

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

Del Jueves 4 de Junio de 1807.

ADVERTENCIA.

No se puede negar que sin el previo conocimiento de las variedades cultivadas, poco ó nada se adelantará en la Agricultura ni serán acertadas las reformas que se intenten en tan importante ramo; pero tambien es cierto que semejantes obras, que no se hacen para leerse; sino para consultarse, siempre que se necesita hacer uso de ellas, no son propias de un periódico, en que conviene reunir el deleite con la utilidad. Tienen razon los subscriptores que se han quejado de la prolixidad del Ensayo sobre las variedades de la vid; pero era indispensable comenzar á vulgarizar el lenguaje científico, hacer conocer prácticamente las ventajas del método sistemático, y dar idea del uso que ha de hacerse de tan interesantes escritos, que en suma viene á ser el mismo que se hace de los Diccionarios, es decir que solo se consultan quando se necesita determinar los objetos que se tienen á la vista. Conócese entónces su utilidad, y al encontrar bien caracterizada la variedad que se estudia, se siente aquel deleite puro que inspira la verdad, y que jamas se hallará en la lectura del libro mas ameno. Así lo han experimentado ya muchos de nuestros subscriptores; pero como algunos claman porque no se inserten en nuestro periódico tan largos tratados, y otros nos han manifestado que desearian tener reunido en este tomo todo el de la vid para poderlo manejar cómodamente, hemos determinado concluirlo de una vez. Por esta razon dexaremos para el tomo siguiente varias memo-

rias que ya estan en la Imprenta, y en los quatro números que faltan para completar el presente, nada mas publicaremos que lo restante del Ensayo sobre las variedades de la vid, omitiendo los índices, y dando gratis uno ó dos pliegos que se añadirán para terminarlo. Esperamos que los subscriptores, que desean mas variedad en este periódico, tendrán la condescendencia de tolerar en favor de otros, que gustan de instruirse á fondo en un ramo tan precioso de nuestra Agricultura, se complete de una vez el tratado. Es imposible complacer á toda clase de lectores; pero sin embargo, como el mayor número clama por la variedad de asuntos, nos esmeraremos en adelante en amenizar, quanto cabe, nuestro periódico.

Continuacion del Ensayo sobre las variedades de la vid comun.

49. - ZURUMÍ. BIPARTITA.

Estampa XIV.

ZURUMÍ en Granada y Motril.

VALENCÍ en Baza, los Velez, Somontin, &c.

SARMIENTOS muy tiernos: HOJAS medianas verde-amarillentas: RACIMOS algo ralos: UVAS medianas un poco oblongas blancas algo duras muy sabrosas tardias, con el hollejo delgado.

RAMIS tenerrimis: FOLIIS mediocribus viridi-luteis: ACINIS rariusculis mediocribus oblongiusculis albis subduris sapidissimis 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: rebuscos 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. CABILLO 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 extension 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 pezoncito fácilmente, bastante jugosas: *píncel* ninguno. ANILLO ninguno.

Observacion. En los Velez cultivan un vidueño que llaman ABEACÍ BLANCA, el qual, segun informe de viñadores hábiles, solo difiere del Zurumí 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 emparrados de Granada, Somontin, los Velez, &c.: en la de Javalcuna de D. Diego de Burgos, en la de García en el Magalete y algunas otras de Motril.

En Baza se prefiere para colgar á todas las demas castas; porque ademas de conservarse muy bien aventaja en sabor á casi todas las que se cultivan con este objeto.

50. - DE COLUMELA. *COLUMELLÆ* (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 obscure viridibus: RACEMIS magnis: ACINIS subconfertis magnis subrotundis albis duris.

CEPA delgada, brota en el tiempo ordinario.

(1) Dedico esta hermosa variedad al Príncipe de los Agrónomos y Padre de la Ampelografía, al culto y sabio COLUMELA. Véase su artículo en la pag. 115.

SARMIENTOS muchos, rollizos, pardo-rojizos: *rebuscos* 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. CABILLO algo borroso, de color rojo claro.

RACIMOS muchos, con muy poco *agracejo*.

UVAS exáctamente 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: FOLII acutè sinuatis breviter dentatis: RACEMIS parvis cylindrico-subglobosis: ACINIS confertis rotundis albis mollibus.

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 borrosas, con la *borra* muy adherente y blanca. CABILLO rojizo.

RACIMOS muchos, á veces pocos, sin *agracejo*. PEZON tierno, 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 Velez ALBILLO ú OJO DE LIEBRE, segun los informes que me diéron 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, Xerez, Trebujena, 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 borrosas en la inferior; con la *borra* poco adherente, blanca, muy desigualmente repartida por lo ordinario: *dientes* medianos. CABILLO lampiño, de un rojo subido que pasa á teñir la base de los nervios.

RACIMOS grandes.

UVAS obtusas, con la superficie igual, 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 Xerez con el objeto de venderla para comer. También se cultiva mucho en Tarifa.

Tienen manchas de ella en Arcos, Espera y Paxarete, y algunas cepas en Sanlúcar y Trebujena.

53. - FRAY GUSANO DE MAINA. ROTUNDIFOLIA.

FRAY GUSANO en Sanlúcar.

HOJAS casi redondas casi enteras, con dientes muy cortos, blandas verde-amarillentas: RACIMOS pequeños: UVAS trasovadas muy blandas.

FOLIIS *suborbicularibus subintegriss brevissimè dentatis mollibus viridi-luteis*: RACEMIS *parvis*: ACINIS *obovatis mollissimis.*

(1) La dedico á Don Rafael Colón, Vicario de Sanlúcar, por haberme suministrado algunos datos importantes de que hago uso en esta obra.

CEPA y SARMIENTOS como en el Listan comun, excepto que el color de estos es algo mas subido. HOJAS exactamente como en el Mollar negro comun. RACIMOS y UVAS como en el Albillo castellano, excepto que aquellos son mas chicos y cargados ordinariamente de mas *agracejo*, y las UVAS de un dulce mucho mas grato al paladar.

La he visto en Maina, pago de Sanlucar.

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 ó casi enteras, borrosas; con la borra muy adherente y blanca, algo cóncavas al madurar el fruto: gajos cinco: dientes medianos. CABILLO peloso, rojo, en ángulo casi recto con la hoja.

RACIMOS bastantes, bastante y muy apretados: *agracejo* poco. PEZON largo, tierno, con *tamborilete*.

UVAS de siete lineas 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 en Paxarete.

55. - DORADILLO. *AURANTIA.*

DORADILLO (Jaen) en Málaga, Molvizar, Algeciras, &c.

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 auratissimis duris austeris*.

JAEN DORADILLO. La Leña, loc. cit. pag. 20.

CEPA brota muy temprano, muy vivaz.

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. CABILLO 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, bastante carnosas, maduran algo tarde: hollejo bastante grueso. ANILLO muy marcado, estrecho, circular, pardo. SEMILLAS dos ó tres.

Observacion 1ª. Se ve por la descripción que este vidueño tiene mucha afinidad con la tribu de los Jaenes.

Observacion 2ª. En los partidos tardíos debe plantarse en la solana para acelerar su madurez quanto sea posible, y en los tempranos en la umbria porque el demasiado calor no ponga empedernidas sus uvas ántes que maduren.

Se cultiva mucho en Málaga, donde lo mezclan con el Ximenez al tiempo de pisarlo, sacando así un vino algo abocado que llaman Pero Ximen mixto.

En Molvizar forma la mayor parte de la cosecha.

Compone un décimo de las viñas de Motril.

También se cultiva para vino en Granada con mucha estimación.

56. - MONTÚO PERRUNO. *CANINA*.

Estampa XVI.

MONTÚO PERRUNO en Granada, Motril Molvizar y Torviscon.

SARMENTOS tendidos muy broncos: HOJAS medianas verde-amarillentas: UVAS muy apiñadas medianas redondas muy duras ásperas.

RAMIS *prostratis valde fragilibus*: FOLIIS *mediocribus viridiluteis*: ACINIS *confertissimis mediocribus rotundis auratissimis duris austeris*.

CEPA con la corteza muy adherente, brota muy tarde.

SARMIENTOS muy largos, medianos, rollizos, partido-rojizos: cañutos algo cortos. NIETOS muy pocos, con muy pocos rebuscos.

HOJAS muy rugosas, caen muy tarde: en lo demás convienen enteramente con las descritas en la observación 2ª al Mollar negro. CABILLOS rojos.

RACIMOS muchos, algo grandes, con muy poco agracejo y muy poca uva menuda. PEZON muy corto, muy correoso.

UVAS del largo de cinco líneas y media y casi igual 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 el favorito del país, del qual sacan algunos vinos comparables á los de Málaga. Creo deba reducirse á la variedad que acabo de describir por no diferir de ella sino en tener la uva algo mas menudita, mas verdosa ántes de madurar, y menos dorada despues de madura.

Este vidueño es el mas comun en la vega de Grana-

da fuera del Ximenez, pues ocupa una tercera parte de sus viñas. También 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 ralos: UVAS medianas muy redondas blancas duras carnosas dulces.

RAMIS gracilibus inferne maculatis valde fragilibus, internodiis brevibus: FOLIIS parvis acuminato-dentatis lutescentibus: ACINIS raris medioeribus 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 palmecadas; con los senos ordinariamente ensanchados, casi lisas 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 tardias.

RAMIS erectis nitidis duris: FOLIIS subacutè sinuatis breviter

dentatis viridi-luteis: RACEMIS longis, pedunculo valde fragili: ACINIS rarissimis inaequalibus rotundis aureis carnosis austeris serotinis.

SARMIENTOS cortos, gruesos, rollizos, pardo-rojizos: *rebuscos* muy pocos. NIETOS pocos.

HOJAS medianas, casi orbiculares, casi enteras, á veces lobadas, casi lisas en su parte superior, algo borrosas en la inferior; con la *borra* bastante adherente y blanca: *gajos* cinco por lo comun, rara vez cortados, nada puntiagudos. CABILLO casi lampiño, rojizo.

RACIMOS bastantes. PEZON tan sumamente tierno que lo corta un viento algo recio.

UVAS las mayores algo mas pequeñas que las del Listan comun, muy obtusas, con la superficie igual: *hollejo* grueso. ANILLO bastante marcado, casi circular, rojo-parduzco.

Pesó su mosto en 2 de Octubre 15 grados.
Se cultiva en Paxarete.

59. - RABO DE VACA. *MACROPHYLLA*.

RABO DE VACA en Sanlucar, Xerez 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 aurcis carnosis austeris.

CEPA gruesa, brota en el tiempo ordinario.
SARMIENTOS muchos, delgados, rollizos, rojo-parduzcos: *rebuscos* pocos.

HOJAS casi orbiculares, casi enteras por lo comun, algo rugosas y verde-amarillentas en su parte superior, muy borrosas en la inferior; con la *borra* blanca, caen muy temprano: *dientes* medianos. CABILLO rojizo, en ángulo casi recto con la hoja.

RACIMOS bastantes, grandes: *agracejo* poco. PEZON 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 Xerez, á pesar de que la tienen en muy baxo concepto para vinos.

6o. - REBAZO. *IGNOBILIS.*

REBAZO en Sanlúcar.

SARMIENTOS tiernos: HOJAS grandes borrosas ó algo pelosas: UVAS redondas de un dorado sucio duras ásperas.

RAMIS teneris: FOLII magnis tomentosis subpilosive: 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: CABILLO de color rojo subido que se extiende á teñir la base de los nervios.

RACIMOS bastantes, grandes, sin *agracejo*.

UVAS como las del Rabo de vaca, excepto 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 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 deberia colocarse al frente de la segunda seccion, á no asegurarme unánimes los Capataces que les constaba provenian del mismo vidueño que los individuos de hojas borrosas. Si esto es así ninguna variedad interesa á la ciencia tan-

to como el Rebazo, porque presenta un tránsito muy natural de la seccion 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 Sanlucar.

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 horizontales: FOLIA acutè sinuata viridilutea subpilosa: ACINI subconferti mediocres albi.

61. - XIMENEZ LOCO. *FORSYTHIA* (1).

PEDRO XIMENEZ LOCO en Sanlucar, Xerez y Trebucena.

SOPLONA en Arcos, Espera y Paxarete.

SARMIENTOS horizontales.

RAMIS horizontalibus.

CEPA gruesa.

(1) Dedico esta variedad á M. W. FORSYTH, pues creo no lo merece, sin embargo de que la censura que di en la pag. 133 tampoco lo acredita mucho como Ampelografo.

SARMIENTOS medianos , algo gruesos , rollizos , de color pardo-rojizo claro , algo duros : *cañutos* medianos.

HOJAS medianas , algo irregulares , algo lobadas , lisas en su parte superior , caen muy temprano : *dientes* algo cortos. CABILLO 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. XIMENEZIA.

Estampa XVII.

PEDRO XIMENEZ en Sanlúcar , Xerez , Trebugena , Arcos , Espera , Paxarete , Moguer , Algeciras , Málaga , Motril , Barranco de Poqueira , Granada , Baza , Somontin , Cabra , Lucena , &c.

PERO XIMEN en Málaga.

XIMENEZ en toda Andalucía.

UVA PERO-XIMENEZ en Aranjuez y Ocaña.

SARMIENTOS erguidos.

RAMIS erectis.

PEDRO XIMENEZ. *Valcarc. loc. cit. pag. 21.*

PERO XIMEN. *García de la Leña , loc. cit. pag. 17.*

UVA PERO-XIMENEZ. *Boutelou , Semanario de Agricult. tom. XVIII. pag. 337.*

CEPA grande , con la corteza poco adherente.

SARMIENTOS muchos , medianos ó algo cortos , medianamente gruesos , nada ondeados , de color pardo-rojizo , blandos : *cañutos* medianos. NIETOS bastantes , medianos , con bastante rebusco. YEMAS gruesas , muy agudas.

HOJAS como en la variedad anterior , excepto que su pezon y la base de los nervios son rojizos , caen ocho ó diez días mas tarde que las del Listan comun.

RACIMOS bastantes , medianos , cilindrico-cónicos , algo floxos , 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 fácilmente , blandas , poco carnosas , sumamente dulces , maduran muy temprano : *pincel* ninguno : *estigma* muy persistente : *hollejo* sumamente delgado . **ANILLO** simple , con cinco y rara vez con quatro ángulos , de color pardo-claro .

Pesó su mosto en Sanlucar en 15 de Septiembre con dos dias de asoleo $12\frac{1}{2}$, y el de Paxarete en 2 de Octubre despues de haber herbido quatro dias 16 grados .

Observacion 1ª. La uva de esta variedad se pudre mas que ninguna otra , lo que principalmente es efecto de lo mucho que la pican las abispas y abejas atraídas por su extraordinaria dulzura , y de que se abre con las lluvias .

Observacion 2ª. En el Magalete de Motril , viña de Garcia , 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 3ª. Su mosto se reputa con razon el mejor para vinos secos y dulces . De él se hace en Malaga el preciosísimo vino tierno que se exporta para suavizar los del Rhin , Francia y otros parages , y el famoso pero Ximen que corre por toda la Europa , las Rusias , América &c . Entra por cinco sextas en el vino tinto , por otras tantas en el moscatel , y mezclado con otros en el pero ximen mixto de Malaga . Tambien se mezcla con el de otros vidueños en varias proporciones para los ximenez , paxaretes , moscateles y otros exquisitos vinos de Xerez , Sanlucar y Paxarete .

Observacion 4ª. 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 el primero su vidueño 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 como lo conciliarémos con otros mil hechos y principios de la Enologia y Química 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 descomposicion del azucar. Y no pudiendo negarse que la uva Ximenez es mucho mas azucarada que la Jaen parece imposible que ésta dé mas espíritu.

No es lo mismo contener un mosto mucho azucar, 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 quando 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 azucar 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 azucar 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 del 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 explicacion y substituirle otra sino la encuentran sólida.

Observacion 5ª. »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 á 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 Xerez una octava parte, en Motril quatro quintas y en Paxarete 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 Xerez hace ya algunos años.

Es muy rara en Poqueira.

Se aprecia sobre todas para vino en Torbisco, Alforñon 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 interes que al Jaen. Así el imperio del Ximenez que comienza muy cerca de la raya de Portugal, ó mas á poniente todavia, acaba casi en la loma de Xolucar sin haber decaido nada de su excelencia ni perdido ninguno de sus caracteres. En Adra solo se cogen de vino Ximenez unas 400 arrobas, cuyo valor es siempre respecto del comun como diez á uno¹.

En Turon son rarísimas las cepas de este vidueño. En Dalías y Somontia apenas hay ya una de él. Ha muy poco que se conoce en Baza. En Cuevas ni siquiera tienen noticia de su nombre.

Se cultiva tambien en Aranjuez y en Ocaña.

¹ En el año de 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 Ximenez quando se proponen hacer vinos de exportacion.