

SEMANARIO

DE AGRICULTURA Y ARTES

Del Jueves 29 de Enero de 1807.

Continuacion del Ensayo sobre las variedades de la vid comun, cap. 2.º de los caracteres.

RACIMOS. *Uvæ, Racemi, Botri, Botriyones.*

El racimo consta de pezon, raspa, pezoncillos y uvas.

Llámase PEZON (*Pedunculus* ó *Pediculus*) el palito que se ve 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, Pedunculi secundarii*) son aquellos piececillos que nacen á lo largo de la raspa y sostienen una uva sola, ó bien otros PEZONCILLOS mas delgados con una uva cada uno que llamo SECUNDARIOS (*Pedicelli secundarii*). A veces los pezoncillos secundarios se dividen todavía en otros TERCARIOS (*Pedicelli tertiarrii*) que llevan las uvas.

El conjunto de la raspa y pezoncillos se llama ESCOBAJO ó RAMPOJO ¹ (*Scopus, Scopio*).

El conjunto de pezoncillo y pezoncillos secundarios lleven estos ó no otros terciarios, y el de terciarios asidos

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

á un pezoncillo secundario se llama RACIMO PARCIAL ó GAJO ¹ (*Racemus partialis* ó *racemulus*) mientras sostiene sus uvas.

La uva exprimida, ó bien el conjunto del hollejo y semillas se llama CASCA ú ORUJO (*Vinaceus*, *Vinaceum*).

Aunque el número de racimos puede variar mucho no solo por la diversidad de cultivos, terreno, edad del individuo, &c. sino tambien por la del clima; debe expresarse siempre en las descripciones, porque no se altera sensiblemente siempre que el vidueño cambia de circunstancias, es regularmente muy característico en un pais determinado, y forma el objeto principal de los cuidados del Agricultor. Las expresiones: MUY ESQUILMEÑO (*vitis feracissima*, *foecundissima*, *uberrima*), BASTANTE ESQUILMEÑO (*vitis ferax*, *foecunda*, &c.), POCO ESQUILMEÑO (*vitis infoecunda*), &c. 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*), &c. En los Velez y otros pueblos de Granada dicen *abundante* en lugar de esquilmeño. Es de notar que las castas negras son ordinariamente menos esquilmeñas ó productivas que las blancas.

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

La figura es casi inalterable y bastante variada. En la mayor parte de los vidueños se aproxima á la cilíndrica, que consiste en que el racimo sea casi igualmente grueso en toda su longitud RACIMO CILÍNDRICO (*racemus cylindricus*); ó á la aovado-cilíndrica, que consiste en que el racimo sea cilíndrico en su parte inferior y engrosado hacia el pezon = RACIMO AOVADO CILÍNDRICO; (*racemus ovato-cylindricus*) en muchos es cilíndrico-cónica, es decir, que el ra-

¹ En Zaragoza y Campo de Cariñena les llaman simplemente *racimos*, en la Mancha suelen llamarles *ganchas*, en Castilla *carpas*, en el reyno de Sevilla *escalas*, en otras parres *grumos*, en algunas *raspas*.

cimo es cilíndrico en su parte superior y se adelgaza hacia la punta RACIMO CILÍNDRICO-CÓNICO (*racemus cylindrico-conicus*); en otros aovado-cónica, ó bien engrosada hacia el pezon y adelgazada hacia la punta RACIMO AOVADO-CÓNICO, (*racemus ovato-conicus*); en algunos irregular RACIMO DISFORME ó DE FIGURA IRREGULAR (*racemus deformis ó irregularis*); en pocos casi globosa ó redonda RACIMO CAST GLOBOSO (*racemus subglobosus*).

Se dice que los RACIMOS SON SENGILLOS (*racemi simplices*) quando constan de pezoncillos simples ó que solo sostienen una uva cada uno: que son COMPUESTOS (*racemi compositi*) quando tienen pezoncillos secundarios, y que son RECOMPUESTOS ó DOS VECES COMPUESTOS (*racemi decompositi*) quando tienen ademas pezoncillos terciarios. En la mayor parte de los vidueños son los racimos compuestos en su mitad ó dos tercios superiores y sencillos en la parte inferior. Tres de los que describo presentan la singularidad de producir todos los años muchos racimos PARTIDOS EN DOS POR LA PUNTA (*apice bipartiti*).

Los RACIMOS PARCIALES, son mas largos en la parte superior que en la inferior y se acortan ordinariamente á medida que su principal es mas apretado; pero como esto no se verifica en una razon exâcta 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 que aquellas se logren ó no: pues suelen caerse muchísimas al tiempo de cerner en algunas variedades, marchitarse otras del todo, ó no producir mas que AGRACEJO ó UVA MENUDA segun verémos luego. Los vidueños que ciernen muy despacio están particularmente expuestos á semejantes acci-

dentes ; porque es muy probable sobrevengan entretanto una lluvia , un viento ó un calor excesivo que destruyan enteramente ó desargonicen en parte sus delicadas flores.

La longitud del PEZON es generalmente en razon directa de lo claro ó floxo del racimo : su grueso no siempre guarda proporcion con la longitud. Debe observarse en él la COYUNTURA (*nodus*) , que es un nudito , por el qual 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 flexible 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 TAMBORILETE ó CENCERRILLO , á veces un gran racimo y tambien un zarcillo ó una hoja. En Madrid son mas raros que en Andalucía los racimos con tamborilete. En los climas mas rígidos como el de Inglaterra tal vez no se ve jamas este luxo de la vegetacion. Ninguno de los Agrónomos ingleses que yo he manejado hace mencion del tamborilete, sin embargo de que citan el zarcillo de la coyuntura¹.

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

Conforme la uva toma aumento se van manifestando sobre su pezoncito unas VERRUGAS (*Verrucae*), en que deben notarse principalmente el NÚMERO , TAMAÑO Y COLOR; pues suministran algunos caractéres para distinguir las variedades. Debe igualmente notarse por la mismas razon lo abultado del RODETE que forma el pezoncillo en su extremidad superior coronada por el cáliz , carácter que

¹ Langley lo ha representado en tres de sus estampas.

expresan bien las frases: PEZONCILLOS MUY ENGROSADOS (*pedicelli valde incrassati*), &c.

UVAS ¹ 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 interior que queda plana su largo y ancho, contando aquel desde la insercion del pezoncito hasta el estigma ó ápice, y éste 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 ámbas medidas, y comparado en los vidueños que describo, me ha parecido que podria caracterizar bien las uvas de todos en quanto al tamaño, estableciendo los grados siguientes.

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
 MEDIANAS. *mediocres*. de diez á quince
 GRANDES Ó GORDAS. . *magni, ampli*. de quince á diez y nueve
 MUY GRANDES *maximi, perampli*. de diez y nueve arriba

Como son raros los tamaños de primero y último grado, no he querido aumentar el número de estos con los de UVAS SUMAMENTE PEQUEÑAS (*acini eximie minuti*) Y SUMAMENTE GRANDES (*eximie magnæ*), á pesar de hallarse entre las que yo describo una de veinte y ocho líneas, y exígerlo así al parecer el complemento de la escala de tamaños.

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

¹ En algunas partes de España, como Zaragoza, campo de Cariñena, &c. dan este nombre á los racimos, y llaman grano á lo que yo uva.

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 la calidad, exposicion, frescura ó humedad del terreno, lo seco ó llovioso del verano, edad de la cepa, &c. &c. Pero si cabe una valuacion prudente que lo constituye uno de los mas preciosos para quien sabe hacer uso de él.

Ordinariamente las UVAS que pertenecen á un mismo racimo son DE UN GRUESO CASI IGUAL (*acini subæquales*); pero hay vidueños en que la desigualdad es notable: UVAS BASTANTE DESIGUALES (*acini inæquales*), y otros en que es muy considerable: UVAS MUY DESIGUALES (*acini valde inæquales*).

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 *machea* ó *está machia*, voz nacida de la falsa denominacion de macho aplicada por el vulgo á las plantas que creen no producen fruto.

Algunos vidueños se cargan mas ó ménos de UVITAS MENUDAS (*Acinuli*), que solo se diferencian del agracejo en que maduran perfectamente al mismo tiempo que la demás uva, á la qual aventajan en lo delicado del sabor.

Estas dos propiedades de echar agracejo y uva menuda¹ se expresan en el Reyno de Granada con el verbo *alherear* ó *alhelear*, y en Castilla con los de *lardear*, *ardalear* y *ralear*. Ambas tienen al parecer una misma causa, á la qual se reune sin duda en la produccion del agracejo otra que impide pasen por su pezoncito los xugos indispensables para que siga creciendo y llegue á madurar, ó vicia su organizacion de modo que estos no puedan elaborarse. Parece que algunos vidueños tienen disposicion particular para producir gérmenes abortivos: en otros causan esta monstruo-

¹ Y la de echar los racimos muy claros.

sidad los grandes soles, las lluvias y los vientos fuertes y calientes que cargan con el polvillo fecundante y *afogan* los genitales esterilizándolos. En las flores que se desenvuelven y fecundan muy tarde ya no pueden engrosarse los frutos porque los mas adelantados se han anticipado á usurparles casi todos los jugos que circulan por el racimo.

Hemos dicho antes que quando se desenvuelve la corola estaba ya la fecundacion adelantada. En efecto aun antes de que se suelte el primer pétalo se encuentran ya las anteras casi vacias 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 apoderarán facilmente 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 entre tanto 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. Ademas no sabemos si en algunas variedades que estan particularmente expuestas á echar uva menuda ó á machear caerán los pétalos espontáneamente antes de haberse completado la elaboracion del polvillo fecundante ó empezado á efundir sobre la hembra.

Las figuras mas comunes de la UVA son la REDONDA ó GLOBOSA (*acinus globosus*) y la oblonga (*acinus oblongus*). Afines á esta son la AOVADA (*acinus ovatus*) y la TRASOVADA (*acinus obovatus*), que consisten en que la uva se engruese mas por la base que por el ápice, 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 ovato-conicus*), en otras IRREGULAR (*acinus irregularis*), tambien

VENTRUDA POR LA BASE (*acinus basi ventricosus*) Y ADELGAZADA POR AMBAS EXTREMIDADES (*acinus utrinque attenuatus*), SULCADA (*acinus sulcatus*), &c.

Su punta no solo suele ser SUMAMENTE OBTUSA ó ROMA (*acinus apice obtusissimus*), sino á veces APLASTADA ó ACHATADA (*acinus apice compressus*), y aun UMBILICADA (*acinus umbilicatus*) ó tener un hoyito mas ó menos notable llamado OMBLIGO (*umbilicus*), cuyo centro ocupa el estigma.

Los colores que yo he notado en las uvas son el VERDE (*viridis*), BLANCO (*albus*), AMARILLO DE ORO ó DORADO (*aureus*, *fulvus*, *aureo-flavus*) y DE LATON (*flavus*, *orichalceo-flavus*), ROJO (*ruber*), MORADO (*purpureus*, *violaceus*) y NEGRO¹, (*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*). Tambien suelen mezclarse los demas colores y las mezclas que acabo de indicar hallarse en otras proporciones. No pongo aquí la lista de todas las que he observado porque seria fastidiosa; puede formársela qualquiera conforme las vaya viendo, y expresarlas tambien con su nombre propio á imitacion 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 el fondo y salpicado el otro EN PUNTOS (*acini punctati*). El color pertenece principalmente al hollejo, pues la pulpa y su xugo siempre tienen muy poco aun en las uvas mas tintas.

La flor ó polvito (*Pruina*), que cubre á las uvas madu-

¹ A las uvas negras llaman *prietas* Herrera y los Andaluces.

ras, suministrará tal vez algun carácter para distinguir las castas segun piensan Garidel y Don Esteban Boutelou.

La traslucencia debe examinarse poniendo las uvas entre la luz y el ojo. Este carácter apenas presenta diferencias apreciables sino en las uvas blancas. Yo distingo en él los tres grados siguientes : UVAS TRASLUCIENTES (*acini valde pellucidi*), BASTANTE TRASLUCIENTES (*acini pellucidi*), POCO TRASLUCIENTES (*acini subpellucidi*).

Al mismo tiempo que la traslucencia se observarán las VENAS (*Venulæ*), que son muy manifiestas (*valde conspicuæ*) en algunas variedades y no tanto en otras (*venulæ conspicuæ*).

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 tampoco las entrete-las, si es que existen, son cosa distinta del asiento ó receptáculo, sino una continuacion de este, ó bien de la maderita 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 ménos la columnita con tanta mayor porcion de carne y mayor facilidad quanto la uva es mas blanda. Hay castas que se desgranar espontáneamente apenas acaban de madurar (*acini maturitate defluentes*). Tambien es característico el tamaño del agujero que resulta 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 pezoncito. La glándula ó glándulas de que consta se observan entónces desecadas, endurecidas y casi corneas, ordinariamente de color pardo roxizo, adheridas fuertemente á la uva ó mas bien formando un cuerpo con ella, y dispuestas en círculo ó polígono al rededor del agu-

jero que dexa el pezoncito, como si estuviesen allí para reforzar este punto de insercion.

Debe pues notarse si el ANILLO es SENCILLO (*fimbria simplex*) ó COMPUESTO de varias glándulas (*fimbria composita*), y en el primer caso si es ORBICULAR (*fimbria orbicularis*) ó TIENE CINCO, SEIS, SIETE ú OCHO LADOS (*fimbria pentagona, hexagona, heptagona, octogona*).

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 jamas un anillo verdaderamente sencillo. Contraigo esta denominacion al enterísimo ó que no presenta en su borde division ninguna, prescindiendo por ahora de si el compuesto de glándulas reunidas por su parte inferior deberá mas bien considerarse como de una pieza ó simple partido mas ó ménos profundamente.

Tampoco puedo decidir todavía 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 ve sin lente. Los demas caracteres de esta parte se explicaron en el artículo de las flores¹.

Boutelou llama² 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 1º su DUREZA, atendiendo á la qual se dice que la uva es MUY DURA³ (*acimus durissimus, prædurus*), DURA

¹ Véase el núm. anterior, pág. 63.

² Véase el tom. XVIII. de este Periódico, pág. 319 y 330.

³ Sobreentiéndase: *comparada con las de 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 menos las voces que las ideas es preciso que

(*acinus durus*), BLANDA ó TIERNA (*acinus mollis*, *tener*), MUY BLANDA (*acinus mollissimus*), &c.; 2º su CARNOSIDAD, que segun es mas ó ménos considerable hace que la uva se diga CARNOSA (*acinus carnosus* ó *callosus*), MUY CARNOSA (*acinus carnosissimus*, *valde callosus*), &c.; 3º su JUGOSIDAD, UVA JUGOSA (*acinus succosus*), MUY JUGOSA (*acinus succosissimus*)¹, DE MUY POCO JUGO (*acinus exsucus*) 4º lo grueso ó delgado del HOLLEJO (*Folliculus*, *Corium*, *Cutis*) HOLLEJO GRUESO ó FUERTE (*cutis crassa*), HOLLEJO DELGADO (*cutis tenuis*), &c. y su mérito para conservarla colgada ó hecha pasa. Puede tambien hacerse ya un juicio muy probable de la proporcion en que estan sus principios, y por consiguiente de la cantidad y calidad del vino y alcohol que debe dar. La uva es tanto mas carnosa quanto tiene ménos jugo.

El SABOR ÁSPERO (*austerus*) reside principalmente en el hollejo; por esto se hace mas sensible al paladar despues de mascada la uva. El AGRIO (*acidus*), que retienen siempre mas ó menos intenso algunas castas, no necesita definirse. El DULCE (*dulcis*) tampoco; pero es menester no confundirlo con el GRATO AL PALADAR (*jucundus*), que hace se llamen las UVAS SABROSAS (*acini sapidi*), pues este no depende de que la uva tenga mucho azúcar, sino mas bien de que sea un poquito ácida y aquñosa, de su ninguna astringencia, de su carnosidad y dureza, y de lo delgado del hollejo. Preocupa 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, &c.

El sabor dulcísimo y empalagoso indica abundancia de azúcar: el agrio un exceso de ácido: el áspero que contiene la uva demasiado principio astringente, cuya aspereza se hara todavía sensible en el vino. La insipidez denota casi

algunas de aquellas tengan muchos sentidos. Para los buenos entendedores no era necesaria esta advertencia; los malos deben aplicarla á varios pasages de este capítulo.

x De las uvas que despiden mucho jugo algo agrio al reventarse en la boca se dice en el rio Almanzora que *estan* ó *son churleteras*.

siempre superabundancia de parte aquosa, especialmente en las uvas bastante duras. El exceso de agua ó ácido es incompatible con la proporcion de azúcar necesaria para lograr buenos vinos. No así el principio astringente, que abunda mas 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 agria perderian probablemente su acidez trasplantadas á un clima mas ardiente; porque la conversion del principio ácido en azúcar es tanto mas completa quanto es mayor el calor durante la madurez del fruto suponiendo iguales todas las demas circunstancias. De las uvas que no han acabado de madurar suele decirse en el Reyno de Granada que *estan aun zoroyas*.

Las mejores uvas para hacer pasa son las mas gruesas, carnosas, dulces y abultadas: para conservarlas frescas en el invierno deben preferirse las que á estas qualidades reunen 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 conservacion, que en invierno todas saben bien, que maduran algo todavia despues de colgadas, y que no se arrugarán tanto como las que se cogieron quando hacia mas calor.

Nunca debe dexar de expresarse el tiempo en que madura el fruto de cada variedad; porque no en todas dista igualmente de la época de su fecundacion, es muy constante, al ménos respeto del en que maduran las demas del mismo pais, y es un dato esencial para los cálculos económicos. Yo me valgo para esto de los términos siguientes: UVAS TEMPRANAS Ó QUE MADURAN TEMPRANO (*acini præcoces, præcoques*), TARDIAS (*acini serotini*), &c.

Se ha observado que las abejas, abispas y otros insectos atacan con preferencia las uvas de ciertas variedades. De ahí el nombre latino, *uva apiana* y el español *abejera*. Yo creo que prefieren constantemente las que encuentran

mas dulces, mas jugosas y de hollejo mas delgado, y que por lo mismo no es necesario notar esta circunstancia en las descripciones; pero que convendrá á veces tenerla presente hablando de los usos económicos.

Miéntas está la uva en agraz suelen notarse en su interior, segun dicen algunos autores célebres, unas MEMBRANAS, ENTRETELAS ó DIAFRAGMAS (*Dissepimenta*) que corren de la periferia al centro, y lo dividen en CELDILLAS (*Loculamenta*), de las quales encierra cada una su PIÑONCITO, GRANILLA¹ 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 ó PULPA (*Caro, Callus*) y unidos por medio de un piececillo muy corto que llaman CORDON UMBILICAL (*Funiculus umbilicalis*) á la COLUMNITA, PLACENTA ó EXE CENTRAL (*Columna centralis*). Esta es un pie largo cerca de una línea, que corre por el centro de la uva partiendo del mismo receptáculo, con el qual 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 agugerito muy notable parecido al *nakir*² de la nuez del dátil, aunque sus funciones son muy diversas. El ángulo ventral tiene una estria á lo largo, por la qual se abre el piñon para germinar. El ombligo está tapado por una chapita redondeada que al parecer es parte del cordoncillo.

Segun los autores el número de piñoncitos debe ser ordinariamente de cinco en cada uva. Han creído sin du-

¹ Así llaman ordinariamente en el Reyno de Granada á la semilla. Herrera la llama *grano*.

² Así llaman los Arabes *نكير* al agugerito por donde germina el dátil.

da que lo exigía así la analogía por ser tambien cinco las mas veces los dientes del cáliz, las lacinas 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 el de una sola, segun las castas. Sucede frecuentemente que aborten algunas sin dexar casi señal de haber existido, ó ántes de haber crecido lo necesario para poder reproducir la planta. Las uvas de Corinto se diferencian de todas las demas en que no 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 larguitos que en las de uva redonda; pero su grueso no solo varía en razon del grueso característico ó accidental de la uva, sino tambien en razon del número de compañeros; pues quantas mas semillas se reunen en la uva ménos puede engruesar cada una. Su COLOR es en unas variedades mucho mas INTENSO Y CARGADO DE PARDO que en otras, en muchas JASPEADO (*variegatus*), en algunas PARDO AMARILLENTO (*fusco-luteus*, *flavescenti-brunus*).

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

Cada piñoncillo tiene tres CUBIERTAS (*Integumenta*): la EXTERIOR (*extimum*), algo carnosa mientras la uva está en agraz y membranosa en la uva madura, encubre al cordoncillo umbilical: la INTERMEDIA (*medium*), huesosa¹ 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 ademas en medio de la espalda el agujero umbilical: la INTERIOR (*intimum*) es

¹ De ahí el nombre de huesecillos que da a las semillas en algunas partes de España.

una membrana muy delgadita de color ferruginoso, que encierra inmediatamente al nucleo 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 inferior un cuerpo pequeño, derecho y de color de leche que llamamos EMBRION (*Embryo*), el qual consta de dos COTILEDONES (*Cotyledones*) lanceolados y planos por la superficie interior y muy obtusamente aquillados por la exterior, y de la RADÍCULA ó REJO (*Radicula*) que es rolliza y mira hácia abaxo.

Tambien hablaré algunas 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 pesalícor ó areómetro comun¹. No hemos hecho las correcciones que exige la variación 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 razón directa de su peso: 2.º que este es en razón directa de la cantidad de parte azucarada que contiene la uva, é inversa de la cantidad de parte aquosa: 3.º que hay vidueños en cuyo fruto la parte aquosa es mucho mas abundante que en otros: 4.º que el asoleo evapora mucha parte del xugo aquoso: 5.º que los mostos que producen los vinos exquisitos de Xerez y Sanlúcar señalan al pesalícor 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 jamas presentará diferencias apreciables para distinguir las variedades de la vid; pero convenia darlos á conocer por si en adelante se encuentran ménos

¹ Puede verse su descripción en el Diccionario de Rozier.

generales observándolos mas detenidamente, fuera de que sin tener una idea de ellos tampoco podria el lector formarla muy completa de muchos, cuyo valor es evidente. Tambien hay algunos que puede modificar hasta cierto punto el método de cultivo¹. Por eso debo advertir que el general de la Andalucía y aun de toda España, es con corta diferencia el mismo que prescribe Columela² para las vides que llama *brachiatæ*. Lo comun es dexar á cada cepa de dos á cinco pulgares³. En algunos pueblos como Xerez y Sanlucar les dexan ademas una vara: en Tarifa y otros dos varas y un pulgar, ó tres varas⁴.

Teniendo presentes los principios sentados en este capítulo puede qualquiera deducir los usos económicos de cada variedad de sus mismos caracteres; 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 desatendidos ó ignorados, á pesar de ser importantísimos.

1 Por exemplo: todas las variedades tienen las hojas mayores y con ménos pelo en parra que en cepa.

2 De re rustica, lib. V. cap. 5.

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. Esteban Bouteau, que ha de acompañar á este Ensayo.

Se continuará.

Erratas.

N. 522. pág. 1. lin. 5. en algunos exemplares dice, y con un apéndice sobre: léase, y sobre. Pag. 12. lin. 6. dice, generalmente; debe decir, generosamente.

N. 524. pag. 35. lin. 8. dice, y puede: léase, puede.