pronto la poca humedad que podia retener de las lluvias. A las que observan en este ruinoso estado dan los andaluces y generalmente los españoles el nombre de *terreras* (1). Tales son las que descansan sobre el pié de Sierra Nevada en los tristes alrededores de Guadix y junto á la ciudad de Granada, las de Uxixar y Cadiar, y las inmediatas al rio Barbate, los que median entre este y la tierra de Gox, las de Cuevas, Vera, Bena-maurel y Culler y sobre todo las que se encuentran entre Gergal y Tabernas.

Las aguas dulces particularmente las llovedirias que han estropeado asi estas formaciones y continuan trasformándolas del modo mas sensible.

(1) Cualquier eminencia inatural de tierra, ó que no es de peña viva, se llama en español *terrera*, no siendo muy considerable su estension.

Mientras los fragmentos ó terreras que quedan de ellas, tienen alguna estencion y no están demasiado cargadas de arena y cantos, todavía crían muy bien la vid, como se ven en los grandes viñedos de Cadiar y Uxixar, y en las pocas viñas que se han plantado sobre el río de Aguas Blancas y en algun otro sitio de las inmediaciones de Granada. A las que yacen incultas en los alrededores de esta ciudad debiera trasladarse el cultivo de la vid que tan escandalosamente ocupa la llanura; pues los cantos en que abundan por lo ordinario, lejos de completar su esterilidad, modifican los efectos de la arcilla, que comunmente abunda en ellas demasiado, hasta un punto muy favorable á la vegetacion de la vid.

Al precipitarse por las terreras las aguas lluvias arrastran consigo el despojo vegetal que encuentran para depositarlo luego tranquilamente quando se reuna en las cañadas. Así es como puede haber algunos puntos susceptibles de un cultivo muy ventajoso en la de Vera y Cuevas, en aquellos laberintos pavorosos que forman las del río Barbate y las de Guadix, las de Cullar y Benamaurel, y las de Tabernas y Gergal. También suelen cultivarse algunas cañadas á que alcanza muy poco ó nada este abono especialmente si del pié de las terreras inmediatas brota algun manantial con que regarlas. Algunos labradores de Cuevas han logrado propagar la vid sobre sus ardientes terreras hundiendo ó amugronando los sarmientos, que unidos por mucho tiempo á la cepa madre, puesta en el terreno fresco de la cañada, continúan alimentándose á sus expensas.

IX. Los malagueños tienen casi todas sus viñas en la Axarquía. Es esta un agregado de lomas y cerros chatos, que á veces solo se tocan por la base.

Sus laderas tienen ordinariamente un declive rápido, y muy rara vez tajos mas ó menos verticales. Su masa es la pizarra arcillosa cruzada por muchas vetas de cuarzo, que llaman *herriza*, cuando está muy unida, ó se distingue con dificultad su textura, y *lentejuela*, *pizarra* ó *laja abierta*, cuando se parte facilmente en hojas. (1) Esta division es muy esencial en el cultivo de las viñas de Málaga, porque las lluvias arrastran todos los años gran cantidad de la tierra que cubre la roca (2); pérdida que solo puede resarcirse á expensas de la roca misma desmenuzándola con las herramientas. La laja abierta por razon de su textura se desmorona mucho espontáneamente, y se reduce con facilidad al estado térreo por medio de las labores. La herriza por ser mas compacta y dura tiene estas excelentes propiedades en un grado muy inferior: así las viñas que están sobre ella valen mucho menos que las plantadas en la lentejuela.

La capa de tierra que cubre á la pizarra tiene ordinariamente el grueso de pié y medio: en algunos sitios llega hasta el de seis: en otros es sumamente delgado: en muchos está la roca enteramente desnuda.

Si las viñas de Málaga no son las mas esquilmeñas de Andalucía, son sin duda las que dan los vinos mas preciosos de España (3). En esta produccion

(1) Se dan el nombre de *arrayjani* quando está atravesada por vetas de esparto calizo; si estas son muchas y gruesas, la queman como piedra de cal.

(2) Parte de esta tierra va por el Guadalmina á parar al mar: otra parte se queda en el mismo rio. Así despues de haber contribuido á la produccion de la uva que forma la riqueza principal de los malagueños, les causa el doble daño de obstruirles el puerto, elevar el cauce del rio que amenaza inundar algun día la ciudad.

(3) Las frutas del Axarquía son tambien exquisitas.

la calidad está ordinariamente en razon inversa de la cantidad.

Cada mil cepas producen en la Axarquia quarenta arrobas de vino (1). Esta dá una sexta parte de aguardientes de veinte y cinco grados, y si es de Jaen una quinta de veinte y tres grados.

En Málaga se cogen anualmente mas de novecientas mil arrobas de vino.

Las viñas de Marbella están sobre los humildes cerros de herriza y pizarra que median entre el pueblo y sus altas sierras calizas, formando la base de estas.

En Magalete, antiguo y célebre partido de las viñas de Motril, es otro grupo de lomas y cerros muy semejantes á la Axarquia, no sólo por la naturaleza de su roca, su estructura y forma, sino tambien por la bondad de su esquilmo; pues los vinos que produce, á pesar de hacerse con poco aseo é inteligencia, compiten en bondad con los malagueños. No son sus lomas y cerros tan altos ni tan pendientes como los de Axarquia, ni la capa de tierra que los cubre es tan delgada (2), ni se halla tan expuesta á ser arrastrada por las lluvias; antes bien las circunstancias de dominar en esta ordinariamente la cal, y algunas observaciones geognósticas, manifiestan claramente que léjos de deber su existencia al deshecho de la pizarra, fué depositada sobre ella por las aguas, probablemente quando se formaba la roca caliza de las montañas inmediatas.

(1) Se plantan las vides á distancia de nueve pies por lo ménos; Mil cepas componen una obrada y ocupan fanega y media de tierra. Obrada llaman en el Reyno de Granada á la estension que ara en un día una yunta de mulos.

(2) Su grueso medio es de tres pies: en los sitios mas hondos llega al de seis pies; en los mas altos suele faltar enteramente, y se hace preciso reponerla desmenuzando la pizarra.

El Malaguete se extiende media legua de N. á S., y cerca de una de E. á O. Confina por este punto con el rio Guadalfeo; por el E. con el camino de Granada; por el N. con la rambla de Escalate; por el S. con la vega de Motril, avanzándose una punta suya hasta distar del mar ménos de media legua.

En los cerros que están al levante de Motril se vá extendiendo mucho el cultivo de la vid sobre una roca igual en todo á la del Magalete, excepto que es mas húmeda. Resulta de esta diferencia que las viñas criadas en ella dan mas esquilmo, pero menos espirituoso y delicado que los del Magalete.

De pizarra arcillosa son tambien las alturas en que tienen sus viñas Xolxar, Gualchos y Luxar. A la estension que han dado al cultivo de la vid deben estos pueblos el rápido aumento de la poblacion que se observa en ellos de algunos años á esta parte, aumento que deberá llegar á un punto mucho mas alto si continuan plantando vides en el terreno pizarroso que les queda inculto, y si aplican á dar á sus vinos el valor que deben tener.

De la misma pizarra comun es casi todo el terreno que destinan á la vid en la Alpujarra, inútil generalmente para cualquier otro fruto como los demás que he descrito y describiré de su especie por lo descarnado y pendiente y por no tener riego. Los pedazos de esta roca que han plantado de vides los Alpujareños son muy cortos respecto de los que se ven aun incultos y pudieran llevarlas no menos frondosas.

Aqui mas bien que ninguna otra parte de mi obra debo proponer como un modelo de industria y actividad el arte con que los virtuosos vecinos de Lanxaron (1) han sabido transformar en un jardin, delicia

(1) En Lanxaron no hay crímenes, porque todos están ocupados en el cultivo. Recuerdan con horror el único asesinato que dicen se

de los granadinos, (1) una loma tan pendiente y descarnada que solo el pensamiento de hacerla transitabile mereceria citarse como un esfuerzo del talento humano. Arranca dicha loma del mismo picacho de veleta, (2) y corre en la direccion de N á S rebaxándose insensiblemente hasta perderse del todo junto al rio grande. En este punto que se elevará mil y ochocientas varas sobre el nivel del mar maduran todos los frutos casi tan tempranos como en la costa de Motril, mientras que en su parte más altá, superior á la línea de las nieves perpétuas, apenas puede subsistir uno ú otro pigmeo de la vegetacion espontánea. Así es como se reunen en la loma de Lanxaron todos los temperamentos de Europa, que se experimentan

ha cometido en su pueblo desde que es de cristianos. Ningun vecino suyo trata de géneros de contrabando, sin embargo del mal ejemplo que les dan en esta parte los pueblos inmediatos. Gozan de una seguridad tan completa que nadie recela dexar su casa abierta por la noche, ni mientras están fuera de ella todos los que la habitan. Sus costumbres son sumamente sencillas y puras: su trato muy franco y cordial, especialmente con el forastero.

(1) Que suelen llamarla su parayso, es su sitio de recreo en el verano. Esta predileccion de los granadinos es el mejor elogio que pudiera hacerse de Lanxaron.

(2) La elevacion de este sobre el nivel del mar 4193 varas. La línea de nieblas perpetuas en Sierra Nevada: esta á las 3305 varas sobre el mismo nivel. Creo ser el único que á medido con exactitud estas alturas y otras muchas de Granada que se publicarán á su tiempo con la formalidad que exija la importancia de semejantes datos. Anticipo ahora el anuncio por si algunos de los muchos á quienes he franqueado mis observaciones sobre aquella Provincia, tuviese la avilantez de darlas á luz sin atribuirmelas á mí. Ya se ha impreso la verdadera altura del pico de Mulacen, copiada de apuntes originales míos, en una obra sumamente apreciable, sin decir quien la ha tomado, ni con que medios. Su autor debió tener presente que de un hecho tan nuevo y tan importante convenia informar al público circunstanciadamente, y mas constándole de muy buenos originales que en otra tan conocida por lo menos como la suya. (*Anales de ciencias naturales*), se habian publicado medidas falsas que lo contradicen. Me abstengo de nombrarlo porque lo estimo mucho, y creo no ha cometido esta ligereza de mala fé.

sucesivamente partiendo del picacho para correrla toda en un día de Julio.

En la parte de la loma que dexan descubiertas las nieves por el mes de Abril comienzan ya los centenos y bosques de castaños que siguen hasta el mismo pueblo. Se halla este situado en lo mas áspero y peñascoso de ella; pero aislado por dos rios y un arroyo (1), y rodeado de manantiales abundantes. Sin duda que esta circunstancia sugirió á los fundadores de Lanxaron la idea de establécese en un sitio que sin humedad, seria intransitable y casi espantoso. Jamás se ha dado á una demostracion tan terminante ni tan hermosa de que con agua no hay terreno malo: el que rodea á Lanxaron forma ahora una de las perspectivas mas originales y pintorescas, y es uno de los vergeles mas encantadores y poéticos que pudo diseñar la imaginacion más amena.

Tan bella y extraordinaria metamorfosis jamás pudieron concebirse sin la inspiracion del génio, ni ménos llevarse á efecto sin un gusto esquisito y una constancia rara (2). Era menester comenzar la empresa construyendo un sinnúmero de *balates* (3) que corriesen al través de la loma, rellenar luego los es-

(1) Los rios de Lanxaron y el grande ó Guadalfeo, y el arroyo *salado*. Entre las fuentes de Lanxaron hay algunas de aguas minerales, célebres en toda Andalucia.

(2) Ochenta años ha apénas se cultivaban en la loma de Lanxaron mas que algunos olivos y morales. Los progresos del cultivo han producido un aumento muy notable en la poblacion que asciende actualmente á 600 vecinos.

(3) Dan este nombre en casi todo el tercio del Reyno central de Granada á lo que en el occidental y en Motril llaman comunmente albarriaser y albarradas; en el oriental, Reynos de Murcia, Aragon y parte del de Valencia, *ormas* y *marginens* en muchos pueblos del último, y en Cataluña. Son las paredes de piedra que hacen en el campo para contener el terreno.

pacios que quedaban entre ellos con escombros y tierra, abrir acequias por entre precipicios y hacer infinitos *brazales* (1) para conducir el riego, y finalmente plantar el terreno. Así se ha conseguido asegurar á este contra el impetu de las aguas que léjos de tomar fuerza con el descenso se van debilitando en cada *parata* (2).

Yo he visto á los de Lanxaron suspenderse con sogas en lo alto de los tajos para recojer el fruto de su industria, recomponer el balate que derrumbó el huracan ó el aguacero (3) y coronar de tierra el peñon aislado en que habian de plantar seis ú ocho naranjos.

Cultívanse en la vega de Lanzaron toda especie de granos, verduras y legumbres, el clavel y otras flores de adorno en el contorno de las bancaletas, y en las orillas de los brazales y acequias se ponen los morales, olivos, castaños, naranjos, limones y demás frutales, principalmente la vid que encaraman

(1) Son las acequias secundarias ó ramos en que se parte la principal. A las que parten de los *brazales* para introducir el agua en la posesion llamada *hijuelas*.

(2) Es el bancal que por demasiado estrecho para que quepa en él la yunta solo puede labrarse á brazo. Bancal es la posesion que tiene ménos de una obrada, y puede ararse con yunta. La que tiene de una obrada arriba se llama haza; de estas hay muy pocas en la vega Lanxaton. Llamam pago al terreno comprendido entre acequias y caminos cualquiera que sea su extension. El nombre de *parata* se extiende en Granada á qualquier bancal que tiene balate, y en Baza á todo aquel en que cabe ménos de un costal de sembradura de trigo tenga ó no balate. La mayor parte de estas voces, y otras muchas agronómicas suelen tener un significado sumamente vago y arbitrario aun entre los habitantes de un mismo pueblo.

(3) No están libres de semejantes accidentes los balates mas bien contruidos. Yo observé, pócós dias despues de haber sucedido, el terrible destrozo que hizo en la vega de Lanxaron el temporal de la memorable noche del 29 de Enero de 1805. El daño que sufrió este pueblo se calculó en dos millones de reales, y hubo otros en la Alpujara que lo padecieron mayor todavía.

por los alineas plantados al intento, entrelazándoles en sus ramos del modo más vistoso posible. Tal vez una vid solo ocupa la copa de tres ó quatro almeces: el modo ordinario de propagarla es amugronando sus sarmientos.

Cada mil cepas (1) producen en Ohanes más de cuarenta arrobas de vino, que dan dos quintas partes de buen aguardiente.

Paralela á la Nevada y separada de ella por el rio de Cadiar (2), que al juntarse con la de Trebelez muda su nombre en el de rio grande por la rambla de Repení, y por el rio de Zator corre la sierra de la Contraviésa (3), que parece se forma de propósito para el cultivo de la vid, pues á escepcion de algunos cortos trechos donde está coronada por la caliza (4) no se manifiesta en toda ella otra roca que la pizarra arcillosa. Por su extremo occidental se encadena con la sierra de Lutar: por el oriental lame sus faldas al rio de Adra que la separa de las sierras de Gador y Alhamilla. No léjos de estos dos puntos se elevan el cerro de Salchicha y el Cerrajón de Mur-tas (5). La uniformidad y nivel que guarda entre los dos cerros la cuerda principal contrasta de un modo

(1) En Ohaner se calculan mil quinientas cepas por cada obrada.

(2) La loma de Yator baxa de Sierra Nevada dividiendo las aguas que han de ir á Adra y á Motril hasta unirse con la Contraviésa á un quarto de hora de Cadiar.

En este punto forman un lomito que apenas tiene un pié de grueso y tres de largo, del cual arranca la rambla de Repení por levante, y otra por poniente. que pozo mas abaxo desague en el rio de Cadiar.

(3) En los libros de los pueblos y otros antiguos se llama Sierra de Cejel.

(4) En el puerto de Jubelef, cuesta de Moranas, barranco de Ietubanejo, Albuñol, Turon, etc.

(5) La altura del Cerrajón sobre el nivel del mar son mas de 1770 varas.

muy gracioso con su figura cónica y da á la Contraviesa un aspecto particular. Por el lado del 55 norte es rápida la pendiente de esta sierra, y por lo mismo poco profundos generalmente los barrancos que la cortan; pero por el del mediodía se prolongan sus lomas hasta meterse algunas dentro del mar, y son muy considerables y muy húmedos los barrancos que las separan. En la inmediación de estos se hallan casi todos los pueblos (1) (que labran en la Sierra y cuya subsistencia pende principalmente del cultivo de la vid, siendo muy pocos los que tienen algun regadío (2) ó saben apreciar bastante el almendro (3) y la higuera, y no muy apto el terreno para siembras de granos.

Por su feracidad para la vid es esta sierrezuela una de las más útiles que tiene Andalucía. Su poblacion que es ya considerable, deberá haberse multiplicado mucho quando esté plantada de vides y almendros toda su parte inculta, época feliz que coincidirá con aquella en que se prefiera el Ximenez á qualquier otro vidueño, al ménos para los vinos que no deban convertirse en aguardiente, y en que el comercio exterior asegure á los dos licores una esportacion ventajosa (4). El genio de los naturales

(1) Albuñol, Sorbilan con sus anexos Polopos y Alfornon, Rubite, Frexenite, Oliar, Adra, Guarea, la Alqueria, Murtas, Turon, Jorairata, Cohayar, Mecina de Tedel, Porviscon, Alcázar y los Bargises, los Cortijos de Trebolal y otros. Además tienen parte en la Contraviesa Cadiar, Castatas; Timar, y Lobras; pueblos de Sierra Nevada.

(2) Albuñol y Adra.

(3) Turon, Cohayar, Murtas y Adra.

(4) Por no tener ninguna y no permitirse llevarlos al mercado de Granada, se han vendido en este año los vinos de la Contraviesa al miserable de dos y tres reales. No se hallaba en el pasado (1805) quienquisiera recojer la cosecha del otro quedándose el con la mitad.

para el cultivo de la vid no puede ser más decidido. Para ellos es casi indiferente que el terreno sea un llano, una pendiente suave ó que se acerque mucho á la vertical; que sea de soco viva ó de escombros movedizos. En esta parte de ningun modo ceden á los Malagueños; pero les falta su instruccion, y sobre todo su puerto.

La obrada (1) de viña de un Torviscon de quarenta á cincuenta arrobas de mosto. En Adra da ochenta arrobas, aunque hay alguna en que se han llegado á cojer hasta ciento cincuenta. El vino de Adra dá el tercio de su peso de aguardiente comun y casi el quinto del que llaman de perla: el de Toviscon es algo ménos rico en espíritu.

Los cerros en que tienen sus viñas Huercal y Velezblanco, Serbos, Nijar, Tahal, Lubrin, Albanchez y demás pueblos de la Sierra de Filabres, Pinos y otros pueblos del valle de Lecrin, son tambien de pizarra arcillosa, cubierta ordinariamente con su propio deshecho, al qual quando está muy cargado de chinos ó guijo, llaman tierra *de guis* los de Velez y Huercal. El terreno de la misma especie que yace aun inculto en casi todos estos pueblos, es inmenso comparado con el que ocupan las vides.

Cada mil cepas producen en Tahal cincuenta (2) y en Lubrin más quarenta arrobas de vino que dan cerca de la quarta parte de su peso de aguardiente (3). Las cepas de Gergal son muchos más esquilmeñas,

(1) Una obrada son mil cepas. Se plantan estas en la Contraviesa a la distancia de siete piés.

(2) En una fanega de tierra de secano, cuya extension es igual á la de de tres de riego, plantan los de Tahal quatro mil cepas.

(3) Plantan los de Lubrin las vides á la distancia de quatro á doce piés; los de Gergal á la de seis piés.

pues no es raro que cada quatro den una arroba de uva y media de mosto.

De pizarra arcillosa son las Sierras de Alhamilla, Cabrera, Almagro y Montroy, casi todo el terreno que media entre la segunda y el pueblo de Carbonera la base de Algeciras y otros terrenos de Andalucía en que no se vé un pámpano, y de que apenas sacan los naturales partido ninguno.

En las faldas meridionales de Sierra Nevada, á las de Contraviesa, y en los alrededores de Motril, se encuentra frecuentemente la pizarra talcosa, que segun se vé por las viñas que han plantado en ella, es al menos tan buena como la comun para el cultivo de la vid.

Queda demostrada la excelencia de las rocas pizarrosas para el viñedo (1), y consiste en que por razon de su techura pueden empaparse en poco tiempo de una gran cantidad de agua, absorber la humedad del ambiente, y reducirse á tierra sin dificultad. Ninguna de estas qualidades pueden venir tan eminentemente á las rocas compactas. De ahí viene la aridez absoluta de los pórfidos y basaltos de Cabo de Gata (2), y la esterilidad y escasez

(1) Muchas viñas del campo de Cariñena están sobre la pizarra y sobre su descomposicion. Casi todas las vides que se cultivan allí son tintas, de las quales sacan su famoso vino tinto. La mitad de ellas son del vidueño llamado Garnacha, y en Madrid tinto aragonés, queda su nombre á un vino preciosísimo. Los vinos del Priorat, que son los mejores de Cataluña, se cojen tambien sobre cerros de pizarra muy semejantes á los de la Axarquia Langasca.

(2) Los que han observado estas formaciones en otros paises aseguran unánimemente que abundan en manantiales, y nada tienen de áridas. Parece pues que la aridez de Cabo de Gata no proviene de la naturaleza ó testura de la roca que efectivamente no es muy compacta por mayor, sino de otras causas locales. Entre pueden señalarse como principales la escasez de lluvias y frecuencia de vientos fuertes, que han sugerido á los naturales de sole muy antiguo la idea de designar toda esta parte de la provincia con la denominacion de Montañas del sol y aire.

de aguas que se notan generalmente en las sierras calizas de Andalucía; pueden servir de exemplo las de Godor, Luxar y Maria, sin embargo de estar la primera cubierta de nieve tres cuartas partes del año, y seis meses los otros dos (1). Por el contrario, las sierras pizarrosas de las mismas provincias siempre tienen humedad suficiente para criar la vid, y arrojan más manantiales que los que corresponden á su mole, comparada con la de las sierras de roca compacta

DEDUCCIONES ECONÓMICAS.

Teniendo pues la costa de Andalucía tanta pizarra inculta, en que nada puede criarse sino excelentes viñas, bien se puede asegurar que solo el cultivo de esta roca daría sobrado vino, aguardiente y pasas para surtir á todo el comercio de Europa. Los pueblos litorales de Sevilla y Granada sacan de la vid toda su subsistencia; si en el extremo oriental de este país privilegiado, se encuentran aun grandes trechos desiertos, es porque desconocen sus naturales la bondad del terreno pizarroso para criar vides.

Se deduce de la misma observación que en Andalucía y particularmente en el Reyno de Granada, debe desterrarse la vid de todo terreno regable (2). Todo vino de regadío está subrecargado de parte

(1) La Sierra de Luxar se eleva sobre el nivel del mar 2287 varas, y algo menos la de Maria. La de Gador unas 2600 varas.

(2) Solo exceptuando algunos trechos tan sumamente áridos que ni la vid puede prevalecer en ellos á no regarlos una ú otra vez; pero habiendo bastante agua de que disponer, sería ya un desperdicio emplearlas en las viñas; y no en otras plantas de mas valor, aunque el terreno fuese naturalmente tan seco como la roca de cabo de Gata ó las terreras de Tabernas y Cuevas.

agüosa, y escaso de alcohol, único principio que puede darle fuerza y generosidad; pues la uva y mosto que se emplearon para formarlo contenian necesariamente en exceso de agua quando es faltada de azúcar. Se ha observado en Motril que las viñas de la ribera, sin embargo de no regarse, dan un vino muy inferior al de los cerros. Nadie ignora en Albox la ventaja que lleva su vino de secano al de regadío. Los de Velezrubio luego que pudieron regar el terreno en que tenían sus viñas, resolvieron sabiamente trasladarlas á unas alturas pizarrosas que se habian reputado hasta entonces esencialmente infecundas, y pusieron en su lugar otras plantas amigas del riego, con esta forma que solo se dirigia á aumentar el valor del nuevo regadío, han conseguido tambien la ventaja en que no pensaban de mejorar considerablemente sus vinos. Convencidos los propietarios de Cuevas de que en las tierras de riego solo deben cultivarse las plantas que valdrian mucho ménos sin él, y de que entre las que ocupaban su vega, ninguna les producía ménos utilidad que la vid, tomaron unos sesenta años ha el partido de exterminarla para siempre.

Es incontestable que la viña de secano no produce tanto esquilmo como la de regadío; pero tambien es una verdad reconocida generalmente en toda Europa, hasta por los más rústicos viñeros, que en este caso se compensa superabundantemente el *déficit* de la cantidad con lo exquisito de la calidad.

Sin embargo Huercar, Orec, Albox y algun otro pueblo de Granada, conservan aun viñas en el regadío Guadix, Baza, Cuniles y en la capital misma del Reino, las tienen todas en la vega

Tal es el poder de la rutina cuando tiene de su parte á la ignorancia y al sórdido interés. Baza es-

tá surtiendo de vinos avinagrados á los pueblos que viven entre su hoya y el mar, porque reyna en todo este estrecho la funesta máxima de que la vida no prevalece en el secano. Pero los plantíos de Gergal, y los que han hechos en estos años Purchena, Macael, Albox, Albanchez y Lubrin (1), la han desmentido ya tan completamente, que es de esperar se los propongan por modelo los demás pueblos, y aspiren todos bien pronto á imponer á Baza el vergonzoso tributo que hasta ahora le han pagado por su vinagre.

Entonces se verán los de Baza en la estraña necesidad de beber buen vino, y de dar á todo su regadío el destino que le corresponda; entonces se resolverán tal vez á plantar de vides una gran parte de la inculta Jauca y del terreno abandonado que media entre aquella ciudad y la de Guadix (2).

(1) No ha mas de unos veinte años que se comenzó en Lubrin á hacer aprecio del cultivo de la vid, y solo diez y seis que tomó alguna estension por haber dado en préstamo la Sra Duquesa de Alba á sus vecinos varias cantidades de dinero con la precisa condicion de invertir las en poner de viñas los sitios mas apropiados, y la de que no se les obligase á reintegrar nada en los seis primeros años. Quanto mas valdria á nuestra España si cada cinco de sus Grandes fuese una Duquesa de Alba!

(2) En un manuscrito que paseo de Abad Navarro se esplica así este sabio hablando del cultivo de la vega de Baza; Todo se hace aquí sin principios y solo por costumbre. Solo las viñas que se han disminuido, aunque no hay memoria de que se hayan hecho las excelentes pasas de que se hallan algunos instruidos mal escritores modernos. Sin embargo estas viñas ocupan las buenas tierras y pudieran llenar los recuestrros, dexando la vega para árboles hilaças y pan. Ya empieza á practicarse, y oxalá que el interes pasagero no estorbe aun bien mas durable.»

D. Antonio Navarro era un astrónomo profundo, buen botánico y mineralogista, doctísimo antiquario, y excelente literato. Su gabinete reúne una copiosa biblioteca de libros escogidos, una rica produccion de colecciones naturales bien clasificadas y de antigüedades de Pais, y algunos instrumentos de observacion.

Hace ya algun tiempo que se están oyendo en Granada los clamores de la razon contra el error agronómico de cultivar la vid en terreno de riego, y contra los frívolos sofismas de algunos particulares que se creen interesados en patrocinarlo. El obscuro y caduco privilegio que tienen los cosecheros de la ciudad para abastecerla de vino exclusivamente, ha prostituido una gran parte de su hermosa vega al fruto que ménos le conviene, y privado á sus habitantes de los ricos vinos que les están ofreciendo á un precio moderado la Alpujarra y el valle de Lecrin, paralizando al mismo tiempo los esfuerzos que harian los pueblos de estos partidos

Mientras fué Abad de Baza se juntaba en su casa una academia de hombres dignos de su amistad, entre ellos el actual Maestrescuela, el Doctoral y el Magistral. La muerte inesperada y repentina del Abad los dispersó á todos, y quedó desecha aquella reunion de luces y virtudes que tantos adelantamientos prometia al Estado.

Su coleccion, dibujos y manuscritos fueron por la mayor parte robados ó distribuidos. Su docta sobrina Dña. Juana Martinez Serra, y el sabio Doctoral de Baza pudieron salvar unos pocos que me han permitido reconocer. Otros paran, segun tengo entendido, en la academia de la Historia, y en manos de sugetos que saben apreciarlos pero por desgracia cayeron otros en poder de sus vándalos incapaces de disfrutar de su doctrina, sin permitir que otros se aprovechen de ella en beneficio público.

Jamás he oído hablar del Abad sino con espresiones de ternura, de veneracion y de entusiasmo. Su memoria va siempre acompañada en quantos tuvieron la dicha de conocerlo, de los mismos afectos que excitaba en los discipulos de Socrates de su maestro.

Espero que nadie llevará mal el que haya aprovechado esta ocasion para pagar aun hombre de tan raro mérito el tributo de mi admiracion. En otra parte será mas oportuna que aquí mi relacion circunstancia de su vida y tareas literarias que ofrezco desde ahora á los amigos de la sabiduria.

Si como lo espero puedo conseguir que se me franque algun otro de sus manuscritos para cuando se publique la relacion de mi viage por el Reyno de Granada, lo insertaré en ella del modo que gusten los que no desdeñen de hacer este servicio á su Patria por mi medio.

para estender el cultivo de la vid, y mejorar su vino si hallasen mercado donde venderlo (1).

CAPITULO II.

Exposicion de los caractéres que pueden servir para distinguir las variedades de la vid comun.

El conocimiento de las variedades de la vid no puede ménos de ser empírico, obscuro é incomunicable mientras no se fixen las ideas de sus caractéres distintivos. El estudio de estos es sin duda mucho mas difícil que el de los que emplean comunmente los botánicos, por que sus diferencias son ménos sensibles; pero es menester hacerlo una vez ó seguir en el empeño insensato de agotar el de las producciones exóticas, sean ó no útiles antes de haber reconocido las más preciosas de nuestro suelo. Yo presumo haberlo adelantado algo; pero á vista de lo mucho que resta por hacer, debo recordar al público, que solo le presento un *Ensayo*. No es obra de pocos años, ni acaso de una vida reunir

(1) Véase en el tomo X del Semanario de Agricultura y Artes el número 249. En el número 48 del Memorial literario de 1804, impreso en quarto; una nota de D. J. J. Bauqueri: en el número 59 del mismo año una carta sobre el privilegio de los cosecheros de Granada por J. M. R.: en el número 65 una respuesta á la anterior por Celoso Patricio; y el número 66 la Historia económica sobre el privilegio de los cosecheros de vino de Granada por Baqueri. En el Memorial de 1805, impreso en octavo, los artículos siguientes: números XI y XII. Carta de D. J. M. R. en contestacion á la del Celoso Patricio escarmentado en contestacion á la D. J. M. R. número XXV. Carta de don J. M. R. sobre el privilegio número XXX. Contestacion á la carta anterior. Antes que estas dos últimas cartas, se imprimieron sueltas dos memorias contra el famoso privilegio; la una con el título de Tentativa económica sobre el privilegio... por D. J. J. Boqueri, y la otra con el de memoria sobre el privilegio que gozan... por D. Francisco Auric y Garro.

sobre cada carácter las indagaciones que yo me propuse y reduxe desde el principio de las generalidades siguientes:

1.^a Denominarlo con términos propios en castellano y en latin, inventándolos siempre que no los hallase en estos idiomas.

2.^a Definir los términos con que lo anuncio quando no son comunes, ó les doy una escepcion nueva ó más precisa.

3.^a Señalar las causas que lo producen ó modifican.

4.^a Descubrir las relaciones con los demás.

5.^a Fijar su valor que supongo siempre en directa razon de su constancia, y de la intimidad de sus relaciones con los demás caractéres.

CEPA CAUDEX TRUNCUS.

Es la parte de la vid que en los árboles llamamos tronco; debe notarse su grueso tanto en la parte inferior ó *Caña* (Crus) como en la superior, Cabeza ó Casco (Caput), porque es mucho más considerable en unas variedades que en otras. Me valgo para espresar este carácter de los términos: *Caña delgada* (crus gracilis) *caña gruesa* (rus crasus), etc. (1)

Su longitud es indefinida en las silvestres y determinada por el agricultor en las cultivadas.

La *corteza* (Cortex) varia segun los vidueños 1.^o por su grueso, respecto del cual se dice que es *gruesa* (crasus) ó *delgada* (tenuis) etc, 2.^o por su mayor ó menor adherencia á la parte leñosa *corteza muy adherente* (cortes arcte adheres) *poco adherente*

(1) Asi es botánicamente; pero en lenguaje agronómico, solo se dá este nombre en la parte inferior, y el de cruz á cabeza á la superior de que parten los ramos

(laxe adherens) etc., por el número y anchos de sus hendiduras, que corren siempre en la dirección de las fibras longitudinales de que consta. *Corteza muy resquebrajada ó agrietada* (cortex valde rimosus poco agrietada) pariun. rimosus) etc., con las *grietas ó hendiduras anchas* (rumisilatis) *estrechas* (angustus) etc. Los vidueños del norte de América tienen la corteza más compacta y unida que los europeos. Antil, á quien debemos la noticia de este hecho, lo esplica por la diferencia de temperatura más fria en aquellos países que en los que cultivan la vid en Europa.

El tiempo del desarrollo de las yemas ó de brotar es siempre el mismo relativamente á los demas vidueños que *brotan* á la par, más tarde (caudex sero germinans) ó más *temprano* (cito germinans).

Me han dicho que en una variedad suele arrojar la cabeza unas barbillas del todo semejantes á las que acompañan á la raíz, sin embargo de estar aquella elevada á la altura ordinaria.

Aunque las variedades de la vid son todas de larguísima vida se observa constantemente que los individuos de algunas envejecen y mueren antes que los de otras. Expreso esta diferencia diciendo de la *cepa* que es *muy vivaz* (caudex valde viva) *poco viva* (parum vivax), etc.

SARMIENTOS Ó RAMOS.

Rami, Palmitos, Sarmenta, Flagella, Materiæ.

El número de yemas que se desarrollan sobre la cabeza en cada primavera es muy desigual en las diferentes variedades, lo que expreso con las frases siguientes: *echa mucha ó poca cantidad de leña* (mate-

riam fundit crebiam,) etc. *sarmientos pocos ó en corto número (rami pauci, rari)*, muchos ó en gran número (*rami multi*), etc.

Los *sarmientos* tiran siempre á encaramarse sobre los cuerpos vecinos asiéndose á ellos por medio de sus zarzillos ó tijeretas; pero cuando les falta cuerpo á que asirse se tienden enteramente en muchos vidueños. *Sarmientos postrados ó tendidos* (*rami pos-trati*,) guardan una direccion horizontal en otros *sarmientos horizontales* (*rami horizontales*) y se enderezan casi perpendicularmente en algunos *sarmientos* (*rami ericti*.)

Su longitud, aunque varia mucho segun la edad de la vid y la bondad del terreno, suministra muy buenos caracteres diferenciales cuando se conocen bien las accidentales ó extraños á la naturaleza del vidueño que pueden alterarla. Yo los determino en estos términos: *sarmientos muy largos* (*rami longissimis*) *largos* (*longi*) *bastante largos* (*longiusculi*) *medianos ó medianamente largos* (*mediocriter longi*) *cortos* (*breves*) *muy cortos* (*brevisime*).

Ordinariamente los *sarmientos* erguidos son más cortos que los horizontales, y estos más cortos que los postrados.

Quando la vid se planta en un terreno ya cansado ó desubstanciado por otras que acaban de arrancarse se cria muy desmedrada en todas sus partes, ó como dicen en el Reyno de Sevilla, se vuelve *carrasqueña*; como la causa de este accidente no se descubre por la simple inspeccion del terreno, es menester consultar sobre él á los capataces para no equivocarse creyendo que es natural al vidueño.

Llaman Cañuto (1) internodium á la parte del sar-

(1) Taba en los Velez y otros pueblos del Reyno de Granada

miento comprendida entre los *nudos* ó articulaciones (*Nodi*). Su longitud es ordinariamente proporcional á la del sarmiento á que pertenecen; pero hay tambien variedades de sarmiento corto con cañuto mas largo ó nudos mas distantes que otros en que la longitud de aquel es mucho mayor.

El grueso de los sarmientos es comunmente proporcional al de la cepa (1).

Los ramitos que salen de los sarmientos principales se llaman *Nietos Ramuli* ó *rami secundaris Nepotes* apud Columellan. Si la savia escasea en la vid quedan en los sarmientos muchas yemas cerradas que acaso nunca se desenvolverán; pero si hay superabundancia de xugos acuden éstos á nutrir y empujar las yemas, y sale de cada una un nieto que se alarga á veces considerablemente y carga de fruto. Por eso *nietea* mas la vid joven, y el sarmiento que pierde su punta por algun accidente.

Algunas variedades echan una ú otro *sarmiento ahorquillado* ó dividido en dos iguales (*rami furcellati*).

Los racimos que salen de los nietos y alguna vez de la punta de los sarmientos se llaman *rebuscos* ó *redrojos* (2) (*Opsibotri*) (3) son chicos, comunmente redondos y casi siempre apretados. He visto variedades constantes, encargarse de nietos y rebuscos, y otras que apénas echan uno ni otro aun en individuos muy jóvenes y lozanos.

(1) En los reynos de Granada Murcia y Valencia substituyen muy comunmente la voz doble á la de grueso

(2) Tambien *grumos* y *cencerrrones* en el Reyno de Granada, *cabrerotes* en muchas partes del de Valencia *carpones* en otras provincias.

(3) He formado esta voz de las palabras griegas *Botpus racimo*. Los rebuscos son siempre mas tardíos que los racimos principale

Tambien he notado que la cantidad de rebusco no es en razon directa del número sino del largo de los nietos, ni aun en la inversa de los racimos, como al principio sospechaba por otras observaciones.

En algunas castas son los sarmientos un poco ondeados (Rami subfleciosi).

El grueso de los nudos es tambien caracterisco en ciertos vidueños.

En quanto á la figura es el sermientto *rollizo* (teres) y algo aplastado, *comprimido* ó *atabillado* por su parte inferior ó base (*inferne subcompressus*) siempre se ahorquilla

La superficie es lisa (rami laedes) y en algunas variedades más ó ménos *lustrosas* (rami lucidi). *Otras la tienen cubierta de borra poco tupida en la parte inferior del sarmiento* (rami inferni subtomentosi).

Su color ordinario es el pardo, es el pardo-rojizo (*fusco-ruber rubescenti-brunus*) en la parte leñosa, y *el verde* (viridis) en la herbácea: no son raros el *roxo* (ruber) y *roxo-parduzco* (*rubro fuscus, brunescenti-ruber*) se encuentran igualmente en alguna variedad el *pardo blanquizco* (*fusca albus, albescenti brunus*) el *blanco parduzco* (*albo fuscus, brunescenti albus*) y *el amarillo caña*. Todos suelen estenderse en listas longitudinales hasta cerca de la punta, especialmente el roxo y roxo parduzco, sarmientos con fajas longitudinales roxas ó listados de roxo, de roxo parduzco, etc. (*rami longitudinaliter, rubro fasciati brunescentu-rubro fasciati, etc.*) La parte inferior del sarmiento tiene en algunas variedades unas manchitas circulares y negruzcas (rami inferni nigrescenti maculati) debe tambien notarse la intensidad de estos colores que varia como los colores mismos segun la edad de la cepa, el terreno, exposicion, etc. Se usa darla á conocer con las voces de *obscuró* ó

subido (intense) obscuro y claro ó baxo (dilute pallide) aplicándolas al calor.

Los colores se han de examinar en sarmientos expuestos á la luz y al viento: yo los estudié al tiempo de madurar la uva, y he visto que observados con tino y discernimiento no solo son caracteriscos de algunas variedades, y aun de tribus enteras, sino que son muchas veces indicios seguros de otras propiedades menos sensibles (1).

Los buenos podadores de Andalucía distinguen muchas variedades por el corte de la leña: son muy apreciables las diferencias que me han hecho palpar en este carácter (2).

Llaman duro (*durus*) al sarmiento que resiste más de lo ordinario al filo de la podadera, tierno, blando ó suave (*tenes*) al que dexa cortar fácilmente: en uno y otro sale el corte limpio é igual, y distinguen varios grados desde el sumamente blando al sumamente duro. Bronco, Brozno, vidrioso ó *salton* (*fragili*) llaman al que se raja, salta ó rompe luego luego que se le aplica la podadera, dexando el corte, ó más

(1) El desprecio que habla Lineo de los colores como caracter botánico es casi igual á la importancia que se les habia dado hasta su tiempo. Hoy dia sabe todo buen observador que ni él tuvo razon en decir que de nada sirven para distinguir las especies, ni sus antecesores en suponerlos siempre característicos. Nadie que es preciso citar el color en las descripciones de los lichenes, y que ayuda tambien mucho para conocer infinitas plantas. Los buenos viñadores determinan los individuos de muchas variedades, aunque los encuentren sin fruto, por el color de la hoja, y á veces por solo el del sarmiento. Es desear que los botánicos formen luego sus cánones sobre este carácter, y establezcan para espresarlo una nomenclatura racional teniendo presente de los mineralogistas. La del lenguaje vulgar siempre ha sido muy vaga é incompleta.

(2) En la mitad oriental del Reyno de Granada me ha sido muchas veces imposible valuarlo con la última exactitud no estando en coyuntura de examinarlo por mí mismo, y siendo muy raros los naturales que reparan en él.

bien la fractura, desigual y hastillosa. En la estacion de las heladas todo sarmiento es bronco porque lo reseca el frio suspendiendo el movimiento de la savia. La mejor época para tomar este carácter es el otoño por hallarse ya el sarmiento maduro ó leñoso en toda su estension. En algun vidueño todavía conservan las puntas en este tiempo todo su verdor y lozanía.

Tambien es diferente la cantidad de Médula (Medulla) ó corazon del sarmiento en diferentes variedades (1).

Un Zarcillo (Cinhus, Caprealus, Clavicula) no es más que un racimo que por haberle faltado xugos apropiados no se ha ramificado más y cubierto de flores.

Así lo demuestran, diga Rozier lo que quiera, su situacion, textura, modo de dividirse, y que muchas veces echa algunas flores y frutos, y aun suele substituir aun tamborilete, ó ser substituido por un rebusco ó un racimo. De ahí la denominacion de racimo ahilado que le dan en algunas partes de España.

Solo he visto una variedad en que no todos los zarcillos se hallan opuestos á las *hojas* (*cirrho oppositifolii*), sino algunos esparcidos ó colocados sin orden (*cirrho sparsi*). Se ramifican ó subdividen tanto más quanto es más vigorosa la casta ó el individuo, y aun el sarmiento á que pertenecen. Si esta diferencia fuese característica deberia espresarse así: zarcillos sencillos (*cirrho simplice*) *ramosos* (*ramosi*) *muy ramosos* (*ramosissime*), etc., ó con los términos que luego propondré para determinar la ramificacion de los racimos.

(1) Sortijuela, sortijilla ó tixerilla, en Granada; sortija, gavilan y cordeli, en otras provincias.

Todas las diferencias que he contado en las yemas (*Gemme*) se reducen á que en algunos vidueños son más alargadas y agudas que en otros. Yemas muy agudas (*Gemme peracute*), agudos (acuto), poco agudas (sub-acutia): y que la cantidad de borra que los abriga no es igual en todas las variedades.—Yemas muy borrosas (tormentosa), poco borrosas (sub-tormentosa). D. Estéban de Bontelou presume que podrá sacarse un carácter del ángulo que forma la yema con el sarmiento, y con otro de la cantidad de yema que contiene.

HOJAS, PÁMPANAS (1) Ó PÁMPANOS.

Folia, Pampini

Su tamaño es en unas variedades mucho más grandes que en otras.—Hojas muy grandes (folia maxima), grande (magna), medianas (mediocris), pequeñas (parva), muy pequeñas (minima).

Las inferiores son por lo comun mucho más grandes que las del medio del sarmiento.—Hojas desiguales (folia inagualia): en algunos viñedos es poco notable esta desigualdad.—Hojas casi iguales (folia subagualia).

Se aportan ordinariamente de la figura orbicular segun que sus gajos son más puntiagudos y los senos más profundos. Respecto de este carácter bastará que las dividamos en Hojas casi redondas ó casi orbiculares (folia suborbicularia ó subrotunda) y en hojas irregulares (folia irregularia).

El número de los Gajos (*Lobi, Lobuli, Divisuræ*) es ordinariamente de cinco (quinque), y rara vez de

(1) Se llama así igualmente la punta del sarmiento y aun el sarmiento entero, mientras está tierno ó herbáceo. También los latinos daban al último el nombre de *pampinus*.

cuatro (quatuor), tres (tres) ó dos (duo), en algunas variedades suelen estar subdivididos, en otros menores por senos poco profundos (lobi unici). Son tanto mas puntiagudos quanto son más largos — (Gajos muy puntiagudos (lobi valde acuminati), puntiagudos (acuminati), nada puntiagudos, si obtusos (obtusi). El que se aproximen ó no por el margen depende de la naturaleza del seno que los separa.

La profundidad de los senos, cortes ó entradas laterales (sinu laterales) varia admirablemente aun en un mismo vidueño (1) por lo regular son mas

(1) Entre hojas enteras y hojas digitadas, no ha fixado límites de naturaleza; pues vemos en el mismo género vid, y en otros un tránsito insensible de las primeras á las segundas, por medio de las que llaman lobadas y palmeadas. En efecto: para que una hoja ligeramente lobada, pase por los intermedios dichos á digitada, basta profundizar sus cortes ó senos hasta llegar á la base, de modo que cada gajo esté enteramente independiente de su compañero, ó sin union inmediata con él. En el cuerpo de la obra se verán repetidos exemplos del principio que acabo de sentar; pero ninguno tan dicinbo como el que presenta la vitis laciniosa de Lineo. Este vidueño singular tiene en casi todos sus ramos, hojas verdaderamente palmeadas ó cortadas solamente hasta cerca de la base, con otras medio digitadas y medio palmeadas; ó en que solo dos ó tres gajos están independientes, reuniéndose los demás más ó ménos por la base, y las restantes perfectamente digitadas. Otras familias del Reyno vegetal demuestran que tampoco hay un corte ó linea de separacion fixa entre hoja enterisima y hoja entera, ni entre hoja alada y enterisima. Recorriendo otras propiedades ó caractéres, aun de los que se reputan genéricos y de seccion ó familia, encontraríamos á cada paso semejantes encadenamiento ó enlace; y seria preciso confesar con la más profunda humillacion que estamos todavía muy lejos de poder valuar su verdadero valor, y que nos hemos precipitado demasiado queriendo circunscribirlos antes de haber hecho las comparaciones indispensables para conocerlos bien.

Son ciertamente muy débiles las bases de nuestras clasificaciones. Pero creo que traspaso ya los límites de una nota y me salgo del objeto de esta obra. D. Francisco Antonio Zea comunicará algún dia al público varias observaciones é ideas tan nuevas y hermosas, como filosóficas y profundas, que está reuniendo sobre tan importante asunto.

profundos en las hojas superiores que en las inferiores, pero á veces puede lo contrario. Parece que el profundizar los senos más de lo ordinario en todas las hojas de un vidueño suele ser síntoma de debilidad ó vejez. Por fortuna esta irregularidad no tiene lugar sino en un cortísimo número de variedades en las que ella misma es un carácter; guarda ciertos límites que nunca traspasa, y nada influye en otros caracteres preciosísimos que nos presentan los mismos senos. Tal es su terminacion en la parte inferior de la hoja que algunos han llamado ángulo; término que yo evitaré por no verme como otros en la necesidad de trastornar las ideas más exactas diciéndome ángulo redondo, etc. El seno, pues, estrecha hácia el disco de la hoja formando un ángulo agudo de que toma su denominacion *seno agudo* (*sinus acutus*), ó se ensancha y arredondea hasta formar muchas veces una figura de corazon en otra que se le parece mucho y así se llama *seno ensanchado*, *acorazonado*, *redondeado* *senus delatatus*, *cordatus*, *rotundatus*; en el primer caso rara vez penetra el seno más de un tercio del disco de la hoja, y muchas veces casi desaparece del todo: se dice entonces que la hoja es algo lobada ó casi entera (*Folium sublobatum*, *folium subintegrum*). En el 2.º caso son ordinariamente los senos mucho más profundos á proporcion de lo que se ensanchan, y su expansion es considerable produce la *sobreposicion de lomas ó gajos*, que consiste en que estos no solo se toquen por sus bordes, sino que se cabalguen ó pongan el uno sobre el otro. Entónces puede llamarse *sinuada* la hoja (*folium sinuatum*) y con más propiedad lobada (*folium lobatum*) si los senos la cortan hasta mitad, y *palmeada* (*folium palmatum*) si profundizan todavía más; porque son más bien verticales que hori-

zontales: se dirigen hácia la base de la hoja y no perpendicularmente hácia su nervio principal. No he visto variedad ninguna que tenga la *hoja entera* (folium integrum): pero en los AA. geopónicos suele encontrarse esta expresion aplicada segun sospecho á las hojas que yo llamo casi enteras.

El seno de la base (Dinus basis) varia tambien por el ángulo que forman sus dos lados y por el género de su expansion que ocasiona otra aproximacion ó sobre posicion de gajos.

El borde está siempre orlado *con una ó dos series de dientes* (dentes) terminados por una punta algo cartilaginosa (Mucro) que se vé como clavada sobre ellos (folium dentatum, folium mequaliter dentatum); si prescindimos de esta punta veremos que el diente es en unas variedades corto, ancho y nada puntiagudo, y en algunos largo, estrecho y muy puntiagudo. Quando las séries de dienteitos son dos, los de la una son mas chicos y en menos número que los de la otra y alternan con ellos. La longitud de los dientes es ordinariamente proporcional á la de los gajos.

La superficie ó haz de la hoja no nos dá caracteres menos importantes que su borde. La superior (página superior) es rara vez ampuloso (folium bullatum) muchas veces rugosa (folium rugosum) (1), algunas un poco borrosa (folium subtometosum) y comunmente casi lisa (folium læviusaculum) y algo lustrosa (folium sublucidum). Como mas espuesta á la luz es siempre de un color mas verde y mas intenso que la inferior ó envés. En algunas variedades el verde es casi puro y muy subido (folium intense veridi) en muchas es mas claro y tiene una

(1) En Andalucia llaman finas á las hojas casi lisas, y bastas á las más rugosas

ligera mezcla de amarillo (1) *hoja verde algo amarillenta* (viridi subluteum) en otros domina ya este color sobre el verde *hoja amarillo verdosa* (luteo viridi).

Hay tambien vidueños en que forman visos el verde y el amarillo ó en que se ven repartidos ámbos colores pasando el uno al otro por grados hasta confundirse (folium luteo et viridi variingatam.) En algunas domina constantemente formando el fondo uno de los dos pero salpicado siempre con manchas del otro *hoja amarilla con manchas verdes* (folium luteum viridi maculatum). Desde que comienza ó madura la uva y aun ántes suelen manifestarse en la hoja algunas manchas de un amarillo sucio (sordide luteum) ó de roxo á veces hermoso y vivo (rubrum intense rubrum) que anuncian su vejez y se estienden diariamente hasta ocupar todo el disco. Tampoco es uno mismo en todos los vidueños el color de las hojas quando se despliegan al salir de las yemas. En algunos se ve entonces teñido el contorno de un roxo hermoso limbo rubro que las hace vistosísimas.

Yo no he visto dos vidueños en que las hojas fuesen exactamente de un mismo color y con el mismo grado de intensidad. Si pudiese mi imaginacion retener exactamente las impresiones que me hicieron los colores de cada vidueño, y tuviesemos voces con que espresar sus diferencias tan distintamente como yo las sentí, bastaría este carácter solo para distinguir todas las variedades que he descrito, y tal vez todas las existentes.

La superficie inferior (página inferior) nunca es enteramente desnuda en las variedades que yo me he observado: en algunas son los Pelitos (Pili) muy

(1) O de *pajizo*, como dicen en el Reyno de Granada.

cortos y raros=hoja algo pelosa (folium subpilosum); en otras no se hallan sino junto á los nervios principalmente donde se reúnen cerca de la base hojas apenas pelosa (folium v. pilosum), ó casi del todo lampiñas (folium subundium): en muchas están más espesas y son ya larguitos=hoja pelosa (folium pilosum subundium) en dos lo he visto muy espesos y largos:=hoja muy pelcutor (folium hermetisimun) en un gran número se observan entrelazados formando una borra (Torrentum lana) mas ó menos densa = hoja borrosa (folium tomentosum lanatum) etc.; con la borra caediza ó que se desprende espontáneamente ó por el mas ligero roce (tomento deciduo) con la borra persistente ó que no se separa de la hoja sino que por un roce fuerte (torrente persistente) con la borra muy adherente ó que jamás se separa de la hoja (Torrento arcte adherenti) debe determinarse el color de la borra que es comunmente blanca (tomentum candidum), en muchas variedades blanquísimas (candidisimun), en algunas blanco amarillento (flavescenti candidum), en los individuos que he visto de la *vitis vulpina* de Lineo ferruginosa ó amarilla de ocre (*ferruginum ocliraceo flavum*).

En los nervios solo hay que notar su grueso y lo prominente de las venas en que se ramifican á veces pasa el color roxo de cabillo á teñirlos por la base.

En el cabillo (Petiolis) debe observarse el ángulo que forma con la hoja, su longitud respecto de esta, su grueso, su color y su superficie que es lisa lustrosa, tomentosa opelosa.

Las heladas aceleran la caída de las hojas, y como en la tierra baxa de Andalucía comienzan muy tarde, dan tiempo para observar el órden con que se van despojando de ellas los vidueños, carácter apie-

ciable, que suelo indicar con la frase: caen muy temprano, etc., con la hoja más ó ménos persistentes (folia persistente). En algunos vidueños se ponen cóncavas la mayor parte por la hoz superior (superne concava) luego que el fruto comienza á madurar, lo que en otros no se verifica hasta pocos antes de su caída.

Casi todos los caracteres de las hojas se presentan mas divididos en las inferiores que en las superiores.

FLORES. FLORES

En la flor de la vid deben distinguirse quatro partes principales: el Cáliz (Cálix,) la Corala (Corolla) los Estambres (Stamina) y el Pestillo (Pestilium); y otras dos ménos importantes: el Disco (Discus) y las Glándulas (Glándule). De estas dos ultimas, la primera no se ha determinado bien hasta ahora, de la segunda no ha hablado nadie que yo sepa, sin embargo de que en otras familias vegetales se sacan de ellas caracteres genéricos.

El cáliz es la cubierta exterior ó que rodea por la base á todas las demás partes. Su tamaño es tan poco considerable que apenas las cubre en la estension de media línea, como sino tuviera otro destino que el de sujetar á la corola para que no salte antes de empezarse la fecundacion. Tiene la figura de una taza ordinaria.

Es abaceo y verde en su parte inferior, algo membranoso y blanquizco en el borde. Se notan en este cinco dientes irregulares y poco perceptibles.

El cáliz subsiste desfigurado sobre el pezoso hasta que este perece.

Al cáliz sigue mediatamente la Corola, que es una

cubierta mucho mayor (de media á una y media línea de largo) la qual rodeada á los estambres y pistilo, cubriendolas perfectamente hasta que verifica la fecundacion se abre y despliega. Forma en aquel estado una especie de bóveda á cuyo abrigo se perfecciona la obra del amor, y entretanto parece de una sola pieza señalada longitudinalmente con cinco ó más surcos que por ser mas profundos en la punta afectan dividirla en otros tantos gajos. Su figura indica ya la que ha de tener el fruto, siendo globosa (corolla y globosa) en las variedades de una redonda, y parecida á la de un trompo (corolla turbinata) en las de uva prolongada.

Los sulcos que hemos notado en la corola cerrada son líneas de separacion entre las piezas ó pétalos (Pelala) de que consta. El modo de abrirse la flor de la vid es muy singular. Comienza un pétalo á desprenderse por la base é inmediatamente se separa de sus compañeros hasta muy cerca de la punta redoblándose ó enrollándose hácia esta. Sigue luego uno de los inmediatos y así sucesivamente hasta haberse separados todos de las demás partes de la flor. Entonces caen á tierra reunidos todavia por la punta formando una estrella con los rayos mas ó menos redoblados.

Hay variedad (como el Jaen de Madrid) en que permanecen muchas corolas prendidas al receptáculo por la extremidad inferior de un pétalo, hasta despues de madura la uva. Llamo á estas corolas persistentes ó que permanecen marchitas. (Corolle persistentes, marcestes), para oponerlas á las primeras que son verdaderamente caducas (corolle caduce). La figura de los pétalos es casi oblonga, pues se estrechan muy poco hacia el punto de su reunion, y están truncados por la base que es

de un verde algo mas claro que el resto por no haberle dado luz.

Despojada la flor de su corola, queda patente el acto de la generacion entre la hembra y los cinco ó mas machos que la rodean y han derramado ya sobre ella casi todo su poder. Esta circunstancia hace difícil concebir que en la vid ni demás frutales y otras muchas plantas cuyos estambres arrojan el polen antes de abrirse la corola, se alteren ó multipliquen las variedades fecundandose unas á otras.

Los machos ó estambres del filamento (*filamentum*), que es un hilito de una linea de largo algo adelgazada hácia la punta y blanco y amarillento: y del genital masculino ó antera (*anthera*), que se observa en la extremidad superior del filamento, y es un cuerpo amarillo parecido á una saeta obtusa. La antera consta de dos Loculamentos ó Celdillas (*Loculamenta*,) que se tienden longitudinalmente por la parte que mira al centro de la flor, despidiendo con elasticidad el Polen ó polvo amarillo (*Pollen*) de que están preñadas, y en que se contiene el Esperma ó licor fecundante (*Sperma*). Mientras dura la efusion del polen se mantienen los estambres derechos y agrupados sus enteras contra el pistilo.

La hembra ó pistilo ocupa el centro de la flor. Consta del Ovario (*Ovarium*,) y de un punto ó cuerpo redondito y amarillo llamado Estigma (*Stigma*), que se descubre en su ápice y exerce las funciones de vulva; pues á él se pega, mediante un humor que trasuda, el polvillo que arrojan las anteras de los machos, y por él se introduce al ovario ó utero el fluido espermático que ha de fecundar los huevos (uva). Como el ovario es el rudimento del fruto, se observa ya en él la figura que despues ha de hacerse mas sensible en el fruto maduro. El estigma per-

siste marchito y endurecido sobre la uvita fecundada, mas ó menos tiempo, segun las variedades. En algunas no siempre es central ú ocupa exactamente el medio ó centro de la uva (*stigma centrata*): sino que suele estar al lado, ó ser excéntrico (*stigma excentricum*). En otras suele presentarse ligeramente hendido (*stigma bifidum*) ó profundamente partido en dos (*Stigma bipartitum*) á penas se seca. Tal vez este fenómeno no es más que una dilaceracion muy accidental; pero puede provenir tambien de que el estigma de la uva no sea tan sencilla como se ha supuesto y aparece á la simple vista.

Se dice que la vid está cerniendo ó en ciernes mientras dura la fecundacion ó la efusion del polen y absorcion del rocío seminal.

Al polen se debe aquel olor particular que se percibe entonces en la vecindad de las vides y de que hablan con tanto aprecio los autores latinos: tan grato á los pueblos del oriente que el esposo sublime del Cantar de los cantares no dudó proponerle á su esposa para excitarla á salir al campo. Las demás partes de la vid son inodoras. Los estambres, concluido el acto de la generacion, llenaron ya todo su ministerio: terminaron la brillante época de sus amores, y se apoderan de ellos la languidez y el desfallecimiento; agostánse y caen muy pronto marchitos en la mayor parte de las variedades (*stamina decidua*;) en algunas permanecen hasta haber pintado la uva (*stamina persistentia donec uva variatur*), en otras persisten todavia despues de madura ésta (*stamina persistentia adusaturitatem fructus*).

Debe notarse que despues de marchitos se ensortijan (*stamina contorta*;) ó se ponen ondeados (*stamina flexuosa*) ó permanecen estirados (*stamina*

recta) pues he visto que esta diferencia suministra un carácter nada despreciable.

El pistilo se halla rodeado por un reborde entumecido y circular que forma un cuerpo con el receptáculo ó espansion de la parte leñosa del pezoncito. En este reborde que hallamos el disco muy cerca de su union con el ovario, nacen los estambres frente cada uno á un pétalo. Debe notarse su magnitud ó grado de entumescencia, pues no es igual en todas las variedades.

Véanse en la mayor parte de los vidueños pegadas á la vase del ovario y al parecer algo unidas con el disco unas glándulas que luego se endurecen y forman lo que en la uva llamaremos el anillo, á saber, aquel cerco mas ó menos marcado que suele rodear el punto de insercion de la uva en el pezoncito debe considerarse el número de glándulas; pues aunque ordinariamente son cinco, varia segun el de los estambres, con los cuales alternan, llegando alguna vez hasta ocho. A veces forman un cuerpo por su parte inferior (glandule condunate) siendo entonces de un color mas claro la especie de circulo que las reúne. Su figura es comunmente oblonga (glandule oblonge) ó casi orbicular (glandule suborbiculares,) muchas veces cuadrada (glándule quadrate) y algunas irregular (glándule irregulares); la estension de los intersticios que median entre ellas, suele igualar á las de las glándulas mismas, aunque es ordinariamente mucho menor. En el primer caso se dice que las glándulas están distantes (glándule distantes;) en el segundo que están aproximadas (glándule approximate) ó muy aproximadas (glándule valde approximate contigua).

Su tamaño es tan poco considerable en algunas variedades que apenas se las puede ver sin len-

te—glándulas casi invisibles (glándule vix copiase,) en otras son muy visibles ó están muy manifiestas (glandule valde conspiene), su color es ya amarillo de huevo (vitellinus,) ya amarillo pardusco (brunescente flavus) verdoso (viridescenti flavus) ó blanquizco (albescenti flavus,) ya claro ó pálido (clarus ó pálidus,) ya subido ú oscuro (intensus, obscuros.)

En quanto al tiempo de florecer ó cerner parece que siguen las variedades el mismo orden con que brotaron; pero mientras no sepamos con certeza si esta ley es general y constante, convendrá observar en cada una si sus flores son tempranas (flores precoces ó tardías) serotine etc. Tambien debe notarse si las flores se desenvuelven á prisa (flores celeritis sese explicantes,) ó lentamente (lente). Los viñadores expresan este carácter diciendo de la variedad que cierne á prisa (celeriter de florescens), ó que gasta mucho tiempo en cerner (lente de florescens).

El orden, estructura y union que se observan entre las partes de la flor, apénas dexan duda que el cáliz es una pequeña prolongacion de la epidermis ó corteza exterior y el hollejo de la corteza interior, que despues de haber corrido cubierta por la epidermis hasta la punta del pezoncito ó arranque del cáliz aparece desnuda y pasa á cubrir la sustancia del disco acomodándose á su convexidad y llegando á la base del ovario ó se dilata para formar el saco ú hollejo que encierra la pulpa y semillas de este. Como los estambres están fijados en la parte interior del disco, y las glándulas se hallan en la base del ovario pegadas á su hollejo, habiendo además una adherencia bastante fuerte entre las partes no continuas que acabamos de nombrar y están en contacto, no es extraño que al arrancar

un grano de uva ó agraz salga á veces pegado con él un pedazo de disco con sus estambres, y otras al contrario, dexa adherida á este parte de su hollejo y glándulas, y aun de su carne.

RACIMOS UVE RACIMI BOTRI BOTRIYONIS.

El racimo consta de pezon, raspa, pezoncillos y uva. Llámase pezon (pedunculix) (ó pediculos) el palito que se vé sin uvas y prendido al sarmiento en el extremo superior del racimo.

Raspa (Rachis) se llama la continuacion ó parte del pezon que corre oculta entre las uvas por el centro del racimo hasta su punta.

Los *pezoncillos* ó *pezones parciales* ó *secundarios* (pedicelli, pedunculii secundarii) son aquellos piececillos que nacen á lo largo de la raspa y sostienen una uva sola, ó bien otros pezoncillos más delgados con una uva cada uno que llamo *secundarios* (pedicelli secundarii). A veces los pezoncillos secundarios se dividen todavia en otros terciarios (pedicelli tertiarium) que llevan las uvas. El conjunto de las raspas y pezoncillos se llama *escobajo* ó *Rampojo* (Scopus Scopio) (1)

El conjunto de pezoncillo y pezoncillos secundarios lleven éstos ó no otros terciarios y el de terciarios asidos á un pezoncillo secundario se llama *racimo parcial* ó *gajo* (2). (*Racimus partialis* ó *racemus*) mientras sostienen sus uvas.

La uva exprimida, ó bien el conjunto del hollejo y

(1) *Raspajo* en algunos pueblos de Aragon y Valencia.

(2) En Zaragoza y Campo de Cariñena le llaman simplemente *racimo*; en la Mancha suelen llamarle *gancho*, en Castilla *carpa*, en el reino de Sevilla *escala*, en otras partes *grumo*, en algunas *rampa*.

semillas se llaman *casca ú orujo* (1) (*Vinaceus Vinaceum*). Aunque el número de racimos puede variar mucho no solo por la diversidad de cultivos, terreno, edad del individuo, etc.; sino tambien por la del clima; debe espresarse siempre en las descripciones, porque no se altera sensiblemente siempre que el vidueño cambia de circunstancias es regularmente muy característico en un país determinado forma el objeto principal de los cuidados de agricultor. Las espresiones: muy esquilmeño (2) (*vitis feracissima fecundissima*) *uberrima* (bastante esquilmeño (*vitis ferax fœcunda*) etc., poco esquilmeño) *vitis infecunde*, etc., aplicadas á la vid misma son muy castizas, y las que generalmente se usan en España para significar esta qualidad. A veces es mas cómodo substituirles las siguientes: racimos muchos (*racemi multi*), pocos (*racemi pauci, rari*), etc. Es de notar que las castas negras son ordinariamente menos esquilmeños ó productivas que las blancas.

El tamaño de los racimos es bastante sujeto á variar; pero no tanto que dexé de ser característico en muchas castas. No siempre es proporcional al de las uvas.

La figurada es casi inalterable y bastante variada. En la mayor parte de los vidueños se aproxima á la

(1) En Granada solo se dá el nombre de *orujo* al conjunto de hollejos y semillas, que resultan sin xugo de la uva exprimida en las prensas y vïgas, despues de pisada; y llaman *pié de orujo* al mismo conjunto antes de prensarla. Un pié de orujo en la tarea de un día ó cantidad de una pisada en un día, ó bien el pié que daa unas doscientas arrobas de uva. Por *casca* se entiende únicamente la uva tinta despues que ha sido descobajada y algo pisóteada, en cuyo estado se reparte en las tinajas de vino blanco, para darle color, echándole más ó ménos *alderos de casca*, segun se quiere que el vino sea más ó ménos tinto.

(2) En los Velez y otros pueblos de Granada, dicen *abundante* en lugar de esquilmeño.

cilíndrica, que consiste en que el racimo sea casi igualmente grueso en toda su longitud. Racimo cilíndrico (*racemus cylindricus*) ó á la exovada cilíndrica, que consiste en que el racimo sea cilíndrico en su parte inferior y engrosado hácia el pezon *racimo aovado cilíndrico* (*racemus ovato cylindricus*: en muchos es cilíndrico-cónica, es decir, que el racimo es cilíndrico en su parte superior y se adelgaza hacia la punta, racimo cilíndrico cónico (*racemus (lindrico) conicus*); en otros aovado cónico ó bien engrosado hacia el pezon y adelgazada hacia la punta racimos aovado cónico (*racemus ovato-conicus*); en algunos irregular racimo disforme ó de figura irregular (*racemus de formis* o *irregularis*); en pocas casi globosa ó redonda racimo casi globoso (*racemus subglobosus*).

Se dice que los racimos son sencillos (*racimi simplices*) quando constan de pezoncillos simples ó que solo sostienen una uva cada una: que son compuestos (*racemi compositi*) quando tienen pezoncillos secundarios, y que son recompuestos ó dos veces compuestos (*racimi descompositi*) cuando tienen además pezoncillos terciarios. En la mayor parte de los viñedos son los racimos compuestos en sumidad ó dos tercios superiores y sencillos en la parte inferior. Tres de los que describo presentan la irregularidad de producir todos los años muchos racimos partidos en dos por la punta (*apice bipartite*).

Los racimos parciales son más largos en la parte superior que en la inferior y se acortan ordinariamente á medida que su principal es más apretado; pero como esto no se verifica en una razon exacta, debe siempre determinarse en cada vidueño si son largos ó cortos comparados con lo apretado del racimo: en el Pedro Ximenez (62 Ximenecia) he visto

los superiores alargarse hasta la punta de este por una enfermedad particular.

Lo apretado uvas apiñadas ó racimo apretado (*acini densi, conferti*) ó floxo racimo claro, ralo ó floxo (*acini rari*) del racimo depende del número de flores que echa con relacion á sus dimensiones y de aquellas se logren ó no; pues suelen caerse muchísimas al tiempo de cerner en algunas variedades, marchitarse otras del todo, ó no producir más que agracejo ó uva menuda segun veremos luego. Los vidueños que ciernen muy despacio están particularmente espuestos á semejantes accidentes; porque es muy probable sobrevengan entre tanto una lluvia, un viento ó un calor excesivo que destruyan enteramente ó desorganicen en parte sus delicadas flores. Los aguaceros y vientos fuertes echan á veces por tierra las uvitas y son fecundadas mientras se hallan en estado de agracejo junto con sus pezoncillos. Se ha observado que algunas castas resisten á este ataque muchas más que otras.

La longitud del pezon es generalmente en razon directa de lo claro á lo floxo del racimo; su grueso no siempre guarda proporcion con la longitud. Debe observarse en él la coyuntura (*nudus*), que es un nudido por el cual se le troncha regularmente con facilidad, y que en los racimos muy apretados suele quedar oculto entre las uvas de los gajos superiores. De la coyuntura arriba casi siempre es el pezon leñoso y duro. En algunos vidueños se endurece tambien la coyuntura y en otros queda flesible ó correosa, siendo entonces muy difícil troncharla con la uña estas propiedades quiero significar quando digo del pezon que es tierno, duro ó correoso (*tener, durus, ó lignosus, flexilis*). En algunos vidueños suele salir de la coyuntura un rebusco que llaman tambórilete

ó cencerrillo, á veces un gran racimo y tambien un zarzillo ó una hoja. En Madrid son más raros que en Andalucía los racimos con tamborilete. En los climas más rígidos como el de Inglaterra, tal vez no se vé jamás este luxo de la vegetacion.

Ninguno de los agrónomos ingleses que yo he manejado hace mencion del tamborilete, sin embargo de que citan el zarzillo de la coyuntura (1).

El pezon es ordinariamente tanto más verdoso cuanto más tierno, y tanto más pardo quanto más duro. En las variedades tintas suele ser negruzco.

Conforme la uva toma aumento se van manifestando sobre su pezoncito unas verrugas (verruca) en que deben notarse principalmente el número, tamaño y color, pues suministran algunos caracteres para distinguir las variedades.

Debe igualmente notarse por la misma razon lo abultado del rodete que forma el pezoncillo en su estremidad superior coronada por el cáliz, carácter que expresan bien las frases: pezoncitos muy engrosados (*pedicelli valde increasati*), etc.

UVA (2) Ó GRANOS DE UVA ACINI.

Quando hablo de su tamaño debe entenderse por un término medio; para medirlo he escogido en cada casta una uva mediana ó que no es de las grandes ni de las chicas en aquel racimo. La he cortado verticalmente y medido por la parte inferior que queda plana su largo y ancho, contando aquel desde la insercion del pezoncito hasta el estigma ó ápice, y

(1) Langley lo ha presentado en tres de sus estampas.

(2) En algunas partes de España, como Zaragoza, campo de Cariñena, etc., dan este nombre á los racimos, y llaman grano á lo que yo uva.

este en la línea que corresponde al mayor grueso de la uva, y corta á la de su longitud en ángulo recto. Sumado el valor de ambas medidas y comparando en los viduñes que describo, me ha parecido que podría caracterizar bien las uvas de todos, en quanto al tamaño estableciendo los grados siguiente:

Uvas muy pequeñas *Acini minutissimi* aquellas en que la suma de longitud y grueso no pasa de siete líneas.

Pequeñas ó menudas.	<i>Acini minulti parni</i>	es de 7 á 10.
Mediana.	<i>Me tio cres.</i>	de 10 á 15.
Grandes ó gordas.	<i>magni ampli.</i>	de 15 á 19.
Muy grandes.	<i>maximi perampli</i>	de 19 arriba.

Como son raros los tamaños de primero y último grado, no he querido aumentar el número de estos con los de las uvas sumamente pequeñas (*acini exime usunti*) y sumamente grandes (*exumie magni*), á pesar de hallarse entre las que yo describo una de veinte y ocho líneas y exigirlo así al parecer el completo de la escala de tamaños.

Quando he tomado el tamaño con exactitud lo que expreso así en las descripciones: quando solo lo he calculado á ojo me contento con indicar al grado á que debe reducirse.

No se piense por eso que cabe en este carácter una precision matemática incompatible con el modo de tomarlo y con la variedad á que está expuesto en cada casta segun calidad, exposicion fresca ó humedad del terreno, lo seco ó lluvioso del verano, edad de la cepa, etc., etc. Pero sí cabe una valuacion prudente que lo constituye uno de los más preciosos para quien sabe hacer uso de él.

Ordinariamente las uvas que pertenecen á un

mismo racimo son de un grueso sin igual (*acini subse-
quales*); pero hay vidueños en que la desigualdad es
notable: Uvas bastante desiguales (*acini ineguales*)
y otras en que es muy considerable: Uvas muy des-
iguales (*acini valde ineguales*).

Agracejo (*Acini abortivi*) llaman en el Reyno de
Sevilla á las uvas que se quedan muy pequeñas y
nunca llegan á madurar ni á producir semillas.
Quando una vid se obstina en dar mayor cantidad
de agracejo que de uvas perfectas se dice que *mar-
chea* ó esta *machia*, voz nacida de la falsa denomina-
cion de macho aplicado por el vulgo á las plantas que
cree no producen fruto.

Algunos vidueños se cargan mas ó menos de uvi-
tas menudas (*Acinuli*), que solo se diferencia del
agracejo en que maduran perfectamente al mismo
tiempo que las demás uvas, á la qual aventajan en
lo delicado del sabor.

Estas dos propiedades de hechar agracejo y uva
menuda (1) se expresan en el Reyno de Granada con
el verbo *alherear* ó *alhelear* y en Castilla con los de
las dear; *ardalear* y *valear*. Ambos tienen al parecer
una misma causa, á la qual se reúne sin duda en la
produccion del agracejo otra que impiden pasen por
un pezoncito los yugos indispensables para que siga
creciendo y llegue á madurar, ó vicia su organicion
de modo que estos no pueden elaborarse. Parece
que algunos vidueños tienen disposicion particular
para producir germen abortivos: en otros causan
esta monstruosidad los grandes soles, las uvas y
los vientos fuertes y calientes que cargan con el pol-
villo fecundante y *afogaran* los genitales esterilizán-
dolos. En las flores que se desenvuelvan y fecundan

(1) Y la de echar los racimos muy claros.

muy tarde ya no pueden engordarse los frutos, porque los más adelantados se han anticipado á usurparles casi todos los jugos que circulan por el racimo.

Hemos dicho antes que cuando se desenvuelve la corola estaba ya la fecundacion adelantada. En efecto, aun antes de que se suelte el primer pétalo se encuentran ya las enteras casi vacías y el estigma cubierto de polen? ¿Cómo pues podrán una lluvia ó un viento por recios que sean, estorbar ó interrumpir los amores de la vid, segun acabamos de suponer? Pueden con su impulso anticipar el desprendimiento de la corola dexando así descubiertos los genitales de cuyo polen se apoderan fácilmente ó desorganizará tal vez el calor antes que llegue á madurar. Pero como mucha parte del polvillo y tal vez todo el que se pega al estigma se mantiene algun tiempo sobre él sin reventar aun despues de abierta la flor, puede entretanto ser arrebatado ó tostado antes de soltar el esperma y frustrarse de este modo las esperanzas de la prole sin que la corola haya padecido violencia. Además, no sabemos si en algunas variedades que están particularmente expuestas á echar uva menuda ó á machear caerán los petalos espontáneamente antes de haberse completado la elaboracion del polvillo fecundante ó empezado á efundir sobre la hembra.

Las figuras más comunes de la uva son la redonda ó globosa (*acinus globosus*) y la oblongada (*acinus oblongus*). Afines á esta son la aovada (*acinus ovatus*) y la tras-ovada (*acinus obovatus*), que consisten en que la uva se engruese más por la base que por el apice, ó al contrario; esto último debe suceder principalmente en las apiñadas. En muchas variedades es la uva casi cilíndrica (*acinus subcylindricus*), en

algunas aovado-cónica (*acinus ovatoconicus*), en otras irregulares (*acinus irregularis*) también ventruda por la base (*acinus basi ventricosus*) y adelgazada por ambas extremidades (*acinus utrinque attenuatus*) sulcada (*acinus sulcatus*).

Su punta no solo suele ser sumamente obtusa ó roma (*acinus apice subtusissimus*), sino á veces aplastada ó achatada (*acinus apice compressus*), y aun umblicada (*acinus umbilicatus*) ó tener un hoyito más ó ménos notable llamado obliquo (*umbilicus*), cuyo centro ocupa el estigma.

Los colores que yo he notado en las uvas son el verde (*viridis*), blanco (*albus*), amarillo do oro ó dorado (*aureus*, *bulvus aureo-flavus*) y de laton (*flavos*), rojo (*ruber*), morado (*purpureus*, *violaceus*) y negro (1), (*niger*), todos con varios grados de intensidad en diversos vidueños. El blanco es verdoso (*albo viridis*) en muchos; en otros participa del dorado (*albo-aureus*): el dorado, es puro ó parduzco (*aureo-fuscus*): el morado roxizo (*violaceo ruber*) ó negruzco (*violaceo-niger*). También suelen mezclarse los demás colores, y las mezclas que acabo de indicar hallarse en otras proporciones. No pongo aquí la lista de todas las que ha observado porque sería fastidiosa; puede formársela qualquiera conforme las vaya viendo, y expresarlas también con su nombre propio á imitación de los citados. En las parras suelen quedar verdosas las uvas roxas quando no las hiere la luz del sol. Hay castas en que las uvas de un mismo racimo presentan diversos colores (*acini versicolores*); otras en que cada uva tiene dos colores repartidos en fajas (*acini transversim fasciati*), ó en listas (*acini longitudinaliter fasciati*) ó bien formando el uno

(1) A las uvas negras llaman *prietas*. Herrera y los andaluces.

el fondo y salpicado el otro en puntos (*acini punctati*). Antil (1) ha observado en la América septentrional un vidueño cuyas uvas son blancas por lo común si el terreno en que se cria es alto y seco, y tanto más negruzcas quanto este es más baxo y húmedo. El color pertenece principalmente al hollejo, pues la pulpa y su yugo siempre tienen muy poco aun en las uvas mas tintas.

De la flor ó polvito (pruina), que cubre á las uvas maduras podrá sacarse tal vez algun carácter para distinguir las castas segun piensan Garidel y D. Esteban Boutelou. En efecto, Jones ha descrito una cuyas uvas dice son negras y están adornadas con muchas manchas roxas que desaparecen manoseándolas, lo cual es claro no podrian tener lugar si perteneciesen al hollejo, que el autor supone negro, y no á la pruina ó flor.

La traslucencia debe examinarse poniendo las uvas entre la luz y el ojo. Este caracter apenas presenta diferencias apreciables sino en las uvas blancas y en las verdes; yo distingo en los tres grados siguientes: uvas traslucientes (*acini valde pellucidi*), bastante traslucientes (*ocini pellucidi* poco traslucientes (*acini sub-pellucidi*).

Al mismo tiempo que la traslucencia se observarán las *venas* (Venule), que son muy manifiestas (valde conspicue) en algunas variedades y no tanto en otras (venule conspicue).

El pezoncito al separarse de la uva saca de su interior una porcion de carne mayor ó menor segun las variedades; porque ni la pulpa, ni las fibras leñosas que forman las venas, ni la columnita y cordoncillos umbilicales de las semillas, y al parecer

(1) Véase su *Ensayo* sobre el cultivo de la vid. *Ani Ph Tr*, página 260.

tampoco las entretelas, si es que existen, son cosas distintas del asiento ó receptáculo sino una continuación de este ó bien de la madera del pezoncillo. Las uvas duras suelen desprenderse de él con dificultad y sin soltar carne ninguna porque se rompe la columnita en su punto de union con el receptáculo ántes que separarse de las partes interiores del grano. Pero lo comun es que el pezoncillo arranque al menos la columnita con tanta mayor porcion de carne y mayor facilidad quanto la uva es mas blanda. Hay castas que se desgranán espontáneamente apenas acabande madurar (*acini maturitate defluentes*). Tambien es característico el tamaño del agujero que resulte en la uva por esta separacion.

Los caracteres del anillo (*fimbria*) se toman mas fácilmente en la uva madura que en la flor separándola violentamente de su pezoncillo. La glándula ó glándulas de que consta, se observan entónces disecadas, endurecidas y casi córneas, ordinariamente de color pardo roxiza, adheridas fuertemente á la uva ó mas bien formando un cuerpo con ella dispuestas en círculo ó polígono alrededor del agujero que dexa el pezoncillo, como si estuviesen allí para reforzar este punto de insercion.

Debe, pues, notarse si el anillo es sencillo (*fimbria simplex*) ó compuestas de varias glándulas (*fimbria composita*), y en el primer caso si es orbicular (*fimbria opticularis*) ó tiene cinco, seis, siete ú ocho lados (*fimbria pentagona, hexagona, heptagona, octagona*).

He supuesto que hay anillos sencillos porque así aparecen en las uvas de varios vidueños. Pero no puedo asegurar que se vean en sus flores del mismo modo; pues no las he examinado, ni en las que he disecado de otros he encontrado jamás un anillo

verdaderamente sencillo. Contraigo esta denominacion al esterísimo ó que no presenta en su borde division ninguna, prescindiendo por ahora de si el compues o de glándulas reunidas por su parte inferior deberá más bien considerarse como de una pieza ó simple partido mas ó menos profundamente.

Tampoco puedo decidir todavia si el anillo que presenta á la simple vista las glándulas independientes las tiene efectivamente así en todo el rigor del término ni si las uvas en que no se descubre anillo lo tienen en realidad aunque delgadísimo ó tan poco marcado que no se vé sin lente. Los demás caracteres de esta parte se explicaron en artículo de las flores (1).

Boutelau (2) llama al anillo impresion del cáliz, en el mismo error estaba yo hasta que descubrí su verdadero origen disecando flores en el Real Jardin botánico de Madrid.

Mascando la uva se reconocen mejor que por ningun otro medio: 1.º su dureza atendiendo á la qual se dice que la uva es muy dura (*acinis durissimus, prædurus*), dura (*acinis durus*) blanda, ó tierna (3) (*acinis mollis, tener*), muy blanda (*acinus mollissimus*), etc. 2.º su carnosidad, que segun es mas ó menos considerable, hace que la uva se diga carnosa (*acinis carnasus ó callosus*), muy carnosa (*acinis carnosissimus valde callosus*), etc.; 3.º su jugosi-

(1) Pág.

(2) Véase el tomo XVIII del *Semanario de Agric* pag. 319 y 330

(3) Sobreentiéndase *comparada con los otros vidueños* que las echan mas blandas. En el lenguaje botánico, toda uva es blanda. Sin embargo, lo que se llama duro en este, es ordinariamente blando en el mineralógico. Quando son ménos las voces que las ideas, es preciso que algunas de aquellas tengan algunos sentidos. Para los buenos entendedores no era necesaria esta advertencia; los malos deben aplicarla á varios pasajes de este capitulo

dad—uva jugosa (*acinis succosus*), muy jugosas (*acinis succosisimus*), (1) de muy poco jugo (*acinus exsuccus*); 4.º lo grueso ó delgado del hollejo (*Folliculus, Corium, Cutis*) — hollejo grueso ó fuerte (*cutis crassa*,) hollejo delgado (*cutis tenuis*), etc. y su mérito para conservarla colgada ó hecha pasa. Puede tambien hacerse un juicio muy probable de la proporcion en que están sus principios, y por consiguiente de la cantidad y calidad del vino y alcohol que debe dar. La uva es precisamente tanto mas carnosa quanto tiene menos jugo.

El sabor áspero (*austerus*) reside principalmente en el hollejo: por esto se hace más sensible al paladar despues de mascada la uva. El agrio (*ácidus*) que retienen siempre algo mas ó menos intenso algunas castas, no necesita definirse. El dulce (*dulcis*) tampoco; pero es menester no confundirlo con el grato al paladar (*juandus*,) que hace se llamen las uvas sabrosas (*acini sapidi*;) pues este no depende de que la uva tenga mucha azúcar, sino mas bien de que desea un poquito ácida y acuosa, de su ninguna astrigencia, de su carnosidad y dureza y de lo delgado del hollejo. Preocupan á muchos que juzgan de los sabores mas bien por la vista que por el paladar, la figura extraordinaria de una uva, su gran tamaño, su hermoso color, etc. El sabor dulcísimo y empalagoso indica abundancia de azúcar: el ágrío es un exceso de ácido: el áspero que contiene la uva, demasiado principio astringente, cuya aspereza se hará todavia sensible en el vino. La insipidez denota casi siempre superabundancia de

(1) De las uvas que despiden mucho jugo, algo agrio al reventarse en la boca, se dice en el rio Almanzora que *están ó son ebullentes*, de las que tiene el hollejo grueso, que son pellejudas, en todo el Reyno de Granada.

parte acuosa, especialmente en las uvas bastante duras. El exceso de agua ó ácido es incompatible con la proporción de azúcar necesaria para lograr buenos vinos. No así el principio astringente que abunda más en las de hollejo grueso y en las tintas, y tal vez nada perjudica á las que se destinan para aguardiente. Las castas de uva ágría perderían probablemente su acidez trasplantadas á un clima mas ardiente: porque la conversión del principio ácido en azúcar es tanto más completa quanto es mayor el calor durante la madurez del fruto, suponiendo iguales todas las demás circunstancias (1).

Las mejores uvas para hacer pasa son las más gruesas, carnosas, dulces y abultadas: para conservarlas frescas en el invierno, deben preferirse las que á estas cualidades reúnan las de tener el racimo poco apretado y el hollejo grueso, y la de madurar tarde. Las muy carnosas se conservan bien aunque tengan el hollejo delgado. Como las uvas muy tardías son ordinariamente demasiado agrias, es menester no desecharlas por este defecto; pues es incontestable que contribuye á su conservación, que en invierno todas saben bien, que maduran algo todavía despues de colgadas, y que no se arrugarán tanto como las que se cogieron quando hacia más calor.

Nunca debe dexar de expresarse el tiempo que madura el fruto de cada variedad; porque no en todas dista igualmente de la época de su fecundación, es muy constante, al ménos respecto del en que maduran las demás del mismo país, y es un dato esencial para los cálculos económicos. Yo me valgo para esto de los términos siguientes: uvas temprá-

(1) De las uvas que no han acabado de madurar, suele decirse en el reyno de Granada que están aun zoroyas.

nas, ó que maduran temprano (*acini precoces, precoques*), tardías (*acini serotini*) etc. Antil (1) dice de las uvas de un vidueño americano que jamás pierden su aspereza hasta que bienen las heladas fuertes, con las cuales adquieren en poco tiempo su sabor muy dulce y delicado.

Se ha observado que las abejas, abispas y otros insectos atacan con preferencia á las uvas de ciertas variedades. Dehai el nombre latino, *uva apiana* y el español abejara. Yo creo que prefieren constantemente las que encuentran más dulces, mas jugosas y de hollejo más delgado, y que por lo mismo no es necesario notar esta circunstancia en las descripciones; pero convendrá á veces tenerlas presente hablando de los asuntos económicos.

Mientras está la uva en agraz suelen notarse en su interior, segun dicen algunos autores célebres, más Membranas entretelas ó Diafragmas (Dissepimenta) que corren de la periferia del centro, y lo dividen en celdillas (loculamenta) de las cuales encierra cada una su piñoncito, granilla (2) ó pepita (*Vinaceum, Vinaceus, Granum, Granum, interius*). Yo no he podido descubrir semejantes celdillas ni entretelas: solo he visto los piñones engastados en la carne, pulpa (*caro Calbis*) y unidos por medio de un piececilo muy corto que llaman cordon umbilical (*funiculis umbilicalis*), á la columnita placenta ó ese central (*columna centralis*.) Esta es un pié largo cerca de una línea, que corre por el centro de la uva partiendo

(1) *Ensayo sobre el cultivo de la vid. Anl Phil. Tr. pág. 261.*

(2) Así llaman ordinariamente en el Reyno de Granada á la semilla; pero en su capital es más comun el nombre de cuesco, y muy usada en el lenguaje familiar la expresión metafórica: *buscar ó hablar el cuesco á la uva.*

Herrera la llama grano.

del mismo receptáculo, con el cual forma un cuerpo; pues no es mas que una reunion de las fibras leñosas del pezoncito. El cordoncillo umbilical corre adelgazado por el ángulo saliente del lado interior ó vientre (venter), del piñoncito hasta su punta mas gruesa (apex), y de allí pasa por la escotadura que la divide al otro lado ó espalda (dorsum) para introducirse hasta el meollo (nucleus) por el ombligo (umbilicus) que es un agujerito muy notable parecido al nakriz (1) de la nuez del dátil, aunque sus funciones son muy diversas. El ángulo ventral tiene una estria á lo largo, por la cual se abre el piñon para germinar. El ombligo está tapado por una chapita redondeada que al parecer es parte del cordoncillo.

Según los autores el número de piñoncitos debe ser ordinariamente de cinco en cada uva. Han creído sin duda que lo exigía así la analogía por ser tambien cinco las mas veces los dientes del cáliz, las lacinias de la corola, los estambres y las glándulas ó sus divisiones. Pero segun tengo observado es sumamente raro el número de cinco semillas y nada comun el de quatro perfectas, sino que queda regularmente en el de dos ó tres y tal vez en la de una sola, segun las castas.

Sucede frecuentemente que aborten algunas sin dexar casi señal de haber existido ó antes de haber crecido lo necesario para poder reproducir la planta; las uvas de Corinto se diferencian en todas las demás en que tienen semilla.

La figura de los piñoncillos y sus dimensiones dan tambien algun carácter para distinguir las variedades de la vid. En las de uva alargada son mas lar-

(1) Así llaman los Arabes al agujerito por donde germina el dátil.

guitos que en las de uva redonda, pero su grueso no solo varia en razon del grueso característico ó accidental de la uva sino tambien en razon del número de compañeros: pues quantas semillas se reunen en la uva ménos puede engruesar cada una. Su color es en algunas variedades mucho mas intenso y cargado de pardo que en otras; en muchas jaspeado (*variegatus*), en algunas pardo amarillento (*fusco lutens, flavescenti, brunus*).

Plinio decia de su variedad alexandrina, que tiene blando el piñon. Las que yo describo no me han presentado esta parte diferencia sensible.

Cada piñoncito tiene tres cubiertas (Integumenta:) la exterior (extinum,) algo carnosa mientras la uva está en agraz y membranosa en la uva madura, encubre al cordoncillo umbilical: la intermedia (medimu) huesosa (1) y quebradiza, tiene dos repliegues ó prominencias en la parte interior producidos por los dos sulcos profundos del vientre que medio dividen en tres celdas la cavidad donde se aloja el meollo, y demás enmedio de la espalda el agujero umbilical: la interior (internum) es una membrana muy delgadita, de color ferruginoso, que encierra inmediatamente al núcleo ó meollo.

El meollo consta de las partes siguientes: la Clara (albumen perispermum) ocupa toda la cavidad de la membrana interior: es de la misma figura que la semilla, carnosa y blanca. Partiéndola á lo largo se observa en su parte superior un cuerpo pequeño, derecho y de color de leche que llamamos *embryon* (Embryo,) el qual consta de dos cotiledones (Cotyledones) lanceolados y planos por superficie interior

(1) De ahí el nombre de huesecillos que dan á las semillas en algunas partes de España.

y muy obtusamente aquillados por la exterior, y de la radícula ó Rejo (*Radicula*) que es rolliza y mira hácia baxo.

Tambien hablaré algunos veces del peso específico del mosto; para reconocerlo lo hemos tomado recién exprimido de la uva, filtrado por un lienzo y sumergido en él inmediatamente un pesa-licor ó areómetro comun (1). No hemos hecho las correcciones que exige la variacion de temperatura por no haber tenido termómetro á la mano. De estos experimentos hemos deducido: 1.º que generalmente la bondad del mosto para vinos generosos es en razon directa de su peso; 2.º que este es en razon directa de la cantidad de parte azucarada que contiene la uva é inversa de la cantidad de parte acuosa; 3.º que hay vidueños en cuyo fruto la parte acuosa es mucho mas abundante que en otros, 4.º que el asoleo evapora mucha parte del jugo acuoso; 5.º que los mostos que producen los vinos exquisito de Xerez y Sanlúcar señalan el pesa-licor de catorce á quince grados. Cito el dia en que se pesó el mosto y el pago de donde se tomó para que se vea como influyen en su gravedad el estado de madurez, la calidad del terreno y otras circunstancias.

Entre los caractéres que acabo de exponer hay uno ú otro que tal vez jamás presentará diferencias apreciables para distinguir las variedades de la vid; pero convenia darlos á conocer por si en adelante se encuentran menos generales observándolos mas detenidamente, fuera de que sin tener una idea de ellos tampoco podría el lector formarla muy completa de muchos cuyo valor es evidente. Tambien hay algunos que puede modificar hasta cierto punto el método del

(1) Puede verse su descripcion en el *Diccionario de Rozier*.

cultivo (1). Por eso debo advertir que el general de Andalucía y aun de toda España es corta diferencia el mismo que prescribe Columela (2) para las vides que llama *brachiate*. Lo comun es dejar á cada cepa de dos á cinco pulgares (3) en algunos pueblos, como Xerez y Sanlúcar, les dejan además una vara: en Tarrifa y otros dos varas y un pulgar ó tres varas (4).

Teniendo presentes los principios sentados en este capítulo puede qualquiera deducir los usos económicos, de cada variedad de sus mismos caractéres: especialmente de los que presenta la uva al mascarla, del peso específico de su mosto, del tiempo en que madura y de la cantidad y tamaño de los racimos. Sin embargo, los apunto por lo comun al fin de las descripciones, especialmente quando están ya reconocidos por los viñeros ó comprobados por la experiencia, y quando los veo desatendido ó ignorados, á pesar de ser importantísimos.

EXPLICACION DE LA ESTAMPA DE LOS CARACTÉRES de la vid comun.

Nota. Las hojas se figuran todas menores que el natural; conservamos exactamente sus proporciones.

Figura 1.^a Hoja de Moscatel, gordo morado (103 Obovata) vista por el envés. Es algo pequeña, casi entera y muy poco pelosa: tiene los dientes me-

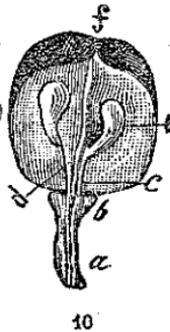
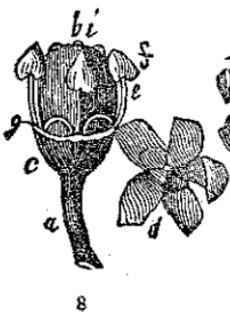
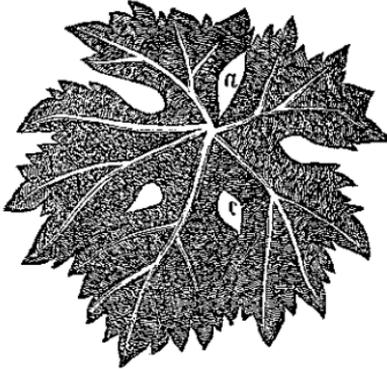
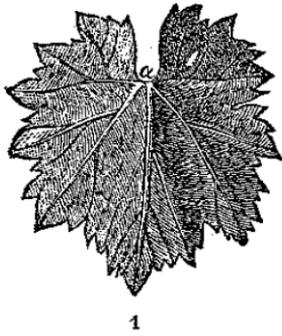
(1) Por exemplo: todas las variedades tienen las hojas mayores y con ménos pelos en parras que en cepas.

(2) De re rústica lib. V, cap. 5.^o

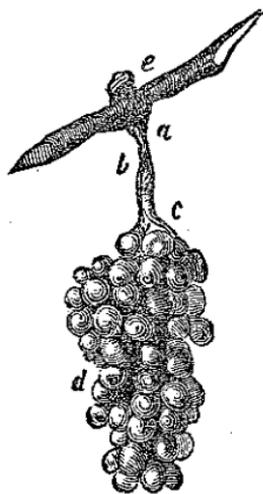
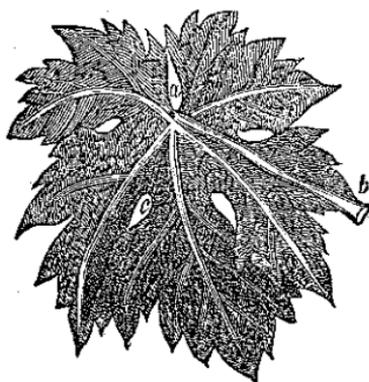
(3) A los pulgares llaman puertos en Motril y otros pueblos de Granada, y brocadas en algunos de su extremo oriental.

(4) Sobre el cultivo de la vid, véase el *Tratado de D. Estéban Bouteilou*.

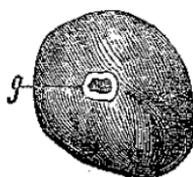
CARACTERES DE LA VID COMUN.



CARACTERES DE LA VID COMUN



15. 16. 17. 18.



11. 12. 13. 14.

dianos y puntiagudos. (a) El seno de la base nada ensanchado. (b) El cabillo, que es liso y roxo y forma con la hoja un ángulo agudo.

Fig. 2.^a Hoja de la uva de Loxa (97 Eximia) vista por el haz superior. Es algo pequeña, casi entera, algo lustrosa y de un verde muy amarillento; tiene los dientes cortos y nada puntiagudos. (a) El seno de la base, que es un poco ensanchado.

Fig. 3.^a Hoja del Perruno duro (67 Firmissima) vista por el envés. Es mediana, palmeada y muy peluda; sus gajos y dientes son larguitos y puntiagudos. (a) El seno de la base que ensancha bastante haciendo que se aproximen los gajos hasta casi tocarse. (c) Los senos laterales, que son muy ensanchados, y producen la sobreposición de los gajos, ó hacen que estos se cavalguen. (b) El cabillo que es liso, blanco-roxizo, y forma con la hoja un ángulo agudo.

Fig. 4.^a Hoja de la Garabatona (42 Diversifolia) vista por el envés. Es grande, palmeada y algo borrosa: sus gajos y dientes son largos y muy puntiagudos. (a) El seno de la base, que es algo ensanchado. (c) Los senos laterales que suelen ensancharse mucho y aun ser acorazonados, haciendo que se aproximen los gajos que se sobrepongan á veces: además de los quatro senos principales se observaron por lo comun algun otro menos profundo, especialmente en los gajos inferiores, los cuales se dice en tal caso que están ó son cortados. (b) El cabillo cubierto de borra ó de pelo, blanco-amarillento, forma con la hoja un ángulo recto.

Fig. 5.^a Hoja de Listan de Sanlúcar (1 Ubérrima) vista por la haz superior. Es mediana, palmeada, algo rugosa y de un verde obscuro. Sus gajos y dientes son medianos y algo puntiagudos. (a) El

seno de la base, que se ensancha hasta producir una ligera sobreposición de gajos. (c) Los senos laterales, que son ordinariamente acorazonados y hacen que se cabalguen los gajos.

Fig. 6.^a Dos Flores cerradas unidas por el extremo inferior de su pezoncito, de tamaño natural.

Fig. 7.^a Las mismas muy aumentadas. (a) Uno de los dos pezoncitos. (b) Bractea que encubre el pezoncito de la otra flor. (c) El cáliz. (d) Apice de la corolla cerrada.

Fig. 8.^a Flor abierta muy aumentada. (a) El pezoncito. (c) El cáliz. (d) La corola próxima á caer, con sus cinco pétalos unidos todavía por el ápice. (e) Los filamentos. (f) Las anteras. (g) Dos glándulas de las cinco que rodean la vase del ovario. Son casi orbiculares de un amarillo muy verdoso, bastante perceptibles, y están muy aproximadas. (b) El ovario, que es de figura algo oblonga. (i) El estigma.

Fig. 9.^a El pezoncito verrugoso, qual se vé en muchas variedades mientras la uva está en agraz. (e) El cáliz con algunas verruguitas (d) El disco bastante abultado. (e) Los filamentos algo ondeados (f) Las anteras marchitas (g) Parte del hollejo que se quedó pegado al receptáculo arrancando un grano de agraz. (i) Carne del agraz arrancado en el caso anterior, que se quedó pegada al receptáculo y al hollejo.

Fig. 10. Uva de Leonada (82 Sulcata) cortada verticalmente, de tamaño natural. (a) El pezoncito cortado longitudinalmente. (b) Su rodete que es bastante abultado. (c) La columnita ó placenta. (d) El cordoncillo umbilical. (e) La semilla. (f) Apice de la uva con sus sulcos, obliquo y el estigma persistente.

Fig. 11. Uva de la misma variedad sin pezoncito, de tamaño natural. Es muy grande, aovado-subcónica, de un roxo claro. (g) El anillo, que es muy marcado, de cinco lados y pardo roxizo.

Fig. 12. Semilla aumentada vista por la espalda. Es algo prolongada y de color pardo bastante subido. (a) La escotadura del ápice. (b) El pezoncito. (c) La chapita que tapa el ombligo.

Fig. 13. La misma vista por el vientre. (d) Los sulcos.

Fig. 14. Semilla aumentada vista por la espalda, despojada de la cubierta exterior, y excavando el ombligo ó sin la chapa. (e) El ombligo.

Fig. 15. Semilla aumentada, corta transversalmente por cerca del ápice. (a) El piececillo. (c) Substancia de la chapita que penetra dentro de la cavidad. (d) Los sulcos. (e) El meollo que ocupa su centro.

Fig. 16. La misma cortada transversalmente por mas abaxo del ombligo. (c) El meollo.

Fig. 17. El meollo aumentado y visto por el vientre. (b) La escotadura del ápice. (d) Los sulcos.

Fig. 18. El mismo por la espalda y despojado por el ápice de la membrana interior. (c) Resto de la chapita.

Fig. 19. El mismo cortado verticalmente. (s) El embrión.

Fig. 20. El embrión muy aumentado. El rejo (b) Los dos cotiledones.

Fig. 21. Individuo de la vid comun recién nacido, un poco menos que el natural. (a) La raíz. (b) Los cotiledones. (c) Una yema. (d) Hoja que está desenrollándose. (e) Estipulas que acompañan á las yemas.

Fig. 22. Racimo de la Leonada, prendido á su sarmiento. Es entre cilindrico y algo cilindrico-cónico, poco apretado. (a) El pezon, que es largo, medianamente grueso, y de un verde claro. b La coyuntura. (c) Pezon parcial. (d) Agracejo. (e) Pedazo de *Sarmiento*. Es de color pardo claro.

OBJETO Y USO DE LAS TABLAS SINÓPTICAS

de los caracteres de las variedades de la vid comun.

1. He trabajado estas tablas con el objeto de reunir en un punto de vista todas las diferencias que hasta ahora se han descubierto en las variedades de la vid comun, á fin de que el lector instruido en la doctrina que acabo de dar sobre ellas, pueda repararlas todas de una mirada, y formar de qualquier vidueño una descripcion completa y arreglada, sin más trabajo que el de reconocer una por una quales le convienen, y el de apuntarlas segun las vaya examinando.

2. Cada descripcion debe de constar de seis párrafos, por ser este el número de las partes principales de la vid, cuyos caracteres se expresan en otras tantas tablas.

3. Llamo parte principal á la que suministra muchas diferencias notables, y en este sentido lo son las flores y la uva, aunque considerada baxo de otros aspectos, deban reputarse subalternas del racimo.

4. Cuando las partes subalternas, que suponemos no deben describirse en párrafo separado porque ofrecen pocos caracteres, presentan, sin embargo las suficientes para hacer obscura ó difusa la descripcion

si se les reúne en un mismo período con los demás de su respectiva parte principal, se las describirá al fin del párrafo, empleando un período cada uno. Por esta razón se han hecho tres subdivisiones al fin de la tabla II para los caracteres de los nietos, zarcillos y yemas, que considero como partes subalternas del sarmiento; una al fin de la III para los caracteres del cabillo como subalterno de la hoja; dos al fin de la V para el pezon y los pezoncitos, como subalternos del racimo, y otros dos al fin de la VI, para el anillo y las semillas como partes subalternas de la uva.

5. En cada parte de la vid, sea principal ó subalterna, deben observarse varias propiedades ó caracteres generales, y en cada uno de estos varias diferencias ó caracteres particulares. En las uvas, por ejemplo, se examinarán quince caracteres generales, á saber: el tamaño, proporcion mútua, figura, ápice (1), superficie, color, intensidad del color, facilidad ó dificultad con que se desprenden del pezoncito, cantidad de la carne que sueltan al desprenderse, persistencia del estigma, consistencia, substancia, hollejo, sabor y tiempo de madurar. Para estos quince caracteres se han destinado en la tabla VI otras tantas casillas, separadas por medio de líneas rectas verticales, y en cada una de ellas se han incluido todas las diferencias ó caracteres particulares que suministra un carácter general. Así, en la primera casilla destinada al tamaño, se encontrará que en cuanto á este carácter general debe expresar la descripción si la uva es muy grande, grande, mediana, chica ó muy chica.

(1) Aunque el ápice y el hollejo son en rigor, partes de la uva, los nombro aquí, como caracteres generales, en lugar de nombrar la única propiedad ó carácter general que considero en ellos.

TABLAS SINÓPTICAS DE LOS CARACTERES DE LAS VARIEDADES DE LA VID COMUN

I

CEPA

con la CAÑA gruesa	con la CABEZA gruesa	con la CORTEZA gruesa	con la CORTEZA muy adherente	con la CORTEZA muy apretada
--	--	--	--	--
delgada	delgada	delgada	poco adherente	poco apretada

con las grietas de la corteza anchos	brota temprano	muy vivas
--	--	--
estrechos	tarde	
--	en el tiempo ordinario	poco vivas

II

SARMIENTOS

muchos	erguidos	muy largos	con los CAÑUTOS largos	con NIETOS	un poco ondeados	con los NUDOS gruesos	rollizos
bastantes	horizontales	largo bastante largo	— medianos			— medianos	
pocos	postrados	mediano cortos	— cortos	ahorquillados	nada ordenados	— delgados	aplastados por la base
	algo borrosos por la parte inferior	de color pardo rojizo	{ claro subido	blando	con mucha médula	con REBUSCOS en la punta	{ muchos bastantes pocos
		— pardo b anquizco	{ claro subido				
	lampiños enteramente	— rojo.	{ en manchas por la parte inferior	duros	con bastante médula	sin rebuscos	
		— rojo parduzco.	{ claro subido				
	lustrosos	— blanco parduzco.	{ claro subido	brancos	con poca médula		
		— amarillo de caña.	{ en listas longitudinales				
	NIETOS	mucho bastantes pocos	{ con REBUSCOS	ZARCILLOS	esparcidos	sencillos ramosos	muuy ramosos
		muy pocos	{ bastante poco muy pocos		opuestos á las hojas		
	YEMAS	muy agudas bastante agudas poco agudas	{ sin REBUSCOS				
			{ muy borrosas bastante borrosas poco borrosas				
			{ con mucha goma con bastante goma con poca goma				
							que forman con el tallo un angulo muy agudo bastante agudo poco agudo

IV

FLORES

Con la COROLA globosa antes de abrirse	con todas las corolas caedizas	de cinco ESTAMBRES con los estambres que caen antes que pinte la uva
	--	--
	--	--
	--	--
-- de figura de trompo	con muchas corolas persistentes	de seis que persisten pintada la uva de siete -- madura la uva de ocho --

con los estambres ensortijados despues de marchitos	con el DISCO muy abultado	caen muchas se marchitan muchas tempranas se desenvuelven
--	--	--
--	--	--
-- ondeados	-- bastante abultado	-- bastantes -- bastantes aprisa
-- estirados	-- poco abultado	-- pocos -- pocos tardias -- lentamente

RACIMOS

muchísimos muchos bastantes pocos muy pocos	muy grandes grandes medianos chicos muy chicos	cilíndricos avocado-cilíndricos cilíndrico-conicos avocado-conicos casi globosos de figura irregular	sencillos compuestos recompuestos partidos en dos	con los GAJOS — — —	muy cortos cortos mediados largos muy largos	sumamente apretados muy apretados bastante apretados algo apretados floxos muy floxos	con AGRACEJO — — —	muchísimo mucho bastante poco muy poco
CON UVA MENUDA	muchísima mucho bastante poca muy poca	PEZON	muy largo largo mediano corto cortísimo sumamente corto	muy grueso grueso medianamente grueso delgado muy delgado	duro correoso — —	— — — —	— — — —	— — — —
PEZONCITOS	poco verrugosos bastante verrugosos muy verrugosos	con VERRUGAS grandes — —	medianas pequeñas	con las VERRUGAS pardas — —	negruzcas amarillentas	— —	— —	con el RODETE abultado bastante abultado muy abultado
SIN UVA MENUDA								

VI

UVAS

muy grandes	casi iguales	redondas	con la super- ficie igual	verdes..	muy traslucientes	con las venas ma- nifestas
grandes	bastantes des- iguales	casi redondas oblongas aovados trasovadas	obtusas	blancas..	bastante traslucientes poco traslucientes	muy manifiestas
medianas		casí cilíndricas aovado-cónicas de figura irregular	muy obtusas	doradas..	con puntos de dorado parduzco	muy manifiestas —
chicas		ventradas por la base		de color amarillo de latón roxas..	parduzco / sin puntos ni fajas solo en la mitad superior enteramente	—
muy chicas	muy desiguales	adelgazadas por ambos extremos	sulcadas	morados	roxizos	muy tintas
				negros..	enteramente	bastante tintas
				moradas unas y otras blancas en un mismo racimo moradas, roxas y otras blancas	con listas longitudinales	poco tintas

con el color muy claro } se desprenden del pezoncillo } sueltan mucha carne al desprenderse del pezoncito } resultando en ellas por esta separacion un
 = con dificultad } = bastante } agniero grande
 = subido } = fácilmente } = poca } mediano
 = muy subido } = espontáneamente } = ninguna } chico

con el estigma muy } constantemente central } muy duras } muy carnosas } de hollero muy grueso } ásperas } maduran muy temprano
 persistente } a veces excéntrico } duras } bastante } = } muy asperas } — temprano
 } } } blandas } poco } = } agras } — al tiempo que las uvas
 } } } muy blandas } muy poco } = } muy dulces } — tarde
 } } } } } } } inspidas } — muy tarde

muy marcado... } simple } circular } en numero de cinco } { blanco amarillento
 bastante marcado. } con angulos } de seis } de seis } { pardo amarillento
 poco marcado... } compuesto de glándulas } de ocho } de cinco } { dorado
 ninguno } } de seis } de siete } { pardo roxizo
 } } } } } } } reunido por la parte } { casi orbiculares
 } } } } } } } inferior }

ANILLO

cinco } largos } pardas }
 quatro } del largo regular } jaspeadas }
 tres } } } } amarillentas }
 dos } } } }
 una } } } }
 ninguna } cortas }

SEMILLAS

6 Quando una diferencia ó carácter particular, presente todavía algunas diferencias se espresan estas de letra mas chica á la derecha y en frente del caracter particular poniendo un corchete entre este y ellas. Por exemplo: entre los caractéres particulares del color de las uvas, está el de ser blancas; pero como las uvas blancas son siempre verdosas ó algo doradas, se expresan estas dos diferencias á la derecha de la voz blancas, paraque cuando llegue el caso de describir una uva blanca, no se olvide notar si es blanco-verdosa, verdosa ó algo dorada

7 Quando dos ó más caractéres particulares convienen en presentar ciertas diferencias que jamás se notan en los demás caractéres particulares de la misma casilla ó carácter general, se expresan las diferencias á la derecha de los caractéres particulares á que se refiere, de letra más chica, precediéndoles un corchete. Así, habiéndose observado que en cuanto á la traslucencia y lo manifesto de las venas, solo las uvas blancas y verdes presentan diferencias apreciables, se han expresado estas en dos casillas frente á los renglones en que se nombran dichos colores. De este modo, el que describa una uva verde ó blanca con la tabla ó la vista, no puede olvidarse de notar el grado de su traslucencia y lo manifesto de las venas en seguida de su color.

8. Cada diferencia de un carácter particular puede presentar otras diferencias, y cada una de estas, otras todavía. En tal caso se expresan las más particulares respecto de las ménos particulares, ó que se refieren del mismo modo que he dicho en el párrafo 6.º que se expresan las diferencias de los caractéres particulares; es decir, á su derecha y enfrente, mediando un corchete, y de otra letra cur-

siva ó más chica, si puede ser. Así se vé en la tabla VI, que despues de haber notado en una uva dorada si su dorado es puro ó parduzco, debe expresarse todavía en el primer caso para que quede perfectamente descrita en quanto al color, si tiene además puntos ó fajas de dorado parduzco.

9. Creo que bastan estos exemplos (1) para que puedan comprender el artificio de las tablas y hacer uso de ellas quantos sepan leer. A cada paso que se dé en la ciencia de los caractéres, deberán reformarse para que sea siempre un mapa fiel de estado de la Ampelografía (2) en la parte teorica. Comparando con ellas mis descripciones, se verá que muy pocas son tan completas como hoy dia debe exigirse, y podrá qualquiera hacerlas estudiando las mismas variedades en todos los períodos de su vegetacion.

CAPÍTULO III.

Uso que se ha hecho en esta obra de los caractéres, ó razon del sistema seguido en ella.

No se ha escrito este capítulo para los Agrónomos que poseen la Botánica, ó al ménos se iniciaron en ella, pues estos conocerán perfectamente mi sistema con solo leer las seis *Tablas Sinópticas* de los caractéres, y principalmente las de las variedades: sino para los que no habiendo saludado una ciencia tan encantadora llegarían difícilmente á enten-

(1) Los he tomado de la uva, por ser la parte más conocida de la vid.

(2) Voz griega compuesta de *αμπελος* vid, y de *γραφια* descripción. Puede darse este nombre á la ciencia de las variedades de la vid, como se da el de Ichenografía á la de los lequines, el de Phytografía á la Botánica, etc.

derlo, por más que lo meditasen, sino tenían de antemano alguna idea de su artificio. Como el número de los primeros es, por desgracia de nuestra Agricultura, tan corto en España, y se trata de que contribuyan con sus reflexiones y con su experiencia á la perfeccion de esta obra quantos se ocupan en el cultivo de la vid, he mirado con un deber, desde el dia en que la emprendí, no omitir medio alguno para ponerla al alcance de todos. Espero asegurar un resultado tan importante llevando al lector por los mismos pasos que yo he dado desde que tuve reunidos y puestos en limpio los materiales de ella hasta haberla organizado segun la presento al público.

A fin de que pudieran compararse entre sí mis descripciones y cada uno de sus miembros con la menor fatiga y pérdida de tiempos posibles, las dividí en tantos párrafos quantas son las partes principales de la vid, y cada párrafo en tantos períodos quantos son las partes subalternas, segun llevo explicado. Traté luego de uniformarlas, expresando en todas las series de sus caractéres, con un mismo órden (1) y mismo lenguaje, qué procuraba se acercase, en quanto lo permite nuestro idioma, á la sencillez y concision del que han adoptado los buenos Botánicos para sus descripciones latinas.

Arregladas las descripciones, puse al frente de las variedades la mas importante de Saulúcar; en se-

(1) He seguido el que me parece más natural y de uso más cómodo. Todavía no han determinado los botánicos qual sea este, ni el mismo Linneo se sujetó en todo á ninguno. Ya es el tiempo de completar en esta parte la filosofía ó código botánico, y de que ajustemos todos á él nuestras descripciones. A pretexto de no hacer violencia al idioma, se han tomado algunos la licencia de describir en español, con un desórden y difusion infinitamente detestables.

guida, la que más se parece á esta ó le es mas afin; en tercer lugar, abaxo del número 3, la mas afin á la segunda, y así por este órden fui determinando el lugar que correspondia á cada una, hasta colocar la ultima, guiándome siempre para graduar sus afinidades, por la consideracion del número y principalmente de la importancia de los caractéres ó propiedades en que las hallaba concordés ó discrepantes, sin perder jamás de vista el siguiente principio: *un carácter es tanto mas importante quanto influye mas en el hábito, porte ó traza de toda la planta.*

Si hubiera dexado mi trabajo en este estado, es claro que para asegurarse de si un vidueño se hallaba ó no descrito en mi obra, era menester tomarse la molestia de recorrerla hasta dar con la descripcion que le quadrase, ó bien hasta certificarse no le quadraba ninguna. Para obviar á este penoso inconveniente, pensé dividir en grupos ó tribus toda la série de mis vidueños, incluir en cada una los que tienen entre sí una afinidad íntima ó semejanza extraordinaria, buscar en estos los caractéres que le eran comunes, y entresacar los principales para poner al frente de su tribu los que me pareciesen suficientes para distinguirlos de todas las demás y fuesen mas fáciles de observar.

Por este medio quedaba yo muy aliviado, el que hubiera de buscar una variedad: pues con sólo recorrer los caractéres de las tribus hasta hallar una en que todos conviniesen á su vidueño, sabria fixamente que sólo en aquella podría encontrarse, y se aseguraria muy pronto de si en efecto lo habia yo descrito sin mas trabajo que el de cotejarlo con las pocas descripciones comprendidas en ella. Pero no pude realizar completamente este pensamiento; porque despues de haber formado todas las tribus que

pude baxo de los principios indicados, me quedaron sueltos ó aislados un buen número de vidueños que llamo *variedades aislados*, los quales ni podrían formar otras tribus por no parecerse bastante entre sí, ni agregarse á las ya formadas por no tener tampoco todos los caractéres de alguna. Hubiera sido fácil dividir las tambien en tribus artificiales echando mano de cualquier caractéres; pero no quise deslucir con ellas el hermoso cuadro de las que tenia ya bien establecidas.

Mis variedades aisladas sólo dexarán en serlo quando se descubran otras con las quales tengan bastante afinidad para reunirse á ellas sin violencias. Entónces formarán con estas algunas tribus nuevas ó se agregarán por su intermedio á las que ya conocemos. Entre tanto puede qualquiera separarlas ó juntarlas á su arbitrio, aunque jamás haya observado un vidueño, con tal que no pretenda dar á su trabajo un valor quimérico.

Establecidas y caracterizadas las tribus, puse al frente de cada variedad una definicion que la hiciese contrastar con las compañeras, si ella estaba comprendida en alguna tribu, y en todas las aisladas, y cada una de las tribus si ella estaba aislada. Cuando estas definiciones no basten para diferenciar mis variedades de las que en adelante se publiquen sistemáticamente, será fácil completarlas por el mismo medio que se han formado, es decir, entresacando de las descripciones los caractéres que se necesiten.

Así como habia repartido la mayor parte de mis variedades en tribus, podia tambien establecer, para colocar á estas otras, divisiones mas generales y abreviar así más y más el hallazgo de cada variedad. Habia yo observado que las variedades de hojas bo-

rosas se distinguian por lo comun muy fácilmente de las de hoja casi lampiña ó simplemente pelosa aun á distancia que no se podia ver la borra. Adopté, pues, esta gran division, indicada por la misma naturaleza, é hice de todas mis variedades dos grandes secciones que caractericé por la presencia ó falta de borra en la superficie inferior de la hoja. Como por esta novedad no resultó alteracion ninguna en el órden con que habia colocado mis vidueños, me aplaudí de la ocurrencia y de todo mi sistema, teniéndolo ya por concluido y dictado por la naturaleza misma. No se piense por eso que lo creo libre de defectos; tiene desde luego lo que á mi parecer son inherentes á cuantos sistemas puede inventar el hombre, y probablemente algunos otros que se irán corrigiendo conforme se vaya aumentando el caudal de observaciones.

Para que se vea palpablemente la ventaja de haber ordenado en sistema las variedades supongamos que un viñador desea saber si está incluido en mi obra un vidueño qualquiera que tiene á la vista. Repara lo primero *si la superficie inferior de la hoja tiene borra ó pelos ó está casi desnuda*. Si halla que es pelosa ó casi desnuda, sabe ya que no puede encontrarlo en mi sesion primera, si solo en la segunda que comienza con el número 51. Supongamos que el vidueño de que se trata tiene entre caractéres los siguientes: *Uvas muy grandes, aovado, sub-cónicas, algo doradas, duras y dulces*. Leyendo los caractéres de la 7.^a tribu, que es la primera de la seccion 2.^a, conocerá al instante que no debe buscarlo en ella, porque de las propiedades comunes á todas las variedades que comprende, expresada por lo mismo en su definicion es la de tener sus *Uvas medianas, no muy grandes*. Por la misma razon y no ser casi

redondas las uvas de su vidueño, no se detendrá en la tribu 8.^a; ni tampoco en la 9.^a, pues un carácter de esta es que sus uvas sean *grandes*, y no *muy grandes*, y otro que sean *blandas*, no *duras*. Al llegar á la tribu 10.^a verá por la definición que contiene algunas variedades de *uva muy gorda*; pero no aovada-subcónica, si solo un *poco prolongada* y además *algo agría*, no encontrando, pues, en las uvas de su vidueño ninguna de estas propiedades, pasará á la tribu siguiente, donde tampoco se detendrá nada luego que lea el carácter: *Uvas redondas*. Por fin, en la tribu 12.^a hallará que toda la definición conviene perfectamente á su vidueño, de donde inferirá que debe buscarlo entre las cinco variedades que comprende, seguro de que si no lo encuentra entre ellos es diverso de quantas se han descrito en mi obra. Sabrá que no puede ser la del núm. 82 ni la del 83, apenas lea en sus definiciones que son *roxas* las uvas de la primera y negras las de la segunda. Pero al ver que la definición de la variedad 84 quadra exactamente á su planta, dirá: ó mi vidueño es esta misma variedad ó no se halla en la obra. Para asegurarse de si es lo uno ó lo otro, leerá toda la descripción que sigue acudiendo para completarla á la del número 82 en las partes donde la vea citada. Si encuentra que conviene perfectamente á su vidueño, estará seguro de que es el mismo que yo llamo *Martinecia*. Si alguno de los caracteres de la descripción no son los mismos que los del vidueño propuesto, fallará con igual seguridad, que no es la *Martinecia*, sino otro de que yo no he tratado, y que tiene mas ó menos afinidad con ella, segun los caracteres en que convengan.

Todo este exámen se puede hacer en tabla sinóptica de las variedades casi de una ojeada corriendo

las definiciones hasta fixarse en una que convenga exactamente al vidueño, en cuyo caso se hace preciso tomar el número y nombre que le acompaña para pasar á leer en el cuerpo de la obra la descripción que le corresponde; la utilidad de esta tabla no se reduce á ahorrar el tiempo y trabajando, que sin ella seria preciso emplear hojeando por todo el tratado. Tiene además la de concentrar la atención del lector, y darle en pocas páginas, una idea de quanto este contiene y del sistema con que se ha trabajado.

He añadido á todas las definiciones su traducción latina, siguiendo el uso recibido entre los botánicos, con el objeto de facilitar el manejo de la obra á los sabios extranjeros.

Nadie ignora quan fastidiosas son las descripciones científicas de los objetos de Historia natural. Su monotonía, las infinitas repeticiones de unas mismas palabras y frases que no pueden prescindirse si se han de ajustar al rigorismo del método, las hace generalmente insoportables, aun para los Naturalistas que no tienen delante los objetos, ni se proponen hacer de ellos un estudio muy particular. Pero toda esta pesadez se convierte en comodidad y exactitud, luego que comienzan á ser importantes, es decir, apenas se trata de reconocer por ellas los seres.

A fin de conciliar en lo posible las ventajas del orden sintamático con la delicadeza de los que aman la brevedad y el lenguaje libre y variado, resolví suprimir en las descripciones los caracteres adoptados para las definiciones, en estas los que habia escogido para las tribus, y en las tribus el de su sección respectiva, y de excusar la repetición, siempre que sin inconveniente alguno pudiese subs-

tituirle una referencia, como sucede en muchas variedades que hallaba sumamente afines á otras descritas anteriormente por algunos ó casi todos sus caractéres, mientras tal vez se apartaban de ella muchísimo, considerando los demás.

Aunque estas modificaciones tengan su mérito, que no desconocerán los mismos Botánicos, es preciso confesar que llegarían á perderlo enteramente, si por apreciarlas demasiado se desatendiese el fin principal de esta clase de obras. Porque nada sería tan incómodo ni confundiría tanto al Naturalista, como el que lo llevasen de comparacion en comparacion por una série de especies ó variedades, para llevar á fixar la que estuviese estudiando. Hé aquí la razon de no haberme atrevido á usarlas, sino con la mas severa economía.

CAPÍTULO IV.

Censura de los autores que han escrito sobre las variedades de la vid comun, y se han consultado para esta obra.

Todos los Agricultores que han escrito sobre la vid, han reconocido la necesidad de describir sus variedades, y muchos se han detenido á demostrarlo. Entre los que más han trabajado por ilustrar este punto importante, desde Columela hasta Du Hamel, Du Monceau, sobresalen de Crescenciis y nuestro Herrera, los autores de la antigua y nueva casa rústica y los Naturalistas Cupani y Garidel. Pero fueron casi enteramente infructuosos sus esfuerzos, porque ninguno de ellos reunia los conocimientos Botánicos y agronómicos, que son igual-

mente indispensables para establecer las diferencias sólidas entre las plantas cultivadas.

Verificóse por fin en Du Hamel tan dichosa reunion, á tiempo en que la Europa entera admiraba atónita los grandes progresos que hacian la Botánica sistemática y descriptiva. Dedicóse aquel ilustre Agrónomo ha estudiar los árboles frutales, y en la excelente obra que publicó sobre sus variedades y cultivo, dió catorce descripciones de las de la vid comun, superiores á quantas se habian hecho hasta entonces.

Pero el exemplo de Du Hamel no produjo todo el efecto que era de esperar, pues en los treinta y seis años que han pasado desde el de 1768, en que publicó sus descripciones, hasta el de 1805, ninguna se han dado á luz tan arregladas, mereciendo apenas citarse con aprecio una ú otra de La Bretonnerie, de Varcálcer y del diccionario de Rozier.

Ultimamente D. Estéban Bouletau ha dado al estudio de los vidueños un impulso que hará época en la historia literaria de este ramo, así como la hacen sus demás trabajos científicos en los anales de la Agricultura.

Tal es en bosquejo el quadro histórico de la Ampelografia, cuyos pormenores forman el objeto de este capítulo. Sin duda suministrarán todavía asunto digno con que hacerlo mas interesante, otras varias tareas de la generacion actual. ¿Y cómo dudarle á vista de la rapidez con que van estrechando sus vinculos en todas partes la Agricultura y ciencias naturales, apadrinadas por la opinion pública y por el voto general de los verdaderos sabios; de las acertadas providencias con que procuran consolidarlos mas y mas todos los Gobiernos de Europa (1).

(1) El de Francia decretó, siendo ministro del Interior el célebre

y del abatimiento y confusion y olvido en que gimen anonadados los tristes enemigos de tan sagrada alianza? ¿Pero qué otro suceso podian esperar del insensato empeño de separar en perjuicio del género humano, la ciencia de las plantas, de la del campo mismo que las dá: de separar, digo, dos ciencias tan estrechamente unidas por las naturaleza, que los antiguos sabios no pudieron ménos de presentir su enlace siglos enteros antes de conocerse el arte de caracterizar y describir? Así vemos que no hallando otro modo de hacer distinguir las variedades de la vid, solian darles nombres tan propios y expresivos que vulgarmente suplian la falta de la determinacion sintemática, hasta que por un esfuerzo sublime de su genio halló Columela el secreto de describirlos, en términos que ya se le puede considerar como Botánico. Siendo este hombre extraordinario el primero que escribió con acierto sobre asunto tan importante, no me detendré á hablar de los Geopónicos griegos, de que solo nos quedan algunos fragmentos miserables, contentándome con hacer mencion de los latinos que le precedieron, mas por lo que realzan sus nombres inmortales la gloria de la Agricultura, que por lo que vale lo poco que dixeron de la vid.

I. *Caton* (1) el censor, aquel gran Magistrado que por la severidad de sus principios, por la rectitud de su corazon, por todas las virtudes de un Romano y por su amor á las letras y á la patria, fixaba la atencion del mundo; era, segun el testimonio de Plinio, el labrador más respetado y el mejor de su

Chaptal, que se traxesen á Paris todos los vidueños del Imperio, y se cultivasen en un terreno determinado, con el fin de observarlos botánica, química, agronómica y económicamente.

(1) M. Porc Cato. *De re rustica*, cap. VI y VII.

siglo. El fué el primero que escribió de la Agricultura en latin, y sus obras hacen la época más brillante en la historia de la primera de las artes; pero por lo respectivo á las variedades de la vid, apenas nombra ocho, que le parecieron las mejores para vino ó para conservar, sin estenderse á caracterizarlas. Débesele, no obstante, citar, con veneracion qualquiera que sean los progresos de nuestro siglo, no solamente por ser el Patriarca de la Agricultura Europea, sino porque basta aquel nombre, que llena él solo toda la antigüedad, para provar la importancia del estudio de las variedades, que ciertamente no alcanzó á caracterizar, pero que convencido de su utilidad se esforzó quanto pudo á distinguir.

II. *Varon* (1), el mas sabio de los Romanos, ilustre labrador, de quien se ha dicho que hizo á la Agricultura eloqüente, se dedicó tambien á la observacion de los vidueños, y dió á conocer dos de una temprana, copiando además los ocho de Caton.

III. *Virgilio* (2), aquel amable amigo de los pastores y del campo, el autor de la divina *Eneyda*, cantó las variedades de la vid, mas apreciadas en su tiempo. Nombra quince; pero sin detenerse casi nada en sus propiedades; pues solo dice de las *marcotidas* que son blancas y propias para los terrenos pingües; de las *thasias* que vienen mejor en los ligeros; de la *psythia* que es buena para el vino de pasas; de la *lageos*, la *rhetica*, la de *jalerño*, las *amineas* y las del tindo y pheneo, qual es la calidad de su vino; de la *argitis*, que es muy durable y dá mucho mosto; de la *rhodia* que se apreciaba para postres, y del *bumarte* que tiene los racimos hinchados ó grue-

(1) M. Terent. Varronis *rerum rusticarum de agricultura*, lib capitulo XXV, LIV y LVIII.

(2) *Georgie*, lib, II, desde el verso 89 al 108.

sos De las otras tres no trae mas que los nombres.

IV. *Columela* (1), honor de España y de la Agricultura, fué el primero que, conociendo la insuficiencia de los nombres para distinguir las variedades, se dedicó á estudiar los vidueños mismos y notar las diferencias para fixar su conocimiento de modo que en todos los países y en todos los siglos se pudiera determinar por sus caractéres naturales. Como no es dado á los talentos creadores mas que bosquejar sus grandes y hermosas ideas, están muy lejos de poderse comparar las descripciones de Columela con las que sin esfuerzo alguno por una operacion casi mecánica, haria el dia de hoy un Botánico ordinario; pero ¿quién no admira la valentía del pensamiento, el vuelo de aquel genio superior, que tanto se elevó sobre su siglo, y que llenó su patria de luces y de gloria? Conocíanse en su tiempo muy pocos vidueños entre los Agrónomos; pero él caracterizó cincuenta y ocho, entre ellos, diez que hacia ya mencion Virgilio. Como su objeto principal era determinar el terreno, cultivo y atenciones particulares que cada uno exige, y sus calidades, tanto para vino como para comer; habla frecuentemente de la cantidad de esquilmo, de lo grande y ajustado del racimo, del tamaño, figura, color y sabor de las uvas, y de sus adulteraciones por la accion del sol, lluvias y vientos, tiempo de su madurez, facilidad de podrirse, duracion quando se trata de conservarlas, y de lo grueso ó delgado del hollejo. En quanto á los demás caractéres, solo indica una ú otra vez el número, longitud y color de los sarmientos, lo largo del cañuto, el tamaño y figura de la

(1) *De re rustica*, lib. III cap. II.

hoja, sus cortes y lo lampiño ó berroso de su superficie.

V. *Plinio* (1) habla de ochenta y tres vidueños, en que incluye los ocho de Caton, nueve ó diez de Virgilio; y cuarenta y uno de Columela. Aunque las circunstancias de escribir despues de tan sabio Agrónomo, la envidia con que miraba su mérito literario y científico el orgullo romano, y el objeto mismo de su obra le ponian en obligacion de describirlos mejor que el filósofo de Cádiz, está muy lejos de igualarle; pues se añade á los caracteres de Columela el tiempo que gasta la vid en cerner, y número, tamaño y dureza de las semillas; tambien omite los del número, longitud y color de los sarmientos, y hace muy poco uso de los demás que adoptó aquel grande observador.

VI. *Paladio* (2) se hace cargo de que en el plan de su obra no puede tener lugar las variedades de la vid. Sin embargo, caracteriza muy de paso á las *mineas* y recomienda las *apianas*.

VII. *San Isidoro de Sevilla* (3) reunió las etimologías de veinte y tres nombres latinos de las variedades de la vid y de diez de sus partes, tomándolas casi todas de otros AA., especialmente de Columela. Da de casi todos los objetos la idea precisa para comprobar el origen de su nombre: en algunos se estiende algo mas, pero sin añadir casi nada á lo dicho por los escritores que le habian precedido.

Desde San Isidoro hasta el grande Herrera, corrieron aquellos ochó siglos de sombras y barbarie, en que la razon estuvo aletargada, y en que por poco no se pierde hasta la memoria del saber humano.

(1) *Historia naturalis*, lib. XIV, I, II, III y IV.

(2) *Palladii, Rutilii, etc*, *De re rustica*, lib. III, tit. 9.

(3) *Etimologiarum*, lib. XVII, cap. V.

La Agricultura siguió la triste suerte de las ciencias: hizose ignorante y grosera; obscurecióse y perdió toda su gloria, conservándose únicamente apreciadas de los árabes, herederos de las luces de Atenas y de Roma; pero tan aislados por su religion, idioma y escritura, tan reservados por carácter, y tan perspicaces por la viveza de su imaginacion, que no era fácil se divulgaran sus libros y conocimientos, ni que se les pudiera sorprender. Como no se han publicado mas que uno ú otro de los preciosos escritos que dexaron, ignoramos lo que adelantarian en el estudio de las variedades de la vid, pero es de creer que no harian grandes progresos en un ramo de agricultura, cuyo mejor producto les estaba prohibido: y en efecto, así lo indica la superficialidad y ligereza con que lo trata el célebre Ebu Elawam. Sea lo que fuere, nada han contribuido sus reservados conocimientos á la ilustracion de la Ampelografia, pudiéndose considerar como perdida aquella larga y tenebrosa edad, en que apenas pudo encontrarse un sabio, émulo de los Catones y de los Columelas, y por todos títulos dignos de otros tiempos.

VIII. *Pedro de Crescensii* (1) apareció como un fenómeno en los siglos de barbarie, y dió el exemplo siempre raro de preferir, siendo senador de Bolonia y honrado de los Príncipes, la profesion de labrador á todas las dignidades, realzando el esplendor de su linaje con el dictado de restaurador de la Agricultura italiana. Escribió un libro entero sobre las vides,

(1) Este es el apellido que él mismo se dá. Algunos le han llamado Petrus Crescentius, otros P. de Crescentia, Tournafort P. Crescentius, Filip Re P. Crescenzi. El título de su obra es: *Opus ruralium commodorum*. Se ha impreso muchas veces y traducido en italiano francés, inglés y alemán. Se describen los vidueños en el cap III y IV del lib. IV.

lleno de preciosas observaciones, parte propias y parte tomadas de las mejores obras de la antigüedad.

Trata en él de quarenta variedades italianas, caracterizándolas por el tiempo en que brotan: por la direccion, grueso, dureza y cantidad de médula de los sarmientos y longitud de sus cañutos; por la figura, senos y persistencia de las hojas; por el número, tamaño, figura y lo apretado ó claro del racimo; por el tamaño, figura, color, translucencia, dureza, jugosidad, grueso del hollejo, sabor y tiempo de madurar la uva; número de semillas que contiene, su duracion y su resistencia á la accion del sol, lluvias, escarchas, nieblas y vientos. Habla en muchas del terreno, poda y género de cultivo que les conviene; y en todas de la calidad del vino que dan, del aprecio que gozan de varios distritos, y de los nombres con que se conocen. Añade al fin algunas observaciones generales sobre varias castas bravias y sobre otras que solo sirven para comer.

Es preciso confesar que entre todas las descripciones de esta obra, apenas se halla una que llegue á reunir la mitad de los caractéres reconocidos por el mismo de Crescenciis, que son, sin embargo, difusas, y que están escritas en un latin insoportable. Pero confesemos tambien que si la crítica puede alguna vez ser indulgente, nadie tiene tanto derecho á esta gracia como un escritor del siglo trece, que acertó á rivalizar con los mejores del Imperio Romano.

IX. *Alonso de Herrera*, aquel ilustre sabio que con tanto celo se empeñó en restablecer nuestra decaida Agricultura, y que mereciendo estátuas y monumentos en toda la Península, apenas es conocido más que de los Agrónomos, destinó un capítu-

lo de su grande obra (1) para tratar de *algunos linajes de vides*. Establece sus secciones por los colores de las uvas, y habla de quince diferencias que caracteriza por la cantidad de esquilmo, tamaño de la cepa, dureza del sarmiento, tiempo de florecer, de madurar y despojarse de la hoja; tamaños de los racimos, dureza de su pezon; tamaño, figura, color, xugosidad y transparencia y sabor del grano, lo apiñado ó suelto del mismo, su duracion colgado del racimo, su resistencia á podrirse por las lluvias, la persecucion que sufren de parte de las abejas, lo grueso del hollejo, número de semillas, calidad de los vinos que de ellas se saca y por algun otro carácter extrínseco (2) de menos valor.

X. *En la casa rústica de Estienne y Liebault* (3) trata de diez variedades negras y once blancas, sin indicar mas caractéres que los siguientes: longitud, grueso, dureza y color del corte y de la corteza del sarmiento, longitud de sus cañutos y grueso de su médula, figura, tamaño y senos de la hoja; tamaño del racimo y longitud del pezon; tamaño, color y sabor de la uva, lo apiñado de esta, facilidad con que se desgrana, tiempo de madurar, intensidad de color en las tintas, calidad del vino que dan, resistencias á la heladas, propension á *ralear* y cantidad de esquilmo.

(1) *Agricultura general*, lib. II, cap. II.

(2) Llamo carácter extrínseco al que no reside en la planta misma, sino en sus relaciones con séres de diversa especie. Tales son, por exemplo, la calidad del terreno que prefiere, resistencia á las heladas, etc.

(3) *La Agriculture et maison rustique* de Maistres Charles Estiene et Jean Liebault, etc. A. Lion, 1668, un tomo en 4^o I ib XVI, cap. VIII y IX. Ignoro si las descripciones de vidueños, contenidas en la edicion que yo he manejado de esta obra, se hallaban ya del mismo modo en las ediciones anteriores, que no he logrado ver.

XI. *Baccio* (1), no pudiendo escribir sobre las variedades de la vid, como Agrónomo ni como Naturalista, pues no era ni uno ni otro, tomó el partido con que solia conseguirse celebridad en los siglos de erudicion; quando sin necesidad de poseer ninguna ciencia aspiraba impunemente al pomposo título de sabio universal ú omniscio, todo el que podia aprender muchos libros de memoria. Para tratar de todo, cita vidueños de Italia, antiguos y modernos, de Francia, España y otras partes, copiando ó extrayendo mal á Virgilio, Columela, Plinio, Herrera y Estienne, y añadiendo tal qual noticia que adquirió de oidas ó acaso de propia observacion.

XII. *Cupani* (2), trae quarenta y ocho definiciones latinas de otros tantos vidueños que cultivaba el Príncipe de la Católica en su Jardin Botánico de Misilmeri contando diez y seis que, acaso gratuitamente, supone subvariedades. Acompaña á todas el nombre siliciano de la casta sobre que recaen. Serian casi dignas de proponerse por modelo, si al mérito no comun del mutuo contraste que generalmente las distingue, reuniesen el de ser mas uniformes, menos difusas, y no tan abundantes de términos impropios, vagos, y á veces bárbaros.

Tampoco los caractéres que adoptó el autor son siempre escogidos, como puede verse por la siguiente lista.

Número de sarmientos. El tamaño y lo apretado del racimo y la dureza de su pezon. Tamaño, figura,

(1) *De naturali vinorum. Historia de vinis Italia*, c., Libri VII. Andrés Baccii, etc. Romae, anno 1596, en fol. Cita variedades de la vid en muchas partes de su obra, especialmente en el cap. IX del lib. I, pág. 24 y sigs.

(2) *Hortus catholicus*, etc. Auctore Patr. Fr. Cupani, etc. Meapoli, 1696, lib. I en 4 art. *Vitis* pág. 231, 239 y 252.

igualdad ó desigualdad de la superficie, color, lustre, adherencia del pezoncillo, consistencia, jugosidad, sabor, grueso del hollejo, propension á pasarse en la cepa, tiempo de madurar y calidades económicas de la uva. Cantidad de esquilmo y número de veces que lo dá el vidueño cada año. No porque se note defecto en el criterio de los caracteres y términos que adoptó, dexa de ser Cupani un sabio de mucho mérito, y más atendiendo al siglo en que escribió.

Las definiciones que trae Tournefort (1) de las variedades de la vid comun no valen la pena de citarse. Ya comenzaban á engreirse los Botánicos, desdeñándose de favorecer la Agricultura, para cuyo servicio se creó principalmente la ciencia de las plantas.

XIII. *En la nueva casa rústica* (2) se describen á la ligera sesenta y tres variedades, doce de las cuales se hallan tambien en la de Estienne y Liebault. Si el autor de esta obra hubiese atendido en cada una de las descripciones á todos los caracteres de que hace mencion, veriamos proclamarle entre los Principes de la Agricultura. Pero el defecto de que nos obliga á reusarle tanto aplauso, es el general en quantos autores han descrito vides, sin exceptuar á Du Hamel ni al mismo Boutelou; como si hubiesen creído todos, que cumplieran con expresar en sus variedades los caracteres indispensables para distin-

(1) *Institutiones rei herbarie Classis XXI, Genus IV*

(2) *La Nouvelle Maison rustique donnée ei devant au public par le Sieurs Liger*. Sixieme edition, etc. Paris, 1749, 2 t. en 4, t. 2, parte III, livr. VI, cap. I, desde la pág 454 á la 459. He visto tambien la edicion séptima en esta obra, hecha en Paris, año 1755, la nona 1758, y la última de 1804, hecha por Bastien, las cuales nada añaden á la sesta, por lo que toca á las variedades de la vid

guir unas de otras (1), ó no hubiesen considerado que el conocimiento de las demás puede ser tan importante como el de las que ellos describen y que siempre será confusísimo el de todos mientras no tengamos descripciones completas (2).

Hace uso de todos los caracteres que observó Herrera, fuera del tamaño de la cepa, tiempo en que cae la hoja y dureza del pezon; y suele indicar además la dureza de la planta y su disposición para degenerar; la longitud del sarmiento y de sus cañutos, su grueso, de la médula, su dirección, resistencia á las heladas, y su color y el de su corte; el tamaño, figura, senos y borra de la hoja, el color que suele tomar al tiempo de madurar el fruto y el de su cabillo y la longitud del pezon.

XIV. *Garidel* como buen Botánico puso en latin las difiniciones de quarenta y seis vidueños provenzales que cita en su obra sobre la planta de aquel país (3). A esto se reduce todo el elogio que se puede hacer de su trabajo. Pero es de advertir que suele usar de algunos términos impropios y vagos, y que sus caracteres son á veces insuficientes para distinguir unas de otras las mismas variedades que describe. Se reducen todos á los senos y color de la hoja; tamaño, longitud y lo apretado del racimo: ta-

(1) En este capítulo se censuran algunos que se han contentado con mucho ménos.

(2) Esta misma tacha rebaxa mucho el mérito de casi todas las obras de Historia natural, lo que ha hecho decir á algunos naturalistas, que su ciencia, lejos de merecer el nombre de tal, ni siquiera tiene materiales para formarse. Las descripciones de Du Hamel y Boutelou, dan bien á entender que sus autores estaban muy lejos de incurrir en ella por ignorancia ni por distraccion; sino tal por falta de proporciones ó de tiempo.

(3) *Historie de plantes qui naissent aux environs de Aix et dans plusieurs autres endroits de la Proeence*. Par Mr. Garidel. etc. A Aix, 1715, un tomo en folio, Vitis; desde la pág. 492 á la 496.

maño, figura, dureza, sabor, color, y flor de la uva *pruina* (1) tiempo en que madura y su bondad para conservarse.

XV. *Fuente dueña* (2) poco satisfecho de la vaga y vulgar division de uvas blancas, negras y coloradas, se propone tratar *con claridad y distincion* de los varios *géneros* comprendidos en cada una de aquellas. Describe veinte variedades. En las once copia cuasi literalmente á Herrera, y se desentiende en todas de algunos caractéres reconocidos por este Príncipe de nuestra Agricultura. Despues de esto no atreviéndose á describir otras, al parecer porque *no se conocen por sus nombres*, falla que los adoptados por él son los únicos que convienen á las suyas. Por fortuna muchos de ellas se dan todavía en el Buen Retiro á individuos que cultivó el mismo Fuente dueña. Examinándolos he logrado saber de que variedades habla este autor, lo que jamás hubiera conseguido por la lectura de sus miserables descripciones.

XVI. *Langley* (3) dá noticia de veinte y tres variedades cultivadas en las estufas de Inglaterra. Es extraño que haya dejado de acompañar con sus estampas correspondientes á seis variedades de las

(1) Para evitar la confusion que resulta de aplicar la voz *flor*, ya á lo que propiamente lo es, ya al polvillo de materia cerea que cubre la uva y otros frutos, adoptaré en adelante el término *pruina*, con lo que designaban los agrónomos latinos, por su semejanza con la *escarcha*: voz que tampoco adopto, aunque castiza, por tener el mismo inconveniente de doble aplicacion, siempre incompatible con la claridad y precision científica.

(2) *Tratado de las viñas y de su cultivo*, sacado del manuscrito sobre Agricultura práctica, que dexó D. Cosme Martin de Fuente dueña, etc. En las memorias instructivas y curiosas de D. Miguel Gerónimo Suarez, tomo VI, pág. 239.

(3) *Pomona or the fruit-garden illustrated* By Batty Langley et Twickenbam. London, 1729, in folio.

que describe, trayendo tres de otra que ni siquiera cita. Los caracteres escogidos por este escritor son: cantidad de esquilmo, el tamaño y apretado del racimo; tiempo de madurar la uva, tamaño, figura y jugosidad, transparencia, sabor, color y grueso de su hollejo. Del color de la leña y pezon, cortes y borra de la hoja y firmeza de la pulpa de la uva, sólo habla una vez y dos veces de los colores de la hoja al tiempo de madurar el fruto. Las láminas están sin iluminar, y lo que es peor ejecutadas con muy poca inteligencia. Como son las únicas de su género que yo sepa haberse grabado en Inglaterra, notaré de paso algunos de sus defectos. Invierte muchas veces la posición natural del fruto, hojas y yemas pintando dos frutos y dos hojas á un mismo lado del sarmiento en dos nudos inmediatos (lám. 35 y 37), y las yemas en el lado opuesto al que debieran ocupar (lám. 37): otras veces omite enteramente algunas partes (lám. 41 y 45), ó no las pinta exactamente en su lugar (lám. 39 y 47); alarga mucho los cabillos de las hojas mientras dexa muy cortos los cañutos (lám. 38, 39, 41, 42, 50 y 51).

He visto en algunas de estas láminas, y despues en las de Du Hamel y Rovier, un grano de uva cortado verticalmente en dos mitades. Este detalle jamás debe omitirse en las estampas de las variedades de la vid, porque presenta con mas claridad que la uva entera, la relacion que hay entre su largo y grueso.

XVII. Miller (1) describe treinta y tres variedades, entre ellas algunas de Langley. Describe á

(1) The Gardeners Dictionary. The sixth edition; by Philip Miller, London, 1752, en gran folio. Art. *Vitis*. Como no he visto las primeras ediciones de esta obra, ignoro si Miller pudo tomar de Langley, ó Langley de Miller.

quince con su frase latina, tomada comunmente de otros autores (Cornuto, Tournefort y Garidel) que cita. Usa comunmente de los mismos caractéres que Langley, escepto el color de la leña, y la transparencia de la uva; habla tambien alguna vez de la precision de la figura y ramificacion del racimo, y de la dureza y longitud del sarmiento. Rara vez se olvida de indicar los usos económicos.

XVIII. Beguillet (1), si he de juzgarlo por las descripciones que copia de él Valcarcel, pues no he logrado verlo, merece casi la misma censura que Bidet, á no ser que sea acreedor á alguna indulgencia por haber escrito antes.

XIX. Bidet (2) suele indicar la figura y senos de la hoja, y la longitud, corte, cañutos, médula y color del sarmiento. En el frato observa lo largo y apretado del ramo, y la figura, tamaño, translucencia, dureza, sabor, color, aguante y tiempo de la maduracion de la uva. Determina tambien la cantidad de ésquilmo. Si á lo menos hubiese aplicado todos estos caractéres á cada una de las variedades que cita, serian algo apreciables sus descripciones; pero segun los dejó, servirán de poco mientras no las complete otro.

Trae veinte y ocho, diez y nueve de castas que se cultivan en los jardines ó de parra, y las restantes propriamente de viña. Veinte y cuatro de ellas se encuentran ya en la Nueva Casa Rústica.

(1) No sé si es este mismo el *E. Beguillet* que cita Haller como autor de varias obras agronómicas, una de ellas la siguiente, en que asegura hallarse descritos algunos vidueños. — *Ocnologie ou discours sur la meillur maniere de cultiver la vigne*. Dijon, 1770, en 8.

(2) *Traité sur la nature et sur la culture de la vigne*. Seconde edition, augmentée et corrigée par M. Bidet, et revue par M. Du Moceau. A Paris, 1759, 2 t. en 8, capitulos XXIII y XXIV del primer tomo.

XX. Du Hamel (1) describe catorce variedades que se cultivan en los jardines de Francia: las caracteriza á todas con su definicion latina y suele hablar de paso de algunas otras. Es el único que determina con exactitud el tamaño de los granos y que aprecia constantemente casi todos los demás caractéres á que he atendido yo. Así, sus descripciones son mas completas y metódicas que las de Rozier, sin embargo de haberse publicado antes. Trae unas láminas muy medianas, de siete variedades. En dos de ellas pinta un grano algo menor que el natural, y otro partido en dos mitades. La lám. II representa una especie que Lineo llama *lainiosa*, y se cultiva en el Buen Retiro y en algunas casas particulares de Madrid, con la anatomía de su flor y fruto muy mal diseñados.

Bidet habia ya descrito diez variedades, de las que trae Du Hamel, Liger doce y dos el autor de la Casa Rústica.

XXI. En el *Tratado de los Jardines* (2) se describen once castas de la vid, que trae tambien Du Hamel. Como en este, antecede á cada descripcion una frase latina. Los caractéres se toman del tamaño de la cepa; tamaño, cortes, dientes, color y superficie de la hoja; número, tamaño y figura de los racimos; tamaño, figura, dureza, color, sabor y xugosidad de la uva, de lo apretado de la misma, y del tiempo de su madurez.

(1) *Traité des arbres fruitiers* par M. Du Hamel Du Monceau, tom. III. A Paris, 1782, en 8, páginas 198-216. Esta es la edicion que yo he manejado. He visto tambien la magnífica que se habia becho antes á vista del autor en 1768, cuyas láminas apenas llevan ventaja alguna á las de la edicion en octavo, sino la de estas mucho mejor grabadas.

(2) *Traité des jardins ou le Nouveau* de la Quintinye, premiere partie Jardin frvítier, par M. L. B. A., Paris 1775.

De algunos solo se hace uso una ó dos veces.

XXII. Eduardo Antil (1) nombra treinta y dos variedades europeas, entre ellas una ó dos que no me acuerdo haber visto citadas en ningun otro autor. Como solo trata de asignar á cada una el clima que debe convenirle en la América septentrional, no indica mas caractéres que el de su robustez ó aguante, y el del orden con que madura su fruto.

En las dos últimas páginas de su Ensayo hace Antil algunas observaciones generales sobre los vidueños que crecen espontaneas en América, y habla en particular de cinco, caracterizándolos por el número y grueso de los sarmientos; el tamaño, lo compuesto y apretado de los racimos; el tamaño, figura, color, xugosidad y sabor de las uvas, y por el tiempo en que maduran y se desprenden del racimo.

XXIII. La descripcion que da Juan Jones (2) de una especie silvestre, descubierta por él en Marylandia, es tan imperfecta, que dudo puedan conocerla los mismos naturales del país, por los caractéres que él le atribuye, á no ser que le convenga constante y exclusivamente el que asegura haber observado en la pruina (3).

XXIV. Weston (4) describe las mismas variedades que Du Hamel y con el mismo orden; pero con tanta precipitacion y tan mal gusto, que no puede decirse ha copiado ni extractado á este autor, sino que ha traducido de él lo que se le ha antojado, sin

(1) An Esay on the cultivation of the Vine, pág 190. En Transacciones Filosóficas americanas, tomo I, edicion 2.^a

(2) En las Transacc. Filosóf. americ. t. I, hoja última.

(3) Se halla citado en la página 50.

(4) The universal botanist and Nurseryman in four volumes, by Richard Weston esq. vol 4, London, 1,777, en 8, desde la pág. 152 á la 156

inteligencia ni discernimiento. Añade al fin una lista de veinte y dos nombres de castas inglesas.

XXV. La Bretonnerie (1) da razon de treinta y dos variedades. Aunque la mitad de ellas estaban ya bien descritas por Du Hamel, le es muy inferior en esta parte. Pero en los demás autores que le habian precedido, se hallan pocas descripciones mejores que las suyas. Su principal defecto consiste en haber hecho poco caso del sarmiento y las hojas.

XXVI. Valcárcel (2) cita diez y siete castas, entre nacionales y extranjeras, de cuya diversidad no estaba seguro él mismo y no podia estarlo. No parece sino que su objeto mas bien fué acinar nombres, ostentar erudicion y apurarnos con ella la paciencia, que fixar buenos caractéres diferenciales, mostrar el sencillo camino de encontrarlos é ilustrar á los que consultasen con miras mas útiles é ingenuas. Copia todas las descripciones de Herrera, tomándose la libertad de prestarle su lenguaje, uniformale el órden de las ideas, y aumentarlo en dos ocasiones, lo que estoy muy lejos de reprobar, sin embargo de que me ha indignado alguna vez la ligereza con que suele proceder. A pesar de estos defectos, algunas descripciones suyas de vidueños que parece examinó por sí mismo, y no pudo anejar en su erudicion, dexan poco que desear.

XXVII. A Valcárcel debe tambien el público la noticia de treinta y tres vidueños de Manises (pueblo inmediato á Valencia), que le envió su cultivador D. Juan del Vao (3). Las descripciones de este

(1) L'ecole du Jardin fruitier tom II. A Paris 1784, en 8; desde la pág. 214 hasta el 226.

(2) Agricultura general por D. Josef Antonio Valcarcel. Tomo VIII. En Valencia año 1791, en 4.

(3) Tomo VIII; desde la página 245 hasta la 253.

Agrónomo son sumamente ligeras, limitadas casi siempre á los caracteres de la uva.

Es el único que yo sepa, haber atendido á la cantidad de rebusco.

XXVIII. *García de la Leña* (D. Cecilio) (1), trae treinta y quatro variedades que supone las mas conocidas en Málaga; de las quatro se encuentran nueve en Valcárcel, trece de ellas se citan entre mis sinónimos, pero casi siempre con el signo de duda, no siendo posible reconocerlas por los caracteres que adoptó D. Cecilio; pues nunca los toma sino del racimo y uva, prescindiendo muchas veces de los más importantes, y omitiendo enteramente otros. ¿No sería mas oportuna en este autor una buena descripción de su variedad teta de vaca, que no el vano prurito de ostentar erudicion, al qual subordina muchas veces el buen juicio, ya que no sospechamos de su buena fe? ¿Cómo se disculpará la Leña de que al hablar de los vidueños descritos ya por Valcárcel, lo haga generalmente peor que este, atribuyéndoles á veces caracteres falsos y exactamente contrarios á los que trae el Agrónomo valenciano, sin embargo de haber trabajado su obra entre los mismos vidueños malagueños?

XXIX. En el Diccionario de *Agricultura*, ordenado por Rozier (art. Vid), se encuentran algunas noticias y observaciones excelentes sobre las variedades de la vid, y una exposicion muy completa de los medios que deberian adoptarse para fijar su número

(1) Disertacion en recomendacion y defensa del famoso vino malagueño Pero Ximen Málaga, año 1792, en 8.

Estas descripciones se habian publicado ya con la del otro vidueño llamado *gerónimas* en el primer tomo de las Conversaciones malagueñas, impreso en Málaga, año 1789. El verdadero autor de ambas obras fué D. Cristóbal Medina Conde, tio de la Leña, que ha muerto Canónigo de Málaga

y sinonimia, describirlas y conocer comparativamente las aplicaciones que pudieran tener en la sociedad. No corresponden por lo general á tan interesantes ideas, las descripciones que trae, sin plan, sin uniformidad, ya incompletas, ya difusas, siempre inferiores á las de Du Hamel, y unas con frase latina, otras sin ella; la frase misma insubsancial y muchas veces absurda, y para colmo de ligereza y mal gusto, una distincion temeraria de variedades y subvariedades: ¡compilacion informe, eterno modelo de compilaciones indigestas! Describe quarenta y siete variedades en que se comprenden seis de Estienne y Liebault, diez y nueve de Liger, doce ó trece de Bidet, una ú otra de Miller, los once del Tratado de los Jardides, veinte de la Bretonnerie y doce de Du Hamel. Por lo que hace á sus frases latinas, cuyos autores rara vez cita, algunas se han tomado de Garidel, otras de Du Hamel, dos de Gaspar Bahuino, todos, ya se ve, con sus defectos originales. Los caractéres se han sacado del racimo, uva, hoja y alguna vez del sarmiento, segun los presenta la vid al tiempo de madurar el fruto. La mayor parte de los caractéres que yo he considerado absolutos, en las mismas partes están alguna vez indicados en esta obra con mas ó menos precision y orden. Es muy sensible que no haga uso de ellos en todas las descripciones, y enteramente insoportable el que haya incurrido en los defectos apuntados y otros de menos bultos, habiendo escrito despues de un Du Hamel. Acompañan á las descripciones unas estampas de poco mérito, seis de ellas copiadas de Du Hamel, en que se figuran las hojas de diez y seis variedades, y las hojas y fruto de otras diez y siete. Solo en tres se pinta aparte un grano de tamaño natural, y en dos el mismo, cortado por la mitad. Ci-

taré en mis descripciones el texto de la traduccion española y las láminas del original, y á que el traductor las ha suprimido sin substituirles otras, que quizá reserva para los suplementos que tiene ofrecidos y es de desear comience á publicar quanto antes. Entre tanto no puedo ménos de notar ciertos defectos que deslucen mucho su traduccion de las descripciones de los vidueños, por los errores á que da lugar en daño de nuestra Agricultura. 1.º Rarísima vez distingue entre los nombres que da á las variedades, quales son traducidos literalmente, quales de propia invencion y quales usados ya en la lengua. 2.º No cita los distritos de la Península en que se usan los nombres vulgares que trae, sin embargo de que algunos se aplican en diferentes provincias á vidueños muy diversos. 3.º Ni menos dice por donde ha sabido que las castas á que los da son efectivamente las mismas que se conocen con ellos en España, y no otras á que convienen igualmente bien las descripciones del Diccionario. En la duda de que aquellas dexan aun á los más diestros Botánicos, se necesitaba alguna idea de los fundamentos que tuvo el traductor para fixar sin escrúpulo su aplicacion. Tales son los defectos que me parecen perjudiciales en la traduccion del citado artículo y que es de esperar se corrijan en los suplementos ofrecidos, que el público ilustrado aguarda con impaciencia.

XXX. El artículo vid del Diccionario de Rozier, se ha reimpresso con los demás que contiene la misma obra, relativos á las viñas y sus productos, en un tratado suelto, (1) sin mas innovacion, en quanto

(1) *Traite théorique et pratique sur la culture de la vigne*, seconde édition. A Paris, an 1801, 2 t. en 8.

á las variedades, que la de añadir una nota sobre la uva blanca de Corinto, dar sus nombres al lugar y caracteres tipográficos que les corresponde, suprimir trece láminas y reducir el tamaño de las demás.

XXXI. Las cincuenta y tres descripciones de Forsyth (1) son tan sumamente cortas que no merecerían citarse sino fuera porque unas veinte de ellas se refieren á variedades, cuyos nombres no he visto en otro autor. De las demás habia citado Miller diez y siete, otras Du Hamel, y las restantes algunos autores franceses é ingleses.

El traductor frances añade en sus (2) notas las definiciones latinas y diez y siete variedades del texto, tomándolas de Du Hamel y Rozier.

XXXII. En el t. II. del Semanario de Agricultura (3) se halla una lista de los vidueños de Xerez de los Caballeros. No he podido hacer uso de ella, sin embargo de contener algunos nombres conocidos tambien en Andalucía, porque no va acompañada de descripción ninguna. En el tomo IX se insertan (4) las descripciones de la Leña un poco retocadas en quanto al lenguaje, y se citan (5) algunos vidueños de Sanlúcar de Barrameda apuntando uno ú otro carácter siempre insuficiente para distinguirlos. En el tomo X (6) se nombran y caracterizan muy de paso ocho castas de vid cultivadas en Medina del Campo.

XXXIII. Parece que no se creyó compatible con

(1) *Traité de la culture des Arbres fruitiers* par M. W. Forsyth traduit de anglois par Pictet Mallet de Geneve. A Paris 1803, 1 tom. en 8, desde la pág. 132 á 140.

(2) Página 361.

(3) Página 46.

(4) Página 26 y siguientes.

(5) Página 57.

(6) Página 392.

el plan del *Nuevo Diccionario de Historia natural* (1) detenerse mucho en las variedades de la vid; pues solo se habla de veinte y ocho tomadas del Diccionario de Rozier, suprimiendo muchas notas importantes con que se habian caracterizado en las descripciones de esta obra sin substituirles otras buenas ni malas.

XXXIV. Tengo la satisfaccion de enriquecer este capítulo con la noticia de las descripciones de quince vidueños, que publicó D. Esteban Boutelau en el tomo XVIII del *Semanario de Agricultura*. Si se hubiesen dado á luz tres años antes serian menos imperfectas las mias, porque hubiera atendido á algunos caractéres que el ha descubierto y apreciado en todo su valor, y en que yo no reparé. Tales son los que suministran las verrugas y el rodete de los piececillos de las uvas, la persistencia del estigma, etc. Hubiera puesto tambien mas atencion en otros de que no hice bastante caso, como son los que suministran las divisiones del racimo, y las semillas y granillos. Boutelau, es en mi juicio, el primero que ha examinado las variedades de la vid con todos los conocimientos botánicos y agronómicos que podian pedirse. Por eso sus descripciones son mucho mejor que las de ningun otro autor, y generalmente completas.

Estos son los *descriptores* de variedades de la vid que han llegado á mis manos en diferentes ocasiones: pues no he podido conseguir tenerlos todos juntos á mi disposicion, como hubiera convenido para sacar de sus noticias todo el partido posible y comparar su mérito con mas escrupulosidad. No

(1) *Nouveau dictionnaire de Historie naturelle applique aux arts*, etc. en 8.^o A Paris: tome xxiii, an. 1804. Art. Vigne; desde la pág. 156 hasta la 160.

dudo que además estos habrán escrito sobre el mismo asunto otros de que no tengo noticia; y en efecto he hallado en los autores de que me he servido una ú otra cita que no me ha sido dable comprobar. ¡Tal es la penuria de libros útiles en nuestra península, y tan poco difundido se halla el gusto de los conocimientos que mas nos interesan! Puedo asegurar que no he omitido esfuerzo ni diligencia para dar á este ensayo toda la perfeccion que pudiera y exige su importancia. En Sanlúcar, en Málaga, en Granada, por todas partes he corrido en pos de noticias y de libros, y en Madrid he pasado meses enteros para sacar de nuestras Bibliotecas públicas el triste desengaño de que no se han establecido para estas ciencias ni para este siglo. Me atrevo casi á decir que no se encuentran en España otros Autores sobre las materias de que yo he manejado. A todos ellos y á los pocos, cuyo mérito he podido apreciar por el concepto de los sabios que los citan, les he dedicado su variedad. Para que sus nombres se estiendan y perpetúen como las razas que los llevan, y en toda España florezca la memoria de los que han contribuido á ilustrar uno de los mas preciosos ramos de nuestra Agricultura (1).

CAPÍTULO V.

Observaciones sobre el genero *vid*, y sus especies, y sobre las variedades de la comun.

Imposible hubiera sido llegar á distinguir las plantas y fijar su conocimiento si desde luego no se

(1) He buscado inútilmente la *Historia vitis vinique* de Dodoneo (Colon, 1530, en 8.) La *Ampelographia* de F. J. Sachs (Lipsiæ 1661, en 8,) el *Abrégé de bons fruits*, de D. J. Merlet (Paris en 1668, 1675,

hubiera pensado en una distribución sistemática. ¿Cómo no habían de confundirse las ideas de unas con otras, habiéndolas esparcido la naturaleza sobre la tierra con tanta profusión y desorden, y siendo tan prodigiosa la variedad de sus formas y de sus relaciones? En efecto, á pocos pasos que dió el hombre en la ciencia de los vegetales, se halló como perdido entre ellos, y fué preciso que por un esfuerzo extraordinario de su talento y de su corazón los recogiese con una mano atrevida para ordenarlos y distribuirlos á su modo, ya que no acertaba con el plan ó sistema de la naturaleza. Pensóse, pues, repartirlos en grupos ó series que dividiéndose y subdividiéndose en otras menores, marcadas todas con ciertas propiedades ó señales constantes y exclusivas, determinasen el lugar en que debía colocarse cada uno. Ni era posible asegurar de otro modo la pronta averiguación de su nombre y de quanto se hubiese escrito acerca de él.

Convencidos los Botánicos de la solidéz de tan oportuno pensamiento trataron ya de realizarla, y dividieron todo el Reyno vegetal en clases, las clases en órdenes, los órdenes en géneros, los géneros en especies, y las especies en variedades, procurando que las divisiones generales reuniesen las subalternas en que veían mas analogia ó semejanza.

Conforme á estas bases de clasificación ó sistema

1690 Amsterd 1667 12), el *Ars propagandi vitis apud Franco usitata* Heppe (*Witerbergæ* 1697 4), y el tratado que escribió J. A. Leiwcher con el título de *vino Wertheimensi* (Altodorf 1714, 4). En todos estos escritos, excepto el primero, asegura Haller que se habla de variedades de la vid.

El tratado que publicó Jacobo Horstio con el título impropio *Opuscul. de vite vinifera ejusque partibus* (Helmstad 1587, 8 Marpuros 1638 8) es puramente médico

se han convenido en llamar variedades á los individuos que sin embargo de provenir de semillas de una misma especie presentan algunas diferencias, que como accidentales que son, deben suponerse variables ó muy espuestas á desaparecer; especies á la reunion de individuos enteramente semejantes que se reproducen perfectamente por semilla bajo la misma forma: géneros á la coleccion de especies que convienen á la mayor parte de los caractéres; órdenes ó familias á los grupos que comprenden varios géneros reunidos por uno ó muchos caractéres comunes; y clases á la reunion de varias órdenes.

Para hacer esta doctrina mas inteligible la aplicaremos á algunas plantas comunes. El colinabo, la col castellana, la llanta, el breton, el repollo, la lombarda, el brocolí y la coliflor, son, segun los Botánicos, meras variedades de la única especie de berza ó col que se cria silvestre en algunas partes de Europa. La berza y el nabo son especies de un mismo género que llaman brassica. Este género, los del rábano, berro, mostaza y otros, en que han incluido casi todas las especies de xaramago, pertenecen á un mismo orden que reunido á otros ú otros medios (segun los varios sistemas), forma toda una clase.

Prescindiendo por ahora de las dificultades que se ofrecen en el establecimiento de órdenes y clases, y del suceso mas ó menos infeliz que han tenido quantas tentativas se han hecho para suponerlas hasta el dia de hoy, pues nada de esto interesa directamente á la Ampelografia, discurriré en el presente capítulo sobre los géneros, especies y variedades, ciñéndose en cada uno de los tres puntos á las reflexiones que puedan contribuir en algun modo al conocimiento de las vides, objeto único de mi Ensayo.

El porte general ó traza, ó digamos ayre de familia, de las especies indica ya á las Botánicos quales deben reunir en mismo género; pero como no siempre es decidido, sino muchas me equivoco ó faláz, han observado que rara vez son constantemente casi idénticos en las especies verdaderamente afines sino la flor y el fruto, han establecido por canon que los caractéres genéricos deben sacarse principalmente de estas partes. Pero es de advertir que no siempre están de acuerdo sobre el valor de cada uno, que se ven á veces precisados á reputar bastante para carácter genérico en muchas plantas lo que en otras tal vez ni aun para específico les parece suficiente, que muchas son de parecer que de los géneros muy cargados de especies deben hacerse varios, echando mano de caractéres que en los cortos ó poco numerosos de ningun modo merecen tanta atencion, y que conformándose todos en la práctica con esta máxima han establecido ó dexado correr varios géneros, cuyas especies seguramente convienen con los de otros en la mayor parte, y á veces, en casi todos los caractéres. Estas dificultades, esta confusion de ideas y falta de principios, han ocasionado entre los Botánicos cismas terribles, disputas interminables, un desórden funestísimo á la ciencia.

Ni están mejor avenidos, aunque si mucho menos acalorados, sobre la determinacion de especies y variedades. Como en muchos casos es imposible averiguar su genealogía ó distinguir entre unas y otras, sin observar los individuos propagados por semilla y espuestos en una serie de generaciones á cuantas circunstancias pueden trasformarlos; obra ciertamente larga, difícil, delicada y sobre todo muy trabajosa; han tomado el partido cómodo, fácil y

compendioso de adivinar ó suponer lo que era preciso ver y demostrar, y fallan magistralmente, segun la idea que han formado de la constancia de cada carácter, que tal planta es una especie ó variedad de tal otra, sin dar por lo comun razon alguna de su dictámen, bien seguro de que si otro decide lo contrario tampoco procede con mayor fundamento.

Deslumbrados los mas por ciertas ideas de gloria que ellos mismos forjaron para paliar su malicie y dar pábulo á su vanidad, han mirado como ménos digno el estudio profundo de las especies que el de los géneros, y desdeñado particularmente el de las variedades, como si el conocimiento de estas no fuera tan indispensable para fijar las especies como el de las especies para establecer los géneros. Las variedades cultivadas han sido generalmente desatendidas en razon directa de su importancia, con el ridículo pretexto de que dependen del cultivo hasta el punto de desaparecer muchísimas ó de convenirse en otras de un año para otro.

Tenemos un exemplo capital de quanto acabo de decir en la misma vid. Ha poco se traxo á este género una especie que habia puesto Lineo entre las yedras (1) y todavia se halla en él otra que segun el sistema y la descripcion de Thumberg es una verdadera yedra (2). Wildenow acaba de pasar á los *Cissos* quatro especies (3) que este autor reunió á las vides. Otro tanto habia hecho antes Vahl con la *V. Trifolia* de Lineo.

(1) La vitis hederacea de Ehrh y Willd-Hedera quinquefolia Lin

(2) La vitis heterophylla Su baya no es supera, como en las vides; sino que está coronada por el Cáliz, como en las yedras; *calyce coronata*, dice Thumberg. El jap. pág 404.

(3) La v capensis, cirrhosa, japonica y pentaphylla.

Se dá por sentado entre los Botánicos que quantas castas de vid se cultivan comumente en Europa son meras variedades de una sola especie, que el hombre puede multiplicar á su arbitrio, y extinguir ó reducir á un tipo comun ó forma primitiva, propagándolas por semilla ó abandonándolas á la Naturaleza. Pero es muy fácil demostrar que su voto es gratuito en esta parte y despreciable á todas luces por recaer sobre objetos que no tienen el menor conocimiento.

Caracterizan la vid comun con la frase siguiente: *Hojas lobadas sinuosas desnudas* (1). Yo describo un gran número de sus pretendidas variedades, cuyas hojas son casi enteras (sin gajos ni senos), y otras que las tienen verdaderamente palmeadas. Ninguna de ellas tienen rigorosamente las hojas desnudas, sino siempre con algun pelito, al ménos junto á los nervios: en muchas son bastante pelosas, en algunas muy peludas, y en las treinta y una de la seccion primera evidentemente borrosas con la borra muy tupida, y por lo general muy abundante. Luego, ó ha de refundirse toda entera la frase botánica con que se define la vid comun, ó han de separarse de ella muchas que se habian reputado hasta ahora variedades suyas, confesando que jamás la reunió la naturaleza. Si se adopta el primer partido ya no pueden subsistir las tres especies que admitió Lineo con los nombres de *indica*, *Lebrusca* y *vulpina* ó será menester designarlas con nuevas definiciones en caso de que suministren caractéres con que hacerlo.

Pues la que da Lineo á la 1.^a (2)—*Hojas acorazo-*

(1) Folii 1, lobatis sinuatis nudis.

(2) Folii cordatis dentatis subtus villosis, cirrhis racemiferis.

nadas dentadas vellosas por el envés, zarcillos que llevan racimos (1) conviene á todas las de mi seccion 2.^a si suponemos que Lineo usó aquí, como suele, de la voz *vellosa* en lugar de *peluda*.

Los caractéres que atribuyen á esta planta los autores describiéndola á la larga, solo sirven para hacerla más problemática. Atendiendo á aquellos en que convienen todos podría creerse que formaba una sola especie con las variedades de mi tribu quinta, y especialmente con mi *virgiliana*, pues solo se distingue de ella por tener los dientes todavia más chicos y los granos enteramente redondos (plane rotundi, dice Rheede) cuyas diferencias multiplicarian hasta el infinito las especies de la vid si una vez las adoptásemos por características. Si atendemos á los demás que citan, nos encontraremos todavia más embarazados; porque muchos convienen á algunas variedades mías, es muy dudoso el valor de otros y sobre los restantes todo es contradicción.

Lineo en su Flora ceylánica dice que los zarcillos de la *vitís* indica son sencillos y nacen en las axilas de las hojas. Pero ni la lámina de Rheede, ni los ejemplares que traxo el célebre Neé los manifiestan axilares, ni tampoco más sencillo de lo que se observa en muchas de mis variedades. Asegura igualmente que sus racimos son tambien sencillos y nacen del medio de los zarcillos; mas la lámina de Rheede representa lo contrario (2) añade por fin, que

(1) Segun la ida que di del zarcillo, á mi parecer exacta, puede decirse otro tanto de todas las que yo describo.

(2) Es verdad que además del racimo principal muy ramoso punta Rheede dos rebuscos menos ramosos en la extremidad de los zarcillos.

Pero esto es bastante como en muchas variedades de los climas cálidos.

está llena de pelos grises, quando el mismo Rheede afirma que no son sino vello cándido, y yo los veo entrelazados entre los ejemplares de Neé, que se conservan en el Real Jardin botánico de Madrid, formando una barra ferruginosa ó parolo-roxiza.

La definicion con que caracterizan los Botánicos á la *vitis labrusca* (1) — *Hojas acorazonadas casi trilobas, dentadas, borrosas, por el envés conviene tambien á muchas de mi seccion 1.^a ó á todas si se quiere, pues en el casi botánico cabe grandemente que lleguen á tener cinco gajos.*

En la edicion del *species plantarum* hecha últimamente por Willdenow se refieren á la *vitis indica* de Lineo los sinonimos y láminas de Sloane y Pluckenet que J. Burman (2), y el mismo Lineo habian referido á la *vitis labrusca*. Tambien cita á Willdenow, para la primera, otro sinonimo de Brown que Burman y el mismo Brown aplican á la segunda. Lineo y Willdenow están para la *vitis indica*, una estampa de Rheede, cuyo cotejo con las de Pluckenet, Sloane y Brown; léjos de favorecer á ninguna de las dos opiniones, de fundamento para sospechar que la *vitis indica* y la *brusca*, son una misma especie. Ni puede tampoco resolverse la question consultando las descripciones de los autores, porque ni siquiera están acordes sobre el carácter principal con que Lineo diferencia dichas especies, diciendo Burman que las hojas son borrones ó vellosas por debajo, y Sloane y Pluckenet que vellosas. Si al ménos supiésemos de cierto que ambas tienen constantemente borra ferruginosa, como lo supone Thunberg de la brusca, podría doptarse este carácter por específico y reunir con él á los dos, á no ser

(1) Foliis cordatis subtrilobis dentatis subus tomentosis.

(2) En las plantas americanas de Plumier. Fasc. c. 10. Tab. 230, f

propio de la labrusca el de ser dioica, que le atribuye el nuevo Diccionario de Historia natural. Pero dicho color es demasiado accidental, segun me dice el Sr. D. Francisco Antonio Cea, que ha visto en América las hojas de este vidueño bravio tanto más ferruginosas quanto eran ménos viejas y distaban más del suelo, y enteramente blanca cuasi todas las de algunos individuos; cuya observacion concuerda perfectamente con las que yo he hecho sobre dos muy pequeños que se cultivan en el Real Jardín Botánico.

El mismo Sr. D. J. A. Cea luego que vió en Andalucía el *mollar negro* (20 *molfis*) y el *Cano* (21 *versicolus*) pensó que podrían ser de la misma especie que la vid silvestre de América. En efecto ambos convienen con ella hasta en la pequeñez de los dientes y la segunda tambien echar las uvas de varios colores, segun lo hace la vid bravía de la América Septentrional llamada allí uva de zorra. Dice Sloane que los sarmientos inferiores de vitis la brusca ó sea indica, arrojan apenas se tronchan copia de agua pura y fría, con que los naturales suelen apagar su sed (1). Dudo que este carácter pueda adoptarse por específico, pues, todas las variedades de la vid tienen igual propiedad mientras dura el movimiento de la savia, aunque en grado desigual, á mi parecer, segun lo califico y húmedo del país (2).

Resulta de quanto llevo dicho sobre la vitis labrusca y la indica de Lineo que es muy probable

(1) Pueden verse algunos otros datos que no hacen aquí al caso, relativos á la historia de la *vitis labrusca* en los autores que cita Linneo; principalmente en Sloane que la trae muy diuosa y llena de erudicion.

(2) En Andalucía suelen coger esta agua para feverla y aplicarla tambien exteriormente como á medicina, y las damas como un excelente cosmético.

deban reducirse entrambas á una misma especie con la virgiliana, la mollis versicolor, la duhamelii y acaso alguna otra de mis variedades, aunque sea imposible fijar su carácter específico en el actual estado de la ciencia.

La definición que dió Lineo á su *vitis vulpina*.— *Hojas acorazonadas, dentado-serrado, desnudas por ambós lados* (1) conviene á la mayor parte de las variedades de mi seccion 2.^a, supuesto el poco rigor con que suele usarse de la voz desnudo. En efecto, la lámina que trae de ella Joaquin en el tomo 3.^o del *Hortus Schoembrunnensis* se parece tanto algunas de las que yo describo, que en mi opinion ningun título le queda para separarse de ellas como especie diversa (2).

Creo haber dicho lo suficiente para que pueda formarse alguna idea de la ignorancia de los Botánicos sobre las especies y variedades de la vid, y de la imposibilidad de distinguir sólidamente entre unas y otras por los datos que hasta ahora tenemos.

Los Agrónomos rompen comunmente la dificultad no haciendo distincion ninguna entre variedad y especie. Para ellos los mismos significan estos dos nombres que los de clase, género, linaje, casta, calidad, ley ó suerte de la vid, y los de vidueño, viduño, ve-

(1) Foliis cordatis dentato-serratis utrinque nudis

(2) Las observaciones que acabo de hacer y otras que no son de este lugar, me hacen tropezar muy frecuentemente en la sospecha de que los botánicos han dado por especies diversas no pocas plantas, en que no se ha la notable diferencia, solo por haberlas encontrado en diversas alturas ó en sitios muy distantes; y al contrario, propenden á reunir las muy semejantes, pero realmente diversas si las ven criarse juntas ó á poca distancia. Otras veces me parecen que se rigen en sus determinaciones por principios enteramente opuestos, y acaso más racionales, aunque de ningun modo seguros.

duño ó vidáo (1), ponen todo su conato en lograr castas que den constantemente mucho y buen fruto, sean ó no simples variedades de especies que lo dan poco y malo. Ni pueden tampoco concebir que provengan de un mismo tronco, ó tipo, tanta diversidad de vidueños que permanecen á su vista inalterables sin confundirse jamás en circunstancias ningunas ni aun en el estado de degeneracion; y que han recibido de sus mayores con la misma fisonomía sin haberles oido nunca que esta fuese pigar ó variable.

Tan opuestos son entre sí las opiniones de Botánicos y Agrónomos. ¿Y cómo no habian de serlo partiendo los unos de hipótesis aéreas, que adoptaron sin exámen como verdades demostradas, y los otros de observaciones hechas sin reflexion y sin principios?

Quieren los primeros que todos los vidueños en Europa se hallen muy expuestos á trasformarse ó desaparecer (2); porque se anticiparan sin haberlos

(1) La voz *vidao* se usa en Aragon, la de ley en muchos pueblos de Valencia. La de vidueño se aplica ordinariamente desde Sanlúcar hasta Málaga. En la de Contraviesa y otras partes á las variedades que cultivan por gusto ó por casualidad, para comer ó conservar las hechas pasas (no para vinos), y que suelen poner aparte en sitio llamado por los malagueños la *Botánica*. En otros distritos llaman mas bien vidueño á la variedad dominante y *castas* á las demás. Esta última denominacion suelen darse á todas, especialmente donde no se conoce la de vidueño. como en Huescar, Puebla de D. Fadrique, etc. Las de *clase*, *género*, *especie* y *calidad* de vid se usan indistintamente por el vulgo de casi toda España. La de *suertes* es algo menos general. La de variedades de vid, apenas se oye entre el vulgo, pero como los entienden todos, carece de mu-objectos que son obvios en las demás, y está ya consagrada por los Botánicos. he resuelto darle en mi obra la preferencia sobre todas.

(2) Otro tanto pretenden sobre las castas de olivo y de otras plantas que se cultivan, y lo mismo pretenderian sin duda sobre muchas de armuelle (*atripler*), ceñiglo ó cenizo (*cbenopodium*) lino, etc., que admiten unánimes como especies si las hubiesen hallado cultivadas y no silvestres; quieren en suma que sean espelifi-

examinado, ni casi visto, á tenerlos por meras variedades de una sola especie mal establecida. Pretenden, al contrario, los Agrónomos que todas las castas sean tan legítimas especies como la mas incontestable, porque las están observando continuamente desde tiempo inmemorial, sin advertir en algunas las transformaciones y desaparecimiento que quiere suponerse. Engreídos los unos con sus brillantes, pero vanas teorías, y obstinados los otros á vista de la experiencia diaria, cuyo verdadero valor no pueden conocer, jamás llegarán á convenir, ni casi entenderse, mientras no se dignen aquellos estudiar los prodigios que sabe obrar el labrador, ó se eleve éste á compararlos con los que obra la naturaleza por sí sola.

Entonces se verá tal vez que la verdad estriba en medio de los partidos: se verá, digo, que entre las castas europeas hay algunas que son verdaderas especies, y otras que son efectivamente variedades; y convendrán sin duda todos en que estas conservan por lo general, con una constancia admirable, especialmente propagadas de yema, todos sus caracteres.

Era de esperar que en el Diccionario de Rozier, donde se han hecho tan bellas aplicaciones del arte de caracterizar las plantas al de hacerlas valer, y se

cas en las plantas espontáneas las mismas diferencias que reputan accidentales en las del cultivo. Ya se ve que esto es suponer á la Agricultura un poder que no reconocen en la naturaleza por sí sola. Pero lo cierto es, que ni el labrador más orgulloso de nuestros tiempos se cree con tantas facultades como le conceden los Botánicos, y procuran todos adquirir á cualquier cosa muchas de las pretendidas variedades apenas se persuaden de su utilidad, sin pensar en que podrian hacérselas ellos mismos, sacándolas tal vez de otras muy diversas que abandonad como ménos útiles. Acasó tendria la agricultura en sus dichosas épocas algunos medios de hacer estos y otros milagros de que ya no conserva ni aun la memoria.

han dado tan interesantes doctrinas sobre la vid y sus productos, se hubiese tambien discutido con la misma maestría el importantísimo problema de la subsistencia de las variedades. Pero como Dussier, á quien se encargó la redaccion de aquel artículo, se hallaba preocupado por las teorías botánicas, y falto de propias observaciones y experiencias, no se detuvo en resolver atrevidamente que la vid era la mas variable de las plantas, sobrando mucho con menos de diez replantaciones para que las castas mejor caracterizadas quedasen desconocidas.

Es verdad que siéndole contrarios nada menos que el respetable profesor Duchesne y el mismo Rozier, procuraba apoyar su paradero en datos históricos y algun otro hecho particular. Pero nadie que los examine imparcialmente podrá asentir á las deducciones temerarias que él saca, ni tampoco admitirlos todos como incontestables.

Me detendria á demostrar la profunda ignorancia de este autor en materia de vidueños, si no estuviera tan manifiesta en su mismo escrito y fuesen casi todas sus descripciones otras tantas pruebas, sobrado decisivas y propias para confundirlos.

Voy sin embargo á reunir aquí algunos hechos escogidos entre los principales y mas fáciles de comprobar, que en ellas se presentan; pero que esparcidos acá y allá segun las rigurosas leyes del método descriptivo, no tienen aquella fuerza que resulta de la conexión y del orden. Comparandolos con los de Dussieux, que tan diligente se ha mostrado en recoger quantos podian favorecer su opinion, se verá quan distantes iban de la verdad Botánicos y Agrónomos, buscandolas unos en su imaginacion, otros en su ciega experiencia, y ninguno en el seno de la Naturaleza.

El *Pedro Ximenez* se cultiva en casi toda la costa de Andalucía desde las mismas arenas de la playa hasta quince y más leguas de lo interior, hallándose en algunos parajes á más de mil varas sobre el nivel del mar (1). No solo esto, sino que ya se conoce en el mismo centro de la península, y apenas hay en ella cultivo, terreno, temperamento, ni exposición á que no se le haya habituado. Pero él permanece siempre el mismo sin alteracion notable.

Todavía está mas extendido el cultivo de *Lislan comun* sin que por eso se distinga menos de quantos vidueños le rodean donde quiera que se le encuentre:

El Vergiriego de Portubus y Uxixar (68 *prostrata*), en nada defiere de Sanlúcar tan distantes y en circunstancias enteramente diversas.

Nadie que haya examinado una vez los vidueños á que se refieren mis descripciones señaladas con los números, 73, 80, 82, 85, 91, 98, 101, 102, 103, 104 y 107, ó las lea teniendo aquellas á la vista, podrá jamás desconocerlos en circunstancias ningunas. ¿Quién se atreverá á suponer que la Melonera de Sanlúcar ha de formar con el tiempo una variedad diversa de la Rayada de Granada ó de la que se cultiva sin nombre en Madrid en la huerta del Conde los Corvos? Ni que el Zucarí y Jaurí de Granada se distinguirán nunca de la Moravía y Royal que se cultivan en el extremo oriental de Valencia, ó el *Cornichon-Blanc* de Paris de la *Teta de vaca* de Ma-

(1) En los alrededores de Granada, que segun mis cálculos y medida barométrica está sobre el nivel del mar mil varas ó poco ménos en varios puntos de la Contraviesa y otros muchos de Andalucía. El cerro de Kolutar, que está plantado de Pedro Ximenez hasta su cumbre, se eleva sobre el nivel del mar de novecientas cincuenta á novecientas setenta varas.

drid ó la *Santa Paula* de Granada y Baza? ni que la uva de pasa de Adra llegará á diferenciarse del *almuñecar* de Sanlúcar, ó que algunos de mis cuatro *moscateles* se confundirá al fin con los otros ó pasará á formar nuevas variedades? Hace siglos que todas estas castas se hallan espuestas á quantas circunstancias se suponen pueden desnaturalizarlas (1). Y si hasta ahora han supsistido sin alteracion, como ha de persuadirse ningun hombre sensato que la han de sufrir en lo sucesivo?

Estudiando muchas de las variedades que describo en parra, y en cepa, he tenido ocasion de asegurarme de que la inmensa diferencia de estos dos cultivos seguidos uno y otro por muchos siglos no ha bastado á variarlas hasta el punto de duplicar ninguna, haciendo parecer al individuo humilde de la viña, variedad diversa del que se estiende á formar un emparrado entero ó se encarama hasta dominar la copa de los mas altos árboles. Convencidos los viñeros de esta inalterabilidad, jamás se empeñan en que sirvan de adorno á sus emparrados las cas-

(1) La teta de Vaca tambien en Italia y en la costa de Berberia. Hace ya seis siglos que habló de ella el célebre Ebu Elbeitar como de un vidueño comun en Andalucía y en Africa, y todavía conserva en todas partes los mismos nombres y caracteres, segun lo manifestaré en su lugar. En Rias, pueblo de Granada, se ven todavía algunas parras Ataubles plantadas por los moros que en nada difieren de las Ataubies que comienzan á criarse ahora, observacion de mi amigo D Felipe Santisteban y Morales, Señor de aquel Heredamiento.

Quando el cultivo de una variedad se halla muy extendido en paises distantes, sin conservarse memoria del tiempo en que la adquirieron, es muy probable que ya cuente en ella algunos siglos, porque se observa generalmente que se complace mucho al labrador en instruir á su posteridad sobre los acaecimientos que forman época en la agricultura de su país, como son: la introduccion de una planta útil, el descubrimiento de un nuevo manantial, la fabricacion de un canal de riego, la promulgacion de una ley rural, etc.

tas poco vistosas, que por ser mas útiles forman casi todo el viñedo.

Aunque nada se deduzca de concluyente sobre la constancia de las variedades europeas multiplicadas de semilla por la que guardan propagadas de yema, no por eso dejará de sospechar ningun observador juicioso á vista de los hechos últimamente expuestos que se perpetuarían tambien muchas por el primer medio. Pero como los viñeros jamás se valen sino del segundo mucho menos lento, son muy pocos los datos con que pueden contribuir á la resolución de esta parte del problema, y acaso ninguno decisivo; pues los individuos que me han mostrado algunas veces nacidos casualmente en sus pagos de semilla conocida para hacerme ver que retenían todos los caractéres propios de su raza, sólo probarán entre los botánicos que no siempre basta con una siembra ó generacion para hacer desconocidos los vidueños ó reducirlos al decantado tipo comun. El exámen de los que se encuentran silvestres en muchas partes de la península derramaria mas luz sobre esta question interesante que quantos datos pueda ofrecer la agricultura ni los experimentos botánicos mas bien dirigidos. Así lo persuaden al menos algunas observaciones que he logrado hacer en la Algaida (1) de Sanlúcar de Barrameda.

(1) Terreno algo elevado y desigual que se extiende desde el puerto de Bonanza hácia el Noroeste de Sanlúcar por el espacio de dos leguas, y cuya mayor anchura de Levante á Poniente es casi de media legua; por estos dos puntos y por el del Norte se halla rodeado de *marismas*, por el de Sudoeste forma un istmo que le une al continente de Sanlúcar. Su suelo es arenisco, cubierto en las partes ménos altas de tierra vegetal. Dos tercios de él están poblados de pinos antiguos. El tercio del Norte que es por la mayor parte arena voladera, se va convirtiendo en pinar desde el año 1803 en que se sembraron de este precioso árbol sesenta aranzadas y se distingue con el hermoso nombre de la Paz, haber sido dicha siembra una

Se propagan espontáneamente en este sitio varios vidueños perfectamente caracterizados, encontrándose de cada uno individuos muy viejos, otros recién nacidos y de todas las edades intermedias, pero ninguno que desmienta su casta ó afecte las formas ni demás propiedades que distinguen á las compañeras. Ni es fácil concebir que muden ya jamás de fisonomía, no habiéndolo hecho en una série inmemorial de siglos y de generaciones reproducidas por semilla, que cuenta cada una, segun testifican la historia, la tradicion (1) y la etimología misma de la

de las demostraciones públicas de regocijo con que obsequió Sanlúcar al Serenísimo Señor Principe Generalísimo, Almirante, con motivo de haber aceptado el nombramiento de Regidor perpétuo de la ciudad. El Arragan Seutisco, Sao (*pleyllírea angustifoha* Sin), Camarma (*empetram album* Sin.) *Adelfa*, *Taraxe* (*tamarix gallica* Sin) *Sabina* Saguazo (*citus halimifolius* Sin), Brusco y Yarza forman lo que llaman monte baxo.

Por su situacion y estructura no es la Algayda susceptible de manantiales espontáneos; pero sí de aguas muy dulces y abundantes que se encuentran á muy poca profundidad en los sitios más baxos. En estos mismos sitios forman los vidueños bravios, selvas impenetrables, cenadores magníficos, pabellones graciosísimos, grutas, plazas, caminos cubiertos, veredas tortuosas, encrucijadas, laberintos, murallas, arcos, columnas y otros mil caprichos originales é indescriptibles.

(1) Se sabe que desde el año de mil quinientos no se ha puesto en la Algayda sino una viña que fué muy pronto abandonada y destruida; ni costa por ningún documento en que las épocas anteriores se haya plantado vid alguna en este sitio; al ménos es absolutamente improbable que la intentaran jamás las árabes, quienes estándoles prohibido el licor de la vid, cultivarian las pocas cepas que necesitasen para el consumo de uva fresca y para en las excelentes tierras de viña que componen la mayor parte del país. La tradicion supone que la Agayda ha sido siempre bosque, excepto algun nabazo abierto por los musulmanes para el cultivo de otras plantas cuyos vestigios existen todavía. Consta tambien de la historia que quando conquistaron la costa de Andalucía los Reyes católicos encontraron en ella muy pocas viñas, y que la vid abundaba espontánea en Europa antes que aprendiésemos á cultivarla de los orientales.

voz algaida (1), de acuerdo con las observaciones fisiológicas.

Es muy de notar, que habiendo yo examinado la mayor parte de mis vidueños con la preocupacion de los Botánicos, haya encontrado tantos hechos decisivos para combatirla, que me halle ahora en el caso de duda, si existe en todo el globo una casta de vid tan fugaz como pretenden lo sean todas, Dus-sieux y los Botánicos. Omito por ahora uno u otro que pudiera citar en su apoyo de propia observacion; porque debo presentarlos en el cuerpo de la obra, y solo prueban quando mas, que no todos los vidueños son igualmente tenaces en perpetuarse, que no todos se conservan inconfusos como los de la Algaida, propagándose por semilla, y que entre sus caractéres diferenciales no todos son igualmente permanentes.

Mucho ha contribuido sin duda á que los Botánicos y los poetas exageren tanto la insubsistencia de las variedades cultivadas, el haber oido decir que suelen degenerar ó bastardear á los mismos labradores. Pero la degeneracion agronómica, de ningun modo debe confundirse con la inconstancia que estoy impugnando. Para que una planta se diga degenerada, basta que se crie algo desmedrada en todas ó algunas de sus partes, que disminuya un

Estos datos y la poca analogía que tienen casi todos los vidueños de la Algayda con los cultivados del país, excluyen la idea de que sus primeras semillas pudieran ser conducidas casualmente de las viñas vecinas por las aves, el hombre ó algun otro medio conocido en una época ménos antigua. Pero aun admitirla gratuitamente ésta suposicion, queda siempre cierto que la Algayda se están propagando por semilla desde tiempo inmemorial varias castas de la vid, sin confundirse por eso, aproximarse á una forma comun, sin mudar de caractéres; en una palabra, sin dar el menor indicio de que sean variables ó variedades.

(1) Que es árabe y significa selva ó bosque escaso de agua.

poco la cantidad y tamaño de su fruto, ó se altere algo la delicadeza de este. No creo haya ningun Botánico que diga, son suficientes semejantes alteraciones para constituir variedades; ni del vidueño que las padece se dice entre los cultivadores que se ha perdido ó es ya otro diverso, sino que ha degenerado ó decaído, y que es menester tratar de reponerlo para que dé el bueno y abundante fruto que debe producir.

Nada conduciria tanto para ilustrar los puntos que acaban de discutirse y dar una idea clara del estado de la Ampelografia, como una tabla que expresase el valor relativo y absoluto de todos los caracteres de la vid. Però la exposicion que hice de ellos en el capítulo segundo, manifiesta bien que todavía no les conocemos bastante para emprender una obra tan útil y tan hermosa.

Esta conviccion desagradable me pone en la necesidad de contentarme por ahora con haberla propuesto y hacer algunas reflexiones sobre los caracteres específicos de la vid, que deben tenerse presente para realizar aquella grande idea y he reservado para terminar esta memoria, creyéndolas aquí mas oportunas que en dicho capítulo segundo.

Si hay entre los vidueños europeos algunas especies verdaderas, me parece que la presencia ó falta de borra en la superficie inferior de la hoja puede servir para caracterizarla. Pues aunque se ha verificado en ellos, como otras muchas plantas, que hechan tanto menos borra quanto tienen mas humedad, jamás llega esta á quitarseles enteramente ni la falta de riego hace que se vistan de ella los que nunca la han tenido. La vid no crece espontánea sino en sitios de mas humedad que la que goza ordinariamente y debe tener en el cultivo. Sin embar-

go, tanto entre las variedades cultivadas desde tiempo inmemorial como entre las que jamás lo han sido, ó al menos no lo han sido en la época de la historia, se hallan unas muy borrosas y otras peludas ó casi lampiñas.

Es cierto que se imagina fácilmente un tránsito insensible, y al parecer bastante probable, desde la hoja casi lampiña á la muy borrosa: pero todavía no se ha demostrado que exista, ni aun existiese en las hojas de un individuo mismo, podríamos asegurar que en todas las demás especies era igualmente variable este carácter.

Tambien podia suponerse que la hoja peluda pasa á borrosa con solo entrelazarse sus pelos, en cuyo caso bastaria frotarla para verificar semejante tránsito. Pero la observacion, lejos de apoyarlo, manifiesta que la borra y el pelo son esencialmente diversosísimos.

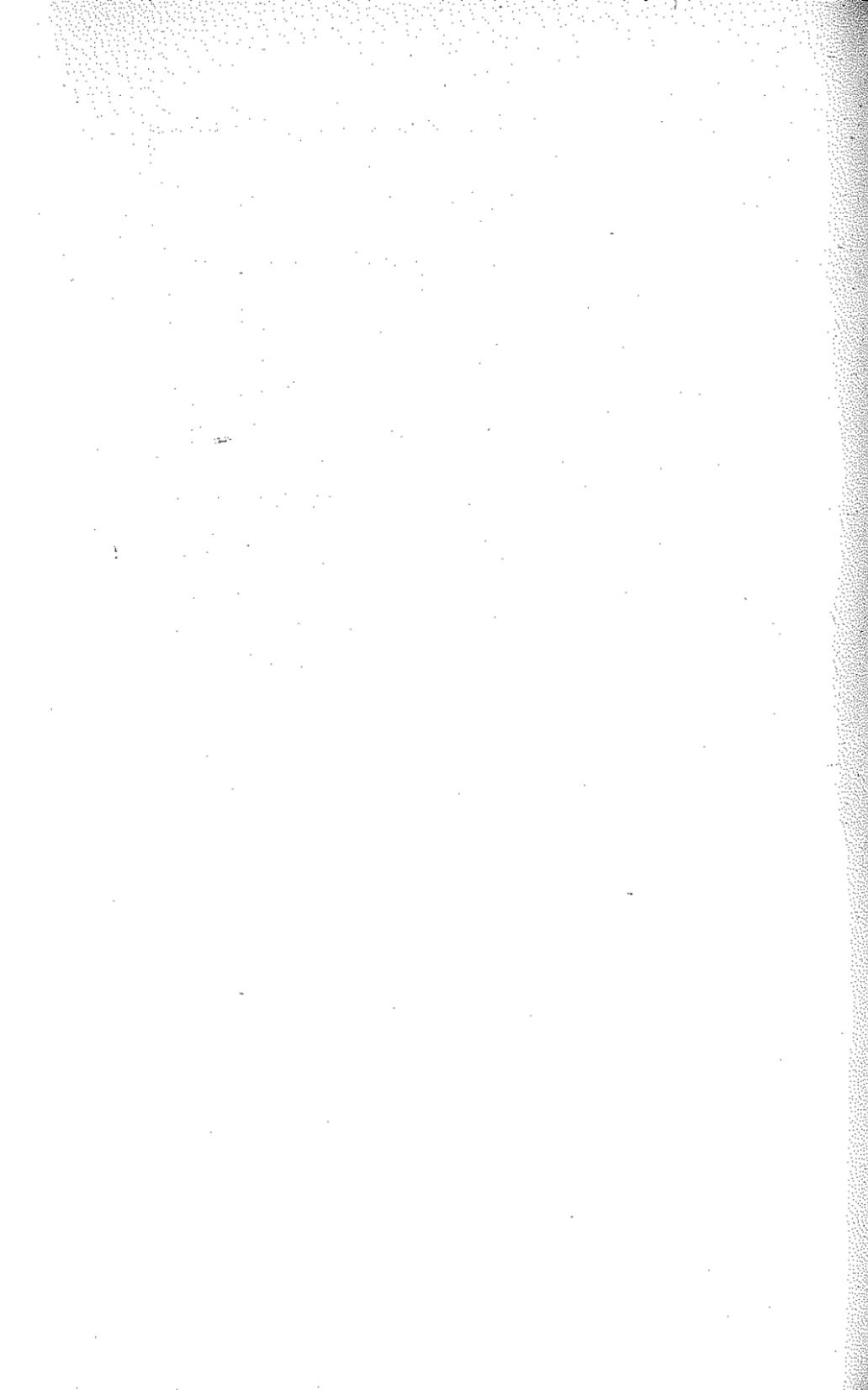
Puede discurrirse del mismo modo sobre otros caractéres, que segun lo observado hasta aquí, parecen bastante inalterables en la vid para ser tenidos por específicos. Tales son la presencia ó falta de glándulas en la flor, la estructura ó divisiones y figura de estas, la figura de la uva, la de los senos ó cortes de la hoja y algunos otros que entre los Botánicos se han reputado muy despreciables.

El color de la uva, por exemplo, aunque es sin duda muy variable en uno y otro vidueño, y se concibe fácilmente que pueda pasar del negro al morado, de este al roxo, y del roxo al blanco, segun la bañen mas ó menos tiempo y con mas ó menos actividad los rayos del sol, cuyo calor suponen que desenvuelve el principio colorante, se observa tan inalterable en casi todos, que es de sospechar sea constantísimo en muchos, y por consiguiente carácter

específico, aunque en otros lo sea por el contrario su inconstancia misma.

Para juzgar de la constancia de un carácter, no hay mas criterio que observarlo expuesto á todas las circunstancias que puedan alterarlo en el mayor número posible de individuos y generaciones propagadas por semilla, tanto de las reputadas especies como de las que llaman variedades: y esto es lo que apenas se ha hecho jamás ni es de esperar que se dignen hacer los que profesan la Historia Natural como una ciencia de gabinete, quietud y entretenimiento, y no de gran trabajo, observaciones penosas y profundo estudio.

No pueden pronunciar con acierto sobre plantas cultivadas, sino los observadores que reunan á la práctica, conocimientos agronómicos, los puramente Botánicos. ¡Dichoso yo si puedo lisongearme un dia de que las observaciones consignadas en esta *Memo-ria* han contribuido á vulgarizar una verdad tan desatendida como evidente, y tan fecunda en grandes resultados!



INDICE GENERAL

DE LA

PRIMERA PARTE.

DEDICATORIA	V
INTRODUCCION	IX

PARTE PRIMERA.

PRELIMINARES.

	<u>Páginas.</u>
CAPÍTULO I. Terrenos de Andalucía en que se cultiva la vid comun	1
CAP. II. Exposicion de los caractéres que pueden servir para distinguir las variedades de la vid comun.	20
Explicacion de la estampa de los caractéres de la vid comun.	67
Tablas sinópticas de los caractéres de la vid comun, su objeto y uso.	73
CAP. III. Uso que se han hecho en esta obra de los caractéres de la vid comun y se han consultado para esta obra.	83
CAP. IV. Censura de los Autores que han escrito sobre las variedades de la vid comun y se han consultado para esta obra.	90
CAP. V. Observaciones sobre el género vid y sus especies, y sobre las variedades de la comun.	113

BIBLIOTECA AGRÍCOLA ILUSTRADA

OBRAS PUBLICADAS.

Fabricación de aceite de olivas y demás plantas oleaginosas según los más recientes adelantos, por Gomez de Fuencarral.

INDICE.—Generalidades sobre el aceite de olivo.—Análisis químico del aceite.—Aceite de la pulpa y almendra.—Aceite del hueso.—Dilatación.—Calórico latente.—Fenómenos de congelación.—Peso específico.—Operaciones para la fabricación del aceite.—Extracción del aceite á costal ó talego.—Extracción de aceite por presión.—Trituración de los granos.—Presión de la pasta.—Extracción del aceite por el aire caliente y el vapor de agua.—Recipientes y depósitos de aceite.—Recipientes del aceite.—Depósitos de aceite.—Capazos.—Resíduos de la fabricación del aceite.—Orujo.—Alpechín.—Procedimientos químicos para la extracción del aceite.—Extracción de los aceites por el bisulfuro de carbono.—Aparatos para la extracción de los aceites por el bisulfuro de carbono.—Aparatos Monssu y Seyfert.—Procedimiento de M. G. Deiss, M. Lowenberg.—Aparato de M. Lunge de Breslau, Boggis, Boniere, Deprat y Pignol.—Extracción de los aceites por los hidro-carburos y los ácidos.—Extracción por los hidro-carburos.—Extracción por los ácidos.—Alteraciones de los aceites.—Alteraciones que proceden de la aceituna.—Alteraciones por la fábrica.—Falsificación de los aceites.—Ensayos de los aceites.—Oleometría.—Aceites de granos oleaginosos.—Aceite de sésamo, de ben, de cacahuete, ricino, colza, adormideras, cinamomo, cañamones, lino, nabino y camelina.—Apéndice.—Falsificación de aceites.—Un volumen ilustrado con grabados, 3 pesetas.

Cultivo del olivo y demás plantas productoras de aceite, por J. Gomez de Fuencarral.

INDICE.—El olivo en la antigüedad.—Descripción del olivo.—Cultivo del olivo.—Clima, terreno, crecimiento y longevidad, enfermedades, labores, multiplicación, ingerto, poda, producto, abono y agua.—Variedades del olivo.—Descripción de las variedades del olivo cultivadas en España y Francia, aceitunas, clases de aceituna, método para coger la aceituna, el vareo, coger á mano, conducción de la aceituna, conservación de la aceituna, cultivo del lino, cacahuete, sésamo, adormidera, colza, algodónero, ben, haya, nabo, nuez, camelina, cinamomo, cáñamo, ricino, etc.—Un volúmen ilustrado con grabados, 3 pesetas.

Tratado del cultivo de la vid y vinificación, por Julio Guyot.

Primera parte —CULTIVO DE LA VID.—INDICE ABREVIADO.—Introducción.—Cultivo de la vid.—Influencia colonizadora de los cultivos en general y de la vid en particular.—De la vid en general.—Límites del cultivo de la vid.—Suelos favorables.—Vegetación.—Método de cultivo.—Principios del cultivo de la vid.—Cultivo de la vid.—Cultivo de la vid á líneas bajas y sobre tronco.—Ataquiza.—Acogombrado.—Soterramiento.—Formación del tronco.—Calidad opuesta de la buena uva de mesa y de la buena uva para vino.—Ejemplo de cultivo de la vid á líneas y á bandadas ó en desorden.—Distancias de las cepas.—Poda.—Pellizcadura.—Mejora y abono.—Necesidades de mejorar y abonar el suelo.—Mejoras.—Abono.—Verdadera causa de la depreciación de valor de los vinos de ciertos terrenos.—Cepas.—Influencia de las cepas sobre los productos.—Elección de las mejores cepas en las diferentes partes de Francia.—De las labores necesarias á la viña.—Escardaduras.—Biras.—Necesidad de preservar el suelo y las cepas de la sombra de los pámpanos superfluos.—Ocasión oportuna para las labores de la viña.—Espaldera y preservaciones de la vid.—

Espaldera.—Estacas ó rodrgones.—Hilo de alambre.—Necesidad de preservar la vid de fuertes heladas, de grandes lluvias, etc.—Esteras de paja.—Condiciones generales de la creación de las viñas.—Plantacriaderos —Plantación de la vid.—Trazado de los cuadrados y de las líneas.—Plantación propiamente dicha.—Labores de la vid á destajo y á jornal.—Montante de gastos de los varios modos de plantación.—Modo de conducir la vid desde su plantación hasta su plena producción.—Primer año.—Segundo, tercero, cuarto, quinto, sexto, séptimo y octavo año, ó estado adulto y completo de la vid.—Creación de un gran cultivo formado sobre la agricultura.—Un volúmen 3 pesetas.

Segunda parte.—VINIFICACION.—INDICE ABREVIADO.—Principios generales.—Vendimia.—Mosto y modo de apreciarlo por medio de glucómetro.—Vendimia en acción.—Operaciones que deben practicarse en la casa donde se vendimia.—Necesidad de tomar algunas notas al llevar la uva á la casa de vendimia.—Desgranamiento.—Estrujura ó aplastamiento.—Prensadura de las uvas y trasiego del mosto.—Lagar.—Toneles.—Trasiego.—Coladura ó clarificación.—Exploración del estado del vino.—Clasificación de los vinos.—Vinos de baja fermentación ó de prensa (vinos blancos).—Vinas de alta fermentación ó vinos de cuba (vinos rosados y vinos colorados).—Vinos rosados ó vinos mixtos entre vinos blancos y los vinos colorados ó tintos.—Vinos de maceración (vinos azules y vinos negros).—Azucaramiento de los vinos.—Vinos artificiales.—Temperatura artificial que hay que dar á los mostos y al aire para favorecer la fermentación.—Condiciones generales de la vida de los vinos.—Resúmen de los preceptos aplicables á la industria de los vinos.—Vinos generosos.—Vinos espumosos.—Empleo de los vinos inferiores, residuos de los vinos y de los orujos.—Enfermedad de los vinos.—De la gustación y de la apreciación de los vinos.—Ojeada sobre la creación de una casa de vendimia.—Relación de los edificios y de los instrumentos de explotación de un viñedo.—Resúmen de los gastos de las construc-

ciones y de los muebles de la casa de vendimia.—
Un volumen 3 pesetas.

Enfermedades de los vinos, sus caractéres, tratamientos y reglas para evitarlas según los más recientes adelantos de la ciencia, por Ad-derson.

INDICE.—Vino amargo.—Vinos crasos.—Vinos ahilados.—Vinos ácidos.—Vino agriado.—Empuje de los vinos.—Inercia de los vinos.—Flores y gusto del barril.—Vino apuntado.—Vinos azules.—Vinos helados.—Bodegas.—Medios de conservar los vinos.—Aplicación de la electricidad.—Conservateur de Martin.—Pajes.—Calefacción de los vinos.—Apéndices que contienen varios trabajos aclaratorios y la descripción de los aparatos para la calefacción de los vinos.—Un volumen con grabados y láminas, 1'50 pesetas.

El arte de colorear los vinos con el color natural de la uva para sou de consumidores, negociantes y cosecheros, por Prunaire.

INDICE.—Prólogo.—¿Es permitido colorear los vinos?—Procedimientos naturales para colorear los vinos.—Doce medios nuevos naturales para mejorar, colorear los vinos y darles todos los años un color subido.—Notas complementarias.—¿Por qué la coloración artificial en los vinos se ha extendido tan general y rápidamente?—Los vinos del Mediodía en Dijón.—Rarezas.—Acidez del vino, medios de remediarla.—Lista de los colorantes artificiales.—Alcohol, vino, jarabe y licor de mahonia.—Imitación del vino con hojas de planta tintórea.—Comprobación de la fuchsina y de otros colorantes en los vinos.—¿Cuánto tanino y ácido tartárico es necesario añadir al vino.—?Estudio de los instrumentos destinados á reconocer la riqueza alcohólica de los vinos.—Cromocopia.—Escala calorimétrica de los vinos.—¿Se debe tolerar el enyesamiento de los vinos?—Medios de reemplazarlo.—La fuchsina y el

arsénico en los vinos.—Efectos del arsénico en el cuerpo humano.—¿La fuchsina ó rojo de anilina es un veneno?—Legación francesa.—Id. española.—Un volúmen 2'20 pesetas.

Guía teórico-práctico para combatir las enfermedades de la vid, por J. P. V. Muller.

INDICE.—Fíloxera —Oidium —El limaco ó caracol.—Manto ruego á Dios.—Cohylles omphonedá.—Grillostopos.—Kermes ó cochinilla de la vid.—Langosta.—Avispa.—Esfinges.—Pyrál ó gusano de la vid.—El eumulpo de la vid.—El mildew ó moho de las viñas.—Atelabos.—Oruga minera.—Género altiza.—Aves.—Granizo.—Las heladas.—Nieblas.—apéndice.—Estudios sobre las vides de origen americano que resisten á la fíloxera, por M. A. Millardet.—Origen de las cepas americanas.—Las cepas americanas que resisten á la fíloxera.—Resistencia de la fíloxera Vegetación de las cepas americanas.—Florescencia y madurez de las cepas americanas.—Su fecundidad —Calidad de los vinos que producen.—Consecuencias —Memoria sobre los medios de combatir la fíloxera, por Dumas, de la Academia de Ciencias de París —Aparato para aplicar el sulfuro de carbono á las viñas fíloxeradas.—Los paquetes postales de sarmientos fíloxéricos.—Más sobre el azuframiento de los vinos.—Aparato Feyssonneau.—Procedimiento ensayado con buen resultado en Francia sobre el enzuframiento y cohyllis poserana.—Un volúmen ilustrado con grabados, 3 pesetas.

Estudios sobre el vinagre, su fabricación, sus enfermedades, medios de prevenirlas, nuevas observaciones sobre la conservación de los vinos por el calor, por Pasteur.

INDICE.—Advertencia —Sección sobre el vinagre de vino.—Primera parte.—Procedimientos de fabricación.—Enfermedades de los vinagres.—Nuevas observaciones sobre la CONSERVACION DE LOS VINOS Y DE LOS VINAGRES —Memoria sobre la fermenta-

ción acética.—Primera parte.—El ácido acético proviene de la oxidación del alcohol por el oxígeno del aire.—Necesidad de un fermento para la oxidación del alcohol.—Segunda parte.—Descripción del *mycoderma aceti*.—Papel de esta planta en la fermentación acética.—Sin micoderma no hay acidificación.—Manera de obrar del *mycoderma aceti*.—Acidificación sin materias albuminoides.—Procedimiento de las virutas de haya.—Combustión del ácido acético por el *mycoderma aceti*.—Alteración espontánea en la estructura del *mycoderma aceti*.—El *mycoderma aceti* sumergido no adifica.—El *mycoderma aceti* mirado como parásito del *mycoderma vini*—De los ángulos.—Como dañan á la acidificación.—Aplicación de los resultados de los párrafos precedentes.—Adición.—FABRICACION DE VINAGRES, por L. Figuier.—Sistema de Orleans.—Sistema alemán.—Con el de Schunzenboch.—Un volumen ilustrado con grabados intercalados en el texto y una lámina suelta, 3 pesetas.

Tratado de la falsificación de los vinos, sus caracteres, efectos en la economía y procedimientos prácticos para reconocer su presencia.—Obra útil é indispensable á los comerciantes de vinos, cosecheros y peritos, por J. T. V. Muller.

INDICE.—Adición de agua en los vinos.—Enyesado de los vinos.—Adición de tanino.—Adición de alcohol en los vinos.—Falsificación por la sidra ó por el vino de peras.—Dosificación de la potasa.—Exámen de los ácidos málico, gálico, dosificación del ácido acético libre.—Exámen del ácido tártrico libre.—Exámen del ácido cítrico.—El borax y el ácido bórico.—El plomo.—El zinc.—Cobre.—El estaño.—El antimonio.—Modo de reconocer el azúcar de caña.—Exámen de la cal, la potasa ó la sosa.—Colorantes artificiales.—Fuchsina.—Procedimiento para reconocer la fuchsina.—Procedimiento Koenig.—Papel enokrine.—Medio recomendado por la Dirección general de Aduanas.—Informe sobre un medio fácil para reconocer la fuchsina en los vinos.—Campeche.

—Cochinilla.—Amoniaca.—Orcilla.—Palo del Brasil.—Tintura de amapolas.—Phitolacca.—Malva negra.—Remolacha.—Bayas de saúco.—Bayas de yezgo y de ligustro.—Bayas de arándano.—Colorantes derivados de la hulla.—Adición.—Falsificación del vinagre.—Riqueza alcohólica de los vinos españoles y extranjeros.—Un volúmen 2 pesetas.

Manual práctico para el análisis de los vinos, por J. T. V. Muller.

INDICE.—Introducción.—Capítulo I: Fermentación.—Capítulo II: Alcohol propiamente dicho ó alcohol único.—Capítulo III: Alcohómetros.—Capítulo IV: Materiales principales de los vinos.—I. Materias colorantes de los vinos.—II. Otros cuerpos señalados en los vinos.—Capítulo V: Análisis de los vinos.—I. Determinación del residuo fijo. Adición de agua al vino ó mezcla.—Un volúmen ilustrado con grabados y encuadernado en tela, 3,25 pesetas.

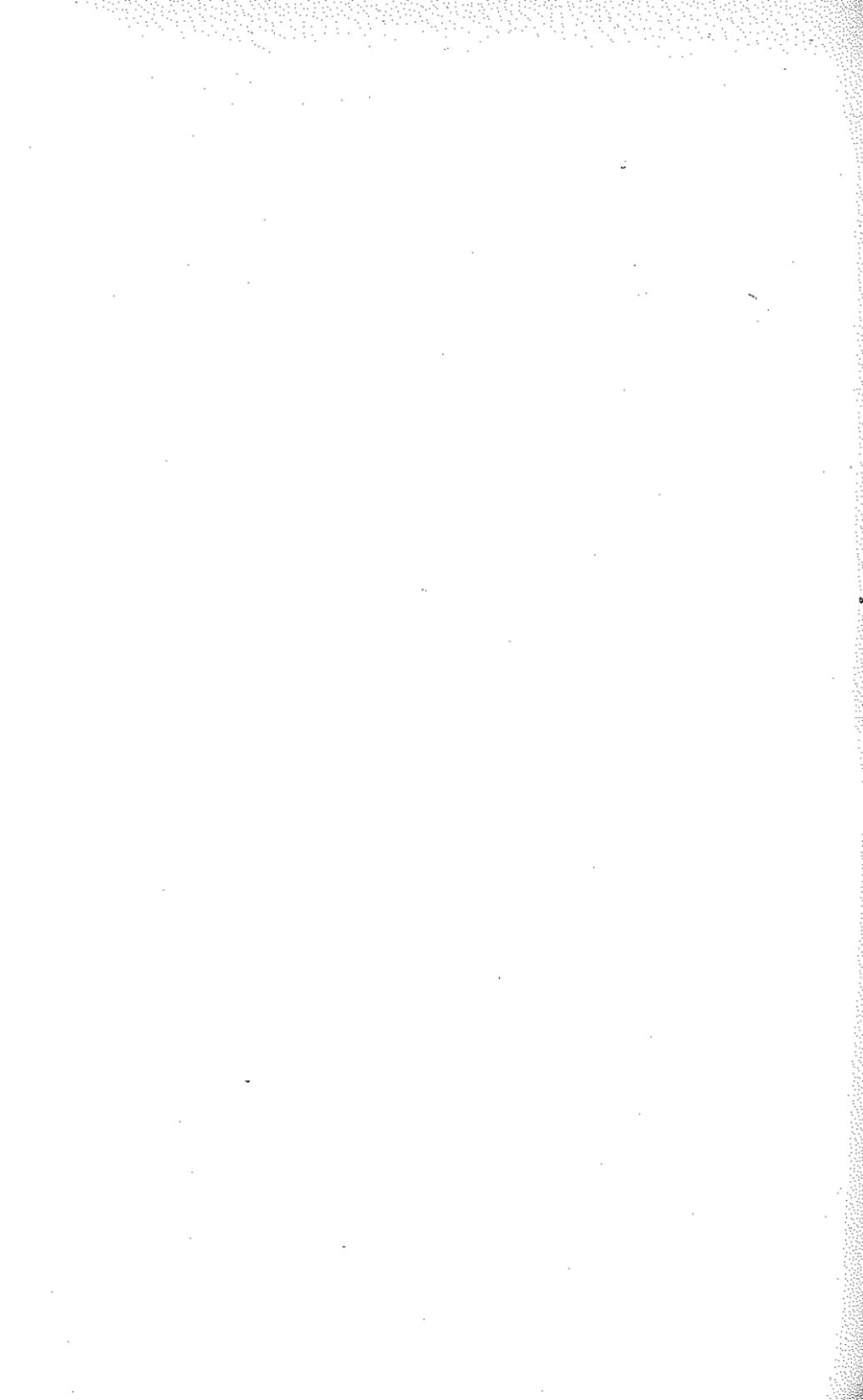
Fabricación de vinos espumosos, por L. Jauny y E. Maumené.—Un volúmen ilustrado con grabados y encuadernado en tela, 3 pesetas.

Novísimo diccionario de Agricultura práctica por la redacción de la Biblioteca Agrícola ilustrada.

Constará esta obra de dos volúmenes en folio menor, á dos columnas de cuerpo siete, ilustradas con grabados intercalados en el texto, láminas sueltas y cromos. Su precio 30 reales cada tomo.

Está á la venta el tomo I.

ENSAYO
SOBRE LAS VARIETADES DE LA VID.



ENSAYO

SOBRE LAS

VARIETADES DE LA VID COMUN

que vegetan en Andalucía,

CON UN ÍNDICE ETIMOLÓGICO Y TRES LISTAS DE PLANTAS

en que se caracterizan varias especies nuevas,

por

D. Simon de Roxas Clemente y Rubio,

Bibliotecario del Real Jardín Botánico de Madrid,

individuo de las reales sociedades económicas de Granada y San Lucar de Barrameda, &

de orden superior.

Ilustrada con los grabados de la 1.^a edición impresa en 1837

Parte segunda.

MADRID

Victoriano Suarez.

Jacometrezo, 72

MADRID

Gaspar, editores

Príncipe, 4.

BARCELONA

Juan Llordachs

Plaza S. Sebastian.

1882.



Imprenta de los Sucesores de N. Ramirez y C^a—Barcelona.

PARTE SEGUNDA.

Tabla sinóptica de las variedades

Nota Para hacer uso de esta segunda parte del *Ensayo*, que puede llamarse práctica, puesto que su fin principal es la determinación exacta de los vidueños por medio de sus caractéres, sin la qual serian enteramente inútiles las noticias económicas y otras que contiene, es preciso tener muy presente toda la doctrina preliminar ó teórica, y especialmente la de los capítulos segundo y tercero. Como las descripciones metódicas solo se hacen para comparar con ellas los objetos conocidos ó que se están reconociendo, es imposible que agrade su lectura al que no los tenga delante ni haya observado de antemano, algunos del mismo género, familia, clase ó reino, segun la naturaleza y estension del ramo á que aquellas pertenezcan. En una palabra, el estilo sencillo y el lenguaje monótono, que consagró Lineo, son tan necesarios y oportunos en la parte descriptiva de los seres naturales quanto impropios é insupportables en un discurso ó en una oracion académica.

Ni puede escusarse al inmortal Buffon de no haber sujetado á ellos su imaginacion sublime y creadora, sino por la necesidad que habia en su tiempo de emplear todos los encantos de la elocuencia para hacer sentir los que ofrece el estudio de la Naturaleza.

SECCION PRIMERA.

HOJAS BORROSAS. FOLIA TOMENTOSA.

TRIBU I.

LISTANES.

SARMIENTOS tendidos largos tiernos: *hojas* palmadas con los senos acorazonados ó casi acorazonados: *uvas* redondas duras dulces tempranas.

FORENSES.

RAMI *prostrati longi teneri: folia palmata, sinibus cordatis aut subcordatis: acini rotundi duri dulces præcoces.*

1. LISTAN COMUN. SARMIENTOS lampiños: senos de las *hojas* acorazonadas: *racimos* muchísimos: *uvas* algo apiñadas blancas, de hollejo delgado.

1. UBERRIMA. RAMIS *glabris: foliorum sinibus cordatis, racemis plurimis, acinis subconfertis albis cute tenui.*

2. LISTAN MORADO. Uvas de un rojo de jacinto.

2. HIACINTINA. ACINIS *hyacinthino-rubris.*

3. LISTAN LADRENADO. Sarmientos borrosos por la parte inferior: *racimos* muy pocos: *uvas* apiñadas grandes algo doradas.

3. ANTILLANA. RAMIS *inferne tomentosis; racemis paucissimis; acinis confertis magnis subaureis.*

4. COLGADERA. Senos de las *hojas* algo acorazonados: *pezones* tiernos: *uvas* muy apiñadas medianas blancas.

4. LIGERI. *Foliorum sinibus subcordatis: pedunculis teneris: acinis confertissimis mediocribus albis.*

5. DE FUENTEDUEÑA. Senos de las *hojas* casi acorazonadas: *pezones* duros; *uvas* muy apiñadas medianas blancas, con el hollejo algo grueso.

5. FUENTEDUENNÆ. *Foliorum sinibus subcordatis, pedunculis duris, acinis confertissimis mediocribus albis, cute crassiuscula.*

6. TEMPRANILLO. UVAS muy negras.

6. CUPANI. ACINIS *nigerrimis.*

TRIBU II.

PALOMINOS.

SARMIENTOS tendidos largos tiernos: *hojas* palmeadas con los senos acorazonados: *uvas* negras algo blandas, poco dulces.

FISSILES.

RAMI *prostrati longi teneri: folia palmata, sinibus cordatis: acini nigri molliusculi subdulces*

7. PALOMINO COMUN. *Uvas* algo traslucientes.
7. FISILIS. *ACINIS subpellucidis.*
8. PALOMINO BRAVIO. *Uvas* muy traslucientes.
8. VENATORUM. *ACINIS valde pellucidis.*

TRIBU III.

MANTUOS.

SARMIENTOS duros, con los cañutos largos: *hojas* lobadas ó palmeadas: *uvas* duras sabrosas.

PENSILES.

RAMI *duri, internodiis longis: Folia lobata aut palmata: acini duri sapidi.*

9. MANTUO CASTELLANO. SARMIENTOS muy duros: *hojas* de un verde amarillento, rojizas al desplegarse y que caen muy tarde: *racimos* ralos: *uvas* casi redondas de un verde oscuro tardias, que abortan frecuentemente.

9. FALLAX. *RAMIS durissimis: foliis viridi-luteis*

in explicatione rufescentibus olim persistentibus acinis raris subrotundis intensé viridibus serotinis saepe abortivis.

10. MANTUO BRAVIO. SARMIENTOS delgados blanquizcos algo duros, con los cañutos muy largos: *hojas* de un verde, tardías, que abortan frecuentemente

10. SILVATICA. RAMIS *gracilibus albicantibus duriusculis, internodiis longissimis; foliis intense viridibus inferioribus maximis: acinis viridibus serotinis saepe abortivis.*

11. MANTUO MORADO. *Uvas* de un rojo claro.

11. RUBELLA. ACINIS *rubellis.*

12. MANTUO de Pilas. SARMIENTOS blanquizcos muy duros: *hojas* verde amarillentas que caen muy tarde: *uvas* muy grandes, muy redondas algo doradas, muy tardías.

12. PENSILES, RAMIS *albicantibus durissimis; foliis viridi-luteis olim persistentibus: acinis maximis rotundissimis flavescentibus valde serotinis.*

13. MANTUO LAEREN. SARMIENTOS blanquizcos muy duros: *hojas* verde-amarillentas muy borrosas, que caen muy tarde; *uvas* muy apiñadas, grandes, algo doradas, tardías, con las venas manifiestas.

13. CONFERTISSIMA. RAMIS *albicantibus durissimis: foliis viridi-luteis valde tomentosis diu persistentibus: acinis confertissimis magnis, subaureis serotinis, venis conspicuis.*

14. CORDOVI. SARMIENTOS blanquizcos muy duros: *hojas* de un verde-amarillento, que caen muy tarde: *uvas* grandes, doradas, traslucientes, con las venas muy manifiestas.

14. PELLUCIDA. RAMIS *albicantibus durissimis: foliis viridi-luteis diu persistentibus: acinis magnis aureis, pellucidis, venis valde conspicuis.*

15. FRAY GUSANO DE MIRAFLORES. SARMIENTOS blanquizos muy duros: *hojas verde-amarillentas, que caen muy tarde: uvas redondas, verdes, tardías, que no abortan.*

15. MERLETI. RAMIS *albicantibus durissimis foliis viridiluteis diu persistentibus: acinis rotundis viridibus serotinis, nullo abortivo.*

16. TORRONTÉS. SARMIENTOS blanquizcos muy duros: *hojas casi iguales de un verde muy oscuro con los senos muy profundos acorazonados: racimos aovado-cilíndricos: uvas muy apiñadas, redondas, algo doradas.*

16. YSSOPHILLA. RAMIS *albicantibus durissimis foliis subæqualibus intensissimé viridibus, sinibus profundissimis cordatis: racemis ovato-cylíndricis acinis confertissimis rotundis subaoreis.*

TRIBU IV.

JAENES

SARMIENTOS algo erguidos broncos: *pezones leñosos, uvas apiñadas duras, con el hollejo muy grueso.*

DURACINÆ.

RAMI *erectiusculi fragiles, pedunculi lignosi, acini conferti duri cute crassissima.*

17. JAEN NEGRO DE SEVILLA. UVAS *negruzcas.*

17. STEPHANI. ACINIS *nigricantibus*

18. JAEN NEGRO DE GRANADA. UVAS *muy negras*

18. CRESCENCIL. ACINIS *nigerrimis.*

19. JAEN blanco. UVAS *blancas.*

19. VARRONIS. ACINIS *albīs.*

TRIBU V.

MOLLARES.

SARMIENTOS tiernos: *hojas* grandes casi redondas, casi enteras, con dientes cortos, blandas: *uvas* grandes redondas muy blandas, sabrosas.

HELVOLÆ.

RAMI *teneri: folia magna suborbicularia subintegra breviter dentata, mollia; acini magni rotundi mollissimi, sapidi.*

20. MOLLAR NEGRO. *Hojas* con los dientes muy cortos: *uvas* negras.

20. MOLLIS. *Foliis brevissimè dentatis: acinis nigris.*

21. MOLLAR CANO *Uvas* de varios colores.

21. VERSICOLOR. *Acinis versicoloribus.*

22. MOLLAR NEGRO BRAVÍO. *Hojas* con los dientes cortos: *uvas* negras algo agrias.

22. DUHAMELII. *Foliis breviter dentatis: acinis nigris subacidis.*

TRIBU VI.

ALBILLOS.

SARMIENTOS muchos, postrados, largos, delgados, tiernos: *hojas* pequeñas de un verde subido: *racimos* casi cilíndricos: *uvas* apiñadas blandas.

DAPSILES.

RAMI *multi, prostrati, longi, grasiles, teneri: folia parva intense viridia: racemi subcylindrici: acini conferti molles.*

23. ALBILLO CASTELLANO. *Pezon leñoso: uvas muy apiñadas, trasovadas, verdes, muy jugosas.*

23. RACEMOSISSIMA. PEDUNCULO *lignoso: acinis confertissimis obovatis viridibus sunosissimi,*

24. ALBILLO NEGRO. UVAS negras.

24. SUCCOSA. ACINIS *nigris*

25. DE LALEÑA. PEZON tierno. UVAS poco apiñadas, verdes.

25. LALENNÆ. PEDUNCULO *teneri: ACINIS subconfertis viridibus*

26. DE REQUILLET. RACIMOS pequeños; UVAS muy apiñadas, trasovadas, verdes, jugosas.

26. REQUILLETI. RACEMIS *parvis: acinis confertissimis obovatis viridibus succosis.*

27. ALBILLO PÁRDO. *Hojas muy borrosas: racimos mediano aobado-cilíndricos: uvas muy apiñadas casi redondas de un verde amarillento claro con las venas manifiestas.*

27. HEPPE. *Foliis valde tomentosis: racemis mediocribus ovato-cylíndricis: acinis confertissimis subrotundis dilute viridi-luteis, venis conspicuis.*

28. ALBILLO DE HUELVA. *Racimos grandes aovado-cilíndricos; uvas muy apiñadas algo redondas y de un verde amarillento claro.*

28. HERRERÆ. *Racemis magnis ovato-cylíndricis; acinis confertissimis subrotundis dilute viridi-luteis.*

VARIETADES AISLADAS.

29. ALBILLO LOCO. *Sarmientos tendidos largos duros: hojas grandes borrosas, con la borra muy adherente: racimos aovado-cilíndricos: uvas muy apiñadas redondas blancas.*

29. VALIDA. *Ramis prostratis longis duris: foliis*

magnis tomentosis: tomento arcte adherenti: racemis ovato-cylindricis confertissimis rotundis viridibus mollibus.

30. ALBILLO DE GRANADA. *Sarmientos* broncos: *hojas* medianas verdes borrosas: *uvas* muy apiñadas medianas, algo oblongas blancas, blandas.

30. LEINWEBERI. *Ramis fragilibus: foliis medio-cribus viridibus tomentosis: acinis confertissimii medio-cribus oblongisculis, albis, mollibus.*

31. VERDAGUILLA. *Sarmientos* duros: *hojas* grandes borrosas con la borra muy poco adherente: *racimos* aovado-cilíndricos; *uvas* muy apiñadas casi redondas, verdes, agrias.

31. AGEBRA. *Ramis duris: foliis magnis tomentosis tomento vix adherenti: racemis ovato cylindricis: acinis confertissimis subrotundis, viridibus, acidis.*

32. VERDAL. *Sarmientos* duros, *hojas* de un verde subido: *racimos* ralos: *uvas* oblongas, verdes, blandas, ásperas.

32. MELLERI. *Ramis duris: foliis intense viridibus: acinis raris oblongis, viridibus mollibus, austeris.*

33. ABEJERA. *Sarmientos* algo erguidos, tiernos, *nietos* muchos; *hojas* grandes verdes: *uvas* muy apiladas trasovadas, verdes, muy jugosas, con las venas manifiestas.

33. IMPATICUS. *Ramis suberesis teneris; nepotibus multis: foliis magnis viridibus: acinis confertissimis obovatis viridibus: valde succosis, venis conspicuis.*

34. LLORONA. *Sarmientos* tendidos, delgados, cortos tiernos: *hojas* palmeadas, verde-amarillentas, *racimos* pequeños entre cilíndricos y algo globosos; *uvas* muy apiñadas, algo oblongas, verdes muy jugosas.

34. LACRIMOSA. *Ramis prostrati brevibus gracilibus teneris: foliis palmatis viridi-luteis; racemis par-*

vis cylindrico-subglobosis acinis confertissimis oblongiusculi viridibus-succosissimis

35. GALLEGA. *Zarcillos* opuestos y esparcidos.

35. ANOMALA *Cirrhis oppositis sparsisque.*

36. MOLLAR DE CADIZ. Sarmientos tendidos muy largos con manchas negruzcas en su parte inferior, tiernos: *hojas* casi enteras y que enrojecen luego que madura el fruto: *racimos* grandes entre cilíndricos y algo cónicos: *uvas* muy apiñadas, medianas, negras muy jugosas.

36. MOLLISSIMA. *Ramis prostratis longissimis inferne nigrescenti maculatis teneris: foliis subintegris maturo fructu rubentibus: racemis magnis cylindrico-subconicis: Acinis confertissimis mediocribus nigris succosissimis.*

37. MALVASIA. Sarmientos erguidos: *hojas* verde-amarillentas: *uvas* medianas muy redondas blancas muy jugosas dulcísimas.

37. DULCÍSSIMA. *Ramis erectis: foliis viridi-luteis acinis mediocribus rotundissimis albis succosissimis dulcissimis.*

38. XIMENÉZ ZUMBRON. Sarmientos broncos: *hojas* palmeadas verde-amarillentas: *racimos* ralos: *uvas* medianas algo oblongas blancas, blandas, muy dulces.

38. XIMENERIOIDES. *Ramis fragilibus: foliis palmatis viridi-luteis: acinis raris, mediocribus, oblongiusculis albis mollibus dulcissimis.*

39. TINTILLA. Sarmientos erguidos, rojos par-duzcos broncos: *uvas* pequeñas redondas negras.

39. SIEBAULTI. *Ramis erectis rubro-fuscis fragilibus: acinis parvis rotundis nigris.*

40. TINTO. Sarmientos muy broncos: *hojas* palmeadas: *uvas* medianas redondas negras muy blandas.

40. **MACULATA.** *Ramis vuldé fragilibus. foliis palmatis: acinis mediocribus rotundis nigris mollissimis.*

41. **ROMÉ** Sarmientos postrados broncos: hojas medianas palmeadas: uvas medianas redondas negras algo blandas, de un dulce adstringente; hollejo algo grueso.

41 **BRETONNERIA.** *Ramis prostratis fragilibus: foliis mediocribus palmatis: acinis mediocribus rotundis nigris mollioseculis, dulco austeris; cute crasiuscula.*

42. **GARABATONA.** Sarmientos tiernos: hojas palmeadas ó casi enteras racimos muy pequeños: uvas muy apiñadas muy pequeñas redondas negras.

42. **DIVERSIFOLIA.** *Ramis teneris: foliis palmatis subintegrive: racemis minimis: acinis confertissimis minimis rotundis nigris.*

43. **MORRASTELI.** Sarmientos cortos muy tiernos: hojas medianas palmeadas: racimos ralos, uvas pequeñas muy redondas, negras, blandas, muy dulces, tardías.

43. **VALCARCELIA.** *Ramis brevibus tenerrimis foliis mediocribus palmatis: acinis raris parvis rotundissimis, nigris mollibus dulcissimis serotinis.*

44 **VIRGILIANA.** Hojas verdes amarillentas racimos pequeños: uvas trasovadas negras muy blandas.

44. **VIRGILIANA.** *Foliis viridi-luteis: racemis parvis. acinis abovatis nigris mollissimis.*

45. **BEVA.** Sarmientos tiernos: hojas grandes, las inferiores muy grandes y ampollosas: uvas algo apiñadas, grandes casi redondas, blancas.

45 **BULLATA.** *Ramis teneris: foliis magnis inferioribus maximis bullatis: acinis subconfertis magnis subrotundis albis.*

46. **GALANA.** Hojas grandes las inferiores muy

grandes; uvas algo apiñadas, medianas, casi redondas, blancas, duras.

46 GALANA. *Foliis magnis inferioribus maximis; acinis subconfertis, mediocribus, rotundiusculis albis, duris.*

47. MANTUO CASTELLANO. Sarmientos muy tiernos: uvas medianas, oblongas, blancas, duras, muy sabrosas; con el hollejo delgado.

47. DUSSIEUX. *Ramis tenerimis: acinis mediocribus oblongis, albis, duris, sapidissimis, cute, tenui.*

48. PECHO DE PERDIZ. Sarmientos tiernos: hojas grandes: uvas apiñadas, medianas, trasovadas, de un dorado sucio, duras, muy carnosas.

48. PICTA. *Ramis teneris: foliis magnis: acinis confertis mediocribus obovatis spurco auratis duris, carnosissimis.*

49. ZURUMI. Sarmientos muy tiernos; hojas medianas verde-amarillentas; racimos algo ralos; uvas medianas un poco oblongas, blancas, algo duras, muy sabrosas, tardías con el hollejo delgado.

49. BIPARTITA. *Ramis tenerimis: foliis mediocribus viridiluteis: acinis rariusculis mediocribus oblongiunculis, albis, subduris, sapidissimis, serotinis cute tenui.*

50. DE COLUMELA. Sarmientos tendidos largos, delgados tiernos *hajas* de un verde obscuro racimos grandes; uvas algo apiñadas grandes, casi redondas, blancas, duras.

50. COLUMELLÆ. *Ramis prostratis longis gracilibus, teneris: foliis obscure viridibus: racemis magnis: acinis subconfertis magnis, subrotundis, albis, duris.*

51 CEPA CANASTA. Sarmientos tendidos algo gruesos *hojas* con senos agudos y dientes cortos; racimos pequeños, entre cilíndricos y algo globosos; uvas apiñadas, redondas, blancas, blandas

51. PROLIFERA. *Ramis prostratis crasiusculis: foliis acute sinuatis breviter dentatis: racemis parvis cylindrico Bubglobois acinis, confertis rotendis albis, mollibus.*

52. CALONA. *Racimos ralos: uvas grandes casi redondas, blancas, blandas, algo agrias, tempranas.*

52. COLONIA. *Acinis raris magnis rotundiusculis, albis, mollibus, subacidis, præcocibus.*

53. FRAY GUSANO DE MAINA. *Hojas casi redondas, casi enteras, con dientes muy cortos, blandas, verde amarillentas; racimos pequeños: uvas trasovadas muy blandas.*

53. ROTUNDIFOLIA. *Foliis suborbicularibus subintegris brevissime dentatis mollibus, viridihuteis: racemis parvis. acinis obovatis mollissimis.*

54. CIENFUENTES. *Sarmientos tendidos muy largos, algo aplastados por la base, tiernos: hojas grandes, con senos acorazonados, verde amarillentas; racimos pequeños: uvas muy redondas, blancas, blandas, dulces.*

54. SUBCOMPRESA. *Ramis prostratis longissimis basi subcompressis teneris. foliis magnis cordato sinuatis iradihuteis: racemis parvis; acinis rotundissimis, albis, mollibus, dulcibus.*

55. DORADILLO. *Sarmientos tendidos muy broncos: uvas muy apiñadas, medianas, algo trasovadas, muy doradas, duras, ásperas.*

55. AURANTIA. *Ramis prostratis valde fragilibus: acinis confertissimis mediocribus subobovatis aurtoissimis duris austeris.*

56 MANTUO PERRUÑO. *Sarmientos tendidos muy broncos: hojas medianas amarillentas: uvas muy apiñadas, medianas, redondas, muy doradas, duras, ásperas*

56. CANINA. *Ramis prostratis valde fragilibus:*

foliis mediocribus viridiluteis acinis confertissimis mediocribus, rotundis, aurotissimis, duris, austeris.

57. LISTAN DE PAXARETE. Sarmientos delgados manchados por la base, muy broncos, con los cañutos cortos: *hojas* pequeñas, con los dientes puntiagudos, amarillentas: *racimos* ralos: *uvas* medianas, muy redondas, blancas, duras, carnosas, dulces.

57. PAUPERRIMA. *Ramis gracilibus inferne maculatis valde fragilibus, internodiis brevibus foliis parvis acuminato dentatis lutescentibus; acinis raris mediocribus rotundissimis, albis, duris, carnosis, dulcibus.*

58. HEBEN. Sarmientos erguidos, lustrosos, duros; *hojas* con senos casi agudos y dientes cortos, verde amarillentos; *racimos* muy ralos, largos, con el pezon muy quebradizo; *uvas* desiguales, redondas, doradas, carnosas, ásperas, tardias.

58. FRAGILIS. *Ramis erectis nitidis duris: foliis subacute sinatis breviter dentatis viridiluteis racemis ongis pedunculo valde, fragili, acinis rarissimis inaequalibus rotundis, aureis, carnosis, austeris, serotinis.*

59. RABO DE VACA. Sarmientos casi tendidos, largos, algo broncos: *hojas* muy grandes con la borra caediza, *racimos* ralos: *uvas* doradas, carnosas, ásperas

59. MACROPHYLLA. *Ramis subprostratis longis subfragilibus: foliis maximis, tomento deciduo acinis raris, aureis, carnosis, austeris.*

60. REBAZO. Sarmientos tiernos; *hojas* grandes borrosas ó algo pelosas: *uvas* redondas de un dorado sucio, duras, ásperas.

60. IGNOBILIS. *Ramis: teneris: foliis magnis tomentos, subpilosisve: acinis rotundis spureo auratis, duris, austeris.*

SECCION SEGUNDA.

HOJAS pelosas ó casi del todo lampiñas.
Folia pilosa aut sub nuda.

TRIBU VII.

XIMENCIAS.

Sarmientos erguidos ú horizontales: *hojas* con senos agudos verde amarillentas, algo pelosas: *vas* algo apiñadas, medianas blancas.

XIMENECLÆ.

Rami erecti aut horizontales: folia acule sinauta viridilutea subpilosa acini subconferti meliocrates albi.

61. XIMENEZ. LOCO. *Sarmientos horizontales.*
61. FORSTHIA. *Ramis horizontalibus.*
62. XIMENEZ. *Sarmientos erguidos.*
62. XIMENECIA. *Ramis erectis.*

TRIBU VIII.

PERRUNOS.

Sarmientos duros ó broncos: *hojas* de un amarillo de laton: *vas* apiñadas medianas casi redondas.

FLAVENTES.

Rami duri aut fragiles: folia flavicantia: acini conferti mediocres subrotundi.

63. PERRUNO COMUN *Sarmientos* muy broncos; *pazon* frágil: *vas* de color amarillo de laton, duras

63 FLAVA. *Ramis valde fragilibus: pedunculo fragili: acinus flavis duris.*

64. PERRUÑO NEGRO. *Sarmientos muy broncos, pézon frágil: uvas negras duras.*

64. ROZIERIL, *Ramis valde fragilibus: pedunculo fragil acimis nigris duris.*

65. QUINTINIEA. *Sarmientos muy broncos: pézon duro: uvas negras algo duras.*

65. QUINTINIEA. *Ramis valde fragilibus pedunculo duro: acinis nigris duriusculis.*

66. BERNALA. *Sarmientos muy broncos: uvas negras blandas.*

66. BERNALA. *Ramis valde fragilibus: acinis nigris mollibus.*

67. PERRUÑO DURO. *Sarmientos algo duros; hojas muy peludas: uvas blancas duras.*

67. FIRMISSIMA. *Ramis duriusculis. foliis bitutissimis: acinis albis duris.*

TRIBU IX.

VIGIRIEGOS

Sarmientos postrados muy tiernos: hojas amarillentas: uvas grandes blandas.

POSTRATÆ

Ramis prostrati tenerrimi folia lutescentia. acini magni molles.

68. VIGIRIEGA COMUM. *Uvas casi redondas, blanco-verdosas.*

68. PROSTRATA. *Acinis subrotundis albo viridibus.*

69. VIGIRIEGA NEGRA. *Uvas negras*

69. CATONIS. *Acinis nigris*.
70. DE BIDET. *Uvas oblongas, blanco-verdosas*.
70. BIDEI. *Acinis oblongis albo viridibus*.

TRIBU X.

• AGRACERAS.

HOJAS de un verde oscuro: *uvas* medianas redondas ó muy grandes y algo alargadas, algo ácidas.

OXICARPÆ.

Folia intense viridia: acini mediocres rotundi aut maximi oblongiusculi sub ac'de.

71. BLANQUECINA. *Sarmientos blanquizcos duros; racimos medianos; uvas medianas negras, tardias*.

71. ALBICANS. *Ramis albicantibus duris racemis mediocribus: acinis serotinis*.

72. DE SOTO. *Sarmientos blanquiscos; racimos algo oblongos: uvas medianas negras, tardias*.

72. SOTI. *Ramis albicantibus duris; racemis oblongiusculis: acinis mediocribus nigris serotinis*.

73. MELONERA. *Uvas negras con fajas negro grises*.

73. VITTATA. *Acinis nigris nigro griseo fasciatis*.

74. AGRACERA. *Pezon muy tierno: uvas muy grandes, negras*.

* 74 FLORENTISSIMA. *Pedunculo tenerrimo: acinis maximis nigris*.

75. LANGLEYA. *Pezon negro muy correoso: uvas muy grandes negras*.

75. LANGLEYA. *Pedunculo nigro valde fissili: acinis maximis nigris*.

TRIBU XI.

FERRARES.

Sarmientos tendidos: hojas de un verde amarillento: uvas poco apiñadas, redondas, duras, sabrosas.

PERCULANÆ.

Ramis prostratis folia viridilutea: acinis subcon-
fertis rotundi duri, sapidi.

76. FERRAN COMUN. *Sarmientos tiernos: uvas muy grandes casi negras.*

76. ANTUMNALIS. *Ramis teneris: acinis maximis subnigris.*

77. FERRAN BLANCO. *Sarmientos tiernos: uvas muy grandes, blancas.*

77. SPECIOSA. *Ramis teneris: acinis maximis albis.*

78. JETUBI LOCO. *Sarmientos duros: uvas muy grandes negruzcas.*

78. JONESIA. *Ramis duris: acinis maximis nigricantibus.*

79. CALONA NEGRA. *Uvas medianas, obtusas, negras.*

79. EXQUISITA. *Acinis mediocribus obtusis nigris.*

80. LUCARI. *Uvas medianas, umbilicadas, negras.*

80. SACCHARATA. *Acinis mediocribus umbilicatis nigris.*

81. MELCOCHA. *Uvas grandes doradas.*

81. MELLITA. *Acinis magnis aureis.*

TRIBU XII.

TELAS DE VACA.

Uvas muy grandes, aovado-subcónicas

BUMASTI.

Acini maximi ovato subconici.

82. LEONADA. *Uvas* umbilicadas algo surcadas rojas.

82. SURCATA. *Acinis umbilicatis subsurcatis rubris.*

83. CORAZON DE CABRITO. *Hojas* poco pelosas: *uvas* negras.

83. EXSUCCA. *Foliis subpilosiss: acini nigris*

84. MARTINECIA. *Uvas* aovadas subcónicas algo doradas.

84. MARTINECH. *Acinis ovato-subconicis subaureis.*

85. SANTA PAULA DE GRANADA. *Uvas* adelgazadas por ambas extremidades blancas.

85. LONGISSIMA. *Acinis utriusque attenuatis albis.*

86. CASCO DE TINAJA. *Hojas* pelosas ó algo borrosas: *uvas* negras.

86. MACROBOTRAS. *Foliis pilosis subtomentosisque: acinis nigris.*

TRIBU XIII.

GABRIELES.

Hojas de un verde oscuro: *uvas* medianas ó grandes, oblongas, duras, ásperas, ó muy grandes ó sabrosas.

OLEAGINEÆ.

Foliis intense viridia: acinis mediocres aut magni, oblongi duri, austeri seu maximi sapidi.

87. GABRIEL. Sarmientos blanquizcos con fajas longitudinales, rojas, tiernas: *dientes de las hojas, cortos: uvas medianas o grandes negras.*

87. RUBRA. *Ramis albicantibus longitudinaliter rubro fasciatis teneris: foliorum dentibus brevibus: acinis mediocribus magnisque nigris.*

88. JETUBI BUENO. Sarmientos blanquizcos algo duros, dientes de las hojas cortos: *uvas medianas negras.*

88. PLINIANA. *Ramis albicantibus duriusculis: foliorum dentibus brevibus: acinis mediocribus nigris.*

89. ATAUBI. *Uvas muy grandes, verdes.*

89. PRÆDURA. *Acinis maximis, viridibus.*

90. SANTA PAULA DE XERES. *Pezon rojo: uvas muy grandes rojos.*

90. PRÆGRANDIS. *Pedunculo rubro: acinis, maximis rubris*

91. MORAVITA. *Pezon verde: uvas muy grandes negras.*

91. GARIDELI. *Pedunculo viridi: acinis maximis nigris.*

92. ARROBAL. *Uvas medianas, rojas.*

92. OBVATA. *Acinis mediocribis, rubris.*

TRIBU XIV.

DATILERAS

Sarmientos postrados: uvas delgadas, oblongas, algo duras, dulces.

DACTILIDES.

Ramis prostrati: acinis, graciles, oblongi, duriusculi, dulces.

- 93 DE RAGOL. *Uvas rojas.*
93. DACTILUS. *Acinis rubris.*
94. TETA DE VACA BLANCA. *Hojas de un verde oscuro: uvas medianas negras.*
94. TENERA. *Foliis obscuri viridibus: acinis mediocribus nigris.*
95. TETA DE NEGRA. *Uvas grandes, negras.*
95. TERETIUSCULA. *Acinis magnis nigris.*
96. TETA DE VACA BLANCA. *Sarmientos muy cortos: racimos cortos ralos: uvas blancas.*
96. GRACILIS. *Ramis brevissimis: racemis brevibus raris: acinis albis.*
97. DE LOXA. *Sarmientos largos: racimos grandes: uvas apiñadas, blancas.*
97. EXIMIA. *Ramis longis: racemis magnis: acinis confertis albis.*
98. ALMUÑECAR. *Racimos delgados muy ralos: uvas oblongas muy delgadas blancas.*
- 98 SONGA. *Racemis gracilibus: rarissimis acinis oblongis gracilimis albis.*
99. BOTON DE GALLO. *Sarmientos largos: racimos pequeños: uvas apiñadas, doradas muy dulces.*
99. ORDUDIDEA. *Ramis longis: racimis parvis: acinis confertis, aureis dulcissimis.*
100. BOTON DE GALLO NEGRO. *Hojas arillo verdosas: uvas negras muy dulces.*
100. JUCUNDA. *Foliis luteo-viridibus: acinis nigris dulcissimis.*

TRIBU XV.

MOSCATELES.

Uvas amideñas.

101. MOSCATEL MENUDO BLANCO. *Uvas* redondas doradas.

APIANÆ

Acinis moschatis.

101. GENROESA. *Acinis rotundis aureis.*

102. MOSCATEL MENUDO MORADO. *Uvas* redondas rojas.

102. MOSCHATA. *Acinis rotundis rubris.*

103. MOSCATEL GORDO MORADO. *Uvas* trasovadas, moradas.

103. OBOVATA. *Acinis ovovatis violaceis.*

104. MOSCATELON. *Uvas* trasovadas algo doradas.

104. ISIDORI. *Acinis obovatis subaureis.*

VARIEDADES AISLADAS.

105. DE BOUFELON. *Uvas* grandes casi trasovadas, algo doradas, duras, algo dulces.

105. BOUTELONI. *Acinis magnis subovatis subaureis, duris, subdulcibus.*

106. VIGIRIEGA DE MOTRIL. *Sarmientos* prostrados blancos: *hojas* verde-amarillentas; *uvas* medianas casi redondas, blanco-verdosas, dulces.

106. SACHSI. *Ramis prostratis fragilibus: foliis viridituteis acinis mediocribus subrotundis, albo-viridibus, dulcibus.*

107. JAMI. *Sarmientos* erguidos: *hojas* verde-

amarillentas: *uvas* medianas muy redondas de color morado-negruzco, sabrosas.

107. VIVAX. *Ramis erectis: foliis viride luteis: acinis mediocribus rotundissimis violaceo-nigris, sapidis.*

108. PERANA. *Sarmientos* algo duros: *hojas* pequeñas de un verde algo amarillento: *uvas* muy apiñadas, medianas, muy redondas, doradas, duras.

108. TERONA. *Ramis subduris: foliis parvis viridi-subluteis; acinis confertissimis mediocribus rotundissimis aureis duris.*

109. ALBAN REAL. *Sarmientos* algo duros: *hojas* verde, muy poco pelosas: *uvas* grandes muy redondas, blancas, sabrosas.

109. SPHAROCARPA. *Ramis subduris: foliis viridibus vir pilosis: acinis magnis rotundissimis, albis, sapidis.*

110. MOSCATEL DE FLANDES. *Hojas* verdes, amarillentas, muy poco pelosas: *uvas* grandes muy redondas, verdes.

110. PSEUDO OPIANO. *Foliis viridi-luteis vix pilosis: acinis magnis, rotundissimis viridibus.*

111. SANTA ISABEL. *Sarmientos* duros: *hojas* pelosas: *uvas* muy grandes, redondas, blancas, blandas, insípidas.

111. ELISABETH. *Ramis duris: foliis subpilosis: acinis maximis rotundis albis mollibus insipidis.*

112. VAOA. *Racimos* muy ralos: *uvas* menudas oblongo-aovadas negruscas, algo duras, agria.

112. VAOA. *Acinis rarissimis minutis oblongo-ovatis nigrescentibus duriusculis acidis.*

113. RUIRIA. *Hojas* palmeadas: *racimos* ralos: *uvas* medianas casi redondas, negras, carnosas.

113. AUIZIA. *Polsis palmatis: acinis raris mediocribus, nigris, carnosis.*

114. MOLLAR DE GRANADA. *Sarmientos* muy broncos: *hojas* verde-amarillentas: *uvas* medianas de varios colores, blandas, sabrosas.

114. ZEO. *Ramis valde fragilibus: foliis viridi-luteis: acinis mediocribus, vernioloribus mollibus sapidis.*

115. CAÑOCARO. *Sarmientos* algo erguidos, broncos: *hojas* muy peludas. amarillentas: *uvas* muy redondas, doradas, blandas.

115. HIRSUTO. *Ramis suberectis fragilibus, foliis hirsutissimis lutescentibus: acinis rotundissimis aureis mollibus.*

116. UVA DEL REY. *Hojas* de un verde-amarillento: *racimos* ralos: *uvas* muy grandes casi aovadas, blancas, algo duras.

116. REGOLIS. *Foliis viridi-luteis: acinis raris maximis suboratis albis duriusculis.*

117. CINTI. *Sarmientos* postrados: *hojas* amarillentas; *uvas* muy apiñadas, medianas, algo oblongas, algo doradas, duras, algo agrias.

117. PALLADI. *Ramis prostratis: foliis lutescentibus: acinis confertissimis mediocribus, oblongiusculis, subaureis, duris, subacidis.*

118. CASTA DE OHAONEZ. *Hojas* amarillentas: *uvas* muy apiñadas, medianas, casi cilíndricas, algo doradas, duras, algo agrias.

118. BACCI. *Foliis lutescentibus: acinis confertissimis mediocribus subcylindricis subaureis, duris, subacidis.*

119. NIEVASEA. *Racimos* ralos: *uvas* grandes, oblongas, algo rojas, duras, un poquito ácidas, sabrosas.

119. NIEVASEA. *Acinis raris magnis, oblongis, rubellis, duris, subacidis, sapidis*

DESCRIPCIONES.

SECCION PRIMERA.

Estampa de los caracteres de la vid (fig. 5).

TRIBU I.

LISTANES —FORENSES.

Sarmientos tendidos largos tiernos: hojas palmadas, con los senos acorazonados ó casi acorazonados: uvas redondas, duras, dulces, tempranas.

Rami prostrati longi teneri: fola palmata, sinibus cordatis aut subcordati: acini rotundi duri dulces præcoces.

Llamo *Forenses* á los vidueños de esta tribu por convenirles perfectamente las propiedades que atribuyen los Geoponicos romanos á una variedad conocida con áquel nombre; de ser sus uvas muy tempranas agradables, hermosas, poco delicadas para conducirse, y por lo mismo muy propias para venderse en los mercados ó plazas. (*Fora.*)

1 LISTAN COMUN. UBERRIA.

ESTAMPA DE LOS CARACTÉRES DE LA VID.

Estampa I.

A, 1 ⁽¹⁾ *Uva* vista por la base; b, la misma en posición vertical, con su *pezoncito*, c, la misma cortada

(1) Aunque no se han grabado todavía las estampas que cito de treinta y cuatro variedades de la vid descritas en esta obra, doy des-

verticalmente; *d*, *semilla* vista por la espalda; *e*, la misma vista por el vientre.

Listan en San Lúcar de Barrameda y en Chionona

Palomino blanca en Xerez de la frontera, Trebujena, Arcos, Espera y Paxarete

Palomino en Conil y Tarifa, etc.

Tempranilla en Rota, Trebugena y Granada.

Orgazuela en el Puerto de Santa María.

Ojo de liebre en Lebrija.

Tempranas blancas en Málaga, etc.

Temprana ó *Temprano* en Algeciras, Motril, Granada, la Alpujarra, Guadix, Baza, Rio Almazora, etc.

Alban en Granada y muchos pueblos de su provincia.

Sarmientos lampiños: senos de *hojas* acorazonados, *racimos* muchísimos, *was* algo apiñadas blancas, de hollejo delgado.

de ahora su explicacion general, que no repetiré en cada variedad por ser la misma en todas, para que quede completo en esta parte el texto á que deberán agregarse cuando llegue el caso de publicarlas. Las Sociedades económicas de Granada y de Sanlúcar de Barrameda están encargadas de hacer executar los dibuxos por una Real órden que se expidió á fines de Agosto último por el Ministerio de Estado, y tienen ya once concluidos é iluminados, que representan otras tantas variedades cargadas de fruto maduro, con una exactitud y primor de que apenas hay exemplo. Esta coleccion de Estampas no solo será la primera digna del público y de la agricultura que se ha dedicado á las plantas sùtiles, sino el modelo de quantas se publiquen en adelante, y un monumento eterno de la sabiduria y munificencia del Gobierno y de la ilustracion y celo de las Sociedades que dirigen su ejecucion. Es de esperar que logren completarla en todo este año con los veinte y tres dibuxos que faltan si segraban entre tanto los ya executados se pondrá inmediatamente en noticia del público para que puedan disfrutarlo desde luego, y se convezan todos por sí mismos de que con buenas descripciones y algunas estampas excelentes nadie habrá que no determine quantos vidueños pueda presentársele con tal que esté bien instruido en la nomenclatura ompelográfica que hé dado.

Ramis glabris; foliorum sinibus cordatis, racemis plurimis, acinis subconfertis albis, cute tenui.

Vitis rotundo, albo vinaceo, medio, durriculo, dulci Misilmeris. Pitrisi Viancu, Myrti Pirusa Janca. Capani, H. cath., pág. 233?

Tempranas blancas. García de la Leña, Disert., pág. 21.

Cepa: caña delgada, cabeza gruesa, corteza delgada, muy adherente, poco agrietada con las grietas estrechas: brota en el tiempo ordinario y es medianamente vivaz.

Sarmientos muchos, muy largos, delgados, nada ondeados, rollizos, de color pardo rojizo claro en su parte inferior, blancos con varias tintas de rojo en la superior; *cañutos* medianos, *nudos* medianos, *médula* bastante, algo verdoso, *rebuscos* pocos; *nietos* pocos, medianos, con pocos rebuscos, *zarcillos* opuestos á la hojas, ramosos.

Hojas medianas, casi iguales, algo irregulares, palmeadas, con los *senos laterales* ordinariamente acorazados y el *de la base* ensanchando, algo rugosas, lampiñas y de un verde obscuro en su parte superior, muy borrosas en la inferior, con la *borra* muy adherente y blanca, siempre planas, caen muy temprano; *gajos* cinco, casi enteros, algo puntiagudos; *dientes* medianos, *nervios* medianos. *Cabillo* mediano, algo delgado, algo veloso, de un rojo subido que se extiende á teñir la base de los *nervios*, en ángulo muy agudo con la hoja. *Flores tempranas.*

Racimos grandes, aovado-cilíndricos, compuestos en su parte superior, y sencillos en la inferior; *gajos* algo cortos ó medianos, *agracejo* ninguno, *uva menuda* bastante por lo ordinaria; *pezon* algo corto ó mediano, algo grueso, tierno, de color pardo claro, á veces bastante verdoso; *tamborilete* alguno; *pezon-*

citos poco verrugosos, con las *verrugas* muy pequeñas, amarillentas, *rodele* poco abultado.

Uvas medianas (de siete líneas de grueso y casi igual largo), casi iguales, algo achatadas por la base y ápice, con la superficie igual, de color dorado pardusco, bastante subido las expuestas al sol, las demás blanco-verdosas, carnosas, se desprenden del pezoncito fácilmente; *estigma* muy persistente, constantemente central, partido en dos por lo comun, *pincel* (1) pequeño; *hojuelo* mediano. *Anillo* poco marcado; compuesto de cinco glándulas casi obiculares, reunidas por la base, distantes por el ápice, de color pardo claro; *Semillas* dos ó tres medianas, pardas.

Pesó su mosto exprimido de uvas de Hornillo (2) en 15 de Setiembre de 10 á 11 grados; el de Palmosa 11; el mismo de uva asoleada tres dias 15; el de Miraflores en 19 de Setiembre de 10 1/2 á 11 1/2; el de la Palmosa en 26 de Setiembre de 11 1/2 á 12; el de los Reynitas tomando de cepas carrasqueñas 12 1/2, el de *Lágrima* y tina medio llena (3) en el mismo dia 26 1/2, el de la Palmosa de uvas algo podridas en 30 de Octubre 10 1/2.

(1) Llamo *Piniel* (*Penicillus*) á la porcion de carne que saca comunmente el pezoncito del interior de la uva al desprenderse de ella, y *Hoyuelo* (*Srobiculus*) al agujero que resulta en la uva por esta separacion. Quando describí dichas partes dexé de dar los nombres, porque no me ocurrio ninguno que me satisficiese, ni los creia tan necesarios como ahora. Usaré pues en adelante de estos dos mientras no conozca otros mejores, bien persuadido de que son más propios en el lenguaje descriptivo las frases: *Piniel* pequeño, *Hoyuelo* mediano, etc, que los siguientes *sueltan* (las uvas) *poca carne al desprenderse del pezoncito, resultando en ellas por esta separacion un agujero mediano, ú otros semejantes.*

(2) Nombre propio de pago en Sanlucar, como los siguientes

(3) *Mosto de lagrima* es el que destila la uva, ya puesta en el lagar, antes de pisarla: el primero que cae en la tina luego que comienzan á pisar hasta llenarla en una mitad se llama *tina medio llena*

Observacion 1.ª El *Listan* comun es una de las variedades mas expuestas á volverse carrasqueña, pero este accidente no la degrada tanto como á las otras en el aprecio del cultivador, porque no le quita que siga todavía por muchos años dando fruto abundante y exquisito.

Observacion 2.ª Sin embargo de reunir este vi-
dueño quantas propiedades puedan hacerle reco-
mendable para *vinos*, es muy poco estimado en la
parte oriental del Reino de Granada; porque impu-
tan á su índole los vicios, que le han hecho creer
cultivándolo mal. Como acostumbrian plantarlo en
los barrancos, cañadas, hondos y otros sitios hú-
medos, á fin de que vegete con lozanía y rinda mu-
cho esquilmo; es preciso que sea allí su grano mas
jugosos y blando, y por consiguiente menos sabroso
y azucarado, y de hollejo mas fuerte que en Sanlú-
car, Xeres y Málaga. De ahí la necesidad de asolearlo
para que dé buen mosto, segun practican en Motril.
Si lo pusiesen en sitios mas secos y cálidos, como
las laderas y solanas, lograrían muy pronto mejorar
su fruto y aprenderían á estimarlo en lo que vale.

Observacion 3.ª (De D. Mariano Lagasca) «Esta va-
riedad es á mi parecer el mismo *Blanco* ó *Tempra-
nillo* de Cariñena que suelen mezclar con sus famo-
sos *vinos tintos*, con el fin de darles mejor calidad y
cultivan particularmente en Panira para sacar de ella
un vino blanco, exquisito, que hacen con mucho es-
mero, y tiene singular aprecio en el pais.»

Tantos años que apenas se planta otra alguna va-
riedad en Sanlúcar, que compone actualmente diez
y nueve vigésimas partes de su viñedo. Ella forma
la base de sus excelentes *vinos corrientes* en el co-
mercio y entra en varias proporciones en los exqui-
sitos Pajaretes, Ximenez, Moscateles, Tintilla, etc.

Es tambien la única de que se hacen pasar de lexia en el mismo pueblo, y casi la única que comen.

Se extiende mucho su cultivo en Xeres y en el Puerto de Santa María, ocupando ya la mitad de las viñas

En Rota hay de ella viñas enteras.

En Trebujena compone un dozavo de la cosecha.

Es rara en las viñas de Paxarete.

Se encuentra tambien en la de Arcos, Espera, Lebrija, Umbrete y Chipiona.

En Conil se cultiva mas que en ninguna otra, fuera del Mantuo de Pilas, y llevan al mercado de Cádiz gran parte de su uva con los Mantuos, Mosca- teles y otras.

Es la mas comun en las viñas de Algeciras, de donde se lleva mucha con otros vidueños en las plazas de Ceuta y Gibraltar.

Es una de las mas estimadas en Málaga para vinos y para comer.

En Motril forma una vigésima parte del viñado.

En Granada y otros pueblos solo se planta para consumirla fresca. Muchos pequeños propietarios la cultivan en cercados, cuya cabida es de uno hasta seis marjales, con el único objeto de *verdearla* (1).

Se cultiva para comer, con preferencia á casi todas, por lo sabroso y temprano de su fruto, en los demás pueblos citados y otros muchos de Andalucía

(5) *Verdear* es vender un fruto para consumirlo fresco, ó sacar de él otros productos. Asi se dice que los de Velez llevan á Málaga en el mes de Julio para *Verdear* ó para el *Verdeo* doscientos y cincuenta cargas de caña de azucar cada dia.

2 LISTAN MORADO. HYACINTHINO.

Listan morado de Sanlúcar.

Uvos de un rojo de jacinto.

Acinis hyacinthino-rubris.

El color de la *uva* es un rojo subido que se acerca al del jacinto. Es poco esquilmeña. En todo lo demás conviene con la anterior.

Observacion 1.ª Dicen los viñadores de Sanlúcar que se cultiva desde tiempo inmemorial sin que nunca se la haya visto proceder de padres blancos, ni pasar ella á blanco; lo mismo aseguran de otras variedades rojas, moradas y negras respecto de las blancas que solo discrepan de ellas en el color.

Observacion 2.ª En Málaga se conoce con el nombre de *Tempranas negras* un vidueño que segun La Leña solo difiere de la blanca por el color de la uva. Lo mismo me han asegurado de uno que cultivan, no sé con qué nombre en Albolote, pueblo de la vega de Granada.

Se encuentran algunas cepas de este vidueño en varias viñas de Sanlúcar.

3 LISTAN LADRENADO. ANTILIANA (1).

Listan ladronado en Sanlúcar, Xeres y el Puerto de Santa Maria.

Listan Laeren en Trebugena.

Sarmientos borrosos por la parte inferior, *racimos* muy pocos, *uvas* apiñadas grandes algo doradas.

(6) La llamo así en honor de E. Antil, por lo que ha contribuido este Agronomo á los progresos de la Ampelografía con algunas observaciones preciosas hechas en America, segun puede verse en su artículo

Ramis inferne tomentosiss: racemis paucissimis: acinis confertis magnis subaureis.

Solo difiere del *Listan* comun por los caractéres expresados en la definicion, y por sus *sarmientos* en menor número, un tercio mas cortos, mas rojizos, y que apenas echan rebusco ninguno. *Hojas* de dientes algo mas largos, de color algo mas obscuro y algo mas borroso. *Racimos* mas gruesos y cortos, sin *uva menuda*, con el *pezon* mas grueso, leñoso y que nunca lleva *tamborilete*. *Uvas* un tercio mas gruesas, de hollejo grueso, menos dulces, mas tempranas y con el *anillo* mas pardo.

Observacion. Algunos sospechan que esta variedad proviene de *sarmientos* del *Listan* comun, porque, segun dice: *No se sabe que nadie la haya plantado de intento.*

Es rara en los pueblos citados arriba.

4 COLGADERA. LIGERI (1).

Colgadera en Logroño, Peralta y Sanlúcar.

Senos de las *hojas* algo acorazadas, *pezones* tiernos, *uvas* muy apiñadas, medianas, blancas.

Foliorum sinubos sub-cordatis, pelunculis, teneris: acints confertissimis, mediocribus, albis.

Difiere además del *Listan* comun por sus *sarmientos* mas gruesos y mas duros, *hojas* de un verde mas claro, algo mas borrosas, con los nervios algo mas gruesos, mas persistentes, con el *cabillo* de color mas claro, unido á ellas en ángulo casi recto; *racimos* sin *uva menuda*.

(1) Dedico esta variedad al Sr Liger, autor de la *Nueva casa rústica*, en que se describen sesenta y tres vidueños. Véase su artículo

Observacion. Esta variedad se trajo de la Rioja á Sanlúcar por ser allí una de las mas esquilmeñas. Pero no solo ha perdido con la traslacion tan escelentepropiedad, adquiriendo en su lugar la de hechar rebuscos inútiles, sino que se han achicado tambien notablemente sus racimos y uvas. Mas no porque haya salido tan mal la única tentativa que hasta ahora se ha hecho con ella, debe mirarse como imposible habituarla al clima de Andalucía ni la regenerarla de los mismos individuos que existen y en el país, haciendo otros ensayos, que deberian variarse con mucha inteligencia y tino.

Sus uvas tienen un sabor muy delicado y se conservan bien colgadas. Son las que mas contribuyen á la generosidad del famoso vino de Peralta.

Se cultiva en Peralta reino de Navarra y en Logroño de donde fué traída á Munibe, pago de Sanlúcar en 1798.

5 DE FUENTEDUEÑA. FUENTEDUENNÆ (1).

Senos de las *hojas* casi acorazonadas, pezones duros, *uvas* muy apiñadas, medianas, blancas, con el hollejo algo grueso.

Foliorum sinibus *subcordatis*, *pedunculis duris*, *acinis cofertissimis mediocribus*, *albis*, *cuti crassiuscula*.

Difiere además de la anterior por sus *sarmientos* de un color claro, hojas menos borrosas, con el *caballo* verde-blanquizo por lo ordinario: *uvas* un poco mas duras y de hollejo algo mas grueso.

Es probable que provenga de sarmientos traídos

(1) Variedad dedicada á D. Cosme M. de Fuentedueña, cuyo merito ampelografico di á conocer.

de la Rioja entre los de la Colgadera, con la cual estaba confundida.

6 TEMPRANILLO. CUPANI (1).

Tempranillo en Logroño y en Sanlúcar.

Uvas muy negras.

Acimis nigerrimis.

Maiolus. De Crescenciis, Opus rural, fol. 33?

Eadem nigro fructo, racemo spiesé acinato. Misilmeris, Petrisi Niuru. Myrthi, Pitrusa Niura, Cupani, loc. cit pág 233?

Tempranillo Varcancel, Agric. gener., pág. 25.

Difiere además del Listan comun por sus *sarmientos* menos tendidos y algo mas duros, *hojas* de cuatro á seis gajos con los *dientes* largos, mucho mas persistentes; con el *cabillo* de color mas claro, *racimos* sin *uva menuda*; *uvas* mas duras, mas carnosas, de jugo muy negro, mas sabrosas, algo mas tempranas.

Observacion. Trasplantada esta variedad de Logroño á Munibe con la Colgadera, ha degenerado del mismo modo.

Las abejas devoran sus uvas antes que acaben de madurar.

Es de las mas estimadas en Logroño y Peralta por su sabor y el famoso vino tinto que de ella sacan.

(1) Doy á esta variedad el nombre de Cupani para que se perpetue y extienda entre los Agronomos, como lo esta ya entre los Botanicos, la celebridad de un sabio tan recomendable.

TRIBU II.

PALOMINOS FISSILES.

Sarmientos tendidos largos, tiernos; *hojas* palmeadas, con los senos acorazonados; *uvas* negras, algo blandas, poco dulces.

Rami postrati longi teneri: folia palmata sinibus cordatis, acini nigri, malliusculi, subdulces.

7 PALOMINO COMUN. FISSILIS.

Palomino en Sanlúcar.

Palomino negro en Xeres, Trebugena, Rota, Chionia, Arcos, Espera, Paxarete y Moguer.

Centella en Rota.

Uvas poco traslucientes.

Acinis subpellucidis.

Difiere del Listan comun por los caractéres que le eparan de su tribu y por los siguientes: *cañutos* algo mas largos, *hojas* mas irregulares, con los senos menos ensanchados, de un verde menos obscuro, algo menor, borrosas y menos planas; *racimos* en menor número, poco mas chicos algo mas ralos y con algun *agracejo*; *uvas* algo mas menudas, de hollejo mas grueso, algo menos tempranas.

Pesó su mosto en Sanlúcar en 19 de Setiembre 10 grados y $\frac{1}{4}$.

Se cultiva en los pueblos arriba citados y algo degenerada al parecer en la viña del Real Jardin Botánico de Madrid sin nombre ninguno.

8 PALOMINO BRAVÍO. VENATORUM.

Palomino bravo en Sanlúcar.

Uvas muy traslucientes.

Acinis valde pellucidis.

Difiere además de la anterior por sus *sarmientos* mas delgados y de color mas subido: *hojas* de un verde algo amarillento, con los *nervios* blancos en toda su estension: *racimos* mas pequeños, mas ralos, con el *pezon* mas tierno: *uvas* un tercio mas pequeñas, menos negras, mas blandas, de hollejo mas grueso, menos dulces y mucho mas tardías (maduran á mitad de Setiembre).

Observacion. Los caractéres que distinguen á esta variedad de la anterior son todos de aquellos que segun mi opinion pueden hacer desaparecer el cultivo al cabo de mucho tiempo.

He visto muchos parrones de este vidueño cubriendo los arrayanes del rincon del Lentiscar en la Algaida.

TRIBU III.

PENSILES MANTÚOS.

Sarmientos duros, con los cañutos largos. *Hojas* lavadas ó palmeadas, *uvas* duras, sabrosas.

Rami duri, internodiis longis, folia lobata aut palmata, Acini duri.

Pensiles llamaban los latinos á las uvas que se conservan bien colgadas, propiedad comun á todas las de esta tribu.

9 MANTÚO CASTELLANO FALLAX.

Estampa II.

Mantúo castellano en Sanlúcar, Xeres, Chipiona, Rota, Puerto de Santa María Trebugena, Arcos, Espera, Paxárete, Moguer, Conil y Tarifa

Mantúo de Sanlúcar en Almonte.

Mantúo en Algeciras.

Sarmientos muy duros: *hojas* de color verde-amarillento, rojizas al desplegarse y que caen muy tarde; *racimos* ralos, *uvas* casi redondas de un verde oscuro tardío, que abortan frecuentemente.

Ramis durissimis, foliis viridi-luteis in explicatione rubescentibus diu persistentibus, acinis raris subrotundis intensi viridibus serotinis saepe abortivis.

Cepa caña gruesa, cabeza gruesa, corteza algo delgada: brota muy temprano.

Sarmientos bastantes, parte tendidos y parte erguidos, largos, algo delgados, nada ondeados, rollizos, enteramente lampiños, de color pardo-rojizo claro en su parte inferior y blancos con varias tintas de rojo en la superior, *cañutos* largos, *rebuscos* pocos, *yemas* bastante agudas.

Hojas medianas, las inferiores grandes, algo irregulares, casi enteras; á veces de cinco *gajos* enteros y algo puntiagudos, rugosas, muy borrosas en su parte inferior, con la borra muy adherente y blanca, caen muy tarde; *senos* agudos, á veces algo ensanchados, *dientes* medianos, *nervios* medianos. *caballo* mediano, algo borroso, de un rojo claro en ángulo casi recto con la hoja.

Racimos bastantes, grandes; *pezon* correo.

Uvas grandes; con la superficie igual, carnosas, muy sabrosas, *venas* manifiestas. *hollejo* delgado. *anillo* bastante marcado, circular de color pardo claro.

Pesó su mosto en Sanlúcar en 15 de Setiembre 9 $\frac{1}{2}$ grados y en 19 del mismo mes 9 $\frac{3}{4}$

Observacion 1.^a La uva de esta variedad se raja y pudre si sobrevienen lluvias quedando esta ya madura.

Observacion 2.^a Tiene mucha afinidad con ella la que llaman en Madrid *Castellana*.

En Sanlúcar estiman para comer las uvas de este vidueño mas que las de ninguna otra, fuera del Listan comun, y tienen de él algunas cepas en casi todas las viñas.

Se cultiva tambien en Xeres, y principalmente en las arenas con el objeto de llevar sus uvas al mercado.

Ocupa dos sextas partes de las viñas de Trebucena.

Forma muchas manchas (1) en las de Paxarete, Conil y Algeciras.

Es el mas comun en Tarifa despues del Palomino y Viginiego.

Se halla igualmente en los demás lugares citados arriba.

10 MANTÚO BRAVÍO. SILVATICA.

Sarmientos delgados, blanquicos algo duros, con los cañutos muy largos; *hojas* de un verde subido, las inferiores muy grandes; *uvas* verdes tardías, que abortan frecuentemente

Ramis gracilibus albicantibus duriusculis, internodiis longtssimis; foliis intensis viridibus, inferioribus maximis; acinis viridibus serotinis saepe abortivis.

Difiere además de la anterior por la boira de sus *hojas* menos densa y menos adherente; *uvas* mas tardías.

Observacion. Llama el vulgo Mantúo bravío á esta variedad, porque la supone hija ó madre de la anterior. Y en efecto, los caracteres diferenciales que la

(1) Lllaman mancha en el reino de Sevilla y rodal en el de Granada y otros al pedazo de tierra que está plantado de un solo vidueño, cualquiera que sea su extensión; así hay manchas de muchas aranzadas, y otras muy chicas de menos de veinte cepas

distinguen pueden todos deducirse de las diversas circunstancias de su crianza actual. Sin embargo, como estas influyen notablemente en su hábito y la suposición comun tampoco tiene en su apoyo hecho alguno fuera de la analogía de los vidueños, he creído que sería lo mas acertado describirlas separadamente.

En la Algaida de San Lúcar en el sitio de los alamos del medio.

11 MANTÚO MORADO. RUBELLA.

Mantúo morado en Sanlúcar, Xeres, Rota, Chipiona, Trebugena, Arcos y Esrera.

Uvas de color rojo claro.

Acinis rubellis.

En todo lo demás conviene exactamente con la anterior.

Pesó su mosto en Sanlúcar en 19 de Septiembre 10 $\frac{1}{2}$ grados.

Es rara en las viñas de Sanlúcar, Xeres, Rota y Chipiona; y mas comun en las de Trebugena, Arcos y Espera.

12 MANTÚO DE PILAS PENSILIS.

Estampa III

Mantúo de Pilas (1) en Xeres, Trebugena, Puerto de Santa María y Conil.

Montuo de Sanlúcar en Moguer.

Monte Olivete (2) y *Uva de Puerto Real* en Sanlúcar (3).

(1) En el Alxortafe de Sevilla hay un pueblo de este nombre que parece dió el suyo á nuestro vidueño.

(2) De una viña antigua que ya no existe en el sitio llamado Monte Olivete se extendió á los demas de Sanlúcar.

(3) Se dice en Sanlúcar que esta variedad fué traída de Puerto Real á Monte Olivete.

Uva del Rey en Sanlúcar y el Condado de Niebla.
Gabriela en Arcos, Espera y Paxarete.

Sarmientos blanquizcos muy duros; *hojas* verdes amarillentas y que caen muy tarde; *uvas* muy grandes, muy redondas, algo doradas, muy tardías.

Ramis albicantibus durissimis; Foliis viridi-luteis diu persistentibus, acinis maximis rotundissimis flavescensibus, valde serotinis.

Difiere además del Mantúo castellano por sus *sarmientos* algo borrosos en la base, *hojas* con los dientes algo mas largos y los *cabillos* algo mas borrosos; *racimos* con poco *agracejo*, *uvas* mas duras, de un dulce algo empalagoso con el *anillo* de cinco esquinas poco marcadas. No machea tan frecuentemente como el Mantúo castellano.

Se cultivan algunas cepas de esta variedad en muchas viñas de Sanlúcar, y manchas enteras en las de Xeres, principalmente en las arenas. En ambos pueblos la conservan colgada.

Há unos seis años que se introdujo en Trebugena traída del Puerto de Santa María, en donde, como en Arcos, Espera y Paxarete, tienen manchas grandes de ellas.

Es casi la única que cultivan para vinos en Conil y varios pueblos del Condado de Niebla.

En Almonte la destinan para pasas.

En Puerto Real, Conil y principalmente en Chiclana, la dejan en las cepas hasta pasadas las primeras lluvias de otoño con el objeto de llevarla á vender á Cádiz.

Da buen vino.

13 MANTÚO LAEREN, CONFERTÍSSIMA.

Mantúo Laeren en Sanlúcar, Xeres, Trebugena, Arcos, Espera y Paxarete.

Layren en Moguer.

Layrenes en Tarifa.

Laeren de Rey en Arcos, Espera y Paxarete.

Sarmientos blanquizcos muy duros; *hojas* verde-amarillentas muy borrosas, que caen muy tarde; *was* muy apiñadas, grandes, algo doradas, tardías, con las venas manifiestas

Ramis albicantibus durissimis, foliis viridi-luteis valde tomentosidiu persistentibus; acinis confertissimis, magnis, subaureis, serotinis, venis conspicuis.

Difiere además de la anterior por sus *hojas* algo mas borrosas, con los senos menos profundos y los dientes mas cortos: *racimos* mas pequeños, *was* mas doradas y con las venas mas manifiestas.

Se cultiva en los pueblos nombrados arriba.

14 CORDOVÍ. PELLUCIDA.

Sarmientos blanquizcos muy duros: *hojas* de un verde-amarillento, que caen muy tarde, *was* grandes, doradas, traslucientes, con las venas muy manifiestas.

Ramis albicantibus, durissimis; foliis viridi-luteis diu persistentibus; acinis magnis, aureis, pellucidis, venis valde conspicuis.

Difiere además de la anterior por sus *racimos* con menos *agracejo* y el pezon mas tierno; *was* mas traslucientes, menos duras, mas sabrosas y algo menos tardías.

Observacion. En las Cuevas, pago de Sanlúcar, he visto una cepa, que no se habia cuidado en su juventud, con los cabos de las hojas inferiores cubiertos de pelitos espesos derechos y rígidos, accidente que no se observa en ninguna de las otras cepas Cordovías cultivadas en la misma viña é iguales á ella en todo lo demás.

Se cultivan manchas de esta variedad en las viñas de Trebugena y en las arenas de Xeres y algunas cepas en las demás viñas de este, y en las de Arcos, Espera y Paxarete; es rara en las de Sanlúcar.

15 FRAY GUSANO DE MIRAFLORES MERLETI (1).

Fray Gusano en la Palmosa y Miraflores, pagos de Sanlúcar.

Sarmientos blanquizcos muy duros; *hojas* verde-amairllentas que caen muy tarde; *uvas* redondas, verdes, tardías, que no abortan.

Ramis albicantibus durissimis, foliis viridi-luteis diu persistentibus; acinis rotundis, viridibus, serotinis, nullo abortivo.

Solo difiere del Mantío de Pilas por los caracteres que se espresan en la definicion y por sus *sarmientos* mas duros, *hojas* algo menos borrosas, con el *cabillo* mas rojo, *uvas* menos gruesas. Nunca *machea*.

Se cultiva en los pagos arriba citados.

16 TORRONTES. ISSOPHYLLA.

Torrontes en Trebugena.

Sarmientos blanquizcos muy duros; *hojas* casi iguales de un verde muy obscuro, con los senos muy profundos acorazonados, racimos aovados cilindricos; *uvas* muy apiñadas, redondas, algo do-radas.

Ramis albicantibus durissimis; foliis subacqualibus intenssissimi viridibus: sinibus profundissimis corda-

(1) Dedico esta variedad á J. Mailet, porque ha descrito algunas segun lo aseguran Hallet y D. Hamel.

tis; racemis ovato-cylindricis; acinis confertissimis, rotundis, subauricis.

Difiere además del Mantío castellano por sus *sarmientos* en mucho mayor número, algo mas largos, mas delgados, con muy poco rebusco; *hojas* medianas, algo irregulares, palmeadas, con los senos acozonados, de color verde muy obscuro en su parte superior y que caen mas tarde; *racimos* muchísimos sin agracejo; *uvas* medianas con el hollejo algo grueso, mas dulces, con el *anillo* poco marcado.

Pesó su mosto en 27 de Septiembre 13 grados.

Observacion 1.^a Sus uvas resisten bien á la acción del viento, sol y lluvias.

Observacion 2.^a Siendo tan apreciable para vinos esta variedad por lo esquisito de su mosto como por la abundancia de esquilmo que produce, puede aplicársele con tanta razon como á la mejor de cuantas llevan su nombre, aquel antiguo refran: *Torrontés ni la comas ni la dés, que para vino buena es.*

Es muy rara en las viñas de Trebugená.

TRIBU IV.

JAENES. DURACINÆ

Sarmientos algo erguidos, broncos, *pezones* leñosos; *uvas* apiñadas, duras, con el hollejo muy grueso.

Rami erectiusculi fragiles; pedunculi lignosi; acini conferti, duri, cute crassissima.

Duracinae de durus. Nombre dado por los latinos á unas uvas muy duras y durables que quieren algunos fuesen nuestros Jaenes.

17 JAEN NEGRO DE SEVILLA. STEPHANI (1)

Jaen negro en Sanlúcar, Xeres, Trebugena y Tarifa.

Uvas negruzcas.

Acinis nigricantibus.

Burgundy grape Langley, Ponc. p 116, Lám 41.

Fig. 1?

Cepa mediana, brota en el tiempo ordinario; *sarmentos* bastantes, algo cortos, delgados, nada ondados, rollizos, enteramente lampiños, pardo-rojizos; *cañutos* medianos, *rebuscos* muy pocos.

Hojas algo pequeñas, algo irregulares, palmeadas; con todos los senos acorazonados por lo ordinario, algo rugosas, lampiñas y de un verde algo amarillento bastante subido que cambian en rojo antes de caer en su parte superior, muy borrosas en la inferior; con la borra muy adherente y blanca, caen en el tiempo ordinario, *gajos* cinco, casi enteros, algo puntiagudos, *dientes* medianos, *nervios* medianos; *cabillo* mediano, cubierto ordinariamente de pelos cortos y algo rígidos, rojo, en ángulo casi recto con la hoja.

Racimos muchísimos, medianos, muy apretados; agracejo muy poco, pezon muy corto.

Uvas medianas de seis líneas de grueso y cinco y media de largo, casi redondas, muy obtusas, con la superficie igual, bastante carnosas, ásperas, tardías; *anillo* poco marcado.

Pesó su mostó en Sanlúcar en 19 de Septiembre 11 $\frac{1}{2}$ grados

Observacion. Las uvas de esta variedad se parecen

(1) Dedico esta variedad á Carlos Estienne, uno de los autores de la antigua Casa rústica

mucho á las del Palomino comun; pero se distinguen fácilmente de ellas por su color negro-rojizo, su hollejo mas grueso, su sabor áspero, y por ser mas duras y menos jugosas.

Se cultiva en los pueblos citados.

18 JAEN NEGRO DE GRANADA. CRESCENCII (1).

Jaen prieto ó negro en Motril, Barranco de Poqueira.

Torviscon, etc.

Acinis nigerrimis.

Uvas muy negras.

Difiere además de la anterior por sus *sarmientos* muy gruesos, de color mas subido y que suelen partirse en dos casi iguales á una quarta de su origen y echar en esta ahorquilladura los mejores racimos; *hojas* lobadas ó casi lobadas, de verde muy obscuro que va manchándose de rojo amoratado conforme madura la uva, con la borra poco adherente; *racimos* grandes hasta pesar cinco libras y media.

Se cultivan algunas cepas de este vidueño en los pueblos citados arriba.

19 JAEN BLANCO. VARRONIS (2)

Estampa IV

Jaen blanco en Sanlúcar, Xeres, Trebugena, Arcos, Espera y Paxarete.

Garrilla en Umbrete.

Uvas blancas.

(1) Variedad dedicada al celebre Pedro Crescenzi, llamado vulgarmente el Crecentino.

(2) Variedad dedicada al ilustre Agronomo Varron. Véase su artículo

Acinis albis.

Jaen Varcarcel, loc. cit. pág. 22

Las uvas de esta variedad son menos redondas y algo mas gruesas que las del Jaen negro de Sevilla, con la cual conviene en todo lo demás.

Observacion En todas ó casi todas las provincias de España se cultiva algun vidueño con el nombre de Jaen ó Jaen blanco, y en muchas partes, como en la Alpujarra, la Contraviesa, Gergal, Guadix, Baza, Dalias, Huercal, los Velez, Cuevas, Albox, Huescar, Jaen, tierra de Úbeda, Tembleque, etc., es el único ó el principal de que hacen vino. Pero no es en todas una misma la variedad que conocen con dicha denominacion. El Jaen de Granada, Motril, las Alpujarras, la Contraviesa y Baza difiere del de Sanlúcar por su hoja mas grande y verde, cortada apenas hasta un tercio de su disco, por su racimo ménos apretado y por su uva mas redonda (de seis líneas de largo y otras tantas de grueso), con el anillo mas marcado (de cinco esquinas); es comunmente menos esquilmado que el de Sanlúcar, lo pudren mas las aguas y aguanta menos colgado. El de Úbeda es algo mas tierno y jugoso que el de Sanlúcar y Granada. El que describe Boutelou (pág. 330) se distingue de los tres por varios caractéres que pueden verse en su descripcion; pero el de la viña del Real Jardin Botánico de Madrid y el que se vende en sus mercados es á mi parecer del todo idéntico con el de Granada. Es verdad que las diferencias del terreno y otros accidentes pueden influir muy sensiblemente en muchos de estos caractéres, pero no en todos; antes bien parece muy probable que seria imposible al hombre hacer desaparecer algunos de ellos sin embargo, á vista de una afinidad tan íntima podria sospecharse que todos los Jaenes citados provienen

de una misma variedad antigua alterada á poder de siglos y á fuerza de cultivos variados, ó solo modificada por la diversidad de circunstancias en que actualmente vive segun los países; pero no queramos substituir hipótesis, aunque muy probables, á los hechos que nos faltan. El primero que dé á conocer con exactitud todos los vidueños que llaman Jaenes en España hará á su patria un servicio real, porque entre los que llevan tan antiguo y famoso nombre hay uno que da mucho y esquisito aguardiente, como el de Granada, y varios que por la aspereza de su fruto debieran desterrarse de muchos distritos donde solo los cultivan para vinos y muy probablemente tambien de aquellos que los estiman por el aguardiente, sin embargo de tener á mano otros vidueños mejores todavía para el caso, como el mismo y otros. Los vinos de Valdepeñas y Manzanares son muy superiores á los de Tembleque porque se hacen con un vidueño que llaman Layrenes y no con Jaen. Cometan un doble error los que prefieren para vinos en los países tardíos ó muy frescos un vidueño tardío (cual lo es el Jaen en todas partes) y no de la mejor calidad, á otros tempranos y escelentes en todos respectos. En este caso se halla Baza y otros muchos pueblos altos de España.

Se cultiva en los lugares arriba citados

TRIBU V.

MOLLARES. HELVOLÆ

Sarmientos tiernos; *hojas* grandes casi redondas, casi enteras, con dientes cortos, blandas; *uvas* grandes redondas, muy blandas, sabrosas.

Rami teneri; folia magna suborbicularia, subintegra,

breviter dentata mollia; acini magni, rotundi, mollissimi: sapidi.

Helvolæ y *Varinæ* llaman Plinio y Columela á unas uvas que variaban en el color y cuyos caracteres convienen á las de esta tribu.

20 MOLLAR NEGRO. MOLLIS.

Estampa V

Mollar negro en Sanlúcar, Xeres, Puerto de Santa María, Chipiona, Rota, Utrera, Trebugena, Arcos, Espera, Paxarete, Palacios, Conil, Tarifa y Algeciras.

Mollar sevillano en Málaga.

Hojas con los dientes muy cortos, *uvas* negras, *Foliis brevissime dentatis, acinis nigris.*

Mollar Valcarcel, loc. cit., pág. 23.

Mollar sevillano. La leña, loc. cit. pág. 27.

Cepa mediana, brota en el tiempo ordinario: *Sarmientos* muchos, tendidos, largos, algo delgados, nada ondeados, rollizos, de color pardo-rojizo subido, cañutos medianos, rebuscos muy pocos.

Hojas algo rugosas, rojizas al desarrollarse, despues de un verde muy amarillento y algo claro, que se vuelve rojizo antes de caer, muy borrosas en su parte inferior, con la borra muy adherente y blanca, caen en el tiempo ordinario. *Caballo* mediano, enteramente lampiño ó muy poco peloso, rojizo, en ángulo algo agudo con la hoja.

Racimos bastantes, grandes, algo irregulares, algo recompuestos en su parte superior, compuestos en el resto, ralos; *agracejo* poco, á veces mucho; *uva* menuda poca; *pezon* largo, delgado, tierno; *pezoncillos* muy poco verrugosos, con las verrugas muy pequeñas; *rodete* poco abultado.

Uvas de ocho líneas y media de grueso con ocho de largo, algo desiguales, muy obtusas con la superficie igual, poco carnosas, de hollejo muy delgado, tempranas; anillo poco marcado, pardo negrozco.

Pesó su mosto en Sanlúcar en 12 de Septiembre 9 grados, y en Paxarete en 30 del mismo, 12.

Observacion 1.^a Las hojas de este vidueño se asemejan mas que las de ningun otro á las de la *v. indica* de Linneo, por su figura y dientes, especialmente las inferiores.

Observacion 2.^a He visto algunas cepas viejas y enfermizas de esta variedad con las hojas muy profundamente cortadas, sin que por eso se las pudiera confundir con las de ninguna otra; atendido su contorno, blandura, dientes y color.

Se cultivan algunas cepas de ella en casi todas las viñas de Sanlúcar y manchas pequeñas en las de Trebugena.

En Xeres ocupa un tercio de las viñas de las arenas, de las que se corta para comer: con el mismo objeto se planta en Málaga.

En Palacios es casi la única que cultivan y la sacan fuera á vender, como hacen tambien los de Loxa.

En Arcos, Espera y Paxarete ocupa cuatro sextos de sus viñas.

Es la mas estimada en Conil y en Algeciras despues del Listan comun.

Tambien se cultiva mucho en Tarifa, y no tanto en los demás pueblos que he citado arriba.

21 MOLLAR CANO. VERSICULAR.

Mollar como en Sanlúcar, Trebugena, Arcos, Espera y Paxarete.

Uvas de varios colores.

Acinis versicoloribus.

Solo difiere de la anterior por el color de la *uva* que en un mismo racimo es negra, roja, rojiza y enteramente blanca.

Observacion. Este vidueño es tal vez una subvariedad muy accidental del anterior que se forma á nuestra vista; parece independiente del terreno, pues la he visto en al negro ó bugeo, albariza, barros y de arenas, aseguran capataces hábiles haber observado algunas cepas canas que habian sido negras en su juventud.

Se cultiva en los pueblos nombrados arriba.

22 MOLLAC NEGRO BRAVIO. DUHAMELII (1).

Mollar negro bravio en Sanlúcar.

Hojas con los dientes cortos, *uvas* negras algo agrias.

Foliis breviter dentatis, acinis nigris subacidis.

Difiere además del Mollar negro comun por sus *sarmientos* mas delgados, *hojas* cortadas mas frecuentemente por alguños senos cortos y menos borrosas, *racimos* mas ralos y con mas agracejo por lo comun; *uvas* mas pequeñas, menos sabrosas y mas tardías.

Observacion. Puede aplicarse á esta variedad respecto del Mollar negro comun la misma observacion que hice hablando del palomino bravio.

Crece espontáneamente en la Algaida de Sanlúcar.

(1) Dedico esta variedad al celebre D Hamel, D Monceau, cuyas observaciones sobre los vidueños; forman la época mas brillante de la Ampelografía

TRIBU VI.

ALBILLOS DAPSILES.

Sarmientos muchos, postrados, largos, delgados, tiernos; *hojas* pequeñas de un verde subido: *racimos* casi cilíndricos; *vas* apiñadas, blandas.

Rami multi postrati, longi, graciles, teneri; folia parva intensi viridia; racemi subcylindrici, acini conferti, mollis.

Dapsiles, Δαψίλος, abundante, copioso. Llamo así á las variedades de esta tribu por ser muy ricas en mosto

Observacion La voz *Albillo* es aun mas general que la de Jaen y la que con mas acierto han aplicado los viñadores españoles, y particularmente los andaluces, añadiéndoles otras al modo de los botánicos para designar varias castas evidentemente muy afines; y aunque por no haber hecho lo mismo en todas, y haber excluido de los albillos algunas variedades que poseen eminentemente los caracteres de tales, resulte no poca confusion, tenemos la gran ventaja de que jamás se de este nombre á vidueños muy diversos, como sucede con otros. Así la Alvilla temprana de Boutelob (pág. 229) es muy afine sin duda á los Alvillos que yo describo, aunque no tanto como á los Listanes, cuya tribu reúne con la de aquellos

23 ALBILLO CASTELLANO. RACEMOSÍSSIMA.

Estampa VI.

Albillo castellano en Xeres.

Albillo cagalon en Sanlúcar, Puerto de Santa María, Rota y Chipiona.

Albillo en Moguer.

Pezon leñoso, uvas muy apiñadas, trasovadas, verdes, muy jugosas.

Pedunculo lignosa, *acinis confertissimis*, *obovatis*, *viridibus*, *succosissimis*.

Cepa delgada, brota muy temprano.

Sarmientos muchísimos, nada ondeados, rollizos, de color pardo-rojizo subido; cañutos medianos, rebuscos muy pocos.

Hojas algo irregulares, palmeadas por lo comun, con los senos acorazonados, rojizas al desarrollarse, algo rugosas y lampiñas en su parte superior, borrosas en la inferior con la borra muy adherente y blanca, caen tarde; gajos cinco, por lo comun enteros, poco puntiagudos; dientes cortos, nervios medianos; *caballo* mediano, algo peloso, rojo en ángulo casi recto con la hoja.

Racimos sumamente muchos medianos, agracejo poco; uva menuda ninguna; pezon muy corto.

Uvas medianas (mas pequeñas que las del Listan comun), casi iguales, muy obtusas, con la superficie igual, tan sumamente blandas y jugosas, que se vacían enteramente con la mas ligera presion; muy dulces y empalagosas, muy tempranas, *hollejo* grueso, *anillo* bastante marcado, casi circular, á veces con ángulos muy manifiestos, de color rojo-pardusco algo claro.

Peso su mosto en 15 de Setiembre 12 y en 19 del mismo de 11 á 12 grados.

Observacion 1.^a El sabor y el peso del mosto de esta variedad y los esperimentos que han hecho con él varios cosecheros demuestran que es preciosísimo para vinos. Cada una de sus uvas puede considerarse como un saquito de mosto no flojo y acuoso, segun piensan vulgarmente en el reino de Sevilla, preocupados al parecer por la extraordinaria

abundancia con que lo dan las cepas y racimos, sino muy azucarado y casi puño.

Observacion 2.^a Su jugo gusta mucho á las hormigas.

Se encuentran manchas de ella en Sanlúcar y Xeres.

También se cultiva en los demás pueblos citados arriba.

24 ALBILLO NEGRO SUCCOSA.

Albillo negro en Sanlúcar y Xeres.

Uvas negras.

Acinis nigris.

Difiere además de la anterior por sus *sarmientos* de color mas claro, *hojas* enteras ó casi enteras, á veces lobadas, rara vez palmeadas, con el *cabillo* de un rojo muy claro, ó casi blanco; *racimos* muchos, grandes y menos apretados; *uvas* un poco menos blandas, menos jugosas y de hollejo menos grueso

Es muy rara en las viñas de Sanlúcar y Xeres.

25 DE LALEÑA LALENNÆ (1)

Pezon tierno, *uvas* un poco apiñadas, verdes

Pedunculo tenero, *acinis subconfertis, viridibus.*

Vitis oblongulo fructu, albo viridi, medio succosissimo, Molli, dulci, Misilmeri, Viridisi, Myrthi, Viridusa, Cuponi, loc. cit., pág. 235?

Difiere además del Albillo castellano por sus *uvas* mas chicas, menos prolongadas, no tan blandas, de hollejo mas grueso, algo ásperas, y menos empalagosas.

(1) Puede verse el artículo de García de La Leña, á quien dedico esta variedad

La he observado en las cuevas, pago de Sanlúcar.

26 DE BEGUILLET BEGUILLETE (1).

Racimos pequeños; *uvas* muy apiñadas, trasovadas, verdes, jugosas.

Racemis parvis, acinis, confertissimis, obovatis, viridibus, succosis.

Difiere además del Albillo castellano por su *cepa* y *sarmientos* mas gruesos; *hojas* con los senos mas ensanchados y los dientes medianos; *racimos* con el pezon mas corto; *uvas* mas chicas, algo mas prolongadas, menos blandas, de hollejo mas grueso y de un dulce áspero mas grato al paladar.

Se cultiva en el mismo pago que la anterior.

27 ALBILLO PAROLO HEPPE (2).

Albillo pardo en Sanlúcar, Xeres, Trebugena, Arcos, Paxarete y Espera.

Hojas muy borrosas; *racimos* medianos, ovado-cilindricos; *uvas* muy apiñadas, casi redondas, de un verde-amarillento claro, con las venas manifiestas.

Foliis valde tomentosis; racemis mediocribus ovato, cylindricis; acinis confertissimis, subrotundis dilute viridi-luteis, venis conspicuis

Difiere además de la anterior por sus *hojas* con los *dientes* chicos; *racimos* mas apretados; *uvas*

(1) Variedad dedicada al Agronomo Begsullet.

(2) Llamo así a esta variedad en obsequio del nombre de Jorge Hepp, autor del *Art propagandi vitis apud Famos usitali* (witarbargae. 1697), cuyo tratado contiene la descripción de algunos, según el testimonio de Haller.

menos blandas, menos jugosas, de *hollejo* menos grueso, menos sabrosas y algo tardías.

Observacion. Es sumamente afine á esta variedad la *uva pardilla* de Boutelou (pág. 329).

Se cultiva en los pueblos arriba citados.

28 ALVILLO DE HUELVA. HERRERÆ (1)

Albillo en Huelva, en Trebugena, Puerto de Santa María y en las Cabezas de San Juan.

Racimos grandes, aovado cilíndricos, uvas muy apiñadas casi redondas y de un verde-amarillento claro.

Racemis magnis, ovato-cylindricis; acinis confertissimis; subrotundis, diluti viridi-luteis.

Difiere además del *Albillo* castellano por sus *sarmientos* mas largos y mas rojizos; *hojas* con los senos mas constantemente profundos y mas ensanchados, con los dientes medianos; *racimos* muchos, mas apretados, sin agracejo, con el pezon mas corto: *uvas* menos blandas, bastante menos jugosas, de *hollejo* mas grueso.

Se aprecia mucho su mosto, que pesó 13 grados en 28 de Septiembre.

Hay grandes manchas de este vidueño en casi todas las viñas de Trebugena y se estiende su cultivo en las del Puerto de Santa María y las Cabezas.

(1) Variedad dedicada al insigne Agrónomo Alonso de Herrera, padre de la Ampelografía española

VARIEDADES AISLADAS.

29 ALBILLO LOCO. VALIDA.

Albillo loco en Arcos, Espera y Paxarete.

Sarmientos tendidos, largos, duros, *hojas* grandes borrosas, con la borra muy adherente; *racimos* aovado-cilíndricos, *uvas* muy apiñadas, redondas, verdes, blandas.

Ramis prostratis, longis, duris; foliis magnis tomentosis, tomento arete adherenti; racemis ovato, cylindricis; acinis confertissimis rotundis, viridibus, mollibus.

Vitis rotundo fructu medio succoso, viridi albescente, struicte annexo, molliculo, non ingrati gustus Misilmeris Buxazzara. Dupani, loc., cit. pág. 234?

Cepa muy gruesa, brota en el tiempo ordinario.

Sarmientos muchísimos, delgados, nada ondeados, rollizos, de color pardo, rojizo claro, cañutos largos, yemas chicas, muy agudas; *hojas* mediadas, las inferiores grandes, algo irregulares, lobadas por lo común, á veces palmeadas, con los senos ensanchados ó acorazonados, algo rugosas, de color verde obscuro que en las inferiores pasa á un amarillo sucio antes que el fruto madure y se cambia finalmente en un pardusco; gajos cinco casi enteros, algo puntiagudos, *dientes* algo largos, borra blanca, nervios medianos; *caballo* mediano, rojo ó al menos rojizo.

Racimos bastantes, sin agracejo; pezon sumamente corto.

Uvas medianas, iguales, obtusas, con la superficie igual, poco carnosas, dulces con un poquito de agrio, tempranas, hollejo grueso; anillo estrecho, simple, de cinco lados, rojo pardusco.

Pesó su mosto en Paxarete en 30 de Septiembre 12 grados

Se encuentran muchas manchas de este vidueño en las viñas de Arcos y Espera y algunas de Paxarete.

30 ALBILLO DE GRANADA. LEINWEBERI (1).

Estampa VII

Albillo en Granada, Motril y la Alpujarra.

Sarmientos broncos; *hojas* medianas, verdes, borrosas; *uvas* muy apiñadas, medianas, algo oblongas, blancas, blandas.

Ramis fragilibus; foliis mediocribus viridibus tomentosis:

Acinis conjertissimis, mediocribus, oblongis, culis, albis mollibus.

Cepa mediana, corteza muy adherente, poco agrietada con las grietas estrechas; brota en el tiempo ordinario.

Sarmientos tendidos, largos, algo gruesos, nada ondados, rollizos, enteramente lampiños, pardo, rojizos; canutos medianos: nudos medianos; rebuscos pocos; nietos bastantes, cortos.

Hojas desiguales, algo irregulares, lobadas ó casi enteras algo rugosas y lampiñas en su parte superior, siempre planas, gajos cinco algo puntiagudos; dientes medianos; borra muy adherente blanca; *caballo* bastante rojizo.

Racimos muchísimos, medianos, casi cilíndricos; gajos muy cortos; *agracejo* ninguno, *uva* menuda ninguna.

Pezon muy corto, medianamente grueso duro.

Uvas del largo de seis líneas con cinco y media

(1) Dedico esta variedad á J. A. Leinweber, porque describió algunas en su tratado de vino Wetbeimeun (Altdorf 1714 4), según se asegura Haller.

de grueso, casi iguales, muy obtusas, con la superficie igual, traslucientes; se desprenden del pezoncito con bastante dificultad, bastante carnosas, de un sabor dulce mezclado con un poco de agrio y áspero bastante agradable, maduran algo tarde; pincel ninguno ó muy pequeño, hollejo algo grueso, anillo muy marcado, circular.

Observacion. Las hojas de esta variedad tienen comunmente junto á los nervios, y á veces en otros puntos de su envés muchos pelos sueltos y derechos, siendo en realidad borrosas y pelosas á un mismo tiempo.

Es rara en los lugares citados y solo la plantan para comer en las viñas y alguna vez en los emparrados.

31 VERDAGUILLA. ACERVA.

Verdaguilla en San Lúcar y Xeres.

Albillo peco en Trebugena.

Sarmientos duros: *hojas* grandes borrosas, con la borra muy poco adherente; *racimos* aovados cilíndricos; *was* muy apiñadas, casi redondas, verdes, agrias.

Ramis duris; foliis magnis tomentosis, tomento vix adherenti.

Racemis ovato cylíndricis; acinis confertissimis, subrotundis viridibus, acidis.

Cepa mediana, brota en el tiempo ordinario.

Sarmientos muchos, algo delgados, nada ondeados, rollizos, de color pardo rojizo claro, *cañutos* medianos.

Hojas como las del Albillo loco, excepto que las inferiores suelen ser casi enteras mientras las superiores están cortadas hasta la mitad de su disco, y

que su borra se desprende con el mas ligero frotamiento y aun con solo el roce de las vecinas, viéndose por esta causa algunas desnudas en casi todas ellas muchos dias antes de la vendimia.

Racimos muchos, sin *agracejo*. Pezon sumamente corto.

Uvas medianas, muy obtusas, con la superficie igual, de color verde claro, blandas, de sabor agrio desagradable, algo menos tempranas que las del Albillo loco; *Anillo* muy poco marcado, blanco.

Es rara en Sanlúcar y Xeres, y se encuentra *salteada* en casi todas las viñas de Trebujena.

32 VERDAL MILLERI (1).

Verdal en Granada.

Verdechoja en Granada.

Santa Paula en Zujar.

Sarmientos duros; *hojas* de color verde subido; *racimos* ralos; *uvas* oblongas, verdes, blandas, ásperas.

Ramis duris; foliis intense viridibus; acinis raris, oblongis, viridibus: mollibus, austeris

Cepa brota tarde.

Sarmientos nada ondeados, rollizos de color pardo-rojizo, *cañutos* largos, *rebuscos* muy pocos. *Nietos* muy pocos.

Hojas algo grandes, casi enteras, algo rugosas, bastante; borrosas con la *borra* adherente y blanca, dientes cortos. *Caballo* de color rojo bastante subido.

(1) Dedico esta variedad á Ph. Miller, porque describió hasta treinta y tres en su célebre Diccionario de los Jardines. Véase su artículo.

Racimos bastantes, sumamente grandes, sin *agra-
cejo*.

Pezon duro

Uvas muy grandes (del largo de once líneas con nueve de grueso), casi iguales, algo trasovadas, muy obtusas, con la superficie igual, muy traslucientes, bastante jugosas, tardías, hollejo grueso, anillo poco marcado.

Observacion 1^a Se ha pesado racimo de esta variedad que tenia media arroba, es lástima que sea tan despreciable por sus demás cualidades y especialmente por su sabor.

Observacion 2^a Sus uvas se pudren mas que las de ningun otro vidueño si estando ya maduras sobrevienen lluvias.

Se cultiva en los parrales de Granada para venderla en el mercado.

33 ABEJERA. IMPATIENS.

Abejera de Sanlúcar, Xeres, Trebugena y Espera. *Sarmientos* algo erguidos tiernos, *nietos* muchos, *hojas* grandes verdes, *uvas* muy apiñadas, trasovadas, verdes, muy jugosas, con las venas manifiestas.

Ramis suberectis; teneris nepotibus multis; foliis magnis viridibus; acinis confertissimis, obovatis, viridibus, valde succosis; venis conspicuis.

Cepa gruesa, brota en el tiempo ordinario.

Sarmientos muchos, parte tendidos y parte erguidos, largos, medianamente gruesos, rollizos, pardo amarillentos, cañuto mediano, *nietos* muchos, largos, con mucho rebusco.

Hojas enteras ó casi enteras, algo rugosas y de un verde poco subido en su haz superior, borrosas en la inferior con la borra adherente y blanca, caen en

el tiempo ordinario, dientes medianos, cabillo enteramente lampiño de color rojo claro, en ángulo casi recto con la hoja.

Racimos medianos sin agracejo, *pezon* tierno.

Uvas difieren de las Albillas castellanas en que son mas grandes y algo mas redondas, no tan blandas ni tan jugosas, menos empalagosas, con las venas mas manifiestas, el hollejo algo mas grueso y el anillo de color algo mas claro.

Observacion. Sus uvas se pudren muy pronto á veces en la cepa misma antes de la vendimia, contribuyendo á ello las abejas y avispas que la apetecen mas que á ninguna otra.

Se cultivan algunas cepas de esta variedad en Sanlúcar y Trebugena, muchas en Xeres y manchas enteras en Espera.

34 LLORONA. LACRIMOSA.

Llorona en Tribugena.

Sarmientos tendidos cortos, delgados tiernos: *hojas* palmeadas verde amarillentas, *racimos* pequeños entre cilíndricos y algo globosos, *uvas* muy apiñadas, algo oblongas, verdes, muy jugosas.

Ramis prostratis brevibus, gracilibus, teneris, foliis palmatis viridi-luteis, racemis parvis cylindrica, subglobosis, acinis confertissimis oblongiusculis viridibus succosissimis.

Cepa brota muy temprano.

Sarmientos muchísimos de color pardo claro, rebuscos muy pocos.

Hojas medianas, casi iguales, irregulares, con los senos acorazonados ó ensanchados, algo rugosas en su parte superior, algo borrosas en el envés, con la borra muy adherente y blanca, caen muy temprano,

gajos cinco, casi enteros, bastante puntiagudos, dientes medianos, nervios medianos, cabillo algo peloso, de color rojo claro en ángulo casi recto con la hoja.

Racimos muchos, sin agracejo.

Uvas casi tan gruesas como las del Mantío castellano, sumamente blandas y jugosas, muy desabridas de color verde claro. Tempranas.

Pesó su mosto en 28 de Septiembre 10 grados.

Se reputa de mala calidad para vinos.

Se cultiva en muchas viñas de Tregena.

35 GALLEGA ANOMALA.

Gallega en Arcos, Espera y Paxarete.

Zarcillos opuestos y esparcidos.

Cirrhis oppositis *oparsisque*.

Cepa mediana, brota muy temprano.

Sarmientos horizontales, bastante largos, algo gruesos, rollizos, pardo-blanquizcos, tiernos, médula mucha, nietos muchos, cortos, con poco rebusco.

Hojas medianas, algo irregulares, casi enteras, rara vez lobadas, verde-amarillentas, poco borrosas; con la borra poco adherente y blanca, dientes medianos, cabillo casi lampiño, rojo en ángulo casi recto con la hoja.

Racimos muchos, medianos, muy apretados, sin agracejo, pezon sumamente corto.

Uvas medianas, iguales, trasovadas, muy obtusas, verdes, muy blandas, insípidas, tempranas, venas muy manifiestas, hollejo delgado, anillo muy poco marcado.

Observacion. Es el único vidueño que echa constantemente muchos zarcillos entre yema y yema sin

orden alguno, ocupando los demás su sitio ordinario en frente de las hojas. No es menos singular esta variedad por las barbillas que, según Ant. Ruiz, se observan en su cabeza al tiempo de la poda, del todo semejantes á las que acompañan la raíz.

Hay muchas manchas de ella en los pueblos citados arriba.

36 MOLLAR DE CÁDIZ. MOLLISIMA.

Mollar de Cádiz en Paxarete.

Listan prieto en Arcos y Espera.

Sarmientos tendidos muy largos con manchas negras en su parte inferior, tiernos: *hojas* casi enteras y que enrojecen luego que madura el fruto, *racimos* grandes entre cilindricos y algo cónicos; *uvas* muy apiñadas, medianas, negras, muy jugosas.

Ramis postratis longissimis inferne nigrecenti maculatis teneris, foliis subintegri maturo fructo rubentibus racemie vaginis cylindrico-subconicis: acinis confertissimis, mediocribus, nigris, iuccosissimis.

Cepa mediana, brota temprano.

Sarmientos medianamente gruesos, rollizos, bastante borrosos en su parte inferior, de color pardo-rojizo: cañutos largos: rebuscos pocos: nietos pocos.

Hojas medianas, las inferiores grandes, casi orbiculares, casi lisas y de un verde muy amarillento en su parte superior poco borrosas en la inferior; con la borra poco adherente, blanca y desigualmente distribuida, dientes medianos, cabillo de color rojo-claro en ángulo casi recto con la hoja.

Racimos muchos, sin agracejo, pezon mediano, tierno.

Uvas casi redondas, muy obtusas con la superficie

igual, muy traslucientes, sumamente blandas, de un sabor agridulce desagradable, muy tempranas: hollejo grueso.

Observacion. Las hojas de esta variedad son muy poco jugosas, por lo que se desecan separadas de la vid mucho antes de lo ordinario. Sus uvas, por el contrario, son de las que se pudren en menos tiempo.

Se cultivan pequeñas manchas de ella en Arcos, Espera y Paxarete.

37 MALVASIA. DULCISIMA.

Malvasia en Xeres

Sarmientos erguinos: *hojas* verde amarillento: *uvas* medianas muy redondas blancas muy jugosas dulcísimas.

Ramis eritis: foliis viridi, luteis: acinis, mediocribus retundissimis, albis, succosissimis, dulcissimis.

Vitis uberrima, rotundo fructu albo, omnium ap-primi succosso, admodum dulci. Vulgo Catarratu Francu. Cupani, loc. cit., pág. 234?

Malvasia Herrera, Agr. gen lib. 2, cap. 2, § 10?

Sarmientos cortos, rollizos, blanco-rojizos, duros, cañutos medianos, *nieto* ninguno.

Hojas grandes, algo irregulares, lobadas por lo comun, á veces palméadas: con los senos laterales ordinariamente acorazonados y el de la base ensanchada, casi lisas y de un verde muy amarillento en su haz superior, algo borrosas en la inferior, con la borra poco adherente y blanca, tienen además algunos pelitos sobre los nervios; dientes cortos, *caballo lampiño* de color rojo claro en ángulo casi recto con la hoja.

Uvas con la superficie igual, bastantes traslucien-

tes, muy blandas, muy tempranas, hollejo grueso, anillo circular pardo rojizo, semilla una.

Observacion. Solo he visto tres cepas débiles de este vidueño, que nunca han producido racimo regular, sus caractéres indican que es uno de los mejores para vinos.

En Xeres, pago de Valdetoro junto á Caulina.

38 XIMENES ZUMBON. XIMENEZIOIDES.

Estampa VIII

Pedro Ximenes Zumbon en Motril.

Sarmientos broncos: *hojas* palmeadas verde-amarillentas, *racimos* ralos, *uvas* medianas algo oblongas, blancas, blandas, muy dulces.

Ramis fragilibus, foliis palmatis viridi-luteis, acinis raris, mediocribus oblongiusculis, albis, mollibus, dulcissimi.

Este vidueño tiene el mismo porte, *sarmiento* y *hoja* que el Jaen blanco.

Racimos muchos, algo grandes, aovado-cilíndricos; agracejo ninguno; uva menuda poca; pezon tierno.

Uvas del largo de seis líneas con cinco y media de grueso, muy obtusas, con la superficie igual, bastante traslucientes, muy tempranas; suelen dorarse un poco; hollejo muy delgado; anillo de cinco lados, de color pardo-claro.

Observacion. Por la descripción que acabo de dar del fruto de este vidueño se ve que debe ser excelente para vino: en efecto, se parece tanto al del famoso Pedro Ximenez comun, que solo pueden distinguirse teniendo á los dos delante: entonces se ve que el racimo del Zumbon es mayor y su uva algo mas gruesa y menos dulce. Si el viñador diese á su cul-

tivo la atención que merece, es probable que no tardase mucho á preferirlo al mismo Ximenes comun, porque es mas esquilmeño que este.

Solo he visto algunas cepas de esta variedad en la viña de García, pago del Magalete en Motril.

39 TINTILLA. LIEBAULTI (1).

Estampa IX

Tintilla en Sanúlcar, Xeres, Rota, Trebugena, Chipiona, Arcos, Espera, Paxarete y Algeciras.

Tinto en Málaga,

Tinto en Moguer.

Alicante en Sanlúcar, Xeres y Málaga.

Tinta menciada en Conil y Tarifa.

Sarmientos erguidos rojo-parduscos, broncos: *uvas* pequeñas, redondas, negras.

Ramis erectis rubro-fuscis, fragilibus; acinis parvis, rotundis, nigris.

Alicante ó tinto. La Leña, loc. cit., pág. 26.

Cepa gruesa, brota algo tarde.

Sarmientos medianos, gruesos; canutos medianos, rebuscos muy pocos.

Hojas medianas, irregulares, lobadas por lo ordinario, á veces palmeadas; con todos los senos comunmente acorazonados ó al menos ensanchados, algo rugosos, de color verde algo obscuro que cambian en rojizo antes de caer, muy borrosas, con la borra muy adherente y blanca, caen muy temprano; gajos cinco por lo comun, casi enteros, algo puntiagudos; dientes medianos, *caballo* algo borroso, de un rojo

(1) Dedico esta variedad á Juan Liebault, uno de los autores de la antigua *Casa rústica*

muy subido que se extiende á teñir los nervios, en ángulo recto con la hoja.

Racimos muchos, medianos, poco apretados, agrajejo poco; uva menuda ninguna, pezon muy corto, muy duro

Uvas casi iguales, muy obtusas, con la superficie igual, muy jugosas con el jugo muy tinto, de un sabor particular, muy dulce: empalagoso y algo áspero, muy parecido al del mosto, algo tardias, hollejo grueso Semillas una ó dos.

Pesó su mosto en veinte y seis de Septiembre exprimido de uvas de Chipiona 15 grados, de uvas de Rota algo mojadas 14; y en 3 de Octubre de uvas de la Palmosa con un dia de asoleo 16 $\frac{1}{4}$.

Observacion 1.^a Algunos racimos de esta variedad pudieran confundirse á primera vista con los del Palomino comun si no se atiende á que son siempre mas ralos y una mitad mas chicos. Sus uvas son tambien una mitad mas chicas que en el Palomino comun, opacas, de mas grueso hollejo, mas blandas y jugosas y de muy diverso sabor.

Observacion 2.^a Esta variedad prueba en los barros y arenas mucho mejor que en ninguna otra especie de terreno.

De este vidueño se saca el famoso vino de Rota conocido con el nombre de Tintilla de Rota. En otras partes lo emplean para dar color á otros mostos que desean convertir en vinos tintos: así en el vino tinto de Málaga entra de él una sesta parte, y los cosecheros de Sanlúcar compran su uva á los de Rota y Chipiona con el mismo objeto, bien persuadidos de que ningun otro vidueño puede llenarlo mejor. Los principales vinos de Sanlúcar son el Xaloque Carlon (1) y la Tintilla, imitando á la de Rota.

(1) Se llama así porque se hace en imitacion del vino de Benicarló, en Valencia

En Rota ocupa la mayor parte de las viñas. En Chipiona, Trebugena, Arcos, Espera y Málaga tienen de él algunas manchas, y en Sanlúcar, Xeres y Paxarete solo algunas cepas salteadas.

40 TINTO. MACULATA.

Estampa X,

Tinto en Granada, Motril y Luxar.

Tintillo de Lúcar en Motril.

Sarmientos muy broncos: *hojas* palmeadas: *uvas* medianas, redondas, negras, muy blandas.

Ramis valde fragilibus: foliis palmatis, acinis mediocribus, rotundis, nigris, mollissimis.

Uva tinta. Valcarc. loc. cit., pág. 24

Sarmientos ordinariamente tendidos, medianamente gruesos, de color pardo-rojizo muy subido; rebuscos bastantes; nietos pocos; *hojas* con los dientes algo largos: borra poca y poco adherente; *racimos* algo grandes, bastante apretados, con algun agracejo, *uvas* del largo de cinco líneas y media con casi otro tanto de grueso, bastante ásperas y desahridas, sin aquel sabor característico indescriptible de la Tintilla, maduran en el tiempo ordinario. Su mosto es algo menos tinto que el de la Tintilla; con la qual conviene en los caracteres que no se han indicado.

Observacion. En Andalucía y otros países, cuyo viñedo es todo de uvas blancas, procura cada propietario tener en sus viñas una ú otra mancha de uvas tintas para hacer con ellas alguna bota de vino tinto ó darle al menos este color, que se prefiere casi en toda España al blanco y al dorado: otros las compran para el mismo fin de algunos que solo las

cultivan con el objeto de venderlas. En pocos pueblos de Andalucía se cultiva por mayor el vidueño tinto (1). De aquí resulta que en toda ella se da este nombre indistintamente y sin adición ninguna á la variedad que plantan para dar color á sus mostos, y en suma que sea tan bago y general como el de Jaen y Albiillo En la Alpujarra, partido de Baza, Rio Almanzora y otros distritos del reino de Granada, tienen su vidueño tinto, que, segun las señas que me han dado de él, creo sea la misma variedad que acabo de describir. Las tres tintas (Even. Xancivel- ó legitima y Velasco) que describe Boutelou (páginas 336, 345 y 346, son diversos de las mias (2).

41 ROMÉ. BRETONNERIA (3).

Romé negro en Motril.

Sarmientos postrados broncos; *hojas* medianas palmeadas; *uvas* medianas, redondas, negras, algo blandas, de un dulce adstringente, hollejo algo grueso.

Ramis prostratis fragilibus: foliis mediocribus palmatis: acinis mediocribus, rotundis, nigris, molliusculis, dulco-austeris, cute, crassiuscula.

Vitis acinis nigro rotundo, duriusculo, succo nigro labia inficienti. Teinturier. Rozier, Dicc pág. 178, Tabla 9?

Uva tinta traduccion castellana del Rozier, artículo *vid*, pág. 168.

(1) En ningun otro que yo sepa fuera de Rota y la cortijada de Caloneca cerca de Motril. En la Puebla de D. Fadrique tienen todo el vino con una casta que llaman tinta.

(2) Lo mismo sucede en otras provincias de España.

(3) Variedad dedicada al Agtónomo La Bretonnerie, de quien se habló en la pág. 86.

Difiere además de la anterior por sus *sarmientos* con bastantes nietos cortos y ningun rebusco; *hojas* con muchos pelos sueltos y derechos en su embés, principalmente junto á los nervios y venas: con el cabillo verde rojizo; *racimos* pocos, con alguna uva menuda, con el pezon bastante largo y muy correo-
so, con los *pezoncitos* morado-negrucos en su mitad superior; *uvas* algo mas grandes (del largo de seis líneas, con muy poco menos de grueso).

Una vigésima parte de las viñas de Motril es de este vidueño, que cultivan para dar color á losmostos.

42 GARABOTANA. DIVERSIFOLIA.

Estampa de los caracteres de la vid comun Fig. 4.^a

Estampa XI

Garabotana en Sanlúcar.

Sarmientos tiernos; *hojas* palmeadas ó casi enteras; *racimos* muy pequeños; *uvas* muy apiñadas, muy pequeñas redondas negras.

Ramis teneris; foliis palmatis subintegrisve, racemis minimis, acinis confertissimis minimis, rotundis, nigris.

Parriza. Valcaro loc. cit., pág. 13?

Vitis silvestris, Labrusca Agracera. Traduc. del Rozier, loc. cit., pág. 166?

Sarmientos delgados, rollizos, de color pardo-rojizo claro; canutos medianos.

Hojas grandes, irregulares, palmeadas, lobadas y casi enteras en un mismo individuo; con los senos laterales muy ensanchados ó acorazonados, cuando son palmeados poco ensanchados ó agudos en los labados; con el seno de la base ensanchados ó acorazonados lisas y de un verde oscuro que se con-

vierte en rojo subido apenas comienzan á secarse en su parte superior, algo borrosas en la inferior, con la borra adherente y blanca; gajos cinco enteros ó cortados, muy puntiagudos; dientes largos, nervios cubiertos de borra ó de pelos sueltos, cabillo borroso ó peloso, blanco-amarillento ó de un rojo claro, en ángulo recto con la hoja.

Racimos del largo de dos á quatro pulgadas, oavado-cilíndricos, algo recompuestos ó compuestos en su parte superior, sencillos en la inferior.

Uvas muy obtusas, con la superficie, igual blandas, de hollejo grueso, agrias, muy tardías (maduran á fines de Septiembre).

Observacion 1.^a Esta variedad echa flores hasta el mes de Septiembre, y, como á las plantas que vegetan baxo del equador, se la ve á un tiempo cargada de flores todavía no fecundadas y de frutos ya casi sazonados.

Observacion 2.^a Es muy afine á esta variedad la que trae Jacquin estampada en su *Icones plantarum riorum*, vol. 1, lám. 50, y muy ligeramente descrita en su *Collectánea*, vol. pág. 160. Jacquin no pinta en la suya hoja ninguna con senos que profundicen hasta mas abaxo de la mitad ó sean acorazonados ni con borra ó pelo, ni de color verde subido. Le pinta un racimo poco apretado y las uvas moradas. Pero como dicha estampa representa pésimamente las flores, y el ramito que se tomó para el dibuxo parece cortado de la punta, es decir, mal escogido, puede sospecharse que la planta de Jacquin difiere de la Garabotana mucho menos de lo que parece por las notas que él expresa. Es de notar que el vidueño de este autor es tambien espontáneo y muy comun en los montes de las islas y riberas del Danubio en el Austria baxa.

Abunda en la Algaida de Sanlúcar cubriendo los arrayanes, lentiscos, zarzas y otras matas y arbustos.

43 MORRASTELL, VALCARCELIA (1).

Morrastell en Cuebas. Lubrin, los Velez, etc.

Torrentés en Lubrin.

Casca en los Velez.

Sarmientos cortos muy tiernos; *hojas* medianas palmeadas; *racimos* ralos; *uvas* pequeñas muy redondas, negras, blandas, muy dulces, tardías.

Ramis brevibus tenerrimis: foliis mediocribus palmatis; acinis raris, parvis, rotundissimis nigris molli- bus dulcissimis serotinis.

Monastrell verdadero. Vlacarc. loc. cit., pág. 29?

Monastrell menudo. Del Vao, *ibid.*, pág. 246.

Sarmientos muy cortos, cañuto cortísimo, pardo-rojizos.

Hojas de color verde oscuro bastante borrosas, con la borra muy adherente y blanca; dientes medianos; cabillo de color rojo claro.

Racimos pocos, medianos, con algun agracejo.

Uvas de quatro líneas de diámetro, muy desiguales, muy obtusas, con la superficie igual, muy negras, se desprenden del pezoncito fácilmente, muy jugosas, hollejo algo grueso.

Observacion. Se cultiva tambien en Lubrin un vi- dueño que llaman *Morrastell blanco* el cual segun dicen, solo se diferencia del negro en que es muy temprano y en el color del fruto.

Se cultiva en los pueblos citados para dar color al vino.

(1) Variedad dedicada á nuestro Agrónomo Valcarcel, que se ha distinguido entre los Ampelógrafos.

44 VIRGILIANA. VIRGILIANA (1).

Estampa XII

Hojas verde-amarillentas; racimos pequeños, uvas trasovadas, negras, sumamente blandas.

Foliis viridi-luteis; racimis parvis acinis abovatis; nigris, eximié mollibus

Sarmientos como en Garabotana, sin rebuscos, *hojas* medianas muy irregulares, enteras ó con 2-4 senos muy cortos, algo rugosas y de un verde muy amarillento en su parte superior, borrosas en la inferior; con la borra muy adherente y blanca; dientes cortos, *caballo* blanco-verdoso ó blanco-rojizo.

Racimos muchos, ralos ó muy ralos por lo comun, á veces bastante apretados.

Uvas pequeñas obtusas, con la superficie igual, muy traslucientes, agridulces algo tardías.

Crece espontáneamente en el navazo del negro Sitio de la Algaida de Sanlúcar.

45 BEBE. BULLATA.

Estampa XII.

Beba en Sanlúcar, Xeres, Trebugena, Chipiona y Conil.

Sarmientos tiernos; *hojas* grandes, las inferiores muy grandes y ampollosas; *uvas* algo apiñadas, muy grandes, casi redondas blancas.

Ramis teneris; foliis magnis, inferioribus maximis bullatis; acin s subconfertis, maxima, subrotundis, albis.

(1) Dedico esta variedad silvestre al cantor divino de las selvas de los vidueños, P. Virgilio Mañon

White Raisin Grape, Langley, loc. cit., pág. 116?
Lám. 43 y 44

Cepa medianamente gruesa, brota muy temprano; *Sarmientos* tendidos, largos, algo delgados, rollizos, pardo rojizos, cañutos largos; rebuscos pocos.

Hojas de figura irregular, palmeadas ó lobadas por lo comun: con los senos ordinariamente acorazonados, verde-amarillentas, muy borrosas; con la berra muy adherente y blanca, caen algo tarde; gajos cinco casi enteros, algo puntiagudos; dientes medianos; cabillo algo borroso de color rojo poco subido en ángulo casi recto con la hoja.

Racimos bastantes, muy grandes, con muy poco agracejo y el pezon correozo.

Uvas muy obtusas, con la superficie igual, duras, carnosas muy sabrosas, tardías; venas muy poco manifiestas; hollejo delgado; anillo bastante marcado, circular, de color pardo rojizo bastante subido.

Pesó su mosto en Sanlúcar en 19 de Septiembre 9 grados.

Observacion Las uvas de esta variedad, especialmente las espuestas al sol, toman un dorado muy suco que las rodea siempre en círculos concéntricos.

Se encuentran algunas cepas de este vidueño en la mayor parte de las viñas de Sanlúcar, Xeres y Trebugena. En este último pueblo hacen de sus uvas pasas de lexia y en los tres las conservan colgadas para comer en invierno.

Tambien se cultiva en Chipiona y Conil.

46 GALANA. GALANA (1).

Hojas grandes. las inferiores muy grandes, *uvas* algo apiñadas, medianas, casi redondas, blancas, duras.

Foliis magnis, inferioribus maximis; acinis subconfertis, mediocribus, rotundiusculis, albis, duris.

Hojas rugosas, rara vez algo ampollosas; *uvas* algo mas redondas que en la anterior, con la qual conviene en todo lo demás

Observacion. Esta variedad y la anterior tienen mucha afinidad con las de la tribu III.

Se cultiva en Sanlúcar en los pagos del Hornillo y de Maina.

47 MONTUO CASTELLANO. DUSSIEUX (2).

Montúo castellano en Granada y Motril.

Montúo de Xeres en Granada y Motril.

Montúo Vigiñiego en Granada y Albalate.

Sarmientos muy tiernos: *uvas* medianas, oblongas, blancas, duras, muy sabrosas, con el hollejo delgado.

Ramis tenerrimis; acinis mediocribus, oblongis, albis, duris, sapidissimis, cute tenui.

Cepa: corteza muy adherente, poco agrietada, con las grietas estrechas: brota tarde.

Sarmientos tendidos, algo gruesos, rollizos de color pardo-rojizo subido; rebuscos muchos; nietos bastantes.

(1) La dedico al capataz Pablo Galan, que la describió y caracterizó y es digna por otros muchos títulos de esta especie de homenaje.

(2) Dedico esta variedad á M. Dussieux, porque ha redactado el recioso artículo *Vid* del Diccionario de Rozier.

Hojas grandes, algo irregulares, lobadas ó palmeadas, con los senos acorazonados ó ensanchados, por lo ordinario muy rugosas y de un verde obscuro en su parte superior, sumamente borrosas en la inferior, con la borra muy adherente y blanca: gajos cinco, casi enteros, algo puntiagudos, dientes medianos, cabillo rojo.

Racimos muchos, grandes, aovado cilindricos, algo flojos: agracejo ninguno, uva menuda ninguna. Pezon largo tierno verdoso.

Uvas del largo de siete líneas con seis de grueso, casi iguales obtusas, con la superficie igual, muy carnosas, maduran en el tiempo ordinario: pincel ninguno. Se cultivan algunas cepas y parras de este vidueño en los pueblos citados, donde estiman mucho su uva para comerla fresca y conservar colgada.

48 PECHO DE PERDIZ. PICTA.

Pecho de Perdiz en Motril. (1)

Valanci en Lubrin.

Pasa de Málaga en Lubrin.

Sarmientos tiernos; *hojas* grandes; *uvas* apiñadas, medianas, trasovadas, de color dorado sucio, duras muy carnosas.

Ramis teneris: foliis magnis: acinis confertis mediocribus obovatis spurso auratis carnosissimis.

Hojas con senos algo acorazonados, bastante rugosas; con la borra poco adherente, caen en el tiempo ordinaria. *Racimos* medianos, á veces algo grandes, con los gajos cortos, engrosados por la punta ordinariamente. *Uvas* desiguales, de siete líneas y me-

(1) La llaman así, según parece, por el dibujo que presentan as manchas de su uva, algo semejante al del pecho de la perdiz.

dia de largo y cinco y media por lo mas grueso, muy traslucientes, con las venas muy manifiestas y el hollejo algo grueso. Anillo muy marcado, compuesto de glándulas oblongas, de color pardo-rojizo subido.

En todo lo demás convienen con la Beba.

Observacion. Las uvas de esta variedad están llenas, especialmente por la parte que las baña el sol, de unas manchas de color dorado sucio y á veces pardo, las quales se componen de otras manchitas de figura de puntos, cuya intensidad varia mucho.

Se cultivan algunas cepas y parras de esta variedad en los pueblos arriba citados, donde la estiman mucho para comer.

49 ZURIMI. BIPARTITA.

Estampa XIV.

Zurumi en Granada y Motril.

Valenci en Baza, los Veles, Somontin, etc.

Sarmientos muy tiernos: *hojas* medianas verde-amarillentas: *racimos* algo ralos: *uvas* medianas un poco oblongas blancas, algo duras, muy sabrosas, tardías, con el hollejo delgado.

Ramis tenerrimis: foliis mediocribus viridi-luteis: acinis rarius, culis mediocribus, oblongiusculis, albis subduris, sapidisimis, serotinis cute tenui.

Cepa: corteza muy adherente poco agrietada con las grietas estrechas, brota tarde.

Sarmientos parte erguidos y parte tendidos, largos, delgados, rollizos, pardo-rojizos: *cañutos* largos: *rebuscōs* bastantes. *Nietos* muchos.

Hojas algo irregulares, lobadas; con los *senos* algo ensanchados y á veces acorazonados, lustrosas en

su parte superior, algo borrosas en la inferior con la *borra* poco adherente y blanca, *gajos* cinco, casi enteros algo puntiagudos, *dientes* medianos. *Caballo* de color rojo algo claro.

Racimos muchos, á veces pocos, grandes, casi cilíndricos, delgados por lo comun, partidos muy frecuentemente en dos por la punta y á veces en toda su estension como si fuesen compuestos de dos *racimos* ó dos grandes *gajos* reunidos en un *pezon* comun: *gajos* muy largos: *agracejo* mucho, *uva menuda* bastante. *Pezon* largo duro.

Uvas de cinco líneas y media de largo con cinco de grueso, casi iguales, obtusas, con la superficie igual de color blanco algo y bastante dorado por lo comun muy traslucientes, se desprenden del *pezoncillo* fácilmente, bastante jugosas: *pincel* ninguno. *Anillo* ninguno.

Observacion. En los Velez cultivan un vidueño que llaman *Abeaci Blanca*, el qual, segun informe de viñadores hábiles, solo difiere del Zurumi en que su *sarmiento* es mas largo, sus *uvas* algo menos gruesas y mejores todavía para colgar.

Se cultiva para comer en algunas viñas y emparados de Granada, Somontin, la Velez, etc.; en la Javalcuna de D. Diego de Búrgos, en la de García en el Magalete y algunos otras de Motril.

En Baza se prefiere para colgar á todas las demás castas, porque además de conservarse muy bien aventaja en sabor á casi todas las que se cultivan con este objeto.

50 DE COLUMELA COLUMEÆLL (1).

Sarmientos tendidos largos delgados tiernos: *hojas* de un verde obscuro: *racimos* grandes: *uvas* algo apiñadas grandes casi redondas blancas duras.

Ramis prostratis longis gracilibus teneris: foliis obscuri viridibus: racemis magnis: acinis subconfertis magnis subrotundis albis duris.

Cepa delgada, brota en el tiempo ordinario.

Sarmientos muchos, rollizos pardo-rojizos; rebucos muy pocos.

Nietos pocos.

Hojas medianas, casi enteras á veces lobadas en especial las superiores rugosas bastante borrosas, con la borra muy adherente y blanca: *dientes* medianos, *caballo* algo borroso de color rojo claro.

Racimos muchos con muy poco agracejo.

Uvas exactamente como las de la Beba pero sin los círculos concéntricos que describí hablando de esta.

Se cultiva en Munibe pago de Sanlúcar.

51 CEPA CANASTA. PROLIFERA.

Cepa Canasta en Paxarete.

Hogazuela en Arcos y Espera.

Sarmientos tendidos algo gruesos, *hojas* con senos agudos y *dientes* cortos: *racimos* pequeños entre cilíndricos y algo globosos: *uvas* apiñadas redondas blancas blandas.

Ramis prostratis crassiusculis: foliis acute sinuatis brevite dentatis: Racemis parvis cilindrico sub-globosis: acinis confertis rotundis albis mollibus.

(1) Dedico esta hermosa variedad al Príncipe de los Agrónomos y padre de la Ampelografía, al culto y sabio Columela.

Sarmientos medianos, rollizos, de color pardo-rojizo subido, tiernos, se marchitan por la punta mas tarde que en los demas vidueños: *cañutos* cortos; *rebuscos* muy pocos. *Nietos* muchos.

Hojas medianas, las inferiores grandes, algo lobadas de color verde muy amarillento, algo borrosos, con la borra muy adherente y blanca. *Caballo* rojizo.

Racimos muchos, á veces pocos, sin *agracejo*. *Pezon* tierno y sin tamborilete.

Uvas de seis líneas de grueso y otras tantas de largo, desiguales, muy obtusas, con la superficie igual, bastante sabrosas, tempranas: *hollejo* delgado.

Observacion. Es sumamente afine á esta variedad la que llaman en los Veles *a'billo ú ojo de liebre* segun los informes que me dieron aquellos naturales.

Hay bastantes manchas de ella en las viñas de Arcos y Espera, y algunas en las de Paxarete.

52 CALONA. COLONIA (1).

Calona en Sanlúcar, Xeres Trebugena, Arcos, Espera, Paxarete y Tarifa.

Racimos ralos: uvas grandes casi redondas, blancas, blandas, algo agrias, tempranas.

Acinis raris, magnis, rotundiusculis, albis, mollibus subacidis, præcocibus.

Cepa mediana, brota en el tiempo ordinario.

Sarmientos pocos algo erguidos, cortos, delgados, rollizos, pardo-rojizos; *rebuscos* muy pocos. *Nietos* pocos.

Hojas medianas, casi enteras, algo rugosas y de un verde algo amarillento en su parte superior, poco

(1) La dedico á D. Rafael Colon, vicario de Sanlúcar, por haberme suministrado algunos datos importantes de que hago uso en esta obra.

borrosas en la inferior; con la *borra* poco adherente, blanca, muy desigualmente repartida por lo ordinario; *dientes* medianos.

Caballo lampiño de un rojo subido que pasa á teñir la parte de los nervios.

Racimos grandes.

Uvas obtusas, con la superficie iggual, sabrosas muy tempranas: *hollejo* delgado. *Anillo* de color pardo-rojizo claro.

Se cultivan muchas manchas de esta variedad en las arenas y algunas en la Albariza de Xeres con el objeto de venderla para comer. Tambien se cultiva mucho en Tarifa.

Tienen manchas de ella en Arcos, Espera y Paxarete y algunas cepas en Sanlúcar y Trebugena.

53 FRAY GUSANO DE MAINA. ROTUNDIFOLIA.

Fray gusano en San Lucar.

Hojas casi redondas casi enteras, con los *dientes* muy cortos, blandos, verde-amarillentos: *Racimos* pequeños: *uvas* trasovadas muy blandas.

Foliis suborbicularibus sub-integris brevissimis dentatis, mollibus, viridi-luteis: racemis parvis: acinis obovatis mollissimis.

Cepa y *Sarmientos* como el Listan comun, escepto que el color de estoses algo massubido. *Hojas* exactamente como en el Mollar negro comun. *Racimos* y *Uvas* como en el Albillo castellano, escepto que aquellos son mas chicos llevan, ordinariamente mas *agracejo* y estas son de un sabor dulce mucho mas grato al paladar.

La he visto en Maina, pago de Sanlúcar.

54 CIENFUENTES. SUBCOMPRESSA.

Cienfuentes en Arcos y en Paxarete.

Sarmientos tendidos muy largos, algo aplastados por la base, tiernos: *hojas* grandes con *senos* acorazonados verde-amarillentas: *racimos* pequeños: *uvas* muy redondas, blancas, blandas, dulces.

Ramis prostratis longissimis basi subcompressis, teneris: foliis magnis cordato sinuatis viridi-luteis: racemis parvis: acinis rotundissimis, albis, mollibus dulcibus.

Sarmientos gruesos, pardo-rojizos, *cañutos* algo largos, *médula* mucha. *Nietos* muchos, largos, con muchos *rebuscos*.

Hojas lobadas y casi enteras, borrosas; con la *borra* muy adherente y blanca, algo concavas al madurar el fruto: *gajos* cinco: *dientes* medianos. *Cabillo* peloso, rojo, en ángulo casi recto con la hoja.

Racimos bastantes y bastante muy apretados: *agra-cejopoco*. *Pezon* largo, tierno, con *tamborilete*.

Uvas de siete líneas de grueso y casi igual largo, casi iguales, muy obtusas, con la superficie igual, tempranas: *hollejo* grueso.

Pesó su mosto en Paxarete en 30 de Setiembre 13 grados.

Observacion. He visto en esta variedad algunos *nietos* con tres grandes *rebuscos*.

Se cultiva en Arcos y Paxarete.

55 DORADILLO. AURANTIA.

Estampa XV.

Doradillo (Jaen) en Málaga, Molvisar, Algeciras, etc.

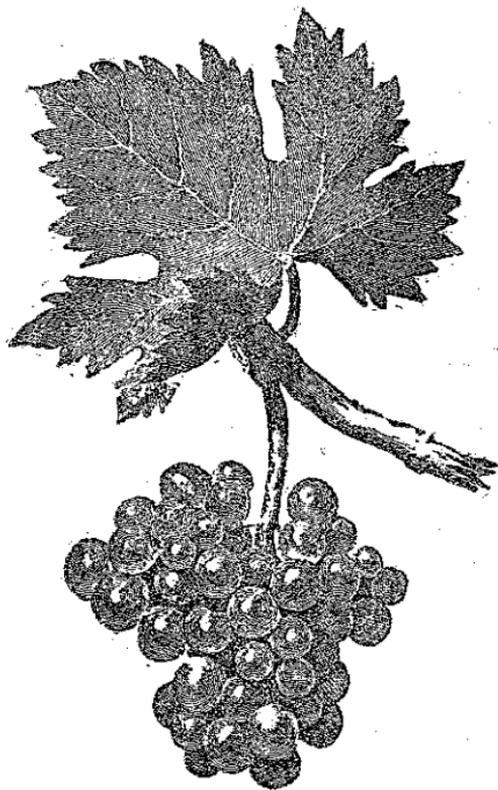
Plateado ó Plateadillo en Motril.

Sarmientos tendidos muy broncos: *uvas* muy apiñadas, medianas, algo trasovadas, muy doradas, duras, ásperas.

Ramis prostratis valde fragilibus: acinis confertissimis, mediocribus subobovatis, aurantissimis, duris, austeris.

Jaen doradillo. Laleña, loc. cit., pág. 20.

Cepa brota muy temprano, muy vivaz.



Tintorero

Sarmientos muchísimos muy largos, muy gruesos rollizos, de color pardo, rojizo muy subido: *nietos* muchos, cortos.

Hojas medianas, casi enteras algo rugosas y de

color verde algo amarillento en su parte superior, bastante borrosas en la inferior: con la *borra* persistente y blanca, caen muy tarde: *dientes* medianos. *Caballo* de color rojo bastante subido.

Racimos muchísimos, medianos, sin agracejo.

Pezon mediano, correoso.

Uvas del largo de seis líneas con cinco de grueso, casi iguales, muy obtusas, con la superficie igual, muy traslucientes, con las venas muy manifiestas, se desprenden del pezoncito con dificultad, poco carnosas, maduran muy tarde, pincel grande, *hollejo* muy grueso. *Anillo* muy poco marcado.

Observacion. En Lubrin he visto un vidueño, que llaman *Jaen de la tierra* por ser comunísimo en el país, del qual sacan algunos vinos comparables á los de Málaga. Creo deba reducirse á la variedad que acabo de describir, pues no difiere de ella sino por su uva mas menudita, mas verdosa antes de madurar, y menos dorada despues de madura.

Este vidueño es el mas comun en la vega de Granada fuera de Ximenez, pues ocupa una tercera parte de sus viñas. Tambien se cultivan algunas cepas de él en los demás pueblos arriba citados.

57 LISTAN DE PAXARETE. PAUPERRIMA.

Listan en Paxarete.

Sarmientos delgados manchados por la base, muy broncos, con los cañutos cortos: *hojas* pequeñas con los *dientes* puntiagudos, amarillentas: *racimos* malos: *uvas* medianas muy redondas, blancas, duras, carnosas dulces.

Ramis gracilibus inferne maculatis valde fragilibus internodiis brevibus: foliis parvis acuminato dentatis,

lutescentibus; acinis raris, mediocribus, rotundissimis, albis, duris, carnosis, dulcibus.

Cepa brota temprano.

Sarmientos pocos casi horizontales, medianos, rollizos, con manchas negruzcas en su parte inferior. *Nietos* pocos, con pocos rebuscos. *Yemas* pequeñas.

Hojas lobadas ó casi lobadas, á veces palmeadas; con los senos ordinariamente ensanchados, casi lisos en su parte superior, algo borrosas en la inferior; con la borra persistente y blanca: *gajos* cinco por lo comun, á veces cortados, algo puntiagudos. *Cabillo* liso, rojo, en ángulo casi recto con la hoja.

Racimos pocos, pequeños: *agracejo* muy poco.

Pezon duro, con tamborilete.

Uvas muy obtusas, con la superficie igual, tempranas: *hollejo* delgado.

Solo he visto tres ó quatro cepas de este vidueño en Paxarete.

58. HEBEN FRAGILIS.

Heben en Paxarete

Sarmientos erguidos, lustrosos duros: *Hojas* con senos casi agudos y *dientes* cortos, verde, amarillentas: *racimos* muy ralos, largos, con el pezon muy quebradizo: *uvas* desiguales, redondas, doradas, carnosas, ásperas, tardías.

Ramis erectis nitidis, duris: foliis subacutè sinuatis breviter dentatis, viridi-luteis: racemis longis, pedunculo valde fragili: Acinis rarissimis inæqualibus, rotundis, aureis, carnosis, austeris, serotinis

Sarmientos cortos, gruesos, rollizos, pardo-rojizos: *rebuscos* muy pocos. *Nietos* pocos

Hojas medianas, casi orbiculares, casi enteras, á

veces lobados, casi lisas en su parte superior, algo borrosas en la inferior, con la borra bastante adherente y blanca; *gajos* cinco por lo común, rara vez cortados, nada puntiagudos. *Caballo* casi lampiño, rojizo.

Racimos bastantes. *Pezón* tan sumamente tierno, que lo corta un viento algo recio.

Uvas las mayores algo más pequeñas que las del Listán común, muy obtusas, con la superficie igual: *hollejo* grueso. *Anillo* bastante marcado, casi circular, rojo-pardusco.

Pesó su mosto en 2 de Octubre 15 grados.

Se cultiva en Paxarete.

59 RABO DE VACA. MACROPHYLLA.

Rabo de vaca en Sanlúcar, Xeres y Trebugena.

Sarmientos casi tendidos, largos algo broncos: *hojas* muy grandes, con la borra caediza: *racimos* ralos: *uvas* doradas, carnosas, ásperas.

Ramis subprostratis, longis, subfragilibus; foliis maximis, tomento deciduo: acinis raris, aureis, carnosis, austeris.

Cepa gruesa, brota en el tiempo ordinario.

Sarmientos muchos, delgados, rollijos, rojo-parduzcos: *rebuscos* pocos.

Hojas casi orbiculares, casi enteras, por lo común algo rugosas y verde-amarillentas en su parte superior, muy borrosas en la inferior; con la *borra* blanca, caen muy temprano: *dientes* medianos. *Caballo* rojizo, en ángulo casi recto con la hoja.

Racimos bastantes, grandes, *agracejo* poco. *Pezón* largo muy tierno.

Uvas medianas, casi redondas, obtusas, con la su-

perficie igual, duras, tardías: *hollejo* grueso. Anillo circular, de color pardo claro.

Es muy rara en Sanlúcar, mas conocida en Trebucena, y comun en Xeres á pesar de que la tienen en muy bajo concepto para vinos.

60 REBAZO. IGNOBILIS.

Rebazo en Sanlúcar.

Sarmientos tiernos, *hojas* grandes borrosas ó algo pelosas: *uvas* redondas de color dorado súcio, duras ásperas.

Ramis teneris: foliis magnis tomentos subpilosis-ve: acinis rotundis spurco auratis, duris, austeris.

Cepa gruesa, brota muy temprano.

Sarmientos muchos, algo erguidos, largos, medianamente gruesos, rollizos, pardo-amarillentos ó rojizos: *cañutos* medianos: *rebuscos* muy pocos.

Hojas algo irregulares, lobadas por lo comun, con los senos algo ensanchados, ordinariamente casi lisas y de color verde amarillento por su parte superior, algo pelosas por la inferior en unos individuos y borrosas en otros; con la *borra* poco adherente y blanca: *gajos* cinco, casi enteros, algo puntiagudos: *dientes* medianos. *Caballo* de color rojo subido que se estiende á teñir la base de los nervios

Racimos bastantes, grandes, sin agracejo.

Uvas como las del Ravo de vaca, escepto que son algo mayores, menos duras, de *hollejo* menos grueso y algo menos ásperas.

Observacion. Los individuos de *hojas* pelosas tienen los *sarmientos* menos erguidos que los de las *hojas* borrosas, rojizos, y la *uva* dorada con mas igualdad. La reunion de estas diferencias me hubiera decidido sin duda á formar de los primeros una

variedad aparte que debería colocarse al frente de la segunda sección, á no asegurarme unánimes los capataces que les constaba provenían del mismo vi-
dueño que los individuos de las hojas borrosas. Si esto es así ninguna variedad interesa á la ciencia tanto como el rebazo, porque presenta un tránsito muy natural de la sección primera á la segunda, al paso que manifiesta lo arbitrario de nuestras clasificaciones. Si es infundado el testimonio de los capataces, acaso deberán reducirse á la variedad anterior los individuos de hojas borrosas y á la que voy á describir inmediatamente los de hojas pelosas.

Es algo rara en las viñas de Sanlúcar.

SECCION SEGUNDA.

HOJAS PELOSAS Ó CASI DEL TODO LAMPIÑAS

Folia pilosa aut subnuda.

TRIBU VII.

XIMENECIAS XIMENECIÆ.

Sarmientos erguidos ú horizontales: *hojas* con senos agudos, verde-amarillentas, algo pelosas: *uvas* algo apiñadas, medianas, blancas.

Rami erecti aut horizontalis: folia acuté sinuata viridi-lutea subpilosa: acini subconferti, mediocres, albi.

61 XIMENEZ LOCO. FORSYTHIA (1)

Pedro Ximenez loco en Sanlúcar, Xeres y Trebujena.

Soplona en Arcos, Espera y Paxarete.

Sarmientos horizontales.

Ramis horizontalibus.

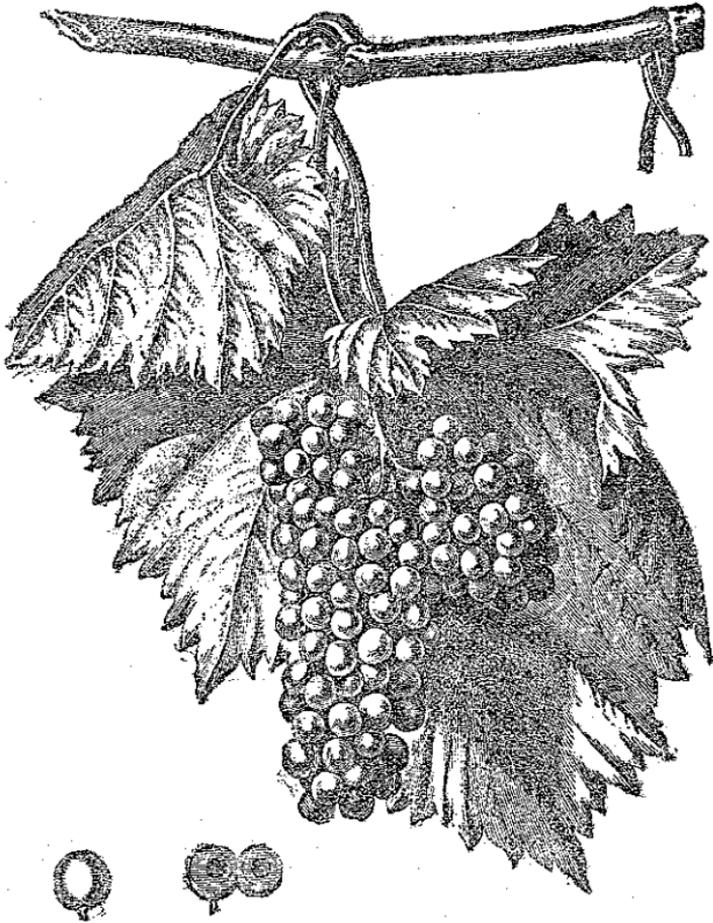
Cepa gruesa.

Sarmientos medianos, algo gruesos, rollizos, de color pardo rojizoclaro, algo duros: *cañutos* medianos.

Hojas medianas, á veces algo pequeñas, algo ir-

(1) Dedico esta variedad á M. W. Forsyth, pues creo no lo merece, sin embargo de que la censura que di tampoco lo acredita mucho como Ampelógrafo

regulares, algo lobadas, á veces lobadas con los senos ordinariaments agudos, lisas en su parte superior, caen muy temprano: *dientes* algo cortos: *Cabi-*



Corintio blanco.

Hoja blanco-verdoso, á veces rojizo en ángulo casi recto con la hoja.

Racimos grandes.

Uvas solo difieren de las del Rebazo en que son menos ásperas.

Se cultivan algunas cepas de este vidueño en los lugares arriba citados.

62 XIMENEZ. XIMENECIA.

Estampa XVII

Pedro Ximenez en Sanlúcar, Xeres, Trebugena, Arcos, Espera, Paxarete, Moguer, Algeciras, Málaga, Motril, Barranco de Poqueira, Granada, Baza, Somontin, Cabra, Lucena, etc.

Pedro Ximen en Málaga.

Ximenez en toda Andalucía.

Uva Pero-Ximenez en Aranjuez y Ocaña.

Sarmientos erguidos.

Ramise rectis.

Pedro Ximenez Valcaro. loc. cit., pág. 21.

Pedro Ximen. La Leña, loc. cit. pág. 17.

Uva Pero Ximenez. Boutelou, *Semanario de Agricultura*, tom. XVIII, pág. 337.

Cepa grande, con la corteza poco adherente.

Sarmientos muchos, medianos ó algo cortos, medianamente gruesos, nada hondeados, de color pardo-rojizo, blandos: *cañutos* medianos. Nietos bastantes medianos, con bastanté rebusco. Yemas gruesas muy agudas.

Hojas como en la variedad anterior, escepto que su pezon y la base de los nervios son rojizos, caen ocho ó diez días mas tarde que las del Listan común.

Racimos bastantes, medianos, cilindrico-cónicos, algo flojos, sin agracejo, con alguna *uva menuda*. *Pezon* tierno. *Uvas* de cinco líneas y media de largo y cinco de grueso, muy obtusas, con la superficie igual, algo doradas, bastante traslucientes, se desprenden del pezoncito facilmente, blandas, poco car-

nosas, sumamente dulces, maduran muy temprano: pincel ninguno, estigma muy persistente: hollejo sumamente delgado. Anillo simple con cinco y rara vez con cuatro ángulos, de color pardo claro.

Pesó su mosto en Sanlúcar en 15 de Septiembre con los dias de asoleo 12 $\frac{1}{2}$ y el Paxarete en 2 de Octubre despues de haber hervido cuatro dias 16 grados.

Observacion 1.^a La uva de esta variedad se pudre mas que ninguna otra, lo que proviene principalmente de lo mucho que la pican las avispas y abejas atraidas por su extraordinaria dulzura, y de que se abre con las lluvias.

Observacion 2.^a En el Magalete de Motril, viña de García, he visto sin fruto al Pedro Ximenez negro, que segun me aseguraron, solo difiere del comun por el color de la uva: tambien se encuentran algunas cepas de esta rara variedad en las viñas de Lucena.

Observacion 3.^a Su mosto se reputa con razon el mejor para vinos secos y dulces. De él se hace en Málaga el preciosísimo vino tierno que se exporta para suavizar los del Rhin, Francia y otros parajes, y el famoso Pero-Ximen que corre por toda Europa, las Rusias, América, etc. Entra por cinco sextas en el vino tinto; por otras tantas en el moscatel, y mezclado con otros en el Pero-Ximen mixto de Málaga. Tambien se mezcla con el de otros vidueños de otras proporciones para Ximenez, Paxarete, moscateles y otros exquisitos vinos de Xeres, Sanlúcar y Paxareto.

Observacion 4.^a En la Alpujarra y Contraviesa no tiene crédito el Ximenez para hacer aguardientes y suponen todos que el Jaen le lleva mucha ventaja en esta parte. Lo mismo aseguran los malagueños, á

pesar de ser su vidueño el primero favorito. Seria, pues, una temeridad negar que en la costa de Andalucía rinde en efecto mas aguardiente el Jaen que el Ximenez, aunque seria tambien una ligereza ridicula admitir un hecho tan singular antes de verlo comprobado con experimentos dirigidos al propósito, por hombres inteligentes. Pero suponiéndolo incontestable mientras tanto, ¿cómo la conciliaremos con otros mil hechos y principios de la Enología y Quimica modernas? Consta hoy dia que la cantidad de espíritu en los vinos es proporcional á la que contenian de azucar los mostos, porque el espíritu ó aguardiente resulta de la composicion del azucar. Y no pudiendo negarse que la uva Ximenez es mucho mas azucarada que la Jaen, parece imposible que esta dé mas espíritu.

No es lo mismo contener un mosto mucho azúcar y descomponerse este completamente por la fermentacion, para dar lugar á que se forme la mayor cantidad posible de alcohol. Hay tambien vinos en que una gran cantidad del espíritu se escapa con el ácido carbónico, cuando la fermentacion se lleva muy adelante. Para que esta se haga bien y pueda desenvolverse todo el espíritu, se necesita cierta porcion de agua. Si el mosto por su exceso de azúcar no tiene bastante fluidez para fermentar, como conviene ó se le impide por otros medios que lo verifique, producirá tal vez un vino dulce cargado de azúcar sin descomponer, y por lo mismo con menos espíritu del que pudiera tener. Este parece ser el caso en la costa citada de Andalucía, donde se acostumbra quitar con el asoleo y la coccion una gran parte de su agua al fruto y al mosto de Ximenez, que tal vez es la casta mas azucarada del globo; incapaz de dar todo su espíritu sino se le añade agua

para facilitarle que fermente completamente. A los Enologistas de Andalucía toca graduar el valor de esta esplicacion y substituirle otra si no la encuentra sólida.

Observacion 5.^a Esta planta es originaria de las Islas Canarias y de la Madera, de donde se trasplantó á las orillas del Rhin y de la Mosela y de allí la llevó á Málaga Pedro Ximenez, que la comunicó su nombre como tambien al vino que de ella procede, bien celebrado en todas partes. Despues se ha extendido en diversos territorios. Valcarcel. Berkenmeyer dice que habrá cerca de dos siglos que Pedro Simon la traxo del Rhin á Málaga y que de él tomó el vidueño su nombre por corrupcion de Simon ó Ximon en Ximenez ó Ximen.

Parece que en Málaga y Granada compone esta variedad mas de la mitad de la cosecha, en Xeres una octava parte, en Motril cuatro quintas y Paxareto tres duodécimas.

Hay muchas manchas de ella en Arcos, Espera y Algeciras, y algunas en Trebugena, Moguer y en Sanlúcar, principalmente en las viñas viejas, aunque últimamente la plantan algunos en el último pueblo alternando un liño de ella con dos de Listan comun, segun lo practican tambien en Xeres hace ya algunos años.

Es muy rara en Poqueira.

Se aprecia sobre todas para vino en Torbiscon, Alfornon y otros pueblos de la Contraviesa. Pero como en esta sierra se cultiva la vid principalmente para hacer aguardiente y se cree que el Ximenez da muy poco, miran ya á esta planta con mucho menos interés que al Jaen. Así el imperio del Ximenez que comienza muy cerca de la raya de Portugal ó mas á poniente todavía, acaba casi en Loma

de Jolucar sin haber decaido nada de su excelencia ni perdido ninguno de sus caractéres. En Adra solo se cogen de vino Ximenez unas 400 arrobas, cuyo valores siempre respecto del comun como diez á uno (1).

En Turon son rarísimas las cepas de este vidueño. En Dalias y Somontin apenas hay ya una de él. Há muy poco que se conoce en Baza. En Cuevas ni siquiera tienen noticia de su nombre.

Se cultiva tambien en Aranjuez y en Ocaña.

TRIBU VIII.

PERRUNOS FLAVENTES.

Sarmientos duros ó broncos: hojas de color amarillo parecido al del laton: uvas apiñadas, medianas, casi redondas.

Rami duri aut fragiles: folia flavicantia: acini conferti mediocres, subrotundi.

63 PERRUNO COMUN. FLAVA.

Perruno en Sanlúcar, Xeres, Trebugena, Chionona, Rota, Puerto de Santa María, Moguer y Algeciras.

Perruno tierno en Arcos, Paxarete y Espera.

Sarmientos sumamente broncos: pezon frágil: uvas de color amarillo de laton, duras.

Ramis eximi fragilibus, pedunculo fragilis, acinis flavis, duris.

(1) En el año 1804 se vendia á quarenta y mas reales la arroba de Ximenez, mientras la del comun solo valia quatro, y quando mas siete. Así, aun dado que el Jaen viva mas y dé doble mosto en algunas partes siempre ganarian mucho estos pueblos con substituirle el Ximenes cuando se proponen hacer vinos de exportacion.

Cepa muy gruesa, brota temprano.

Sarmientos muchos, erguidos ó casi erguidos, algo cortos, gruesos, nada ondeados, rollizos, enteramente lampiños, de color rojo-pardusco algo claro: *cañutos* largos: *rebuscos* muy pocos.

Hojas medianas algo irregulares, casi enteras, rara vez lobadas; con los senos comunmente agudos, algo lustrosas en su parte superior, pelosas en la inferior; con los pelos cortos y á veces bastante espesos en las inferiores, caen temprano: *dientes* medianos. *Caballo* grueso, algo peloso, de color blanco-pardusco ó pardo de madera muy claro que á veces tira á rojo, en ángulo casi recto con la hoja.

Racimos muchos, á veces pocos, grandes; con poco agracejo.

Pezon sumamente tierno, blanco-verdoso.

Uvas de siete líneas y media de largo con casi otro tanto de grueso, algo trasovadas, muy obtusas con la superficie igual, muy traslucientes, ásperas, muy tardías; venas muy manifiestas: *hollejo* grueso: *anillo* circular pardo-rojizo.

Pesó su mosto en 19 de Septiembre 12 grados.

Es la mas estimada para vinos despues del Listan comun, Ximenez comun y los Moscateles.

Ocupa una mitad de las viñas de Trebugena, un tercio de las de Xeres y muchas manchas en las de Sanlúcar, Puerto de Santa María, Arcos, Espera, Paxarete, Moguer y Algeciras

Tambien se cultivá en Rota y Chipiona.

64 PERRUNO NEGRO. ROZIERII (1).

Perruno negro en Sanlúcar, Xeres y Trebugena

(1) Dedico esta variedad al célebre Rozier, uno de los Ampelógrafos más instruidos, y acaso el más celoso por los progresos de la ciencia

Moravita en Arcos y Espera.

Granadina en Paxarete.

Sarmientos muy broncos; *pezon* fragil: *uvas* negras duras.

Ramis valde fragilibus: pedunculo fragili: acinis nigris duris.

Black cluster Grape, Langly, loc. cit., p. 415, Lámina 42, fig. 22.

Solo difiere de la variedad anterior por sus *sarmientos* mas largos y algo menos broncos: estos y los *cabillos* mas rojos: *racimos* algo mayores y mas apretados: *uvas* negro-rojizas, menos ásperas, y de mosto menos pesado (10 grados en Sanlúcar en 19 de Septiembre).

Se encuentran algunas cepas de este vidueño en todos los pueblos nombrados arriba.

65 QUINTINIEA. QUINTINA (1).

Sarmientos muy broncos: *pezon* duro: *uvas* negras algo duras.

Ramis alde fragilibus pedunculo duro: acinis nigris duriusculis.

Difiere además de la anterior por sus *sarmientos* algo mas cortos, blanquizcos: *hojas* algo mayores mas delgadas, con los *dientes* mas cortos, con muy raro pelo, de color algo mas obscuro, con los *nervios* menos gruesos: *racimos* en menor número, mas chicos, mas apretados, sin agracejo, y de *pezon* mas

(1) El autor del tratado de los jardines que cite quiso acreditar su obra con el nombre de *La Quintinye* ocultando el propio. No pudiendo, pues, dar á conocer con él este vidueño que habia determinado dedicarle, he resuelto distinguirlo con el de la *Quintinye* y obsequiar así á un tiempo á entrambos agrónomos.

corto: *uvas* mas pequeñas y redondas, de hollejo mas delgado y mas tardías.

Se cultiva en Maina, pago de Sanlúcar.

66 BERNALA. BERNALA (1).

Sarmientos muy broncos: *uvas* negras blandas.

Ramis valde fragilibus; acinis nigris mollibus.

Difiere además del Perruno comun por sus *sarmientos* menos erguidos y de color pardo-rojizo subido: *hojas* algo mayores, con los senos nuevos profundos y los *dientes* mas cortos, muy poco pelosas y de color algo mas obscuro: *uvas* mas pequeñas, mas redondas.

Observacion. La *Vitis vulpina* de Jacquin se parece á esta variedad mas que á ninguna otra de las que yo describo. No he visto de ello sino la excelente estampa que cito antes en la cual podrán reconocerse los detalles de la flor y semilla muy aumentadas.

Se cultiva en Miraflores, pago de Sanlúcar.

67 PERRUNO DURO. FERMISSIMA.

Estampa de los caracteres de la vid comun.

Perruno duro en Arcos, Espera y Paxarete.

Perruno de la Sierra, *ibid.*

Sarmientos algo duros: *hojas* muy peludas: *uvas* blancas, duras.

Ramis duriusculis; foliis birsutissimis, acinis albis duris

Cepa brota muy temprano.

(1) La dedico á su descubridor Antonio Bernal, que ha contribuido con sus grandes conocimientos prácticos á la perfeccion de esta obra.

Sarmientos tendidos, largos; medianamente gruesos, rollizos, pardo-blanquizcos: *cañutos* algo largo; nudos gruesos, *rebuscos* muy pocos: *nietos* muy pocos.

Hojas medianas, algo irregulares, palmeadas, con los senos muy ensanchados: *gajos* cinco, algo cortados, muy comunmente, puntiagudos, sobrepuestos: *dientes* largos: *caballo* liso, blanco-rojizo en ángulo agudo con la hoja.

Racimos muchos, grandes, muy apretados: *gajos* los superiores largos: *agracejo* ninguno: *uva* menuda ninguna. Pezon correoso verde-rojizo.

Uvas casi iguales, muy obtusas, con la superficie igual, bastante carnosas, algo ásperas, tardías: *hollejo* delgado.

Pesó su mosto en Paxarete en 2 de Octubre 14 grados.

Observacion 1.^a Sus racimos comparecen todos verticales ó con la punta dirigida al cielo al salir de la yema, cualquiera que sea la situacion de esta. Ant Ruiz.

Observacion 2.^a Sus uvas resisten mucho á las causas que pudren las de otras variedades.

Se cultiva en manchas en los lugares arriba citados.

TRIBU IX.

VIGIRIEGOS PROSTRATÆ

Sarmientos postrados, muy tiernos: *hojas* amarillentas: *uvas* grandes, blandas.

Rumi prostrati, tenerrimi: folia lutescentia, acini magni mollis.

68 VIGIRIEGA COMUN. POSTRATA.

Vigiriega en Sanlúcar, Xeres, Trebugena, Rota, Chipiona, Puerto de Santa María, Arcos, Espera, Paxarete, Tarifa, Algeciras, Málaga, Tímar, Poqueira, Pitres, Uxixar y otros pueblos de la Alpujarra.

Uvas casi redondas blanco-verdosas.

Acinis subrotundis-albo viridibus.

Vigiriego. Garcia de la Leña, loc. cit. pag. 25,

Cepa mediana brota en el tiempo ordinario.

Sarmientos muchos muy largos, delgados, rollizos, pardo rojizos: cañutos cortos; rebuscos muchísimos.

Hojas medianas, casi orbiculares, casi enteras, algo lustrosas en su haz superior, casi lampiñas en la inferior; dientes medianos. Caballo lampiño de color rojo claro en un ángulo casi recto con la hoja.

Racimos pocos, medianos, poco apretados con bastante agracejo, pezon tierno.

Uvas muy obtusas, con la superficie igual, muy dulces, tempranas: hollejo algo grueso. Anillo muy poco marcado.

Su mosto se reputa muy bueno para vino y según Laleña hace buena mezcla con el de la Tintilla.

De sus uvas se hacen en Málaga pasas de lexia. Es la mas comun en Tarifa despues del Listan comun.

Se cultiva en manchas de los demás lugares nombrados arriba; pero en pocos hacen vino de ella porque la estiman mucho para comer, sin embargo de que es algo empalagosa

69 VIGIRIEGA NEGRO. CATONIS (1).

Vigiriega negra en Sanlúcar y Xerez.

Uvas negras.

Acinis *nigris*.

Solo difiere de la anterior por sus *hojas* con los senos muy profundos y algo ensanchados en la base.

Racimos más ralos con el pezon morado; y con el color de la *uva* y su sabor que es algo agrio.

Es muy rara en Sanlúcar y muy comun en las viñas de Xeres.

70 DE BIDET. BIDETI (2).

Uvas oblongas blanco verdosas.

Acinis *oblongis albo-viridibus*.

Difiere además de la Vigiriega comun por sus *sarmientos* menos tendidos y algo mas cortos *hojas* con los senos algo mas profundos menos amarillentas, *uvas* mas jugosas, mas blandas y menos dulces.

Se cultiva en Munive pago de Sanlúcar.

TRIBU X.

AGRACERAS. OXICARPÆ

Hojas de color verde-oscuro, *uvas* medianas redondas ó muy grandes y algo alargadas, algo ácidas.

Jolla intence viridia: acini mediocres rotundi aut maximi oblongiusculi, subacidi.

La voz griega uxy carpae significa lo mismo que la

(1) Variedad dedicada al gran M. P. Caton fundador de la Ampelografía.

(2) Dedico esta variedad á M. Bidet

agraceras á saber, las de fruto agrio. Se compone de vinos agrio y napcos fruto.

71 BLANQUECINA. ALBINCANS.

Sarmientos branquiscos duros, racimos medianos, uvas medianas negras tardias.

Ramis albicantibus duris, racemis mediocribus, acuris mediocribus nigris serotinis.

Cepa brota muy tarde.

Sarmientos tendidos, algo largos, delgados, pardos-blanquiscos, con una ligera tintura verde, cañutos medianos, rebuscos bastantes, nietos muchos.

Hojas medianas, enteras ó casi enteras, algo lustrosas en su parte superior, casi enteramente lampiñas en la inferior, algo cóncabas al madurar el fruto, caen muy tarde, dientes cortos, cabillos rojizo, en ángulo algo agudo con la hoja.

Racimos algo apretados, pezon verde.

Uvas de siete líneas de diámetro redondas muy obtusas con la superficie igual, algo blandas, agrias, hollejo grueso.

Se cultiva en el rebenton grande, pago de Sanlúcar hacienda llamada del Rey.

72 DE SOTO. SOTI (1).

Sarmientos blanquizcos duros, racimos grandes algo oblongos, uvas medianas negras tardias.

Ramis alvicantibus duris, racemis magnis oblongius culi, acinis medio cribus nigris serotini.

(1) La he nombrado Soti en obsequio de Francisco Soto, capitaz muy instruido de D. Jacobo Gordon en Xeres.

Difiere además de la anterior en que hecha menos rebuscos y por sus uvas algo mas gruesas y no tan tardías.

Observacion. El racimo de esta variedad es muy semejante al de la vigiriega negra, pero se distingue de él facilmente por su pezon verde y por sus uvas mas chicas, mas redondas y menos negras.

Se cultiva en el hornillo, pago de Sanlucar, hacienda de D. Antonio Lopez.

73 MELONERA. VITTATA.

Estampa XX.

Melonera en Sanlucar y en Xerez

Rayada en Granada.

Uvas negras con fajas negro grises.

Acinis nigris nigro griceo faciatis

Cepa grande, brota muy temprano.

Sarmientos pocos, tendidos, cortos, algo delgados, rollizos, blanco-verdosos ó verde blanquizcos, con una ligera tintura de rojo en su parte superior, blandos, rebuscos muy pocos, nietos muchos, cortos.

Hojas como en la blanquecina.

Estambres persisten muchos estirados madura ya la uva.

Racimos muchos grandes (de un pié de largo casi cilindricos, algo apretados, con bastante agrajejo. Pezoncitos muy verrugosos, con el rodete bastante abultado.

Uvas medianas (de cinco líneas y media de largo con cinco ó poco más de grueso) muy obtusas, con la superficie igual, con 8-13 listas negro gris que corren desde el ápice hasta la base, ensanchándose en el vientre de la uva y se borran en parte ó des-

aparecen del todo limpiando á esta de su pruina, duras, de sabor áspero mezclado con acidez, tardías. Anillo compuesto de seis glandulas reunidas por su parte inferior casi imperceptibles. Semillas de una á tres.

Observacion. Las fajas que distinguen á este vi-
dueño son verde blanquizas ó blanco verdosas
mientras la uva está en ograd.

Se cultiva una mancha de esta variedad en San-
lucar, pago de Rebenton grande, viña de Beloni;
algunas cepas de Platalina, pago de Xerez; una pa-
rra en un carmen del Darro en Granada y algunas
en su arrabal de Farguez.

El conde de los Corbos la tiene tambien en los
emparrados de su huerta inmediata á las de Luche
fuera de la puerta de Segovia, en Madrid.

Me han asegurado que se cultiva tambien en el
Reyno de Córdoba.

74. AGRACERA. FLORENTÍSSIMA.

Agracera en Sanlucar, Xerez, Trebugena, Arcos,
Espera, Paxarete, Moguez y Conil

Pezon muy lierno: uvas muy grandes negras,
Pedunculo tenerrimo aciscis maximis nigris.

Cepa delgada brota en el tiempo ordinario.

Sarmientos muchos, tendidos, cortos, muy delga-
dos, blanco verdosos, alguna vez blanco rojizos, en
superior sumamente blandos. *Nietos* muchos, muy
largos, con muchísimos rebuscos.

Hojas pequeñas, algo irregulares, enteras ó casi
enteras, lustrosas en su parte superior casi entera-
mente lampiñas en la inferior, caen muy tarde:
dientes medianos. Cabillo de color rojo muy subido

que, se estiende á teñir la base de los nervios, en ángulo recto con la hoja.

Racimos pocos, pequeños y ralos por lo comun á veces grandes y bastante apretados en las parras con muy poco agracejo

Uvas muy obtusas, con la superficie igual, duras, bastante carnosas; hollejo grueso.

Su mosto contiene tan poca azúcar que muchas veces ni aun llega á fermentar.

Observacion 1.^a Esta variedad echa flores hasta fines de Agosto tiempo en que ya han madurado sus primeros racimos; los últimos se cogen de los emparrados á últimos de Noviembre con las uvas de color morado claro y muy agrios todavía, no pudiendo ya espesarse que lleguen á madurez perfecta.

Observacion 2.^a Luego que brota suelen despuntarle los sarmientos para que cargue de nietos y rebuscos. Algunos repiten esta operacion hasta fines de Agosto con la seguridad de lograr siempre nuevas flores.

Son muy comunes los emparrados de esto vidueño en los lugares arriba citados. Se encuentran además algunas cepas de él en las niñas de Sanlúcar y Xerez

75 LANGLEYA LANGLEYA. (1)

Pezon negro muy correoso; uvas muy grandes negras.

Pedunculo negro valde flexili: acinis maximis nigris.

(1) Variedad dedicada á Batty Langley, que ha publicado algunas descripciones y estampas de las que se cultivan en Inglaterra.

Difiere además de lo anterior por sus *Racimòs* un poco más largos, ménos gruesos y más apretados. Uvas algo más chicas, mucho más negras y algo más tempranas.

Se cultiva en Santa Brígida, pago de Sanlucar traída de Inglaterra segun me dixerón.

TRIBU XI.

FERRARES. PERGULANÆ.

Sarmientos tendidos: hojas de color verde-amari-llentas: uvas poco apiñadas redondas, duras, sabro-
sas.

Rami prostati: Folia viridilutea: acini subconferti rotundi duri sapidi.

Columela llama Pergulana á los viduenos propios para emparrados, como lo son todos los de esta tribu.

76 FERRAN COMUN. ANTUMNALIS.

Estampa XXI

Ferran en Sanlucar, Xerez, Trebujena, Arcos Es-
pera, Paxarete y Moguer.

Sarmientos tiernos: uvas muy grandes casi ne-
gras.

Ramis teneris: acinis maximis subnigris.

Cepa muy gruesa brota muy tarde.

Sarmientos pocos algo cortos, gruesos, rodillos, de color pardo rojizo muy claro y uniforme: *cañutos* medianos: nudos algo gruesos: médula bastante: *rebuscos* muchos.

Hojas y *cabillos* como en el Pedro Ximenez loco excepto que aquellas son algo mayores y sus *senos* frecuentemente algo más profundos.

Racimos grandes, de figura irregular recompuestos en casi toda su estension, ralos en las cepas algo apretados en las parras, con tamborilete: gajos muy largos por lo comun: agracejo mucho: uva menuda alguna. *Pezon* lago, grueso, tierno, de color verde claro. *Pezoncitos* bastante verrugosos, con las verrugas medianas verde amarillentas: rodete poco abultado.

Uvas de diez líneas de largo y casi igual grueso, bastante desiguales, muy obtusas con la superficie igual, muy carnosas, agridulces, muy tardías: *hollejo* delgado. *Anillo* bastante marcado: compuesto de seis grándulas reunidas por su parte inferior informes distantes, pardas. Semillas dos por lo comun, del largo regular. Pesó su mosto en Sanlucar en 19 y 20 de Setiembre 8 y $\frac{1}{4}$ grados.

Se cultivan cepas y parras de esta variedad en los pueblos arriba citados y en Málaga.

77. FERRAR BLANCO. SEPCIOSA.

Ferrer blanco en Paxarete.

Corona de Rey en Espera.

Sarmientos tiernos: uvas muy grandes blancas.

Ramis teneris: acinis maximis albis. Solo difiere de la anterior por sus *Sarmientos* más blanquicos, con menos. *Nietos* y las *Yemas* más chicas. Hojas algo más amarillentas, y por el color de la uva.

Se cultiva en Paxarete y Espera.

78 JETUBÍ LOCO. JONESIA (1).

Jetubí loco en Arcos Espera y Paxarete.

(1) Dedico esta variedad á J. Jones, por haber descrito una nueva de Marilandia.

Sarmientos duros: Uvas muy grandes negruzcas.
Ramis duris, acinis maximis nigricantibus.

BODOCAL FUENTEDUEÑA, PÁG. 294.

Cepa brota muy tarde.

Sarmientos tendidos, muy largos mediatamente gruesos, branquiscos, cañutos largos, nietos pocos, largos con mucho rebuscos Yemas pequeñas.

Hojas algo grandes, enteras olobadas con los senos algo ensanchados, bastantes pelosas en el envés: dientes medianos Cabillo verde amarillento.

Racimos muy pocos, pequeños ralos. *Uvas* difieren de las de la anterior en que son negruzcas algo más duras algo más carnosas, algo más dulces y no tan tardías.

Observacion 1.^a En las parras del Reino de Granada cultivan una variedad que llaman Cascabelona en la capital y Ojo de buey en Baza y Somontín, la cual sospecho sea la misma que acabo de describir y la que llaman Gordal ó de Locca en los Veler, Ocal en Jaen y Córdoba, y Bocal en Madrid, aunque en algunos de estos pueblos la he observado con las hojas casi enteramente lampiñas con uva del todo negra y de hollejo algo grueso (1).

Observacion 2.^a Sospecho también que el Jetubí loco no difiere bastante del Terrar para considerarlo como variedad diversa.

Se cultivó para comer en los pueblos arriba citados.

(1) En el Bocal de Madrid persisten muchos estambres ensortijados hasta que la uva acaba casi de madurar, el pezoncito es bastante verrugoso y el rodete abultado.

79 CALONA NEGRA. EXQUISITA.

Estampa XXII

Calona negra en Xeres y Trebugena.

Carchuma en Motril.

Uvas medianas obtusas negras.

Acinis mediocribus obtusis nigris.

Difiere además del Ferraz comun por sus hojas algo mas amarillentas: *Uvas* del largo de seis líneas y $\frac{1}{2}$ y casi igual grueso, de *hollejo* mas delgado y de un dulce mucho mas grato al paladar, tempranas.

Observacion. En las cepas de Motril tiene este vi-
dueño los gajos del racimo mas largos que en las del Reyno de Sevilla, echa menos agracejo y la uva mas tinta, los senos de sus hojas son menos profundos en Motril, y los cabillos de un rojo vivo. Si estas diferencias fuesen mas sensibles, las creeria suficientes para constituir dos variedades diversas.

Se cultiva en Xeres, cañada de Marifernandez: en Sanlúcar, pago de Maina: en Trebugena y en algunas viñas de Motril: la estiman mucho para comer.

80 ZUCARÍ STCCHARATA.

Estampa XXIII.

Zucarí en Granada y Motril.

Moravia en Titaguas y otros pueblos del Reyno de Valencia.

Uvas medianas umbilicadas negras.

Acinis mediocribus umbilicatis nigris.

Cepa mediana, con la corteza muy adherente.

Sarmientos echan pocos *nietos*. *Hojas* caen de las últimas.

En los demás caracteres convienen el sarmiento y hojas exactamente con los de la variedad anterior.

Racimos pocos ó bastantes, algo grandes ó medianos, algo irregulares, medianamente ó muy apretados: *agracejo* ninguno: *uva* menuda muy poca: *pezon* mediano, medianamente grueso, tierno, verdoso.

Uvas del largo de seis líneas y algo mas de grueso, achatadas por la punta, con la superficie igual, se desprenden del pezoncito fácilmente, muy carnosas, de sabor dulce, sumamente agradable, maduran en el tiempo ordinario: *pincel* ninguno: *hollejo* muy delgado.

Observacion 1.^a Las uvas de esta variedad son de esas que mas pronto se pudren si sobrevienen lluvias mientras están en las cepas.

Observacion 2.^a Me han dicho que en las viñas y parras de Granada hay otro *Zucari rojo* de racimos mas chicos y menos apretados que éste, con el qual conviene en todo lo demás.

Observacion 3.^a En la Real casa de aves del Buen Retiro he visto una variedad cuya uva se parece extraordinariamente á la del *Zucari*: pero se diferencia muchísimo de esta por sus hojas que son borrosas. La hizo traer de Múrcia donde se conoce con el nombre de Mechín D. Eusebio de Arias.

Observacion 4.^a La variedad que cultivan con el nombre de Moravia en Salmeron y otros pueblos de la Alcarria parece ser la misma que acabo de describir segun las señas que me han dado de ella.

Observacion 5.^a La Moravia de Madrid es muy diversa de la de Valencia.

Se cultiva en las viñas y emparrados de los pueblos citados como una de las mas esquisitas para comer.

81 MELCOCHA. MELLITA.

Melcocha (1) en Granada.

Percocha en Granada.

Uvas grandes doradas.

Acinis magnis aureis.

Cepa gruesa, con la corteza muy adherente, brota en el tiempo ordinario.

Sarmientos muy largos, pardo-rojizos, algo broncos rebuscos bastantes. Nietos bastantes.

Hojas medianas, lobadas, muy poco pelosas: *dientes* largos. *Caballo* rojizo.

Flores suelen caer muchas.

Racimos pocos ó bastantes, medianos: grajos largos: *agracejo* ninguno: *uva* menuda alguna ó mucha.

Pezon mediano, duro.

Uvas de ocho líneas de largo y cerca de nueve de grueso, bastante desiguales, muy obtusas, con la superficie igual, muy traslucientes, se desprenden del pezoncito con dificultad, bastante carnosas, sumamente dulces y nada empalagosas, sumamente tempranas: *hollejo* muy delgado, *anillo* muy poco marcado.

Se cultiva en Granada en parras para comerla fresca y conservar colgada, pues aguanta muy bien.

TRIBU XII.

TETAS DE VACA. BUMASTI.

Uvas muy grandes, aovado-subcónicas.

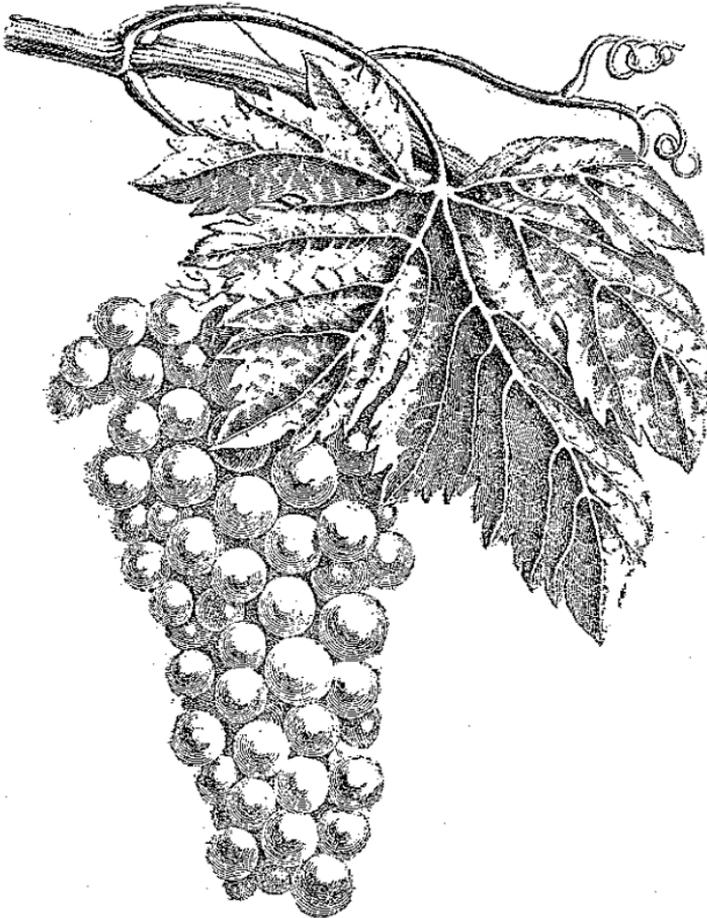
Acini maximi aovado subconici.

(1) Debe este nombre á su sabor, comparable con el de la miel.

82 LEONADA. SULCATA.

Estampa de los caracteres de la vid comun, figura 10, 11 y 12

Leonada en Madrid.



Moscatel Blanco

Quebrantatinajas en Sanlúcar, Lucena, Motril y Arcos, Espera, Paxarete, Tarifa y Moguer.

Corazon de cabrito en Sanlúcar, Lucena, Motril y Granada.

Zucari en algunos carmenes y viñas de Granada.
Colorada en Santa Fé.

Teta ãe vaca en Titaguas y otros pueblos de Valencia.

Uvas umbilicadas algo sulcadas, rojas.

Acinis umbilicatis subsulcatis, rubris.

Vitis fructu majori, subrubra calloso, ex latiusculo in angustum obtusum, tortulumque mucranem desinente, jucundi, saporis. Misilimerü Gerusalemi. Panormi Gerosolimitana. Messana cum omnibus suis convincinc Buttuna de Gaddu alibi Buttuna de Gattu Sacese Zuccarina. Cupani, loc. cit., pág. 233?

Leonado. Fuentedueña, *Trat. de las viñas*, pág. 295.

Vitis acino maximo, coroliformi, violaceo. Corazon de Gallo. Trad. del *Rocier*, pág. 173.

Cepa muy gruesa con la corteza muy adherente.

Sarmentos tendidos, muy largos, gruesos, blancos ó amarillo-rojizos, ó de un pardo claro, blandos: cañutos largos.

Nietos pocos, cortos, y con muy poco rebusco.

Hojas medianas. las inferiores grandes, algo irregulares, casi enteras, á veces lobadas, con los senos agudos ó algo redondeados en segmento de elipsis lisas y de color verde algo amarillento subido en su haz, casi lampiñas en el envés: gajos cinco á veces algo cortados, muy puntiagudos: dientes largos. Cabillo lampiño, de un color rojizo que se extiende á teñir la base de los nervios en ángulo casi recto con la hoja.

Estambres cinco ó seis, persisten mucho hasta que la uva comienza á pintarse.

Racimos pocos, medianos ó algo grandes cilíndrico subcónicos poco y bastante apretados: gajos cortos: agracejo muy poco: uva menuda muy poca. Pezon mediano por lo comun, á veces largo, algo tierno de

color verde claro. *Pezonzitos* muy berrugosos con el rodete bastante abultado.

Uvas con la punta roma y como truncada señalada ordinariamente con un hoyito en que puede esconderse la cabeza de un alfiler grueso muy convexas en su mitad y hacia la base donde se notan por lo comun unas protuberancias longitudinales (de 4 á 7) que suelen llegar hasta la punta de color rojo muy claro por lo regular hácia la base, se desprenden del pezoncito con alguna dificultad, muy duras, muy carnosas, de sabor dulce un poquito áspero y algo agradable, maduran en el tiempo que las mas; pincel ninguno; estigma muy persistente, á veces escéntrico: hollejo delgado. Anillo muy marcado, simple de cinco ó seis lados, pardo rojizo. *Semillas* ordinariamente tres, pardo blanquizcas.

Observacion 1.^a El color de la uva de esta variedad suele ser muy claro en los emparrados y aun desaparecer casi enteramente segun lo he visto en algunos racimos de Granada. Su tamaño varia tambien bastante aunque siempre es considerable y á proporcion que disminuye es por lo ordinario menos irregular la figura de la uva. En las viñas de Sanlúcar he visto las mayores uvas de esta variedad, en las de Titaguas las menores, que suelen ser perfectamente aovadon, mas largas que las grandes á proporcion de su gruesa y tienen el ombligo y especialmente los surcos muy poco ó casi nada marcados.

Observacion 2.^a D. Juan del Vao (pág. 252) describe una uva blanca que llaman de *Malta* y que al parecer solo se diferencia de esta en el color. Tambien dixeron que en una viña de Espera se encontraba el Quebrantatinajas. Blanco.

Se conserva colgado para comer en invierno.

Se encuentran algunas cepas y emparrados de esta

variedad en los pueblos arriba citados y una parra en Cádiz.

83 CORAZON DE CABRITO. EXSUCCA.

Corazon de Cabrito en Santa Fé.

Hojas poco pelosas, uvas negras.

Foliis subpilis, acinis nigris.

Uva de Malta ó de la cruz de Malta. Valcare., loc. cit. pág. 34.

Sarmientos algo delgados, con el cañuto mediano de color pardo rojizo, algo amarillento y poco subido.

Hojas algo grandes, casi orbiculares, casi enteras con el seno de la base un poco ensanchado, algo rugosas y de color verde algo amarillento que se llena de manchas rojas al tiempo de madurar la uva en su parte superior, casi del todo lampiñas en la inferior, dientes cortos y algo arredondados, *cabillo* de color verde muy amarillento, á veces rojizo en ángulo casi recto con la hoja.

Racimos pocos algo pequeños, de figura irregular, muy ralos, *gajos largos*, *agracejo* ninguno. *Pezon* largo, todo herbáceo, tierno, verde. *Escobajo* delgado. *Pezoncitos* poco verrugosos con el rodete poco abultado.

Uvas de doce líneas de largo y nueve por lo mas grueso, muy desiguales, ventradas y por lo comun algo angulosas en su parte superior, adelgazadas ordinariamente y casi cilindricas en el tercio inferior, algo encorvadas casi siempre por el lado que mira al escobajo, con un ombliguito en la punta tanto ménos marcado cuanto son mas largas, de color negro algo claro, que suele ser rojizo en su parte superior, se desprenden del pezoncito con dificul-

tad, muy crugientes, sumamente carnosas, de sabor dulce muy remiso y algo agradable; maduran en el tiempo que las mas, *píncel* muy pequeño ó ninguno, *ñoyuelo* muy pequeño, estigma muy persistente, á veces escéntrico, hollejo sumamente delgado Anillo bastante marcado, estrecho, simple, anguloso, de color pardo amarillento algo claro. Semillas dos ordinariamente blanco amarillentas.

Observacion 1.^a La uva de esta variedad es la más enjuta ó ménos jugosa que he visto; se observan regularmente en su interior junto al ápice de las semillas y entre estas algunos intersticios del todo vacíos.

Observacion 2.^a En el Real Jardin botánico de Madrid la llaman unos Jardineros *Leonada negra* y otros *Teta de vaca negra* segun el que la cree más afine á Leonada ó á la Teta de vaca blanca del país. Se acerca particularmente á la primera por la irregularidad y variabilidad de la figura de la uva, especialmente en su parte superior que á veces tiene surcos poco marcados, por el tamaño de la misma que varia tambien mucho, y por los caractéres que presenta mascándola. Pero la figura de la uva considerada en general y los caractéres del racimo dan á su fruto un porte algo mas parecido al de la Teta de vaca de Madrid que al de ninguna otra.

La he examinado en el emparrado de dicho Jardin botánico á donde la hizo traer de Barcelona, segun tradicion, D. Antonio Palau, cuando era profesor del establecimiento. Habiéndola enseñado á un viñero muy inteligente de Santa Fé, me aseguró éste que se conocia en su pueblo con el nombre de Corazon de cabrito.

84 MARTINECIA. MARTINECH (1).

Estampa XXIV.

Uvas aovado subcónicas algo doradas.

Acinis ovato, subconicis subaureis.

Cepa muy gruesa brota muy temprano.

Sarmientos muchos, tendidos largos, delgados, de color rojo parduzco muy subido, blandos, rebuscos muy pocos, nietos bastantes.

Hojas y cabillo como en la Leonada.

Racimos muchos sumamente grandes, algo ralos, sin *agrácejo*. *Pezon* correoso algo rojizo.

Uvas muy obtusas, con la superficie igual, duras, muy carnosas, de sabor dulce un poquito áspero algo agradable, tempranas, *-hollejo* algo grueso.

Sus racimos se conservan muy bien colgados.

Solo la he visto en Munibe, pago de Sanlúcar.

85 SANTA PAULA DE GRANADA LONGISSIMA.

Santa Paula en Lucena, Granada, Baza, Somontin, Cuevas y otros pueblos del río Almanzora, Bayarque y Sorbas.

Teta de vaca blanca (2) en Madrid, Ocaña, Málaga y otros pueblos de Andalucía.

Corazon de cabrito en Córdoba y Jaen.

Dedos de doncella en Marruecos.

Uvas adelgazadas por ambas extremidades, blancas.

Acinis utriusque attenantis albis.

(1) La dedico á D. Juan Antonio Martínez de Eguilaz que la cultiva entre otras variedades muy raras y preciosas, cuyas descripciones he ilustrado con las noticias que se sirvió comunicarme generosamente.

(2) A ninguna otra le conviene mejor este nombre.

Dedos de doncella. Es una casta de uva larga como bellota. En algunas partes de la costa de Andalucía se llama uva de vaca. —*Ebn Elbeithar*. Libro de la colección grande los medicamentos simples, artículo *Uva* (1).

Vitis ex candido paululum flavente, duriusculo fructu majori, longo, curva, cusptide vulgo. Buttuna di Gaddu. Messana curnida. —Capani loc. cit., página 233.

Vitis oblongo acino sesquipollicent longo et in curvo, colore viridi, albescente, sapore subdulci. —Crodin Garidel, *Hist. des plant.*, pág. 455?

Teta de vaca. Fuentedueña, loc. cit., pág. 293.

Vitis acino longissimo, cucumeriformi, albido. Cornichon, Blanc. —Du Hamel, *Traité des arbres*, página 213.

White, Cucumber, Grape. —Veston, *The univers Botanist*, pág. 154.

Cara ó teta de vaca. —Valcaro, loc. cit., pág. 24 y 33.

Uva de Africa. Idem, pág. 47?

Teta de vaca del Vao. Idem, pág. 252, loc. cit., pág. 33?

XXXV. *Teta de vaca, vegiga de pez* —Traduc. del Rocier., loc. cit., pág. 173.

Teta de vaca blanca. —Bontelon, loc. cit., pág. 333.

Cepa brota tarde.

Sarmientos rollizos medianamente duros, con pocos rebuscos y pocos nietos

(1) El P. Fr. Patricio de la Torre á quien debe este artículo de Beitár sacado de un códice manuscrito que posee y está traduciendo para darlo á luz, ha observado la Santa Paula de Granada en el Imperio de Marruecos, en Andalucía y en Madrid y piensa como yo en vista de la identidad de caracteres y de nombres que conserva la planta en dichos países, que sea los mismos *Dedos de doncella* descritos en Africa seis siglos há por aquel sabio Arabe malagueño.

Hojas algo pequeñas, palmeadas ó lobadas: con los senos agudos, bastante amarillentas en su haz y casi lampiñas en el envés: gajos cinco

Racimos muchos, muy grandes, de figura irregular, ralos: *gajos* largos, agracejo poco: uva menuda poca. Pezon algo largo, muy tierno, verdoso. Escobajo delgado. Pezoncitos bastantes verrugosos, con el rodete poco abultado.

Uvas del largo de pulgada y media con diez líneas de grueso cerca de su mitad, adelgazadas hácia el pezoncito hasta no tener en su union con este mas que cinco líneas de grueso; y aun mas hácia la punta cuyo diámetro es ordinariamente de tres líneas, bastante desiguales, con *ombiligo* á veces muy poco marcado, un poco encorvadas ordinariamente por el lado que mira al escobajo, correspondiendo una convexidad en el opuesto, blancas, á veces algo amarillas, muy traslucientes, se desprenden del pezoncito con dificultad, crugientes, muy carnosas, casi insípidas, tardías: *venas* sumamente manifiestas *píncel* ninguno ó muy pequeño: hoyuelo muy pequeño (tiene apenas una línea de diámetro): *estigma* muy persistente: *hollejo* sumamente delgado. *Anillo* muy marcado, compuesto de glándulas oblongas. Semillas comunmente dos, nunca (que yo haya visto) mas de tres, muchas veces una sola ó ninguna, notablemente mas largas y ménos gruesas á proporcion que lo ordinario.

Sus racimos se conservan colgados bastante bien.

Observacion 1.^a El ser crugiente y nada empalagosa junto con su rara figura, casi ningun hollejo y un tamaño extraordinario, hace sin duda ilusion á favor de esta uva hermosísima á pesar de su sabor remiso y nada delicado.

Observacion 2.^a La descripcion que traen Du Ha-

mel y Rocier de la hoja de este vidueño es algo diversa de la mia; sin embargo, no puedo dudar de que los tres hablamos de uno mismo. Sospecho que la suya se hizo sobre individuos muy lozanos ó viciosos, podados con poca inteligencia; los que yo he observado se habian podado por quien conoce bien qué madera se debe cortar y cómo, para que una planta vigorosa dé mucho fruto y ménos hojas y leña. De ahí debió resultar que los de Rocier y y Du Hamel tuviesen la hoja grande y casi entera, los racimos chicos y la uva menos gruesa.

Hay algunas parras de ella en los lugares arriba citados.

86 CASCO DE TINAJA. MACROBOTRYS.

Casco de tinaja en Motril.

Hojas pelosasó algo borrosas, *uvas* negras.

Foliis pilosis subtomentosisque, acinis nigris.

Hojas medianas, casi enteras, algo lustrosas y verde amarillentas en su parte superior, cubiertas en la inferior de un pelito muy corto que á veces se entrelaza formando ya borra; dientes medianos. *Caballo* de color rojo bastante vivo.

Racimos muy grandes, floxos: *gajos* largos; *agracejo* poco. Pezon largo, tierno, blanco amarillento.

Uvas del largo de una pulgada y siete líneas y media de grueso, bastante desiguales, traslucientes, menos negras y mas tardías que las de la Calona negra, con la cual conviene este vidueño en los caracteres que no se han espresado.

Observacion. Por la descripcion de la hoja se ve que esta variedad deberia colocarse al principio de la seccion en que se halla, si no fuese por otros caracteres importantes, especialmente del fruto, que exigen la pongamos aquí.

Se aprecia mucho para comer en Motril, donde tienen de ella algunas cepas.

TRIBU XIII.

GABRIELES OLÉAGINFÆ.

Hojas de color verde oscuro: *uvas* medianas ó grandes, oblongas, duras, ásperas, ó muy grandes ó sabrosas.

Folia intense viridia, acinis mediocres aut magni, oblongi duri, austeri, seu maximi sapidi.

La voz oleaginea es tomada de Plinio que la aplica á una variedad por parecerse en su forma á la aceituna: conviene en esto todos los Gabrieles.

87 GABRIEL RUBRA.

Sarmientos blanquizcos con fajas longitudinales rojas, tiernos, dientes de las hojas cortos, *uvas* medianas ó grandes, negras.

Ramis ablicantibus longitudinaliter rubro-fasciatis, teneris, foliorum dentibus, acinis mediocribus magnisque nigris.

Torrálbo Fuentedueña, loc. cit., pág. 295.

Teta de vaca negra. La leña, loc. cit., pág. 33.

Cepa delgada brota temprano.

Sarmientos pocos, tendidos, largos, delgados, pardo rojizos en su parte inferior, pardo blanquizcos en la superior, listados (principalmente en los ramos jóvenes y en las puntas) de un rojo muy vivo, blandos: cañutos medianos: rebuscos pocos.

Hojas pequeñas, enteras ó casi enteras, casi lampiñas en el envés, algo cóncavas al madurar el fruto. *Caballo* de color rojo muy subido, ordinariamente en ángulo agudo con la hoja.

Racimos medianos, bastante apretados sin agrajejo: pezoñ correoso y verde.

Uvas de ocho líneas de largo y seis y media de grueso (en las parras llegan á tener mas de diez líneas de largo con ocho y media ó más de grueso); oblongo aovadas, obtusas, con la superficie igual, duras, bastante carnosas, tardías, *hollejo* grueso, *anillo* bastante marcado compuesto de cinco ó seis *glandulas* pequeñas, casi orbiculares y amarillas.

Observacion 1.^a Este vidueño tiene en cada uva el número ordinario de semillas que es de dos ó tres; en una mas gruesa que las demás hallé cinco muy robustas, en otra cuatro perfectas y una abortada. Este es el único caso en que he visto una vez el número de semillas que suponen los autores debe tener la uva.

Observacion 2.^a El vidueño que cultivan en Madrid con el nombre de *Torralbo* me parece el mismo que acabo de describir. En el Real Jardin botánico y en el Buen Retiro varian un poco sus uvas en el tamaño, figura mas ó menos prolongada y color mas ó menos negro.

Los individuos que tienen la uva mas negra, larga y aovada, se distinguen con el nombre de *Torralbo negro* y no se diferencian nada de unas que traxeron á D. Eusebio Arias, de Cataluña, con el de *Cuello de Dama* y se cultivan en los jardines de la Real casa de aves del Buen Retiro.

Observacion 3.^a El racimo de esta variedad se asemeja mucho al de Vigiiega negro, del cual se distingue por su pezoñ verde y uvas menos gruesas en las cepas, oblongo-aovadas, mas apiñadas, algo mas negras, menos jugosas y dulces y de hollejo mas grueso.

Es rara en las viñas de Sanlúcar.

88 JETUBI BUENO PILHIANA (1).

Jetubi bueno en Arcos, Espera y Paxarete.

Sarmientos blanquizcos algo duros, dientes de las hojas cortos, uvas medianas negras.

Ramis albicantibus duriusculis, foliorum dentibus brevibus, acinis mediocribus nigris.

Difiere del Cabriel por sus *sarmientos* algo erguidos, mas cortos y duros y que brotan muy tarde. *Racimos* mas grandes y uvas mas tardías. Es medianamente esquilmeña.

Observacion. He visto muchos racimos de este vi-
dueño partidos por la punta en dos gajos iguales, lo que llaman ser mellizos por la punta.

Se cultiva en los lugares arriba citados.

89 ATAUBI, PRÆDURA.

Estampa XXV.

Ataubi en Granada, Motril, Lanjaron, etc..

Uva de Ragol en Sorbas.

Uvas muy grandes verdes.

Acinis maximis vtridibus.

Palop aspre. Del Vao, loc. cit., pág. 253.

Cepa brota muy tarde.

Sarmientos tendidos, rojo parduscos, broncos, rebuscos muchos por lo comun, nietos bastantes

Hojas algo grandes, casi enteras ó lobadas, con los senos algo ensanchados, casi lampiñas en su envés, dientes medianos, cabillo rojizo.

Racimos algo pequeños ó medianos, bastante apre-

(1) Variedad dedicada al inmortal Plinio, Principe de los naturalistas antiguos y émulo del mejor agrónomo del imperio romano.

tados por lo comun, á veces algo ralos, agracejo mucho, uva menuda mucha, pezon muy tierno, verde.

Uvas de poco mas de once líneas de largo con ocho de grueso, disminuyendo éste hácia la punta línea y media cuando mas, algo desiguales, con la superficie igual, bastante traslucientes, se desprenden del pezoncito muy dificilmente, muy duras, muy carnosas, sumamente tardías, venas muy manifiestas, pincel ninguno, hollejo algo delgado, anillo poco marcado

Ninguna uva de cuantas yo conozco se conserva mejor colgada que la Ataubí.

Observacion 1.^a Este vidueño echa siempre mucho fruto, pero tan desmedrado algunos años, que todo se vuelve rebuscos, y si los bochornos (en Granada son los sudestes) lo asolanan por el verano, suelen quedar muy menudas todas las uvas y muy ralo el racimo.

Observacion 2.^a En el año 1804, sin embargo de haber sido uno de los mas tempranos, no se cogieron en Granada las uvas de este vidueño hasta mitad de Octubre, tiempo en que estaban todavía verdes, y en que podian ya madurar muy poco mas segun el frio que hace. Suelen tambien cogerse anticipadamente por libertarlas de los páxaros, ratones y otros bichos que las destruyen.

Observacion 3.^a Se parece mucho esta variedad á una que llaman *Canon tardío* en Titaguas y otros pueblos de Valencia.

Se cultiva mucho en los parrales y viñas de Lanxaron; bastante en los parrales de Granada y algo en los de Sorbas. En Motril solo he visto de ella algunas cepas en la viña de García.

90 SANTA PAULA DE XERES. PRÆGRANDIS.

Santa Paula en Xeres.

Pezon rojo: *was* muy grandes rojas.

Pedunculo rubro: *acinis maximis rubris*.

Difiere además del *Cabriel* por sus *hojas* con los *senos* algo mas profundos, los *dientes* mas largos de color menos subido: *Racimos* muy grandes: *Uvas* menos duras de *hollejo* más delgado, dulces.

Observacion Creo haber visto esta variedad cerca de Jaen, y que se conoce allí con el mismo nombre que en Xeres. Es muy afine á ella la que llaman en Madrid *San Diego*.

Es rara en las viñas de Xeres.

91 MORAVITA. MARIDELI (1).

Moravita en Xeres.

Jaldona en Motril.

Pezon verde: *was* muy grandes negras.

Pedunculo viridi: *acinis maximis nigris*.

Sarmientos de color pardo-rojizo muy subido en las cepas y verdes algo rojizos en las parras. *Hojas* medianas, de un verde oscuro en las parras algo amarillentos en las cepas, casi lampiñas en el envés. *Cabillo* verde muy poco rojizo ó de color rojo vivísimo que suele estenderse por los nervios hasta una pulgada y aun teñirlos enteramente en las hojas de la punta. *Racimos* grandes, ralos ó algo apretados con poco ó ningun *agracejo*. *Uvas* de una pulgada ó poco mas de largo y siete líneas y media de grueso casi iguales, oblongas, traslucientes, de *hollejo* muy

(1) Dedico esta variedad al botánico Maridel, porque no creyó ajenas de su apreciable Flora provenzal las definiciones de los viñueños.

delgado, de sabor poco dulce pero grato al paladar, mas tempranas que las del Gabriel con el cual conviene esta variedad, en todos los demás caractéres. *Semillas* de una á tres.



Moscatel rojo

Observacion 1.^a Sus uvas no llegan á ponerse enteramente negras en las parras.

Observacion 2.^a Se parece mucho á una variedad que cultivan en los parrales de Titaguas y otros pueblos de Valencia con el nombre de *San Gerónimo* y á la *Morabia de Madrid*.

Solo he visto una parra de este vidueño en Xeres y algunas cepas de Motril.

92 ARROBAL. OVATA.

Arrobal en Bornos.

Uvas medianas, rojas.

Acinis mediocribus rubris.

Difiere además del Gabriel por sus *hojas* inferiores mas grandes; *racimos* mas largos, con los gajos mas largos; *was* mas adelgazadas por la punta, mas translucientes y mucho mas tardías.

Solo he visto una parra de esta variedad en Bornos.

TRIBU XIV.

DATILERAS. DACTILIDRES.

Sarmientos postrados; *was* delgadas, oblongas, algo duras, dulces.

Rami prostrati; acini gracilis, oblongi, duriusculi, dulcis.

93 DE RAGOL DACTIVUS.

Casta de ragol en Uxixar, Lubrin y otros pueblos de las sierras Nevada y de Filabres.

Datilillos en Timar y pueblos inmediatos.

Uvas rojas.

Acinis rubris.

No he observado los *sarmientos*.

Hojas medianas, lobadas, verde-amarillentas, casi enteramente lampiñas.

Racimos medianos y algo claros comunmente; *pezon* tierno.

Uvas de siete líneas de largo y cuatro de grueso ordinariamente, pues su largo suele llegar á pulgada y media, casi iguales, con la superficie igual, teñidas ligeramente de un color rojo que suele desaparecer en las que están siempre á la sombra y avivarse bastante en las que hiere el sol todo el dia, algo crugientes, muy carnosas, de un sabor dulce algo remiso, pero agradable, tardía (maduran á fines de Septiembre); *hollejo* bastante grueso.

Es en la famosa casa de Ragol, pueblo de la taha de Marchena, donde cultivan muchos parrales de ella, y conservan colgada su uva para comer y vender en invierno.

Tambien se ven algunas parras de esta variedad en los pueblos arriba citados y otros de la Alpujarra, etc.

94 TETA DE VACA NEGRA. TENERA.

Teta de vaca negra en Sanlúcar y Trebugena.

Hojas de color verde-oscuro; *uvas* medianas, negras.

Foliis obscure-viridibus: acinis, mediocribus nigris.

Solo difiere del Gabriel por los caractéres que van ya expresados y por los siguientes: *Cepa* brota algo ántes; *rebuscos* bastantes; *racimos* algo ralos, con algun *agracejo* y el *pezon* tierno; *uvas* un tercio mas chicas, mas jugosas, de *hollejo* mas delgado y algo mas tempranas.

Se cultiva en el Rebenton grande, pago de Sanlúcar, viña de Juan Hierro, y en Trebugena.

95 TETA NEGRA. TERETIUSCULA.

Teta de negra en Granada, Santa Fé y Motril.

Uvas grandes negras.

Acinis magnis nigris.

Solo difiere de la anterior por sus *sarmientos* broncos; *hojas* medianas, lobadas por lo comun, con los *enos* algo ensanchados, verde-amarillentos, con el *cabillo* verde-blanquizco; *racimos* grandes, ordinariamente algo flojos; *uvas* de cerca de una pulgada de largo y poco mas de grueso.

Se cultiva en algunas viñas de Motril y en los emparrados de Granada.

96 TETA DE VACA BLANCA. GRASILIS.

Teta de vaca blanca en San Lucar, Trebugena, Arjos, Espera Pergarete y Maroer.

Boton de Gallo en Lubrin.

Sarmientos muy cortos: *racimos* cortos ralos: *uvas* blancas.

Ramis brevissimis; racemis brevibus; acinis raris, albis, vitis mediocribus, vinaceis, durilis, oblongis, candidofulvis, sapidis, vulgo inzolia branca. Cupani, loc. cit., pág. 332.

Teta de vaca.—D. Juan del Vao, loc. cit., pág. 252.

Cepa muy delgada.

Sarmientos muy pocos, algo erguidos, muy delgados, pardo-amarillentos, con una tintura muy ligera de rojo, muy blandos; *cañutos* cortos; *rebuscos* bastantes; *nietos* bastantes.

Hojas medianas, casi enteras, á veces lobadas, y con los *senos* algo ensanchados, algo lustrosas y de color verde algo amarillento; *dientes* largos; *cabillo* de color rojo-claro que se extiende á teñir la base de los nervios.

Racimos bastantes ó pocos, chicos, ralos, sin *agracejo*; *pèzon* tierno.

Uvas medianas, algo convexas en su parte exte-

rior, y achatadas en la que toca con el escobajo, de color blanco, muy poco dorado, bastante carnosos, algo tardías; *hollejo* delgado.

Es rara en los lugares arriba citados.

97 DE LOXA. EXIMIA.

Estampa de los caracteres de la vid común, fig. 2

Estampa. XXVI

Uva de Loxa en Xeres, Puerto de Santa María, Algeciras, Tarifa y Málaga.

Sarmientos largos, *racimos* grandes, *uvas* apiñadas blancas.

Ramis longis, racemis magnis, acinis confertis albis.

Uvas de Loxa.—Laleña, loc. cit., pág. 34.

Difiere además de la anterior por sus *sarmientos* en gran número, tendidos, medianamente gruesos, pardo-rojizos, con muchos *nietos* y muchos *rebuscos*; *hojas* algo pequeñas, con los *dientes* cortos, muy amarillentos, con el *caballo* ordinariamente blanco-verdoso y alguna vez rojizo; *racimos* muchos, partidos muchas veces en dos por la punta, con mucho *agracejo*; *uvas* algo mas jugosas, de *hollejo* sumamente delgado.

Observacion 1.^a En muchas uvas de este vidueño he visto el hoyuelo rodeado de cinco escamitas grandes, reunidas por su parte inferior, oblongas y pardo-rojizas, las cuales son sin duda los gajos en que suele estar partida la glándula del ovario cuando es sucia. En otras uvas son mas chicas las escamas ó casi invisibles al ojo desnudo, lo cual prueba que el carácter tomado de ellas no vale tanto como aparece por otras observaciones.

Observacion 2^a Es muy afine esta variedad á la de Santa Paula de Granada

Sus uvas se extraen de Loxa en gran cantidad para el mercado de Cádiz y otros.

En Málaga embarcan muchas para Indias y varios puertos extranjeros enterradas en arena del rio y en el serrin de las duelas.

Se cultiva además en Martinazo, pago de Xeres; en Balbaina, pago del Puerto de Santa María, traida de Loxa, y en las parias de Algeciras y Tarifa.

98 ALMUÑECAR. OONGA.

Estampa XXVII.

Almuñecar en Sanlúcar, Xeres, Trebugena, Moguer, Algeciras, Arcos, Espera, Paxarete y Málaga.

Pasa larga en Almuñecar.

Largo en Málaga.

Uva de pasa en Motril, Albuñol, Adra, taha de Pitres y Ohanez.

Racimos delgados, muy ralos; *uvas* oblongas, muy delgadas, blancas.

Racemis gracilibus acinis; rarissimis, oblongis, gracillimis, albis.

Layren ó *Datilera*. — Herrera, loc. cit., lib. 2, cap. 2, § II?

Uva de pasa. — Valcaro, loc. cit., pág. 22.

Cepa delgada, brota en el tiempo ordinario; *sarmientos* muchos, muy largos, rollizos, enteramente lampiños; de color pardo-rojizo algo claro muy blandos; *cañutos* medianos; *rebuscos* muy pocos; *zarcillos* opuestos todos á las hojas ramosas.

Hojas mas amarillas que las del Ximenez, con los quales convienen en todo lo demás.

Estambres cinco, persisten muchos estirados pintada ya la uva.

Racimos bastantes, á veces muchos, largos (de unas diez pulgadas contando el *pezon*, con poco mas de quatro en su mayor grueso), recompuestos en su parte superior, y compuestos en la inferior; *gajos* muy largos; *agracejo* poco; *uva* menuda poca ó bastante; *pezon* mediano ó algo largo, algo grueso, muy tierno, muy blanquizco, con *tamborilete* por lo comun; *pezoncitos* con muy pocas *verrugas* ó ninguna, con el rodete poco abultado.

Uvas de diez líneas de largo con seis y media por lo mas gruesa, algo adelgazadas hacia la punta muy frecuentemente, algo cóncavas por el lado que mira al escobajo y convexas por el opuesto, muy obtusas, algo y á veces bastante doradas, muy traslucientes, muy carnosas, tempranas; *hollejo* algo grueso, *anillo* bastante marcado, de cinco lados, de color pardo-rojizo-claro; *semillas* dos por lo comun, algo cortas, de color pardo-rojizo-claro.

Observacion 1.^a Las qualidades de muy húmedas y de pudrir luego, que da Herreras á sus Dátiles, convienen mejor que á esta á la variedad anterior.

Observacion 2.^a Se parece muchísimo á ella la que llaman Patot en Titaguas y otros pueblos del reino de Valencia.

Su mosto hace buena liga con el de Ximenez, segun Laleña.

Su pasa vale siempre en el comercio doble que qualquiera otra, y es la famosa de Malaga que se hace al sol. A ella debe Almuñecar gran parte de su riqueza.

Tambien la cultivan para hacerlas pasas en muchas viñas de Sanlúcar, Xeres, Paxarete y Adra, y

casi todas las de Trebugena, Arcos, Espera y Albuñol.

99 BOTON DEL GALLO. ORCHIDEA.

Boton del Gallo en Sanlúcar, Xeres, Trebugena, Arcos, Espera y Paxarete.

Verdejo de Trebugena.

Sarmientos largos; *racimos* pequeños; *uvas* apiñadas, doradas, muy dulces.

Ramis longis, racemis parvis, acinis confortis, aureis, dulcissimis.

Difiere además de la anterior por sus *sarmientos* mas duros; *hojas* con los senos algo profundos y mas pelosas; *pezon* leñoso; *uvas* mas chicas, jugosas, mucho mas dulces, algo menos tempranas; con el *anillo* mas señalado y mas rojizo.

Se encuentra en muchas viñas de Sanlúcar, Xeres, Arcos, Espera y Paxarete, y en casi todas las de Trebugena.

100 BOTON DE GALLO NEGRO. JUCUNDO,

Boton de Gallo Negro en Xeres.

Hojas amarillo-verdosas; *uvas* negras, muy dulces

Foliis luteo viridibus, acinis nigris, dulcissimas.

En todo lo demás conviene exactamente con la anterior se cultiva en *San Julian*, pago de Xeres y en el Puerto de Santa María, pago de Balbania.

TRIBU XV.

MOSCATELES APIANOE (1).

Uvas almizcleñas (con olor y sabor parecidos al del almiscle.)

Acinis moschatis.

101 MOSCATEL MENUDO BLANCO. GENEROSA.

Moscatel menudo blanco en Sanlúcar, Xeres, Trebugena, Arcos, Espera, Paxarete, Conil, Tarifa, Motril, Sorbas, etc.

Moscatel morisco ó fino en Málaga.

Moscatel comun en Ocaña.

Uvas redondas doradas.

Acinis rotundis aureis.

Moscatel Herrera, loc. cit., lib. 2, cap. 2, § 3.

Vitis vinifera, omnium præcursor, acinis e viridi, fluvis nitidis, mediis, succosis, rotundis, præsulis, nuncraris, nuuc densatis, præsuavi moschato sapore: Vitis Aplasia, Plinio, C. B. P. Var. 298. Vitis, muschatella, Petri, Castell, Hort. Mess vulgo Muscateddu urancu. Cuponi, loc. cit., pág. 231?

Moscatel Castellano.—Fuentedueña, loc. cit., página 290.

Moscatel comun.—Valcare., loc. cit., pág. 16; y Boutelou, loc. cit., pág. 328.

Moscatel morisco ó fino.—Laleña, loc. cit., pág. 24.

Cepa delgada, brota temprano.

(1) Llamán *apianas* los latinos á dos castas de uvas, diversas en mi opinion en todos nuestros moscateles, aunque han dado en confundirlos con ellas los escritores modernos Adopto dicha denominacion para los que yo describo por convenirles tambien como á las *Apianas* de Columella y Plinio el ser muy apetecidos de las abejas (apes).

Sarmientos muchos, tendidos, muy desiguales en longitud, delgados, rollizos, enteramente lampiños, de color pardo rojizo muy subido, muy blandos; *cañutos* algo largos; *rebuscos* pocos; *zarcillos* opuestos á las hojas, ramosas.

Hojas algo pequeñas, algo irregulares, enteras ó casi enteras, con el seno de la base aguda, lustrosas y de color verde algo amarillento, bastante subido en su parte superior, muy poco pelosas en la inferior; *dientes* algo cortos; *caballo* liso, de color rojo subido, en ángulo agudo, con la hoja ordinariamente.

Racimos pocos, pequeños, aovado-cilíndricos, muy apretados, sin *agracejo*; *pezon* algo leñoso y rara vez acompañado de *tamborilete*.

Uvas pequeñas, casi iguales, muy obtusas, con la superficie igual, bastante duras, bastante carnosas, de sabor muy dulce empalagoso, muy tempranas, se pudren pronto; *hollejo* algo grueso; *anillo* ninguno.

Observacion. Nadie ha notado en los Moscateles de Andalucía la cualidad que atribuye á este Varcarcel y que Fuentedeña estiende al gordo blanco y gordy morado, y Herrera supone en otras castas de causar su uva comida con exceso dolores de cabeza y aun calentura. Lo mismo asegura Plinio de una variedad Española y Columela de las Apianas. Recelo que los autores castellanos copiaron esta especie de los latinos y estos de los griegos. Puede que la uva moscatel por ser tan azucarada fermente alguna vez mas bien que otras, en los estómagos muy débiles, y duzca en tal caso algunas de las incomodidades que se le han atribuido. El hombre sano que digiera regularmente puede comerla sin recelo.

Esta variedad es la que da el mejor vino mosca-

tel. El de Málaga se hace con una sexta parte de su uva y cinco de la del Ximenez.

Se cultiva en manchas en los pueblos arriba citados.

Es comun en Castilla la Nueva.

102 MOSCATEL MENUDO MORADO. MOSCHATA.

Moscatelel menudo morado en Sanlúcar, Trebugena, Arcos, Espera, Paxarete, Conil, Tarifa, Motril y Puebla de D. Fadrique.

Uvas redondas rojas.

Acinis rotundis rubris.

Solo difiere de la anterior por el color de la uva.

Se cultivan algunas manchas de ella en Sanlúcar y algunas cepas en los demás pueblos citados.

103 MOSCATEL GORDO ORADO. MOVOBATA.

Moscatelel gordo morado en Sanlúcar, Xeres, Trebugena, Conil, Motril y Paqueira.

Uvas trasovadas moradas.

Acinis obovatis violaceis.

Vitis vinifera præfatæ pene æquali ac concolori fructu non tamen ita saturate, durido, delicati saporis tenuo racemo vulgo Niuriddani.—Cupani, loc. cit., página 231.

Muscatelel long. violet.—Liger. *La nouvelle Maison rustique*, pág. 456.

Moscatelel romano morado.—Fuentedueña, loc. cit., pág. 290.

Vitis apiana, acino magno, oblongo, violaceo moschato. *Muscatelel violet.* *Du Hamel*, loc. cit., pág. 209.

Violet Muscatelel. Weston, loc. cit., pág. 153.

Moscateleon encarnado; *uva* de Constanza. *Traduct. del Rozier*, loc. cit., pág. 172.

Difiere además del Moscatel menudo blanco, por su *cepa* muy gruesa; *sarmientos* algo mas gruesos de color menos subido, con bastantes *rebuscos*; *racimos* grandes muy ralos, con bastante *agracejo* y el *pezon* tierno, *uvas* grandes, mas duras, de mas grueso; *hollejo* menos dulce, menos tempranas y de mas aguante (se conservan muy bien colgadas).

Observacion. Fuentedueña asegura que esta variedad y la siguiente son de mas noble sabor que el moscatel menudo blanco, por no tener tanto resquemero y aspereza, observacion que vale tambien en Andalucía.

Se cultiva en Sanlúcar, Xeres, Trebugena, Castilla la Nueva, Francia, etc.

104 MOSCATEL GORDO BLANCO. ISIDORI (1).

Moscatele gordo blanco en Sanlúcar, Xeres, Trebugena, Arcos, Espera, Paxarete, Chipiona, Cádiz, Conil, Tarifa, Algeciras, Almuñecar, Motril, Paqueira Cuevas, Baza y Somontin.

Moscatele romano en Manises á dos leguas de Valencia.

Moscatele real en Madrid.

Moscateleon ó *Moscatele flamenco* en Málaga.

Moscatele en varios pueblos de los citados y en muchos de Valencia.

(1) Doy á esta variedad el nombre de San Isidoro de Sevilla, no por algun motivo supersticioso ó relacion sobrenatural é imaginaria que tenga la planta con tan ilustre varon quales supone de muchas que denomina con nombres de santos el vulgo español, y en especial el de Andalucía; sino por lo que trabajó aquel gran Prelado en ilustrar las etimologías ampelográficas.

Uvas trasovadas, algo doradas.

Acinis obovalis subaureis.

Moscatel romano blanco Fuentedueña, loc. cit., página 290.

The Raisin, Muscat.—Miller, *The Gardeners Dict.?*

Muscat blanc —*Traité des Jardins. Premier partie,* pág. 336.

Moscatel romano Valcarc., loc. cit., pág. 17; y del Vao, ibid., pág. 249.

Moscatel ó Moscatel flamenco.—Laleña, loc. cit., página 23.

Solo se difiere de la anterior por el color del *sarmiento* que es amarillo de caña y por el de la *uva*.

Pesó su mosto de uvas de Chipiona con tres dias de asoleo en 15 de Septiembre 12 y el de la Palmosa en 26 del mismo, 13 grados.

Observacion. En el Hornillo, pago de Sanlúcar, he visto una cepa con quatro *sarmientos* de esta variedad, y dos inxertos de la anterior.

De sus uvas se hace la pasa del Sol mas apreciada que llaman en Málaga *Moscatel gorrón* y se extrae en gran cantidad de Almuñecar y otras partes de la costa

Se cultiva en manchas de los lugares arriba ya citados.

Hay algunas parras de ella en Cádiz.

Se conoce tambien en Castilla la Nueva.

En Conil la cultivan para vender en los mercados de Cádiz y la Isla.

VARIEDADES AISLADAS.

105 DE BOUTELOU BOUTELONUI (1).

Estampa XXVIII.

Uvas grandes, casi trasovadas, algo doradas, duras, algo dulces.

Acinis magnis, subovatis, subaureis, duris, subdulcibus.

Es preciso quedar sorprendido quando al gustar el fruto de esta variedad se la encuentra sin aquel sabor peculiar característico de los Moscateles, tanta es la semejanza que tiene con el del anterior. Sin embargo, pasando el cotejo analítico de los caractéres he reconocido que sus *hojas* son todavía menos pelosas, sus *racimos* mas apretados y sus *uvas* mas redondas.

El capatal que la cultiva añadió que es mas esquilmeña que el moscatel gordo blanco.

Se cultiva en Sanlúcar, pago de Maina, hacienda del Castillo.

106 VIGIRIEGA DE MOTRIL. SACHSI (2).

Vigiriega en Motril.

Sarmientos postrados, broncos; *hojas* verde-amarillentas; *uvas* medianas, casi redondas, blanco-verdosas, dulces.

Ramis prostratis fragilibus, foliis viridi-luteis, acinis mediocribus, subrotundis, albo-viridibus, dulcibus.

(1) Variedad dedicada al célebre D. Estéban Boutelou, restaurador de la Ampelografía en España, y uno de los que más han adelantado con sus descubrimientos la teoría de la ciencia.

(2) Variedad dedicada á F. J. Sachs, autor de la Ampelografía que cité

Apenas difiere de la Vigiriega comun sino por sus *sarmientos* algo gruesos; *uvas* de siete líneas de largo con seis y media de grueso, algo duras, algo tardías, y por los demás caractéres que constan con la definicion.

Observacion. A esta variedad creo que debe referirse el Vigiriego que he visto en varios pueblos de la Alpujarra, y acaso tambien el que cultivan en el mismo nombre en Torviscon y otros pueblos de la Contraviesa.

Se cultivan algunas cepas de ella en muchas viñas de Motril.

107 JAMI: VIVAX:

Estampa XXIX

Jami en Granada, Motril, barranco de Poqueria, Huescar y Orce.

Amí en la Puebla de D. Fadrique.

Bochal en Valencia.

Royal en Madrid, Ohanez, Guadix, Baza, rio Almanzora, Sierra de Filabres y algunos pueblos de Valencia y Murcia.

Royal en Titaguas y otros pueblos de Valencia.

Sarmientos algo erguidos; *hojas* verde-amarillentas; *uvas* medianas, muy redondas, de color violado-negrusco, sabrosas.

Ramis erectis: foliis viridi-luteis, acinis mediocribus, rotundissimis, violacio-nigris, sapidis.

Vitis acino rubro duriori, sapore dulci.—Grie. Garidel, *Histoire des plantes*, pág. 495.

Royal ó Rorol, Valcarc., loc. cit., pág. 28.

Cepa algo gruesa, con la *corteza* bastante gruesa y bastante adherente, brota en el tiempo ordinario ó

algo tarde, muy vivaz; *sarmientos* medianos, muy gruesos, muy blanquizcos, duros; *cañutos* cortos; *rebuscos* bastantes; *nielos* muchos.

Hojas algo grandes, casi orbiculares, casi enteras, lisas en su haz, casi lampiñas en el envés, caen tarde; *dientes* algo cortos; *cabillo* verde blanquizco, á veces rojizo y tambien rojo.

Flores con algunas corolas persistentes; *estambres* cinco ó seis que suelen persistir, pintada ya la uva; mas ó menos ensortijados.

Racimos muchos, grandes, casi cilíndricos, muy apretados ordinariamente; *agracejo* muy poco ó ninguno; *pezon* cortísimo duro; *pezoncitos* poco verrugosos, con el *rodete* bastante abultado; *vas* de seis líneas de diámetro, casi iguales, muy obtusas, con la superficie igual; se desprenden del *pezoncito* con dificultad, bastante duras, bastante carnosas, de sabor dulce, muy agradable y nada empalagoso, muy tardías; *pincel* ninguno; *estigma* muy persistente; *hollejo* algo grueso; *anillo* bastante marcado, compuesto de cinco ó seis *glándulas* muy chicas, reunidas por su parte superior, casi orbiculares, amarillo-parduscas.

Observacion 1.^a En el reino de Valencia, en las parras del de Granada y en Madrid se pone menos negruzca la uva de este vidueño.

Observacion 2.^a Colgada su uva se arruga más que la de otras castas y está bastante espuesta á pudrirse por lo apretado del racimo.

Observacion 3.^a En el barranco de Poqueira cultivan en parras una variedad que llaman Jamí negro, la cual segun dicen, solo difiere de la que acabo de describir por el color de la uva, y en del Ami de los Velez ni del Royal negro, reino de Valencia.

Cultivan bastante este vidueño ni las viñas y no

tanto en las parras de Granada para vender su uva en el mercado.

Tambien lo cultivan algo en los demás pueblos arriba citados para comer y colgar su fruto.

En la Real Casa de aves que tiene S. M. en el Buen Retiro se ha propagado mucho esta hermosa casta por el cuidado de su Director D. Eusebio Arias, que la hizo traer de Murcia con algunas otras.

108 TERANA. TERANA.

Estampa XXX.

Sarmientos algo duros; *hojas* pequeñas de color verde algo amarillento; *uvas* muy apiñadas, medianas, muy redondas, doradas, duras.

Ramis subduris, foliis parvis, viridi subluteis, acinis confertissimis, mediocribus, rotundissimis, aureis, duris.

Este vidueño es un precioso testimonio de la variedad infinita con que ha combinado Naturaleza las propiedades de sus producciones y de la vanidad de los que presumen reducirlas á sistema: al contemplar una diversidad de formas tan prodigiosas no puede menos de reconocerse que el mónstruo de Horacio nada presenta de contradictorio, y que si la Historia Natural llega á tener un falsificador tan diestro como algunos de los que han procurado embrollar la civil y la eclesiástica, nadie podrá rastrear la impostura por el simple exámen de las descripciones. Yo estudié la Terana cargada de fruto comparándola con muchos individuos del Moscatel menudo morado que la rodeaban, y cuando volví á verla despues de la vendimia, ya no me fué posible distinguirla de ellos.

Presenté sus *racimos* á los mejores conocedores y todos decían que era Listan comun, aun despues de gustar la uva. Hé aquí las únicas diferencias que pudimos notar entre ella y los dos vidueños despues de un escrupuloso cotejo.

Sarmientos mas gruesos, algo duros, estambres que persisten muchos, madura ya la uva; *racimos* mas constantemente grandes (pesó uno hasta siete libras), mas apretados por lo comun, con los *gajos* cortos, sin uva menuda, ó con muy poca; *pezon* mas corto, mas grueso, algo leñoso, pardo; *rodete* bastante abultado; *vas* línea y media mas gruesas, con el *anillo* compuesto ordinariamente de seis *glándulas* amarillo-parduzcas; *semillas* de dos á quatro, amarillentas.

El Sr. D. Francisco Teran, á quien la dedico, dice que pudo últimamente distinguirla por el sabor, y persuadido de que sea una de las más apreciables para vinos, piensa darla á conocer y hacer los primeros ensayos en su cultivo y mosto.

Se cultivan unas doce cepas de este vidueño en el pago de Munibe, plantadas de *sarmientos* traídos de Moguer.

109 ALBAN REAL. SPHÆROCARPA.

Alban real en Granada (1)

Sarmientos algo duros; *hojas* verdes, muy poco pelosas; *vas* grandes, muy redondas, blancas, sabrosas.

Ramis subduris: foliis viridibus, vix pilosis; acinis magnis, rotundissimis, albis, sapidis.

Cepa gruesa, brota muy temprano.

(1) Se llaman así en contraposición del Alban comun (Uberima).

Sarmientos postrados, pardo blanquizcos; *cañutos* algo cortos; *rebuscos* muchos; *nietos* bastantes.

Hojas medianas, casi lobadas, con los senos agudos; *dientes* medianos; *cabildo* verde-amarillento, teñido muy ligeramente de rojo.

Racimos pocos, grandes, flojos, con bastante *agracejo*; *pezon* largo, tierno, verdoso.

Uvas de nueve líneas y media de diámetro, casi iguales, muy obtusas, con la superficie igual, traslucientes, con las venas muy manifiestas, algo duras, poco carnosas, de sabor dulce, poco intenso y algo adstringente, pero muy agradable, muy tempranas; *píncel* pequeño ó ninguno; *hollejo* delgado; *anillo* poco marcado.

Observacion. Este vidueño suele echar algun rebusco en el pezon ó pié de los zarcillos.

Se cultiva en algunas viñas y emparrados de Granada.

110 MOSCATEL DE FLANDES PSEUDOAPIANA.

Moscateleon ó Moscatel de Flandes en Granada.

Hojas verde-amarillentas, muy poco pelosas; *uvas* grandes, muy redondas, verdes.

Foliis viridi-luteis, vix pilosis; acinis magnis, rotundissimis, viridibus.

Difiere además de la variedad anterior por sus *sarmientos* con menos *rebuscos*; *racimos* en mayor número; *uvas* de ocho líneas y media de largo con nueve de grueso, algo mas duras, menos jugosas.

Observacion. Lllaman Moscateleon á esta variedad porque dicen suele tener un sabor de moscatel poco perceptible y muy agradable. Si así fuese, podrian colocarse en la tribu de los Moscateles, á los cuales se aproxima en efecto bastante por sus demás ca-

ractéres, y reunirse á la casta que llaman *Moscatel Romano blanco* en el Real Jardin Botánico de Madrid, pues no se diferencia de ella sino por tener el hollejo mas delgado: este moscatel de Madrid es muy probablemente el que cita Fuentedueña con el mismo nombre.

Se cultiva en los emparrados del cármén de don Simon de Argote, junto al Darro, y en otros de Granada.

111 SANTA ISABEL. ELISABETH.

Santa Isabel en Granada.

Sarmientos duros; *hojas* poco pelosas; *uvas* muy grandes, redondas, blancas, insípidas.

Ramis duris; foliis subpilosis; acinis maximis, rotundis, albis, mollibus, insipidis.

Difiere además del Alban real por su *cepa* que brota tarde; *racimos* en mucho mayor número; *uvas* del largo de diez líneas y media y casi igual grueso, un poquito mas blandas y jugosas, mas tardías.

Observacion. La variedad que llaman *Marquesa* en el Real Jardin Botánico de Madrid debe colocarse entre esta y el Alban real. Los senos de sus hojas suelen profundizar bastante y ensancharse un poco. Sus uvas son tan grandes como en la Santa Isabel y algo mas gruesas que largas, desiguales, nada adstringentes y menos dulces que la del Alban real, con el qual conviene en todo lo demás.

Se cultiva en las parras de Granada.

112 VAOA. VAOA. (1).

Racimos muy ralos; *uvas* menudas, oblongo-aovadas, negruzcas, algo duras, agrias

(1) Variedad dedicada á D Juan del Vao.

Acinis rarissimis minutis oblongo-ovatis, nigrescentibus, duriusculis, acidis.

Sarmientos mas gruesos que en ningun otro de los vidueños bravios que he visto, broncos, pardo-amarillentos.

Hojas y cabillo como en el Almuñecar; *racimos* grandes, muy ralos, con mucho *agracejo*.

Uvas muy traslucientes, jugosas, de *hollejo* grueso, muy tardias (maduran hasta finés de Septiembre).

Crece silvestre en la Algaida, en el sitio llamado Rincon del Lentiscar.

114 RUIZIA. RUIZLA. (1).

Hojas palmeadas; *racimos* ralos; *uvas* medianas casi redondas negras carnosas.

Foliis palmatis: acinis raris, mediocribus, subrotundis, nigris, carnosis.

Cepa brota en el tiempo ordinario.

Sarmientos muchos, algo erguidos, cortos, delgados, rojo-parduscos, blandos; *cañutos* cortos; *rebuscos* muy pocos; *nietos* muy pocos.

Hojas medianas, algo lustrosas y de color verde algo amarillento en su parte superior, muy poco pelosas en la inferior; *gajos* muy puntiagudos; *dientes* largos; *cabillo* liso, de color rojo claro.

Racimos bastantes, medianos, ralos, sin *agracejo*; *pezon* correoso.

Uvas de *hollejo* algo grueso, poco dulces, tardias.

Se cultivan algunas cepas de ella en Paxarete.

(1) La dedico á D. J. M. Ruiz de Granada, uno de los que me han comunicado más datos para esta obra y á Antonio Ruiz de Paxarete viñador muy instruido de los PP. Gerónimos.

114 MOLLAR DE GRANADA. ZEÆ (1).

Estampa XXXI.

Mollar en Granada y Motril.

Mollar *zucari* en Granada.

Sarmientos broncos; *hojas* verde-amarillentas; *uvas* medianas ó muy grandes, de varios colores, blandas, sabrosas.

Ramis fragilibus: foliis viridi-luteis: acinis medio-cribus, maximisque, versicoloribus, mollibus sapidis.

Mollar, Valcarc., loc. cit., pág. 23?

Cepa mediana, con la corteza bastante adherente.

Sarmientos casi horizontales, algo gruesos, rollizos, enteramente lampiños, de color pardo-rojizo poco subido; *rebucos* bastantes; *nietos* bastantes.

Hojas medianas, bastante irregulares, casi enteras ó lobadas, con los *senos* ordinariamente agudos, lisas en su haz, casi enteramente lampiñas en el envés; *gajos* cinco por lo comun, á veces cortados, nada puntiagudos; *dientes* medianos; *caballo* lustroso, de color rojo algo claro.

Racimos y *uvas* como en el Mollar cano.

Observacion. No se que se haya observado en vidueño ninguno respecto del tamaño de las uvas tan notable diferencia como la que presenta esta, si es cierto, como parece y me han asegurado, que son de él aquellas uvas de pulgada de diámetro que se

(1) Dedico esta variedad al Sr. D. F. A. Zea, Jefe y primer profesor del Real Jardín Botánico, porque además de suministrarnos algunos datos importantísimos sobre la tribu de las Mallores y vidueños afines, se ha tomado un interés muy singular en la perfección de todo el tratado, dirigiéndome especialmente en quanto pertenece al arte de escribir que tan eminentemente posee, y en que lo reconozco por mi principal maestro

venden en las plazas de Granada cogidas en los parrales.

Se cultiva en algunas viñas y emparrados de Granada, Motril y otros pueblos de la misma provincia.

115 CAÑOCAZO. HIRSUTA.

Estampa XXXII

Cañocazo en Xeres y Trebugena.

Mollar blanco en Sanlúcar y Trebugena.

Sarmientos algo erguidos, broncos; *hojas* muy peludas, amarillentas; *uvas* muy redondas, doradas, blandas.

Ramis suberectis, fragilibus; foliis hirsutissimis, lutescentibus; acinis rotundissimis, aureis, mollibus.

White Sweetwater.—Langley, loc. cit., pág. 113, lám. 50?

Cepa gruesa, brota temprano.

Sarmientos muchos, erguidos, unos y otros algo inclinados al horizonte, medianos, gruesos, de color rojo-pardusco-claro con mezcla de amarillo; *cañutos* largos; *rebuscos* pocos.

Yemas gruesas, poco agudas.

Hojas las inferiores grandes, enteras ó casi enteras, muy peludas, las demás medianas, casi enteras ó alobadas, á veces palmeadas y con *senos* acorazonados, poco peludas, de figura irregular, verde-amarillentas; *dientes* medianos; *caballo* de color rojo claro, en ángulo casi recto en la hoja.

Racimos grandes, algo ralos; *pezon* tierno, de color verde, muy blanquizco.

Uvas grandes, rara vez medianas, muy obtusas, con la superficie igual, de sabor dulce, algo empa-

lagoso, tempranas; *hollejo* delgado; *anillo* bastante marcado, de color pardo-rojizo claro.

Pesó su mosto en Sanlúcar en 19 de Septiembre 11 $\frac{1}{2}$ grados.

Observacion. Segun opinan algunos, los individuos del Cañocazo que producen uvas medianas, pertenecen á otra variedad; yo los reduzco de esta, porque no presentan diferencia alguna que los separe de ella fuera de la dicha.

Se cultiva en manchas de Trebugena y salteado en Xerez y Sanlúcar.

116 UVA DE REY. REGALIS.

Estampa XXXIII

Uva de Rey en Xerez, Trebugena, Arcos, Espera, Paxarete y Moguer.

Tamorlana en Sanlúcar.

Hojas de color verde-amarillento; *racimos* ralos; *uvas* muy grandes, entre cilíndricas y algo trasovadas, blancas, algo duras.

Foliis viridi-luteis, acinis raris maximis, cilindrico subovatis, albis, duriusculis.

Cepa gruesa, brota en el tiempo ordinario.

Sarmientos pocos, horizontales, medianos, algo delgados, rollizos, enteramente lampiños, de color pardo-rojizo, algo claro; *rebuseos* muy pocos; *nietos* pocos.

Hojas algo pequeñas, algo irregulares, enteras por lo comun, á veces algo lobadas, algo lustrosas en su haz, casi enteramente lampiñas en el envés; *dientes* algo cortos; *caballo* lampiño de color rojo algo claro en ángulo casi recto con la hoja.

Racimos grandes, irregulares, algo recompuestos en su parte superior, compuestos en la inferior, muy

rales; *gajos* muy largos; *agracejo* ninguno; *uva* menuda poca; *pezon* largo, medianamente grueso, tierno, verdoso; *pezoncitos* con algunas verrugas medianas, blanquizas, y el *rodete* bastante abultado

Uvas de doce líneas de largo y diez de grueso muy desiguales, muy obtusas, con la superficie igual, muy traslucientes, poco carnosas, de sabor dulce, algo áspero, que disgusta y se hace sensible despues de mascada la uva temprana; *hoyüelo* muy grande, *estigma* muy persistente, constantemente central; *hollejo* muy delgado; *anillo* muy marcado, de cinco lados, poco señalados, de color pardo-rojizo subido; *semillas* una, á veces dos, algo cortas, de color pardo claro.

Observacion. En la viña de García, pago el Magalete, he visto un vidueño sin nombre que echa muy pocos racimos, muy desmedrados y llenos de uva menuda, tan parecida en lo demás á la Tamorlana de Sanlúcar que apenas dudo sea la misma variedad degenerada en Motril por el descuido con que se le ha tratado.

Se cultivan muchas cepas de ella, con el objeto de colgar su uva en Arcos, y algunas en los demás pueblos arriba citados.

117 GIUTI. PALLADII (1).

Estampa XXXV.

Ciuti en Granada, Motril, *Lanxaron*, etc.

Cedoti, *Ceoti* y *Ceuti*, *ibid.*

Lanxaron en Motril, Málaga y *Capileyra*.

(1) Variedad dedicada al agrónomo romano Paladio Rutilio, que habló tambien de los vidueños en su obra de *Re rústico*

Sarmientos postrados; *hojas* amarillentas; *uvas* muy apiñadas, medianas, algo blongas, algo doradas, muy duras, algo agrias.

Ramis prestratis, foliis intercentibus, acinis confertissimis, mediocribus, oblongiusculis, subaureis durissimis, subacidis.

Valenci, Palop ó Palop dulce.—Valcarc., loc. cit., pág. 27.

Lancaron.—Laleña, loc. cit., pág. 32.

Sarmientos como en la Vigiriega comun, excepto que son broncos y echan muy pocos *nietos*.

Hojas y *cabillo* exactamente como la Vigiriega comun, excepto que aquellas suelen tener algunos pelos mas, algo entrelazados á veces en las inferiores formando ya borra; caen de las últimas.

Racimos muchos ó bastantes, muy grandes, sin *agracejo*; *pezon* corto, muy correoso.

Uvas de siete líneas de largo y seis de grueso, casi iguales, bastante adelgazadas hácia la punta, muy obtusas, con la superficie igual, muy traslucientes, se desprenden del pezoncito fácilmente, bastante crugientes, muy carnosas, de sabor dulce remiso algo áspero y ácido, algo tardías; *venas* muy manifestas; *hollejo* grueso; *anillo* muy marcado, compuesto de *glándulas* algo oblongas, de color pardo-rojizo subido.

Observacion 1.^a La uva de este vidueño que apenas se colora en las parras, suele en las viñas mancharse de un dorado súcio y obscuro por el lado que las baña el sol,

Observacion 2.^a Su hoja, que en las parras tiene muy pocos pelos y muy sueltos, echa bastantes en las cepas y alguna vez entretexido como borra. Como este accidente es muy raro no he vacilado un momento sobre colocar el vidueño en la seccion se-

gunda, sin embargo dé que es bastante afine á algunos de la primera.

Observacion 3.^a En Lanxaron se han cogido racimos de esta variedad que pesan diez y ocho libras; y se ha visto parra madre que con sus mugrones ó hijos, unidos á ella todavía, ha dado un año hasta trescientas arrobas de uva.

Observacion 4.^a Es muy afine á ella la variedad que cultivan en Madrid con el nombre de *Guadalupe*, y cita Fuentedueña en la página 292.

Es la mejor para colgar despues del Ataubí: debe principalmente su aspecto pintoresco, su riqueza y su celebridad el amenísimo pueblo de Lanxaron, cuyos vecinos lo venden en Granada, Motril y otros mercados.

En Málaga y en Motril tienen de él algunas cepas, y en Granada algunas cepas y parras.

118 CASTA DE OHANEZ. BACCI (1).

Uva blanca en Ohánez.

Casta de Ohanez en Uxixar.

Hojas amarillentas; *uvas* muy apiñadas, medianas, casi cilindricas, algo doradas, duras, algo agrias.

Foliis lutescentibus; acinis confertissimis, mediocribus, subcylindricis, subaureis, duris, subacidis.

Solo difiere de la anterior por sus *uvas* de seis líneas ó poco mas de largo con quatro de grueso, muy desiguales por lo comun, aun mas carnosas, muy tardías (la criada en parras no madura hasta despues de Noviembre).

(1) Variedad dedicada al erudito Andrés Rocio, que aunque mal Ampelógrafo, conoció la necesidad de esta ciencia y se esforzó á su manera en hacerla progresar

Observacion. Esta preciosa variedad se llevó á Ohanez de un pueblecito inmediato, llamado Ragol, donde la cultivan en un sitio muy ameno que llaman la Daira.

En Ohanez ha mejorado todavía su uva haciéndose mas sabrosa y durable. Suelen dexarla en los parrales hasta Navidad y conducirla á Madrid y Cádiz sin que sufra sensiblemente en el transporte.

Aguanta colgada de un año para otro.

Forma la cosecha principal de Ohanez, que lo cultiva en parras con preferencia á todos los demás frutos, porque ningun otro le da tanta utilidad.

119 NIEVASEA. NIEVASEA (1).

Racimos ralos; *uvas* grandes, oblongas, algo rojas, duras, un poquito ácidas, sabrosas.

Acinis raris, magnis, oblongis, rubellis, duris, subacidis, sapidis.

Cepa brota muy temprano.

Sarmientos pardo-rojizos, muy duros; *cañutos* cortos; *ar bustos* bastantes; *nietos* bastantes.

Hojas como en el Ciuti.

Racimos medianos, de *gajos* largos, sin *agracejo*; *pezon* muy duro.

Uvas del largo de ocho líneas y media con siete y media de grueso, casi iguales, obtusas con la superficie igual; se desprenden del *pezoncito* muy fácilmente, bastante carnosas, muy tempranas; *hollejo* delgado.

La he observado en una parra del cármén de don Simon de Argote, en Granada.

(1) Llamo así á esta variedad en memoria del difunto Josef Nievas de Granada, que me la dió á conocer con algunos otros

CARTA

remitida por D. Josef María Ruiz, con fecha de 21 de Enero último, sobre el producto de las viñas de Granada (1).

Muy señor mio: Habiendo usted servido insertar en el número 523 del *Semanario de Agricultura* el estado que le remití pocos meses hace del marjado de viñas del término de Granada y su vega, con el cálculo de sus productos, necesito prevenir á usted que en el corto espacio de tiempo que ha mediado, nos hallamos con una notable alteracion.

El crecido aumento que han tomado los jornales para laborear las viñas, la destruccion que causan en ellas las fuertes heladas que de pocos años á esta parte se han hecho comunes en la primavera y otros accidentes no ménos funestos que aminoran la salida de los vinos y aguardientes, han abatido de tal manera este ramo de agricultura, que los labradores se han visto en la precision de arrancar todas aquellas viñas, cuyos productos no corresponden con los gastos. Así es que de dos meses á esta parte han desaparecido mas de quatro mil marjales, y por el teson con que continúan despoblando dilatados pagos, debemos inferir que antes de mucho llegarán á disminuirse estos plantíos cerca de una mitad. Bajo dicho supuesto es preciso convenir en que los productos regulados en el cálculo que se publicó, no son los mismos que en la actualidad, pues disminuyéndose el número de viñas de menor rendir acrece mucho el computo en el total de las restantes.

(1) Véase la página 12.

Tambien debo manifestar á usted que el término medio que se tomó en la regulacion de productos con arreglo al referido estado, no deberá servir de regla para graduarlo en el año pingüe, pues las prolijas averiguaciones que con esmero he hecho posteriormente, me obligan á hacer dicha regulacion por el término mayor, siguiendo el prudente sistema de computar el rendimiento del año fertil igual al de los escasos.

En consecuencia de todo lo espuesto, deberá desde luego regularse, sin la menor duda, en quarenta arrobas de mosto un año con otro el producto de cada mil cepas del total de las de este territorio.

ÍNDICE

de algunas variedades que no se han insertado
en el cuerpo de la obra
por no conocerse suficientemente.

NOTA. — Los caracteres que he reconocido por mi mismo, van impresos en letra cursiva.

A.

ABEACI de los Velez.

ABOQUEL blanco de los Velez. *Aboqui* ABUQUI ó ABUQUI *blanca* de Baza, rio Almanzora y sierra de Filabres, etc. Sarmientos muy tiernos. Racimos *sin agracejo*. Uvas *medianas*, muy desiguales, oblongas, *obtusas, con la superficie igual*, algo *doradas, blandas, de hollejo* delgado, *bastante sabrosas*, tardías, resisten mucho á las lluvias y se conservan bien colgadas. Su uva es de las mas estimadas en Baza para colgar.

ABOQUEL NEGRO de los Velez. ABOQUI NEGRA de Castril, etc. ABUQUI NEGRA ó boquinegra de Baza, etc. Solo difiere del aboquele blanco en el color de la uva, y acaso en tener esta algo mas gruesa y sabrosa. Apenas se cultiva sino en parras.

ABOQUÍ, v. Aboquel blanco.

ABOQUÍ MENUDA de Castril.

ABOQUI negra, v. Aboquel negra.

ABUQUI ó Abuqui blanca, v. Aboquel blanco.

ABUQUI gordal de Somontin, etc.

ABUQUI negra, v. Aboquel negra.

ABUQUI VERDAL de Baza. ¿Será mi ciuti (117.—Palladii)?

ALBILLA de Lucena, etc. Uvas redondas, blancas, sabrosas ¿Será mi LISTAN comun (I—Uberri-ma)?

ALBILLA de Málaga. «Racimos muy apretados. Uvas mas menudas que las Tempranas, gustosas al comer.» La Leña, loc., cit., p. 31. ¿Será mi ALBILLA de Granada (30—Leinweberi)?

ALBILLA de Quesada en Castril.

ALBILLA temprana de Castril.

ALBILLEJAS de Moguer.

ARREBOLADA de los Velez Sarmientos muy tiernos. Uvas gruesas, algo oblongas, rojizas, de hollejo delgado, sabrosas, tempranas, etc. Solo se cultiva en parras. ¿Será mi LEONADA (8—Sulcata)?

ATOMATADA. Racimos grandes, irregulares, algo claros, con el pezon tierno. Uvas grandes, muy achatadas, á veces umbilicadas, con la superficie desigual, muy blancas, con el estigma muy persistente y grueso, algo duras, de hollejo muy delgado, muy sabrosas, maduras en el tiempo ordinario. Se cultiva un emparrado de esta variedad en Guadix. ¿Será la UVA de MALTA que cita D. Juan del Vao, loc., cit., p. 252?

B.

BALADI de Cabra, Lucena, etc.

BLASCA de Baza Hojas *lampiñas*. Uvas *bastante gruesas, redondas*, negras. ¿Será la TINTA VELASCO de Bouletou, loc., cit., p. 346? Esta es sin duda la que llaman VELASCO en Tembleque y BLASCO en Titaguas y otros pueblos del Reyno de Valencia. Se cultiva para hacer vino tinto.

BOQUINEGRA, v. Aboquel negro.

BOTON DE GALLO. En Cuevas.

BOTON DE GALLO. En Lubrin. Parece que suele darse este nombre en varios pueblos á la CASTA de RAGOL.

C.

CABRIEL de Málaga. «Racimos muy regulares y floxos. Uvas redondas, negras, de hollejo ni duro ni delgado, dulces, muy tardías. Es muy nombrado en Málaga por la casta particular del vino de su nombre que se hace de él, que gusta á los que quieren vinos broncos. La Leña, loc., cit., página 28» Sarmientos numerosos. Hojas grandes, de un verde obscuro. Racimos grandes. Uvas larguidas, tiernas. *Valcare*, loc., cit., p. 24.

CABRIEL de Motril, viña de García en el Magalete.

CAGALONA de Moguer.

CAÑOCLAN de Moguer.

CARABAQUEÑA de Castril.

CASILES BLANCAS y NEGRAS de Málaga. «Los racimos de las negras son floxos y regulares; los de las blancas apretados y gruesos. Sus uvas solo se diferencian en el color; son redondas, de hollejo ni fuerte ni delgado, dulces, mejores para parras que para cepas.» La Leña, loc., cit., p. 29.

CASILES NEGRAS, v. Casiles blancas.

CHANSA de Tarifa.

CIRIAL de Jaen. Uvas blancas, buenas para vino y para comer.

COLORADA de Baza, Guadix, rio Almazora, Sorbas, etc. Uvas rojizas, de hollejo bastante grueso, sabrosas, muy buenas para colgar.

CORAZON DE CABRITO. En Málaga. «Racimos

»gruesos y apretados. Uvas largas, coloradas, de pellejo muy duro, sabrosas.» La Leña, loc., cit., página 28. Apenas dudo que sea mi LEONADA (82—Sulcata), mal descrita por este inexacto autor; pues he visto en la Palmosa de Sanlúcar una parra de dicha variedad que se había plantado de sarmientos traídos de Málaga con el nombre de Corazon de cabrito.

CORAZON DE CABRITO. En Uxixar. Hojas como en la *Virgiriega comun* (68—Postrata). Uvas *algo grandes, aovadas, rojo negruzcas, blandas, de hollejo delgado*. Se cultiva en parras. Es muy parecida al SAN GERONIMO de Titaguas y otros pueblos de Valencia.

CORAZON DE GALLO. En Gergal. Uvas puntia-gudas, negras.

CORINTIO de Málaga. «Uvas muy menudas y sabrosas, no suelen tener cuesquesillos» La Leña, loc., cit., p. 34. ¿Será este el Corintio de Rosier y demás autores, que se han introducido últimamente en el Real Jardín Botánico de Madrid?

CRUAZNO de Málaga. «Racimos apretados, uvas »redondas, coloradas, de hollejo delgado, agrias.» La Leña, loc., cit., p. 34.

CRUGIDERA de Castril.

CRUGIDERA de Lanxaron. Uvas algo oblongas, negras, muy crugientes, sabrosas.

D.

DATILEÑA de Cuevas.

DATILERA de los Velez. Sarmientos muy tiernos. Uvas oblongas, blancas, duras, de hollejo grueso, sabrosas, algo tardías. Se cultiva en parras.

DEBEN de Castril.

DE CUENTA DE HERMITAÑO. En Somontin. Uvas negras. Se cultivan en los parrales. En la Real casa de aves del Buen Retiro hay unas parras con este nombre, que provienen de sarmientos hechos traer de la Mancha, por D. Eusebio Arias. Sus uvas presentan al gusto las mismas propiedades que las Zucaries; pero difieren de estas por su mayor tamaño (diez líneas de largo y nueve y media de grueso) y por su figura.

DE la CASTA. En Ohanez. Se cultiva en parras.

DE MAGRA. En Sorbas. Uvas gordas, blancas, blandas. Se cultiva en parras.

DE PASA. En Cuevas Parece que es mi **ALMUÑECAR** (98—Longa).

DE PASA. En Gergal. Uvas redondas, negras.

DE PASA. En Ohanes. Se cultiva en parras.

DE RABO DE CORDERO. En Castril.

DE RAGOL. En los Velez. Sarmientos muy tiernos. Uvas oblongas, blancas, crugientes, de hollejo grueso, muy sabrosas, muy tardías. Se cultiva en las viñas y parras.

DE REY. En Tarifa, Algeciras, etc.

DE REYNA. En la Puebla de Don Fadrique. Uvas rojas.

DE ROCA. En Ohanes. Uvas coloradas. Se cultiva en parras.

DIEGO CHIQUILLO de Moguer

DON BUENO de Cabra, Lucena, etc. Uvas redondas, de color morado claro, buenas para conservar.

DON BUENO de Málaga. «Racimo regular. Uvas »menudas, redondas, verdosas, de hollejo delgado, dulces.» La Leña, loc., cit., p. 35.

DORADILLO de Algeciras.

F.

FERNANDO PRIETO de Moguer.

FLOR DE BALADRE. En los Velez. Cepa poco vivaz. Sarmientos muy tiernos. Racimos pocos. Uvas muy gruesas, oblongas, rojizas, especialmente en las viñas, de hollejo grueso, sabrosas.

FRAY GUSANO de Málaga. «Uvas algo largas, blancas» La Leña, loc., cit., p. 32.

G.

GALLEGA de Tarifa.

GARRIO Macho de Moguer.

GERONIMAS de Málaga. «Racimos gruesos. Uvas largas, algo doradas, de hollejo delgado, dulces.» La Leña, *Convers* mal., t. 1, p. 167.

GORDAL de Baza, Huescar, etc. Es una de las que mas estiman para mosto.

H.

HUMEIRE BLANCA de Guadix. Es buena para vino.

HUMEIRE PARDA de Guadix. Es buena para vino.

J.

JAEN blanco de Málaga «Racimos grandes y apretados. Uvas gordas, redondas ásperas, al comer, de hollejo delicado, por lo que están espuestas á podrirse. Es muy buena para colgar, por su dureza y duracion.» La Leña, loc. cit., p. 19. ¿Será mi JAEN BLANCO (19—Varronis)?

JAEN gordal de Castril. ¿Será la misma que el Gordal de Baza?

JAEN Prieto ó Negro de Málaga. «Racimos grandes y apretados. Uvas chatas, negruzcas, de hollejo delgado, dulces. La Leña, Disert., p. 21.» Sarmientos parduzcos. Hojas medianas, de quatro cortes. Racimos muchos. Uvas del tamaño de avellanas, negras, de hollejo duro, muy xugosas y dulces. Es buena para vino, para comer y aun para pasa de lexia. Valcárcel, loc. cit., pág.

JAEN Verdal de Huescar, Orce, sierra de Filabres y rio Almanzora, etc. Es muy estimado para vino.

L.

LADRILLEJO de Málaga.

LAYRENES de Málaga. Uvas blancas, verdes, redondas, hollejo delgado, comer regular. La Leña, loc. cit., p. 34. ¿Será mi Mantuo Laeren (13—Confer-tissima)?

LAYRENES blancas de cabra, Lucena, etc.

LAYRENES negras de cabra, Lucena, etc.

LIMONERA de los Velez. Sarmientos muy tiernos, uvas menudas, muy redondas, blandas, de hollejo delgado, de color parecido al del limon. Se cultiva en las viñas y emparrados.

LOCAS del Barranco de Poqueira. Suele darse este nombre á qualquier vidueño que, por haber degenerado ó por otras causas, echa pocos racimos ó los echa mas floxos que lo ordinario.

LUISES de Sevilla.

M.

MALVASIA de Tarifa.

MARBELLI de Málaga. Racimos floxos. Uvas ni

redondas ni largas, algo puntiagudas, doradas, de hollejo delgado, muy sabrosas. La Leña, loc. cit., página 26.

MOLLAR Morisco de Málaga. Racimos poco grandes y flojos. Uvas menudas, redondas, negras, de hollejo muy delgado, dulces. La Leña, loc. cit., página 27.

MOLLAR negro de Jaen. Uvas sabrosas.

MONTUAS de Málaga. Racimos gruesos y apretados. Uvas redondas, de color verdoso, de hollejo delgado, ásperas al comer. La Leña, loc. cit., p. 25.
¿Será mi Mantúo castellana (9—Fallax)?

MORAVIA de Moguer.

MOSCATEL de Castril.

MULATAS de Cuevas. Uvas negras. Se cultiva en parras.

N.

NEGRA de Somotin.

NEGRA Muelle de Moguer.

O.

OJO de LIEBRE de Lubrin.

OJO de LIEBRE de Moguer.

OJO de LIEBRE de Motril, hacienda de Burgos, en el camino de Jolúcar.

ORON de San Juan. En Moguer.

OVERA de Gallina. En Cuevas. Uvas muy pequeñas y sabrosas, blancas.

P.

PALOMILLO de Somotin.

PALOMINO BLANCO de Baza, que comen y cuelgan, semejante á mi Listan comun (1—Uberrima).

PALOMINO negro de idem, que comen y cuelgan.

PARRON Garrío de Moguer.

PEDRO Luis de Moguer.

PERRUNAS de Málaga. Racimos regulares. Uvas menudas, verdes, de hollejo delgado, muy ásperos al comer. La Leña, loc. cit., p. 30.

PLANTA de Rey. En Somontin

Q.

QUEBRANTATINAJAS de Málaga. Racimos regulares. Uvas no muy redondas, verdosas, muy carnosas, de hollejo grueso, ásperas. La Leña, loc. cit., p. 28.

R.

REBIENTATINAJAS de Cuevas.

REBIENTATINAJAS de Timar y otros pueblos de la Alpujarra. ¿Será mi Ferrar comun (76 — Antumualis)? Es muy parecida á la que llaman San Gerónimo en varios pueblos de Valencia.

S.

SAJARIES de Moguer.

SANTA PAULA de Algeciras.

SANTA PAULA de los Velez. Es la misma que allí llaman de Ragol.

SANTA PAULA de Málaga. Racimos floxos. Uvas

largas, de color de cera, muy regaladas para comer, por lo delicado de su hollejo y dulzura. La Leña, loc. cit., p. 32.

T.

TETA de burra. En Tarifa.

TETA de Negra. En Málaga. Racimos gruesos. Uvas gordas, largas, negras, de hollejo duro, ásperas. La Leña, loc. cit., p. 33. ¿Será un Gabriel (87—Rubra)?

TOROGIES de Málaga. «Racimos regulares. Uvas redondas, algo doradas, de hollejo delgado, muy gustosas» La Leña, loc. cit., p. 33. ¿Será mi MELCOCHA (81—Mellita)?

TORRONTÉS de Gergal. Uvas muy gruesas, blancas, de hollejo muy delgado, sabrosas.

TORRONTES de Guadix y Somontin. Uvas buenas para vino.

V.

VASCORROY de cuevas. Uvas medianas, redondas y negruzcas.

VERDAGÚ de Tarifa. Uvas de buen comer.

VERDAL de Cuevas.

VERDAL de la Puebla de D. Fadrique, donde es la casta mas comun.

VERDAL de los Velez. Cepa muy vivaz. Sarmientos muy cortos y tiernos, con el cañuto corto. Racimos muchos. Uvas gordas, redondas, algo verdosas, de hollejo algo tierno, tardías, se pudren mucho. En los demás caracteres conviene con el Jaen comun; es la mas comun en Velezrubio, aunque su vino no iguala en bondad al del Jaen blanco.

VERDAL negro de los Velez. Sarmientos negruzcos. Racimos muchos. Uvas blancas. Es muy parecida al verolal comun de los mismos pueblos.

VERDEJAS de Málaga. Racimos apretados. Uvas menudas, verolosas, de hollejo delgado, agrias. La Leña, loc. cit., p. 34.

VIGIRIEGO de Cabra, Lucena, etc. Uvas de figura de tomate, verdes, hacen el mosto grueso.

VIYARCEJA de Málaga. Uvas blancas, de mucho xugo, dan un vino mas fuerte que el Jaen. Valcárcel, loc. cit., p. 24.

U.

UVA de cuenta de hernitaño.

Véase en la letra D este vidueño, y los demás cuyos nombres constan de la palabra uva y de algun otro substantivo regido por la preposicion *de*.

UBIES de Málaga. «Racimos gruesos y apretados. Uvas redondas, gruesas, negras, de pellejo delgado, muy dulces al comer.» La Leña. loc. cit., p. 27.
¿Será mi Zucari (80—Saccharata)?

URBANAS de Motril, en la viña de García.

Z.

ZORRUNAS del Barranco de Poqueira.

INSTRUCCION

sobre los medios de que pueden valerse los que quieren contribuir á la formacion de un tratado completo sobre los vidueños de España.

Basta una mediana instruccion en la ciencia de los vidueños para conocer que entre las descripciones contenidas en esta obra apenas se halla una absolutamente completa.

Faltan en muchos los caractéres que presenta el vidueño al tiempo de brotar y de cerner, porque he observado muy pocos en ninguna de estas dos épocas. Faltan además en casi todas uno ú otro carácter á que no atendí bastante por olvido ó distraccion, ó porque no conocia todavía su importancia quando me ocupé en examinarlos.

En quanto á la sinonimia ó nombres que suelen darse á cada vidueño, ya en diversos países, ya en uno mismo, he citado muy pocos fuera de los citados en Andalucía, y no dudo que entre estos se hallan algunos que me son enteramente desconocidos. Tampoco he logrado completar la historia geográfica ni la economía de ningun vidueño, ó sea la noticia de todos los pueblos en que se cultivan y de las ventajas que sacan ó pudieran sacar de ellos. Deben tomarse en muchos con mas exactitud las dimensiones del racimo y uva, multiplicarse con todos los experimentos del pesalícor.

Es claro que los que tengan proporcion de reconocer mis variedades en los mismos pueblos donde ase-

guro que se hallan pueden enmendar sin trabajo los defectos indicados. Pero los que no pueden deducir de mis citas á qual de ellas pertenece el vidueño, cuya historia intentan ilustrar, deberán fijarla ántes examinándola segun las reglas dadas en el Capítulo III.

Si el observador quiere darme á conocer un vidueño que no encuentra en mi obra, habiéndolo buscado por el método prescrito en dicho Capítulo III, pasará á describirlo siguiendo el órden indicado en las tablas sinópticas de los caractéres y en el artículo que las acompaña sobre su objeto y uso; ó bien tomando por modelo una de mis descripciones menos imperfectas, quales son las señaladas con los números 1, 82, 107. Hecha la descripción reunirá en algunas notas ú observaciones todos los demás datos que sin pertenecer al sistema de caractéres pueden conducir el mejor conocimiento del vidueño. Si este fuese muy parecido ó alguno de los que yo describo bastará apuntar las propiedades que lo distinguen de él, expresando aparte todo lo relativo á su historia que no resulte de dicho cotejo. Del mismo modo debe procederse para determinar de una vez las variedades dudosas que he reunido en el índice anterior.

Los que quiera darme á conocer algun vidueño ó deseen saber mi opinion sobre él sin tomarse la pena de estudiarlo ó describirlo, y los que habiéndolo estudiado quedasen poco satisfechos de sus observaciones aun despues de consultarlas conmigo, deberán remitirme muêstras bien deseadas del sarmiento y hojas y racimos frescos ó conservados en espíritu de vino con una nota de quanto sepan acerca de él y no puede reconocerse en las muestras enviadas; todo bajo del sobre siguiente:—A los Profesores del

Real Jardin Botánico de Madrid. Para disponer dichas remesas conviene se tengan presentes algunas observaciones que me enseñó la práctica quando hacia la coleccion de las variedades descritas en mi Ensayo.

Es sumamente difícil impedir que se altere con la desecacion el color de la superficie superior ó haz de las hojas. Sin embargo, como yo conozco otro medio mejor para conservarla, pues el aguardiente les extrae muy pronto el color, prové á desecar algunos pliegos de papel de estraza fabricado sin cola y pasado de antemano por una fuerte disolucion de alumbre. Pero como esta preparacion no produxere ventaja sensible, me ví precisado á adoptar otro método mas sencillo que solo se diferencia del ordinario (1) en que procura se disequen los exemplares al aire libre sin sujetarlos á la presion mas tiempo que el necesario para evitar que se arruguen. Aunque por este método pierden cuasi todos su lustre y se debilitase algo los colores, todavía puede juzgarse de ellos en el seco, porque la pérdida de intensidad es proporcional á la que tenian en la planta viva.

De cada vidueño debe de secarse un racimo en

(1) Se reduce á extender bien sobre un pliego de papel comun de estraza la parte de la planta ó muestra que se quiere conservar, colocarla inmediatamente entre ocho ó mas pliegos del mismo papel, carga el paquete asi dispuesto con una tabla, y meterlo en prensa ó en su defecto echarle algun peso dencima. Quando el papel se haya humedecido demasiado con los jugos de las plantas se pasa á otros pliegos y se continua la operacion como antes, repitiéndola despues quantas veces fuese necesario hasta tener el ejemplar perfectamente desecado. Al tiempo de extenderlo se deberá haber puesto mucho cuidado en que no se toquen sus hojas y flores lo qual se consigue cortando algunos de los que quedarán sobrepuestas ó una en tacto con otras si son necesarias para formar ideas de la planta y colocando tiras de papel entre los demás.

flor, una punta ó nieto quando tenga el fruto maduro, y algunas hojas de las inferiores ó principales de la misma época; porque estas presentan muchos mas marcados que las tiernas ó jóvenes todos los caractéres.

Los racimos solo pueden conservarse bien mucho tiempo metidos en aguardiente refinado ó espíritu de vino. Como este desuelve al principio colorante y los gajos superiores del racimo son siempre los mas maduros, se observa que comienzan muy pronto á perder su color natural, especialmente si son negros quedando al fin mas descoloridos que los inferiores. Conviene pues, precaver esta alteracion en lo posible cojer los racimos un poco antes que acaben de madurar, quando han adquirido ya las uvas cuasi toda su grueso.

Apénas sé encontrará en toda la península familiar labradora que no conserve algunas de aquellas verdades importantísimas que jamás se han consignado en los libros, sin embargo de estar sancionadas por la observacion y la experiencia de una série inmemorial de generaciones. Ni es de esperar que este depósito precioso llegue á entrar en la masa general de luces, mientras sea tan rara entre nuestros sabios del campo, la habilidad de hacerlo extimar por medio de la escritura, tan raros los viajes agronómicos, y en suma tan poco activo el comercio de ideas entre el labrador práctico y los literatos que saben apreciar la dignidad del arte. Facilitar este comercio en uno de los ramos que mas se interesan á la prosperidad nacional, en que no se sabe si admirar mas la inteligencia y exquisitos conocimientos de algunas provincias, mientras ó la ignorancia y errores capitales de otras, y en que tanto tenemos todos que aprender y que adelantar: tal es el gran-

de objeto á que se han dirigido especialmente todos mis esfuerzos en la formacion del Ensayo. ¡O si lo-
grase coronarlos un dia publicando la Ampelografia
española ó tratado completo de los vidueños que se
cultivan en España!

INDICE

DE LA

PARTE SEGUNDA

	<u>Págs.</u>
Tablas sinópticas de la variedades.	5

DESCRIPCIONES.

SECCION PRIMERA.

TRIBU I. Listanes. Forenses.	28
TRIBU II. Palominos Fissiles.	38
TRIBU III. Pensiles. Mantuos.	39
TRIBU IV. Jaenes. Duracinæ.	46
TRIBU V. Mollares. Helvaloe.	50
TRIBU VI. Albillo. Dapsiles.	54
VARIETADES AISLADAS.	59

SECCION SEGUNDA.

TRIBU VII. Ximencias. Ximeneciæ.	92
TRIBU VIII. Perrunos, Flaventes.	97
TRIBU IX. Vigiñegos. Prostatre.	102
TRIBU X. Agraserass Oxicarpæ.	104
TRIBU XI. Feriãres. Pergulanæ.	109
TRIBU XII. Tetã de vacã. Bumasti.	109
TRIBU XIII. Gabrieles. Oleagineæ.	121
TRIBU XVI. Dotileras. Doctylides.	130
TRIBU XV. Moscateles. Apianæ.	142
VARIETADES AISLADAS.	142

OMISION Y ERRATAS.

Página 12, línea 1.^a dice Bara, léase Baza.

Página 54. parte I. Uvas muy pequeñas. *Acini minutissimi*; aquellas en que la suma de longitud y grueso no pasa de siete líneas pequeñas ó menudas *Acini minuti, parvi* es de siete á diez.

Página 114. Nota línea 8, dice Marpuros 1,038, léase Marpurg, 1,630.

Página 119, dice punto, léase junta.

Id. 22, línea 2, parte II, dice telas de vaca, léase tetas de vaca.

Página 25, parte II, dice de Bontelon, léase Boutelon.

Id. 82, id. dice Columeall, léase Columellæ.

Id. 139, línea 15, parte II, dice orado, léase dorado.

ADVERTENCIA.

El índice etimológico y las tres listas de plantas se publicarán en breve notablemente aumentados formando un volumen de la *Biblioteca Agrícola Ilustrada*.

