

PROVINCIAS.	VINOS.	Grados centigrados...
Soria.....	Tinto.....	14
	Blanco.....	13
	Tinto.....	12
	Blanco.....	10

VINOS EXTRANJEROS.

PROVINCIAS.	VINOS.	Grados centigrados...
Salamanca.....	Tinto.....	14
	Blanco.....	13
	Tinto.....	12
	Blanco.....	10

NACIONES.	VINOS.	Grados centigrados...
Portugal.....	Oporto.....	22
Grecia.....	15
Austria-Hungría.....	10
Italia.—Niza.....	14
Idem.—Napoles.....	19

NACIONES.	VINOS.	Grados centigrados...
Inglaterra.....	Naranja.....	11
	Cervezas fuertes.....	5 a 9
	Flojas.....	1 a 3
	Sidra.....	9
	Ginebra.....	51
Alemania.....	Aguardiente de semillas.....	54
	6 a 11
Asia.....	10 a 17
Francia.....	6 a 11

CAPÍTULO IV.

CLASES DE VID Y DE UVAS

más principales que se cultivan en cada provincia española, y nombres vulgares con que se conocen.

Alava.—Garnacha tinta, Jaen blanco, graciano, mazuéla, moscatel menudo tostado, moscatel blanco, moscatel romano dorado, ojo de liebre, teta de vaca, tempranillo, rajal ó rojo, etc.

Albacete.—Albillo gris, bobal, brisa casca, alcayata, blasca, negrizo ó tinto temprano, colgadera, garnacha, gencibel, Jaen blanco, Jaen negro, Jarcibera, marisancha, mechin, moravia, moscatel, pasera, pintadilla rojal, teta de vaca; Valencia, verdal, etc.

Alicante.—Blancas de Alicante, aledo, blanqueta, colguilla, Corinto, esclafacherris, garrana, Jaen, malvasia, meseguera, morsí acidulada, moscatel de Elche, moscatel romano, ricote, rhin blanco, sultana, tarrantés, Valencia, verdal, etc.; tinto cloti acidulado, id. dulce, flor baladre, garnacha, montalvana, pinout: todas negras y rojas desde la etcétera.

Almería.—Humeire, Jaen blanco, moscatel tinta, tintilla fina, tarrantés, albillo, coloradas ó rojales, lanjarón, ohanez blanca, ojo de buey, redondas, Santa Paula, del cuerno, etc.

Avila.—Aragonesilla, albillo, Jaen, Jaen alorige, Jaen even, Jaen peñuelas, Jaen verdejo, moscatel, Pedro Jimenez, tinto aragonés, tinto aragonesillo, tinto Navalcarnero, verdejo fino, verdejo de gata, etc.

Badajoz.—Blanca extremeña, azaria, borba, morisco, moscatel, Pedro Jimenez: todas blancas, Aragonés, moreto, morisco almendralijo: todas tintas.

Baleares.—Pampol rodar, montona, malvasía, gargollá, etc.

Barcelona.—Macabeo, malvasía, caival de llops, malvasía corda, Caixal, calop blanco y negro, malvasía verde, malagueña, mallorquí, teta de monja, Alcazar, afarta pobres, caló mallorquí, cañocazo, Cariñena, carrega, carrega sumés, carrega rusehs, mancesa, mántuo, mántuo castellano, manual, cascabellitu, castellá, confitura, cuyó de gall, cruixent, pajarete, palomino blanco y negro, daideseo de Italia, domenech, garnacha, garro, garrut, matorellas, matarona, mol de gall, mollar, monastrell, montenach, morut, negre, negrillo, moscatel, mullós, rhin, roca de Italia, roeh, roy, barba rosa de Italia, bardalá, Bretobat, Caplanch, blanquet, palops, pansá, pansá escalada, pansá Jijona, pansá encarnada, blanqueta, bonallabó, botallal, botó de gall, embeca, erralls, esmirna, rey de Sampedro, rojal, rosado Málaga, rosa kisultanina, roselle vermell, esparrellé, esquisa robas, fumat, frances, juanenchs, Jaen, listan, palomino, lloras, pansal, pansá moscatelana, pansá redona, pansá roja, pansá tenebre, gatela, gigosá, gorró, gregas, grumet, pansá valenciana, parrella, parrellada, parroll, Pedro Jimenez, picapolls, pasa de Corinto, quebranta tinajas, gerelló, gerelló negro, gimoll, picapoll negro, piñuelo, sumoll, planta bona, salops, salvata, San Jaume, terrasench, terrasench tintilla, uldellebre, San Juan, siempresana, sultana, sumert, tintóreo híbrido de mosto negro, traverons, Valence, Valencia negro y blanco, sumollo, sutanina, tremaventre, trovat, turbát, vendrell, vermell blanco, vermetin italiano, vidriell, etc.

Burgos.—Castellano, garnachá, albillo, graciano, malvasía, mollar, naves, moscatel, rastrera blanca, tempranillo riojano, tinto aragonés, tinto castellano, etc.

Cáceres.—Abejera, alarije, albillo, Jaen, hebeñ, lairen, moscatel, malvasía, montanchega, moscatel menudo blanco y dorado, verdeja, ojo de liebre, liston, palomino, teta de vaca, tintilla, torrontés, etc.

Cádiz.—Albillo, heba, albarizas, cañocasa, corazon

de cabrito, muñeca, ferraloca, mántuo castellano, manzanilla de Sanlúcar, mántuo de pila, melonera, moscatel, mollar, Pedro Jimenez, perruna, palomino, perruna de anis, quebranta tinajas: todas blancas y doradas, mémos la tintilla, melonera y ferra que son negras, y la corazon de cabrito que es morada oscura, etc.

Canarias.—Almuñecar, agraceras, amor blanco, amor mulato, amor negro, baboso granado, baboso menudo, bermejuelo, burra blanca, caracen, datileras, ferrals, forasterera blanca, id. negra, gual, Jaen blanco, idem negro, Jimenez, huzumban, lairenes, listan, colgadera, colgadera comun, id. fuentidueña, id. granado, idem ladrenado, id. menudo, id. negro, id. tardío, id. tempranillo, malvasía blanca, malvasía negra, mántuo morado, moscatel flamenco, moscatel gordo romano, negra madera, id. molle, id. molle cana, id. molle parda, ojo de gallo, palomino, Pedro Jimenez, tabriolos, cabriel, teta de vaca, tintilla, id. nomeneyos, tinto de Canarias, torrontel, torrontés negro, mosnastrell, uval blanco, idem negro, uva mulata, verdillo, viga Diego, vigiriego blanco, id. negro, vigiliana, vid de Diego, etc.

Castellon.—Bobal, barberá, croisillo, dulsiereta, fernandina negra, flor callada, garnacha, Jaen, malsabe, monastrell, morenillo, monastrell, museguera, pampolet, verdecillo, etc.

Ciudad-Real.—Cencibel tinto, tinto temprano Valdepeñas, borrachon, tinto aragonés, tinto gordo, Jaen blanco, lairen, id. albillo, id. ciriales, id. mairanchas, moscatel menudo y romano, teta de vaca, torrontes, pardillo, perejil, rhin, borgoña negra, champaña, rojales, tostadillas, morachas, bobales, torrontes pardillas, malvar.

Córdoba.—Albillo dorado, albillo negro, Jaen blanco, listan, listan tempranillo, castellanas, etc., lairen, moscatel menudo blanco, moscatel morado, corazon de cabrito moracho, Santa Paula, vigiriega, Pedro Jimenez, etc.

Coruña.—Albarella, laureira, lobal, etc., etc., etc.

Cuenca.—Albillo negro, albillo blanco, auroles,

blanca castellana, tinto velasco, ben, bobal, quebranta tinajas, borreguera negra, brugidera tinta, cenizosa, colgadera, churriaga, datilera, egor, egor fina, gallera, uva de gallo, garnacha, genciver, gencivera de Aragon, gordata, gordera, huevò de gallo, Jaen, malvar, malvasía, marisancho, mollar blanca, morastel, moravia, moscatel menudo, moscatel real, negral, pardillo, pasa encarnada, pasa roja, pasera blanca, pasa verde, rucial blanca, rucial tinta, perrera pintaillo, prietas, rojal, San Diego blanca, San Diego encarnada, teta de vaca, tinta castellana, tinto fino, tinto gordo, tortejuna blanca, tortejuna negra, torrontés, valdepeñera, verdal, etc.

Guadalajara.—Albillo, heben, Jaen, moravia, moscatel, San Diego, maculata tinta, torrontés, etc.

Gerona.—Blanca Mateo, id. malvasía, id. moscatel, pasa, picapoll, jarelló, blancas tambien. Tinto castellano, id. garnacha, id. gromés, monastrell, sumollos, negras tambien, ayagas, beehdegall, morillo, mosca tromá, pansá valenciana, etc.

Granada.—Jaen blanco, mántuo perruno, romé de motril, tinto granadino, moscatel blanco, moscatel dorado gordo, moscatel romano, etc. Albar real, corazon, de cabrito, mántuo castellano, teta de vaca, teta vaca madrifeña, zucan, etc., etc.

Guipúzcoa.—Chacolí, id. verdosa.

Huelva.—Albillo, beba, corazon de cabrito, comun, garridas, mántuo, mollar, moscatel, palomino, Pedro Jimenez, tinto menudo.

Huesca.—Garnacha tinta, tintillo aragonés, ribote, moscatel, greque, etc.

Jaen.—Almiz, albillo, don buenò, Jaen blanco, Jaen rojo, moscatel, Pedro Jimenez, vigiriega, ciriales, rubiales, etc.

Leon.—Albillo, agudilla, gualarido, moscatel, rondal, teta de vaca y verdejo: todas blancas. Negro de toro, prieto picudo, tinto de Aragon, tinto real, tinto de Madrid, etc.

Lérida.—Brocadas, escadrigoso, escanabellas, garrut,

garnacha, malvasía, garzas, gramet, macabeo, mataró, monastrel, matarona, morastel, moscatel, nerals, pasa, picapoll, ribot, rojal, sal sench, sumoll, tropat, vidamonet, etc.

Logroño.—Garnachá (la que más se cultiva), gracia-na, le sigue en cultivo, malvasía, mazuela, moscatel, tempranilla; estas clases se cultivan en muy grande escala y por separado por los viticultores que se dedican á la elaboracion de vinos exquisitos de primera, y los demas que los elaboran por rutina y sin estudio cultivan indistintamente y mezcladas otras muchas variedades.

Lugo.—Uviña, albariño, broncillao, camo arnoes, camo rubio, carnaz, castellana, ullao, columbrazo, com-prao, doral, cachino, espadeiro, gallega albarello, miñon, moza fresca, moceraton, napas, negrilla, portuguesa, novel, prea al polo, reredeiro, serratela, terrantés, tinto ferma, treyxadura, verdeao, parpal, etc.

Madrid.—Pardillo, albillo, lairen Valdepeñas blanco, ocal, chelvana para pasa, chelvana para vino, corazon rojo de cabrito, Yepes, fresa, Guadalupe, Jaen blanco, listan tempranillo, leonada, malvasía, malvar, mántuo castellano, melonera rayada, moravia, moscatel, moscatel real romano blanco, moscatel real romano dorado oscuro, Pedro Jimenez, rajal, Sandiego, teta de vaca blanca, teta de vaca roja, tinto aragonés, garnacha, tinto temprano Valdepeñas ó cencibel, vigeriega, gordal, zucari, tinto real, etc.

Málaga.—Buona, abojil blanca, cascá tintilla, coines, corazon de cabrito moracho, corinto para pasa, doradillo, Jaen blanco, Jaen dorado, Jaen negro, lairen, larga de pasa, listan temprano, loja para fruta, mántuo, marbella, mollar, moscatel de pasa, peroximen, uva de rey, malagueña negra, romé morado, verdal, etc.

Murcia.—Cascatinta, Jaen id., gayata id., morastel id., albilla blanca, alcayata id., alfarrana, algumia, aljamí, bermeja, bordal, boton de gallo, casca, cohejine-ra, colgadilla blanca, colgadilla negra, corinto, cuenta de ermitaño, cuenta de rosario, datilera blanca, dedos de

doncella, engor, esclafacharre, flor de baladre, garnacha, Gijona, gordal, huevo de golondrina, Jaen de lietor, Juan de letur, bonada, listan, macabeo, majur, malvasia, manzanilla, marrastela, matasanos, meseguera, morastel, morata, morsi, moscatelillo, moscatelon, moscatel real, moscatel romano, mula, nazarena, ohanez, ojo de buey, ojo de gallo, ojo de liebre, palomino, pardilla, parrel, Pedro Jimenez, real, murciana, royal, rubial, rueral, teta de vaca, trichon, Yecla, uva de pasa, valenci blanco, valenci negro, valenci real, verdaleja, Villena, zorrera, etcétera, etc.

Navarra.—Biona, albillo, cabernet, ceres blanco, chaselats, garnacha aragonesa, malvasia, mazuela, moscatel menudo, morata, pinot, tempranilla negro, tempranilla blanco, datilera, teta de vaca, etc.

Orense.—Albarello blanco, albarello negro, blanca de freigerido, gordello blanco, merenzao, moscatel, torrontés, etcétera.

Oviedo.—Albarin blanco, albillo, albarin negro, carasco, carrasquin tinto, moscatel, agudillo negro, redondal, teta de vaca, verdeja, etc.

Palencia.—Aragonés, albillo, garnacha, Navalcarnero, teta de vaca, tintilla, verdejo etc.

Pontevedra.—Albariña (albillo), brancello, caiño, castellana, esgenacen, espadeiro, espollateiro, laureira, moscatel, pedepamba, pedral, picao pollo, taixon, tinta castellana, tinto femia, verde, etc.

Salamanca.—Albillo, albillo fino blanco, albillo de San Jerónimo, albillo castellano, albillo de toro, albillo verdal, albarrucio blanco, acebo, agudillo, aragonés, avejera, badardillo tinto, blanca salmantina, blanca madrileña, bruñal tinto, calabrés, calagraño, canelon, canela, carnero blanco, cañaroyo, cariñena blanca, carrasqueño, copamiel, cerrago, ciguente, colgadera, cornicesto, cribés, dedo de dama, durillo, estrecho, ferbusano, filigusano, flor me vende, galeana, gordales, Jaen, Jaen blanco, jalpardo, jarral, listan, malvasia, mollar, mántuo castellano, moravia madrileña, morisco, moscatel blanco, mos-

catel comun, moscatel dorado, moscatel malagueño, moscatel de setubal, negral comun, negral castellano, ojo de gallo blanco, ojo de liebre, pajarete, palomilla, Pedro Jimenez, perruno duro, pinto, piñuela, puerto mayor, rufeta tinta, talaño blanco, teta de cabra, tinta cencibel, tinta bastarda, tinta de Castilla, tinta salmantina, tinta madrileña, tinta fina, tinta horquillada, tinta morisca, tinta ralera, tinta yesca, tintilla de rota torrantés, etcétera, etc.

Santander.—Alba mayor, alba menor; herradilla, fina, ibardillo, neresca, tintilla, parduca, etc.

Segovia.—Albarazo dulzar, albarazo castellano, albarona, albilla, albareja aragonesa, aragonesa blanca, aragonesa negra, calangrano, blanca castellana, cañarroya, Inchon, molverde, mollar, moscatel, naveza, negra castellana, pajariega, pardilla, rojiza castellana, verdeja, verdeja blanca, etc.

Sevilla.—Albillo, abejera, beba, garrida, Jaen, lairen, lanzarin, Luis, mántua, mollar, moscatel, ojo de liebre, Pedro Jimenez, perruna, teta de vaca, torrentés, etc., etc.

Soria.—Acarrena, castellana, colgadera, garnacha, moscatel, peca, tinto comun, etc.

Tarragona.—Cariñena, garnacha (en grande escala ambas clases); Mataró, picapoll, sumó, sumoll, trapat (todas estas clases negras), y las blancas son: escaya lulla, macabeo, moscatel, malvasia, cartuchá carrega sumes, picapoll y el pamal, etc.

Teruel.—Albillo, chella para fruta, chella roja colgadera, chichibera, jecibera, garnacha, macabeo, moscatel, moscatel blanco, negralejo, negrillo, negral, royal, royal globoso, Miguel Arcos, tintillo, tintillo aragonés, torralba, etc.

Toledo.—Albillo, aragonés blanco, tinto aragonés, castellana, Jaen, lairen, malvar, moscatel, etc., etc.

Valencia.—Bobal, forcalló, garnacha, meseguera, monastrell, moscatel, pampolat, plantá, vermell, etcétera, etc., etc.

Valladolid.—Albillo, moscatel, pajarera blanca, per-

runa, verdeja, cultivada en grande escala, etc., etc.

Vizcaya.—Francesablanca, en gran escala cultivada: bartolomeso tinto, graciana, id. prieta, seña, id. y verdeja, chacolí, etc.

Zamora.—Albillo blanco, albillo dorado, caña rolla, teta de cabra, moscatel, malvasía, tinto madrileño, tintillo, tinto comun, verdeja, etc., etc.

Zaragoza.—Moscatel blanco, pasera id., bobal y viuna blancas, garnacha tinto, mazuela y quebranta tinajas, tintos tambien, etc., etc.

En esta, como en las demas provincias, se cultivan otras muchas variedades aunque en menor escala que las enumeradas anteriormente; y éstas que apuntadas quedan suelen ser una misma variedad, muchas de ellas conocidas con distinto nombre en cada localidad ó modificadas por el terreno en que vegetan.

PLANTACION, CULTIVO DE LA VID

y elaboracion ordinaria de vinos en Valdepeñas, Manzanares, Ciudad-Real y sus inmediaciones.

En los términos municipales de las poblaciones que sirven de epígrafe á este artículo, como en el resto de la provincia, hay dilatadísimos campos llanos plantados de viñas en tales proporciones, que hoy la provincia de Ciudad-Real es una de las más importantes que tiene España en viticultura, tanto por el número de vides que cultiva y por las plantaciones que continuamente está haciendo, cuanto por los ricos vinos de pastos que elabora, por lo que en la Exposicion vinícola de 1877 mereció y obtuvo *gran diploma de honor*, que con orgullo podemos ostentar todos los manchegos hijos de esta provincia.

Los vinos que produce son buenos, sanos, naturales é higiénicos; y su fama y nombradía es tal para vinos de pasto, que en la capital de España son los que más se consumen, y en el resto de la nacion, desde Cádiz á Santander y desde Barcelona á la Coruña, disfrutan de un

crédito, que el comercio los adquiere y paga á buenos precios, para con él complacer á sus parroquianos que lo consumen con avidez: es un vino de uso universal que se adapta y acomoda á todos los gustos, paladares y razas humanas, y así lo beben buenamente y con gusto lo mismo el andaluz que el castellano, el catalan que el extremeño, el gallego que el valenciano, y el aragonés que el navarro, etc.; y de igual modo sucede con sus aguardientes anisados procedentes de vino que elabora el Tomelloso, respecto al interior de España; y en cuanto al extranjero, si el inglés lo desea y toma hasta con apasionamiento, el francés, el alemán y el americano lo beben y reciben como una de las mejores, sanas y alimenticias bebidas que circulan por el comercio exótico, que adquiere en España, para atender á las necesidades y deseos de los bebedores de su nacion; y sin embargo, el cultivo de la vid y elaboracion de vinos en esta provincia son tan sencillos, como naturales y económicos.

El terreno que ocupan los grandes pagos de viñedo, es *cenolítico superior terciario*, compuesto en su mayor parte de arcilla y guijo calcáreo, arena con arcilla y mantillo; calares y albarizas, rubiales y silíceas arenas y pizarra; pero sobre todo, la arcilla calcárea y calares albarizas firmes.

Es decir, *calares, rubiales, arenas, albarizas y negrizales*: esta es la clasificacion vulgar que de los terrenos plantados de viñas se hace más generalmente en esta provincia.

Los *calares con guijo y los con guijarros sílice*, son los terrenos que producen la uva más fina, mosto superior y muy azucarado, de donde se obtienen los mejores vinos. Los *rubiales* dan tambien excelentes uvas y superiores mostos que producen buenos y secos vinos. Las *arenas* dan más uvas, pero ménos azucaradas, y sus vinos son más ligeros, frios y taninosos, aunque buenos tambien. Las *albarizas* rinden ménos fruto y más blando, produciendo vinos claretes, frescos y débiles; y los *negrizales, villares y hondonadas*, son los que más fruto y uvas

crian, de mayor tamaño y peor madurez, por lo que se obtiene de estas viñas gran cantidad de mosto; pero con pocos grados, taninoso y verde, cuyo vino es siempre de paladar poco grato, áspero y débil, y con facilidad se avinagra y avería: esta clase se mezcla á otra variedad de calar.

Las cepas que se cultivan como blancas, son en su mayor parte *lairen*; y como tintas, el *cencibel* ó tinto temprano de Valdepeñas. Tambien se cultivan, aunque en mucha menor escala, el *Jaen* y pardillo blancos, y el tinto gordo como aquí llaman.

Con las uvas blancas se hacen los vinos blancos y dorados y con éstas tambien se hacen los tintos, encascándolos y dándolos color á los mostos blancos, con las variedades tintas descritas, poniéndole de estas uvas negras una quinta parte de ellas pisadas y aprensadas, con lo que se obtiene un color granada fino y limpio, sino se les pone ningun mosto de uva tinta y si se les adiciona á cada vasija el mosto que por la pisa y presion haya producido la uva de la casca que le corresponda, entónces el vino sale más grato y el color más cerrado de carmesí oscuro y ménos limpio. En este país no se fabrican vinos tintos con uvas negras solamente como en otros, porque no dan buen resultado, se fabrican con uva blanca y se tiñen con una quinta parte de uva tinta, que abunda poco, porque se planta ménos y su fruto es poco en comparacion de las variedades blancas.

Las distancias á que se hallan plantadas las vides entre sí varía desde 7 á 11 piés; pero lo más comun es de 8 á 9, y en liños rectos paralelos que sirven de maestras, y otros perpendiculares á éstos.

El rendimiento en fruto, por término medio, en viñas buenas que no sean demasiado viejas ni muy jóvenes, que tengan ménos de siete años es, tratándose de uva *lairen* y *Jaen* blanca, de tres carros por hectárea de viña, calculándose 12 capachos de á 6 arrobas, que suman cada uno 72 arrobas, y los tres hacen 216 arrobas de 25 libras, ó sean arrobas castellanas, y producen éstas 90 arrobas de 16 litros de mosto, próximamente, cuando son de terrenos

negrizalés (mantillo y humus) y *albarizas* (blandizares calcáreos).

Las *arenas*, *hondonadas* y valles francos, dan tres carros y medio, ó sean 48 capachos de 6 arrobas, que son 288 arrobas, que producen 120 arrobas de mosto, porque éstas tienen más jugo, ménos pulpa y la piel muy delgada, por lo que producen más mosto relativamente á las anteriores.

Los *rubiales arcillosos* y las tierras con guijarros dan dos carros y medio de uva por hectárea, ó sean 30 capachos, igual á 180 arrobas, que producen 70 arrobas de 16 litros (32 cuartillos) de mosto.

Los *calares*, *villares* y terrenos *pizarrosos*, rinden dos carros de uva por hectárea de viña, ó sean 24 capachos de fruto, que componen 144 arrobas de 25 libras, y producen 50 arrobas de mosto nada más de las mensurales de 16 litros; porque es la uva más pequeña, está mejor sazónada, sumamente madura y oreada, su mosto muy denso y azucarado y con poca agua de vegetacion: es la uva más enjuta y buena en calidad para vino de cuerpo.

Los vinos que generalmente se fabrican son tintos secos de pasto, un 75 por 100 y un 25 por 100 de blancos y dorados, y entre ellos, algunas pequeñas cantidades dulces, generosos y especiales.

La graduacion del mosto tinto es, por término medio, de 14 á 16°, y la de los blancos de 12 á 14°, por lo que los vinos que de ellos resultan luégo tienen de 13 á 15° naturales las clases tintas y de 11 á 13° los blancos y dorados que no se les adicionó alcohol, arroyo ó azúcar.

Las operaciones y labores que sus dueños dan á las viñas, no son muy exuberantes y esmeradas con demasía; pero son á propósito para el terreno de estas comarcas, rendimiento de la vid y precios que el vino tiene, porque en un país en que la arroba de 16 litros de vino se vende de 10 á 14 rs. en la generalidad de los años, el cultivo de la vid y el tratamiento de los vinos no pueden ser tan esmerados como en los que se cotiza desde 40 á 100 reales arroba, cuyo precio permite hacer grandes desembol-