

Primera contribución al estudio ampelográfico de las variedades de Vid Cultivadas en el Uruguay

Ing. Agr. RAUL TUNEU,
Profesor de Fruticultura y Viticultura

Ing. Agr. ATILIO GUERRA

Trabajo presentado al Segundo Congreso Agronómico Riograndense, realizado del 15 - 20 de Mayo en Porto Alegre.

El estado de aparente estacionamiento de nuestra viticultura obedece a una serie de factores, unos de orden económico, otros de orden técnico, los que una vez armonizados en grado exacto, podrán a nuestro juicio, conjuntamente con la coordinación de esfuerzos, lograr la evolución esperada. Es así que entre los capítulos de la labor a desarrollar en tal sentido, cabe destacar la realización de un amplio plan de experimentación cuyas conclusiones sirvan de orientación en la viticultura y la industria en general.

A nuestro criterio el estudio del comportamiento de las distintas variedades cultivables, de acuerdo a zonas, terrenos, métodos de cultivo, etc., ocupa lugar preponderante en la labor a desarrollar, y sosteniendo lo ya expresado, hemos considerado como cuestión previa y fundamental, resolver la autenticidad y exacta denominación de la variedades en cultivo.

Observaciones y estudios que al respecto venimos realizando desde hace unos años, como una contribución práctica a la resolución de lo mencionado, nos han confirmado lo anteriormente expuesto, al comprobar en innumerables casos, la errónea y múltiple denominación aplicada a gran número de variedades. Esta primera contribución se limita solamente al estudio ampelográfico de algunas variedades de uva de mesa cultivadas en el Uruguay.

Los principales elementos de juicio utilizados para la clasificación de variedades, son los caracteres taxonómicos de las cepas.

CARACTERES TAXONOMICOS DE LA VID

En la vid existen una serie de caracteres, algunos de ellos constantes, otros variables con las condiciones ecológicas, métodos de cultivo, etc.

En el estudio de variedades, revisten especial importancia los caracteres taxonómicos constantes o poco variables, los que, dispuestos a un orden y escala de apreciación pre-establecida, permiten en la generalidad de los casos, asegurar la identidad de la variedad en cuestión.

Nuestro trabajo se ha concretado a la confección de fichas standard, en las que se aprecian los principales caracteres taxonómicos, determinando estos elementos directamente en el terreno y anotando al mismo tiempo las observaciones de cultivo más destacables, que pudieran tener un interés práctico.

Estas fichas fueron tomadas de acuerdo al siguiente orden:

Nombre de la variedad.

Sinonimia (tomada en su mayor parte de los tratados sobre la materia).

Origen.

CEPA —

Porte: vigor, corteza, etc.

Brotación: yemas al abrir, foliolos, forma, color, vello-sidad.

Sarmiento: longitud, grosor, dirección, color, nudos, entrenudos, yemas, zarcillos, estrías, médula, madera.

HOJAS. —

Limbo: forma, tamaño, consistencia, color. **Faz superior:** vello-sidad, superficie. **Faz inferior:** vello-sidad, nervaduras, coloración. **Dentadura:** forma, tamaño, pico, simple o com-puesta.

Senos: forma, profundidad, (peciolar, laterales superiores e inferiores).

Peciolo: longitud, grosor, coloración.

FRUTO. —

Racimo: tamaño, forma, alerones, pedúnculo. **Pedícelos:** color de pedícelos, bourrelet, verrugas. **Píncel:** tamaño, forma, color, adherencia.

Grano: tamaño, forma, color. **Piel:** grosor, resistencia, ombligo, pruina. **Pulpa:** consistencia, jugosidad, color, sabor.

Semillas: número, tamaño, forma, color, pico.

Además para cada variedad, se anotaron los siguientes datos:

MADURACION. — Epoca.

OBSERVACIONES. — Todas las observaciones realizadas sobre el cultivo en lo que respecta a: rendimientos, constancia en la fructificación, condiciones como uva de mesa en cuanto a belleza, coloración, conservación, sabor, resistencia al transportè. Tipo de poda. Resistencia a enfermedades criptogámicas. Resistencia a los agentes atmosféricos adversos.

Inmediatamente a la obtención de estas fichas hemos consultado los diversos tratados sobre la materia para asegurar la identidad de las variedades consideradas, algunas de las que presentamos en este trabajo.

Al realizar esta labor, hemos observado algunas diferencias que sólo son de apreciación, por lo que en futuros trabajos de esta índole creemos deban adoptarse métodos de apreciación más científicos, basados en la medición de los ángulos, formados por las nervaduras, longitud de ejes, relaciones, etc.

A la vez hemos considerado de interés, clasificar las variedades estudiadas en vista de sus condiciones de cultivo y perspectivas futuras en los grupos que se mencionan a continuación:

RECOMENDABLES

| | | |
|-----------|------------------------|---|
| BLANCAS o | Chasselás Duhamel | 1. ^a época |
| DORADAS | Chasselás Dorée | 1. ^a época |
| | Blanca de Foxter | 2. ^a " |
| | Bicaine | 2. ^a " |
| | Moscatel de Málaga | 4. ^a " |
| | Moscatel de Alejandría | 4. ^a " |
| NEGRAS y | | |
| ROJAS | Moscatel de Hamburgo | 2. ^a época tardía |
| | Cinsaut | 2. ^a y 3. ^a época |
| | Alphonse Lavallée | 2. ^a " |
| | Barbarossa | 3. ^a y 4. ^a " |
| | Moscatel de Madera | 1. ^a época tardía |
| | Chasselás Rosado | 1. ^a " |
| | Moscatel Rosado | 3. ^a " |

A ESTUDIO

| | | |
|-----------|--------|------------------------------|
| BLANCAS o | | |
| DORADOS | Italia | 3. ^a época princ. |

| | | | |
|-------------------|---------------------|-----------------------------------|----------|
| | Rosaki | 3. ^a | ” |
| | Perlona | 3. ^a a 4. ^a | época |
| | Pearson | 3. ^a a 4. ^a | época |
| | Saint Jeannet | 4. ^a | ” |
| ROJAS y NEGRAS | Angelo Pirovano | 3. ^a | época |
| | Prune de Cauzouls | 4. ^a | ” |
| | Conte Rosso | 4. ^a | ” princ. |
| | Pis de Chevre Rouge | 1. ^a | ” |

NO RECOMENDABLES

| | | | |
|-------------------|----------------------------------|-----------------|-------|
| BLANCAS | Moscatel común o de Fortignan | 3. ^a | época |
| | Chasselás Cioutat | 1. ^a | ” |
| NEGRAS y ROJAS | Dodrelabi | 3. ^a | época |
| | Santa Morena | 3. ^a | ” |
| | Criolla | 2. ^a | ” |
| | Cornichon Violeta | 4. ^a | ” |

CONCLUSIONES:

De acuerdo a las observaciones realizadas en nuestro país, y a lo expresado en el presente trabajo, deducimos las siguientes conclusiones prácticas:

1.° Que por intermedio de los organismos técnicos especializados se fomente el cultivo de las variedades incluídas en el grupo “Recomendables”.

2.° Poner de relieve la necesidad de formar una colección tipo de Variedades de Vid, de insospechable autenticidad, que sirva de patrón para los trabajos de futuro.

3.° Uniformar los métodos descriptivos para caracterización de Variedades de Vid.

4.° Estudiar la posibilidad de crear o adoptar una clave realizada sobre bases más científicas, para la identificación de las distintas variedades.

BIBLIOGRAFIA

VIALA P., VERMOREL V., y otros. — Ampelographie.

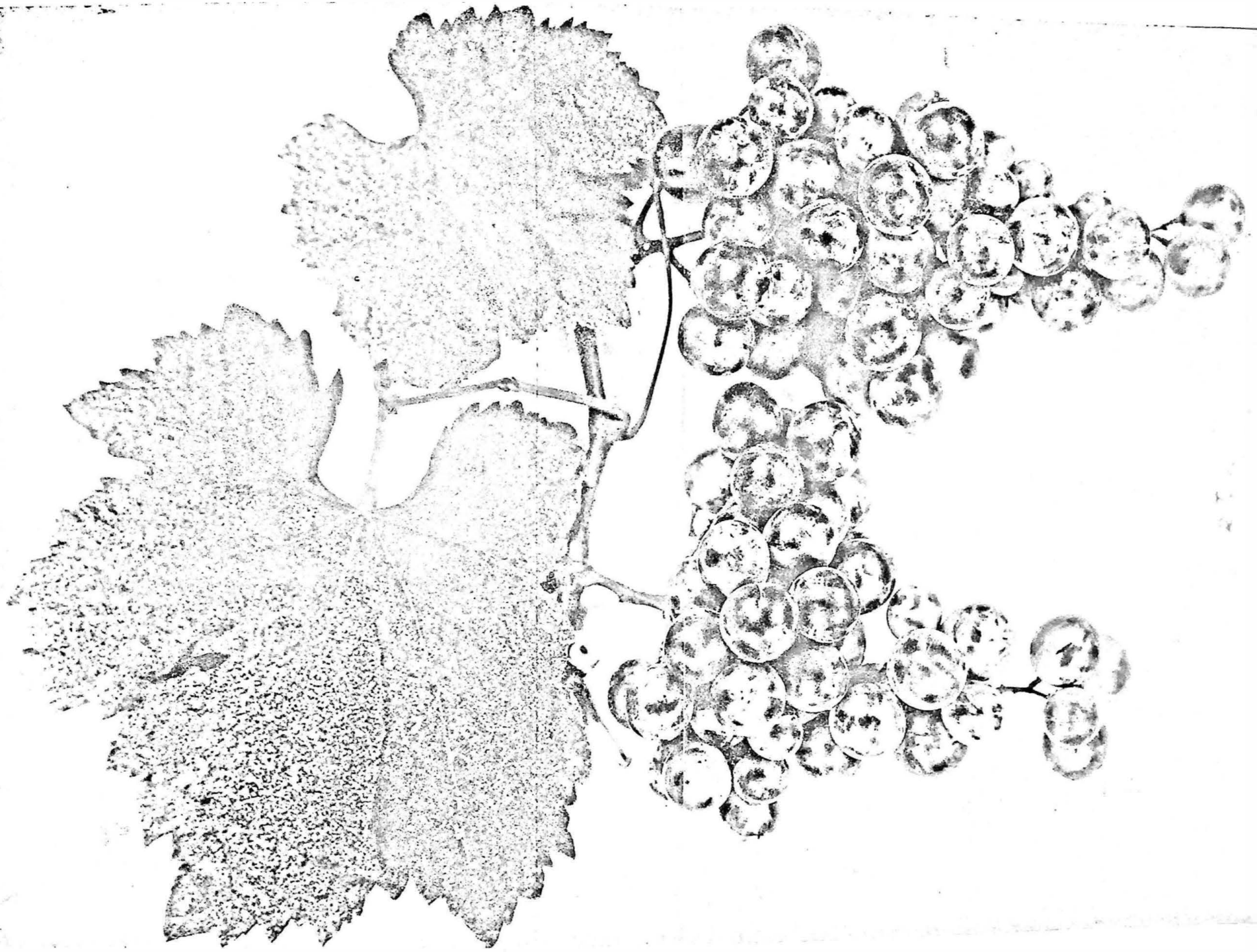
MOLON, G. — Ampelografia.

MAS M. M. et PULLIAT. — Le Vignoble.

MARZOTTO, N. — Uve da mensa.

DE ROJAS CLEMENTE, SIMON. — Ensayos de las Variedades de Vid común.

STORNI, C. D. — Descripción de Vidueños que se cultivan en la Argentina.



ALPHONSE LAVALLEE

SINONIMIA. — No es conocida.

ORIGEN. — Se le supone originaria de Francia, siendo cultivada en Francia, Inglaterra y Argentina.

CEPA. —

Porte: se trata de una variedad de vigor extraordinario aunque un poco menor que la Var. Othello. Follaje de gran densidad, de porte erguido.

Brotación: yemas al abrir de color rosado, foliolos de borde coloreado de marrón rojizo. Hojas jóvenes rugosas, presentando en su faz inferior una vellosidad agrupada. **Brotación tardía.**

Sarmiento: de color marrón violáceo oscuro. De gran longitud y gran grosor. Entrenudos cortos. Nudos bien marcados con una especie de anillo y muchas veces provistos de zarcillos. Yemas de mediano tamaño y puntiagudas. Zarcillos relativamente delgados. Sarmiento con estrias finas. Médula muy fina con madera dura.

HOJAS, —

Limbo: de forma quinquelobada, de tamaño grande y mediana. Faz superior lisa. Faz inferior cubierta de pequeñísimo tomento. Nervaduras primarias y secundarias son bien salientes. Color de las hojas, verde oscuro.

Senos: seno peciolar bien abierto en forma de U. Laterales superiores profundos y cerrados por superposición de lóbulos. Los inferiores poco marcados. Dentadura aguda y larga; dientes en dos series.

Peciolo: de mediano grosor y mediana longitud, ligeramente rosáceo en la mitad superior adherida a la hoja.

FRUTO. —

Racimo: de tamaño grande, de forma cónica, pedúnculo corto y grueso. Pedicelos largos y finos.

Grano: de tamaño grande a muy grande, de forma esférica con ombligo plano. El grano a veces presenta como característica, superficie levemente "costillada". Su color es negro azulado en la madurez. Piel gruesa, cubierta de abundante pruina. Pulpa crocante, incolora. Sabor simple, poco distinguido (poca fineza). Pincel coloreado.

Semillas: en grupos de 2 a 3, de tamaño mediano, de color verde claro.

MADURACION. — De 2.^a época.

OBSERVACIONES. — La rafla o escobajo de esta variedad conserva su color verde aún en la plena madurez. Esta

variedad puede agruparse entre las uvas denominadas de lujo. Ha sido utilizada con buenos resultados en otros países como uva de exportación. Resiste bien el transporte. Relativamente resistente a las enfermedades. Es de recomendar su cultivo, por la belleza de su fruto, su resistencia al transporte, su rendimiento y constancia en la producción, aún cuando su sabor deja que desear. Requiere poda corta. Esta variedad la hemos observado como portadora de estambres largos y aún cuando algunos autores manifiestan que es auto-estéril, esta condición no la hemos podido comprobar. Justifica nuestra opinión, el hecho de que sin polinización artificial sus flores cuajan en forma satisfactoria.

ANGELO PIROVANO

SINONIMIA. — Cruzamiento Pirovano N° 2.

ORIGEN. — Variedad relativamente nueva (año XX) obtenida en Italia, Milano, por A. Pirovano, por cruzamiento de Chasselas Rosado x Moscatel de Hamburgo.

CEPA. —

Porte: de gran vigor.

Brotación: temprana. Brotes jóvenes, fuertes y gruesos. Foliolos algodonosos, gruesos, de color rojo-cobrizo, característica heredada del Chasselas. Hojas jóvenes sobre todo en la punta de brotes del mismo color. Brotes bien erectos. Hojas de superficie rugosa pero con poca lanosidad.

Sarmientos: de color marrón claro con una especie de cerosidad que lo cubre; largos y gruesos. La corteza se presenta finamente punteada y se desprende con facilidad. Entrenudos medianos a cortos, nudos bien marcados. Yemas medianas y lanosas. Zarcillos poco finos y bifidos. Estrías de sarmiento gruesas y salientes. Médula de mediano grosor.

HOJAS. —

Limbo: de mediano tamaño, tri y quinquelobada, hojas jóvenes casi enteras, teniendo el lóbulo terminal más pronunciado. De poca consistencia, muy finas. De color verde oscuro. Faz superior ampollada, rugosa, con las nervaduras poco destacadas. Faz inferior de un color verde más claro, glabra, con nervaduras finas pero bastante salientes. Dentadura grande y ancha.

Senos: el peciolar abierto en V, laterales superiores son profundos, los inferiores generalmente son menos marcados.

Peciolo: mediano a largo (tan o más largo que la nervadura central).

FRUTO. —

Racimo: de mediano tamaño a grande, de forma cónica, presentando a veces pequeñas alas o alerones. Pedúnculo de mediana longitud y relativamente fuerte, Pedicelos finos y cortos, algo verrugosos.

Granos: de tamaño mediano a grande, de forma elipsoide casi esférico, de color rosado vivo muy atrayente. De sabor simple, bastante azucarado. Pulpa jugosa. Piel recubierta por una pruina abundante. Ombligo poco aparente. Piel de mediano grosor a fina pero resistente. Píncel de formato cónico, pequeño, que lleva consigo poca pulpa.

Semillas: generalmente en número de 1 a 2, de tamaño medio, marrones, presentando al lado de las costillas de 1 a 2 puntitos negros. Pico grueso y alargado.

MADURACION. — 3.^a época.

OBSERVACIONES. — Se trata de una variedad de producción constante. Su fruto tiene muy buen aspecto y podría competir por ello con ciertas ventajas con la Moscatel Rosada sino fuera por su sabor simple. Resiste bien al transporte. De buena conservación sobre la planta, pero presenta el defecto de que, una vez que ha llegado a la sobre maduración su color vira a un rosado sucio, perdiendo entonces gran parte de su belleza.. Es relativamente resistente a las enfermedades. Le es conveniente la poda corta a mediana. Se ha observado sobre pié, Rupestris du Lot.

BARBAROSSA

SINONIMIA. — Ver observaciones.

ORIGEN. —

CEPA. —

Porte: de mediano a poco vigor, de brotación erecta. Densidad de follaje regular a denso.

Brotación: temprana, puntas de los brotes así como de las inflorescencias de color rosado, carminado. Foliolos rosados. Hojas jóvenes de color bronceado y de color verde claro, luciente, lisas superiormente, presentan una pelusa en su parte inferior.

Sarmiento: de color marrón claro, de entrenudos cortos. Nudos salientes. Yemas grandes, gruesas y algo puntiagudas. Zarcillos muy abundantes, delgados y fuertes. Estrías de sarmiento bien salientes, que se destacan por su coloración. Médula fina.

HOJA. —

Limbo: de forma quinquelobada, de tamaño pequeño a mediano. Hojas muy consistentes y gruesas. Faz superior lisa y débilmente ampollada, de color verde oscuro. Faz inferior pubescente, casi glabra, con muy pocos pelos a lo largo de las nervaduras. Nervadura principal bastante marcada; las restantes poco. Dentadura pequeña, aguda, de lados curvos con una punta coreácea doblada hacia abajo.

Senos: el seno peciolar abierto en V, tendiendo a cerrarse, inclinado con respecto a la nervadura principal. Los laterales superiores profundos, muchas veces cerrados, en U; laterales inferiores medianamente profundos en U, casi siempre abiertos.

Peciolo: un poco más corto que la nervadura central, de grosor mediano. Se inserta en el limbo formando un ángulo obtuso.

FRUTO. —

Racimo: de tamaño mediano a grande, generalmente grande, pedúnculo corto y grueso. Racimo muy denso. Pedicelos delgados y relativamente largos, cónicos hacia el bourrelet, verrugosos, bourrelet pequeño.

Grano: de tamaño sobre mediano, esférico, ombligo marcado de color negro. Los granos del centro son pequeños, deformados y sin coloración. Color del grano: rosado morado que pierde fácilmente atractividad después de la madurez. Piel más bien gruesa pero poco resistente. Pulpa muy jugosa, de sabor simple, poco azucarada, acidez más bien baja. La pulpa es algo fibrosa. Píncel mediano, cilíndrico, arrastrando una fibra que lo hace parecer cónico y muy largo.

Semillas: en número de 2 a 3, medianas, de color marrón oscuro, puntiagudas; con pico alargado.

MADURACION. — Final de 3.^a época.

OBSERVACIONES. — De gran rendimiento pero por su gran compacidad sufre la humedad, la que facilita entonces su alteración. Esta compacidad además la hace poco apta como uva de mesa. Llega al mercado generalmente al finalizar la cosecha general de uva y después de la Picapoll. En tiempo seco es de buena conservación sobre la planta. Consultando la bibliografía disponible al respecto, hemos encontrado dificultad en su identificación por no coincidir con los tipos del grupo de los Barbarossa. La variedad estudiada por nosotros parece acercarse más a la citada en Viala y Vermorel, Molon y otros autores como Grec Rouge o Uva Barbarossa.

BICAINE

SINONEMIA. Bicaïne, Bicanne, Panse Jaune, Cross Perle du Jura, Perle Blanche, Racime des dames, Racime de Notre Dame Chasselás, Napoleón, Perla Imperial, Olivette Jaune.

ORIGEN. — Se trata de una antigua variedad, de origen no exactamente conocido, suponiéndose que sea un híbrido natural, uno de cuyos padres pertenecería a la tribu de los panzas.

CEPA. —

Porte: de mediano vigor.

Brotación: más bien temprana. Folíolo de color rosado, lanosos, hojas jóvenes de color amarillo claro, más bien dorado, muy brillantes.

Sarmiento: de color marrón-rojizo oscuro, vigorosos, gruesos, de entrenudos cortos, nudos algo alargados poco salientes, yemas gruesas y fuertes, estrías de sarmiento bien estriadas, notable al tacto, con puntuaciones oscuras, médula de mediano grosor. Zarcillos cortos, fuertes y bien adheridos.

HOJAS. —

Limbo: más largas que anchas, generalmente asimétricas, más bien pequeñas, poco consistentes, algo quebradizas. Faz superior lisa de color verde claro y vivo. Faz inferior en las hojas superiores presentan sólo unos pequeños pelos sobre las nervaduras. Hojas tomentosas en su faz inferior. Nervaduras de color verde claro bien salientes. Superficie de hojas reviradas.

Senos: seno peciolar en V a veces cerrado. Laterales superiores profundos y cerrados y superpuestos a veces en sus bordes. Senos inferiores poco marcados.

Dentadura: grande, larga y aguda, dispuesta en dos series de dientes.

Peciolo: mediano, fino, de color verde claro.

FRUTO. —

Racimo: de tamaño medio, de forma esférica algo troncocónica, de grano suelto en la mayoría de los años, dependiendo su compacidad del cuajo de las flores. Pedúnculo largo y fino. Pedicelos muy cortos e hinchados, bourrelet grande y verrugoso.

Grano: de tamaño grande, a muy grande, de forma elipsoide, de color amarillo dorado en la madurez o ambarino claro, cubierto de abundante pruina. Píncel grande incoloro, llevando adherida una parte de la pulpa. Piel resistente de grosor

medio, algo transparente. Pulpa jugosa, algo consistente, verdosa, de sabor simple; no muy azucarada.

Semillas: en número de 1 a 2 generalmente, de tamaño grande y de color claro, pico largo con el extremo del pico de color blanco, costilla de la semilla de un color verde muy claro.

MADURACION. — Segunda época; 15 días, por lo menos, después del Chasselas.

OBSERVACIONES. — Variedad que produce frutos de excelente aspecto. Su fructificación se caracteriza por ser muy irregular según el año, debido a la característica que presenta, de poseer flores de estambres cortos, sufriendo por lo tanto el aborto total o parcial con facilidad. Esta variedad se caracteriza además por emitir, lo que es frecuente en las yemas anticipadas, una 2.^a floración que, por tener lugar en una época de mayor calor, hace que se obtenga una cosecha suplementaria, o 2.^a cosecha, de regular rendimiento. Esta propiedad puede ser utilizada en los años que se produce el aborto total de la floración normal. Para atenuar las consecuencias del aborto, dá buenos resultados efectuar el pinzamiento o despuntes del brote, antes, durante y después de la floración, operación ésta que por otra parte es la más indicada para favorecer la emisión de la segunda flor de que hablábamos.

Muy sensible a la peronospora, oidium y antracnosis. Sufre mucho la humedad.

Por nuestras observaciones y experiencias parece convenirle la poda corta.

Esta Variedad generalmente es injertada sobre pie de *Rupestris du Lot*, pero creemos que siendo injertada sobre un *Riparia x Berlandieri* o *Riparia x Rupestris* se beneficiaría en su producción.

BLANCA DE FOXTER

SINONIMIA. —

ORIGEN. — Obtenida por cruzamiento de Black Marocco y Sweet Water.

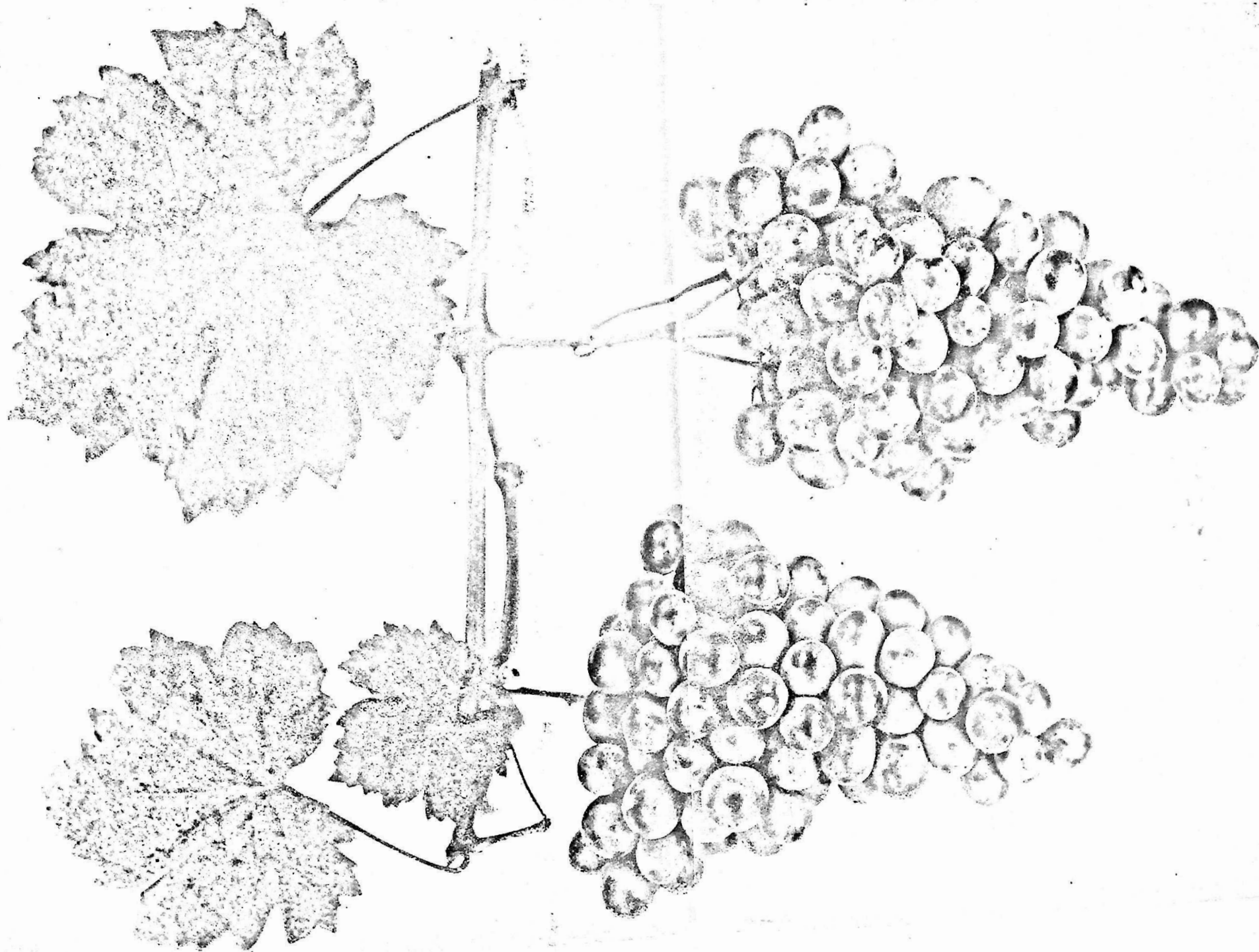
CEPA. —

Porte: de mediano vigor.

Brotación:

Sarmiento: de color marrón oscuro, entrenudos cortos, nudos marcados, yemas pequeñas y puntiagudas, estrías gruesas, médula pequeña.

HOJAS. —



Limbo: de forma quinquelobada, de mediano tamaño a pequeño, poco consistente. **Faz superior** lisa y ondulada, tendiendo la hoja a enrollarse, con las nervaduras bastante marcadas. **Faz inferior** casi glabra con un ligero tomento sobre las nervaduras. Nervaduras salientes. Dentadura pequeña y corta.

Senos: el peciolar abierto en lira, a veces cerrado, laterales superiores profundos y cerrados, laterales inferiores poco macados.

Peciolo: de mediana longitud, de color verde claro.

FRUTO. —

Racimo: de tamaño grande, de forma cónica a veces algo cilíndrico, pedúnculo corto. Pedicelos finos, algo verrugosos, bourrelet cónico.

Grano: de tamaño medio, en forma oval de color amarillo verdoso, dorado del lado del sol, pulpa muy jugosa, poco consistente, de sabor simple pero delicado, ombligo poco aparente, piel fina y traslúcida, pincel mediano.

Semillas: de tamaño medio en número de 1 a 2 muy largas, especialmente el pico que es casi cilíndrico, de color verde claro y el resto de color marrón.

MADURACION. — De 2.^a época. Al respecto debemos aclarar que algunos autores la consideran como variedad de 1.^a época.

OBSERVACIONES. — Aun cuando no se trata de una variedad de lujo y su fruto es algo compacto, por la constancia en los rendimientos, su precocidad, así como su calidad, merece se le conceda atención en los cultivos de uva de mesa.

Se adapta bien a la poda media. Relativamente resistente a las enfermedades.

CINSAUT

SINONIMIA. — Cincsaout, Cinc-Saou, Piquepole de Uzés (para algunos), Plan de Arles, Bourdalés, Milbau-Prunelas, Cuviller, Calabre, Poupe de Cabre, Morterille noire, Prunaley, Gros de Lacaze, Gros Marocain, Picardan negro, Espagnen, Papadou, Pétaire, Salerne, Cinsanct, Marroquin.

ORIGEN. — Esta variedad es originaria del Sur de Francia.

CEPA. —

Porte: cepa de vigor sobre mediano.

Brotación: tardía. Brotes al abrir de color rosado. Folíolos lanudos, con borde algo rosado.

Sarmientos: de color marrón algo morado, en un tono claro. Más intenso en los nudos. Médula pequeña. Entrenudos medios a cortos. Nudos un poco salientes, particularidad que se destaca bastante en algunos sarmientos. Yemas puntiagudas. Estrías de sarmiento poco y finamente marcadas. Sarmiento pruinado.

HOJAS. —

Limbo: de color verde claro, de forma quinquelobada, tamaño mediano. Hoja lisa, fina, pero consistente. **Faz inferior** vellosa con los pelos agrupados; nervaduras poco salientes. Dentadura grande y larga, a veces compuesta.

Senos: el peciolar abierto en V. Los laterales superiores profundos y anchos, a veces cerrados por superposición de lóbulos. Los laterales inferiores medianamente profundos y angostos.

Peciolo: de mediano grosor, débilmente teñido.

FRUTO. —

Racimo: de tamaño sobre mediano, algo compacto, de forma netamente cónica algo alado. Pedúnculo mediano a largo. Pedicelos delgados, de mediana longitud.

Grano: de tamaño generalmente grande, ovalado, característico, por lo que se le distingue fácilmente, con un extremo un poco apuntado. Pruinado. De color negro violáceo que en la madurez es negro bien intenso. Ombligo saliente al tacto. Píncel muy grande, incoloro, **arrastrando mucha pulpa.** Pulpa no carnosa, sino que es muy jugosa, de sabor simple.

Semillas: en número de 1 a 2, chicas, con punta desarrollada, de color marrón oscuro.

MADURACION. — De 2.^a época tardía a 3.^a época.

OBSERVACIONES. — Esta Variedad es conocida erróneamente con la denominación de Picapoll, especialmente, en el mercado. Creemos que en nuestro país bajo el nombre de Picapoll se incluyen las variedades Picapoll verdadero, la Cinsaut y la Oeillade.

De rendimientos altos y constantes. Rústica y resistente a enfermedades. Es aconsejable aplicar la poda mediana a corta. Como uva de mesa se le puede considerar de buena calidad, pero incluyéndola dentro del grupo de las comunes. Es de buena producción y constante. Se le encuentra cultivada en cantidad bastante importante y en plena cosecha sus precios no son halagadores.

En la vinificación proporciona caldos especiales como base de licorosos y de gran bouquet.

Por el momento su cultivo debe ser limitado.

CONTE ROSSO

SINONIMIA. — Cruzamiento Pirovano N.º 73.

ORIGEN. — Obtenida por A. Pirovano por cruzamiento de Almería x Angelo Pirovano.

CEPA. —

Porte: de mediano vigor, porte erecto.

Brotación:

Sarmiento: de color avellano oscuro violáceo, largos, entrenudos medianos a cortos, nudos bastante marcados, yemas pequeñas y algo puntiagudas, estrías con puntos negros en la lignificación, médula gruesa.

HOJAS. —

Limbo: de tamaño sobremediano, faz superior de color claro, lisa, ondulada, curvada hacia abajo. Faz inferior de color más claro, nervaduras bien marcadas, las principales muy salientes y de color verde amarillento. Parénquima casi glabro con muy pocos pelos y agrupados, generalmente, en las nervaduras. Dentadura grande y en serie.

Senos: el peciolar abierto en U. Laterales superiores profundos y cerrados. Laterales inferiores medianamente profundos.

Peciolo: de mediana longitud y grueso, de color verde claro.

FRUTO. —

Racimo: de tamaño grande, de forma tronco cónica, algo compacto, pedúnculo corto y fuerte. Pedicelos medianos, cónicos y verrugosos. Bourrelet cónico.

Grano: de tamaño grande, ovoide, de color rosado intenso en la madurez perfecta. De mediana jugosidad, pulpa incolora, algo mantecosa, de sabor simple. Piel gruesa, con ombligo destacado.

Semillas: en número de 1 a 2 de tamaño grande, alargadas, con el pico poco destacado, de color amarillo verdoso.

MADURACION. — Principios de 4.ª época.

OBSERVACIONES. — Esta variedad produce frutos de gran belleza por su color rosado uniforme muy atrayente, racimos y granos de gran tamaño, por lo cual podría entrar a competir con la moscatel rosada, sino fuera por su sabor que es simple y no muy delicado. De rendimientos altos y producción constante. Cuando sus flores cuajan en buena forma el fruto es ligeramente compacto.

Se adapta bien a la poda media. Medianamente resistente a las enfermedades.

CRIOLLA

SINONIMIA. — Morada Española.

CEPA. —

Porte: cepa de mediano vigor.

Brotación: bordes de foliolo de color rojo carmín. Foliolos muy claros.

Sarmiento: de color rojizo, de mediano vigor, largos, entrenudos medianos a largos. Nudos bien marcados, formando un rodete alrededor del mismo. Yemas grandes, gruesas, gordas, algo lanudas. Zarcillos fuertes. Estriás bien marcadas, de color más oscuro, bien salientes.

HOJAS. —

Limbo: hoja quinquelobada en la adulta a veces, generalmente tribolada. Las hojas jóvenes son enteras, pentagonales, que sirven para caracterizar inmediatamente la variedad. De tamaño sobre mediano. De mediana consistencia. Faz superior no ampollada, sino que solamente presenta marcadas las nervaduras, hasta las terciarias, en cuyo lugar el limbo se deprime, lo que le da un aspecto semejante al rugoso. Las hojas jóvenes son muy lisas. Faz inferior bien algodónosa que cubre el parénquima foliar. Nervaduras salientes bien pobladas de pelos. Dentadura obtusa, pequeña con un pico muy pronunciado en la punta. Hojas jóvenes casi sin dientes.

Senos: seno peciolar abierto en U. Senos laterales superiores, profundos en algunos casos. Hojas jóvenes enteras, pentagonales sin senos, como lo muestra la foto.

Peciolo: muy grueso, veloso, de mediana longitud a largo, engrosándose mucho en la inserción con el sarmiento.

FRUTO. —

Racimo: de tamaño mediano, alado muchas veces, medianamente compacto. Presenta pequeños granos de color verde, característicos. Pedúnculo más bien largo y fuerte.

Grano: de piel mediana a fina, poco resistente a la humedad. Color rosado morado en la madurez, especialmente del lado del Sol. Pulpa jugosa, fluida, incolora, de sabor simple.

Semillas: en número de 2 a 3.

MADURACION. — 2.^a época.

OBSERVACIONES. — Muy sensible a las humedades, por tener su piel fina. Poco resistente al transporte. Como uva de mesa puede considerársele de valor secundario, no alcanzando importancia por ser superada por gran número de variedades. Tampoco presenta condiciones para la vinificación, debido a

su bajo tenor en azúcar. Por las características mencionadas, por el momento no se debe aconsejar el cultivo.

Debemos anotar que esta variedad no es idéntica a aquellas cultivadas en Mendoza (República Argentina) bajo el nombre de criolla.

CORNICHON VIOLETA

SINONIMIA. — Corniola nera, Pizzutello nero, Cornichón noir, Galleta nera, Cornichón negro, Zelodovna cernia, Zirujaca modra.

ORIGEN. —

CEPA. —

Porte: medianamente vigorosa.

Brotación:

Sarmientos: medianos y delgados, de color marrón oscuro, entrenudos cortos y nudos marcados, yemas grandes y puntiagudas, estrías finas.

HOJAS. —

Limbo: de forma quinquelobada, mediano tamaño, poco consistentes. **Faz superior** de color verde oscuro, glabra y lisa, con nervaduras salientes. **Faz inferior** con las nervaduras primarias, secundarias y terciarias marcadas, casi completamente glabra. Dentadura grande, en serie, muy aguda, punta bien desarrollada.

Senos: el peciolar bien abierto en U, los laterales superiores medianamente profundos y superpuestos, los laterales inferiores poco marcados.

Peciolo: medianamente largo, muy engrosado en su base.

FRUTO. —

Racimo: de tamaño mediano, tronco cónico, de pedúnculo fuerte y muy largo, con alerones característicos que también llevan el pedúnculo largo. Pedicelos medianos, verrugosos, bourrelet poco destacado.

Grano: de tamaño grande, de forma muy alargada asimétricos, algo encorvados, típicos de la variedad aunque no tan exagerados como en la Cornichón blanca. Piel gruesa, adherida a la pulpa, color negro violáceo. Bien pruinado, ombligo hundido. Píncel largo y fino. De sabor simple, pulpa semicrocante, poco jugosa.

Semillas: en número de 1 a 3.

MADURACION. — 4.^a época.

OBSERVACIONES. — Requiere poda corta. Sensible a las enfermedades, especialmente a la antracnósis.

De producción constante pero de rendimientos muy bajos, no siendo de recomendar su cultivo. Su mayor mérito reside en su belleza y aspecto atrayente más que en la calidad y producción.

CHASSELAS CIOUTAT

SINONIMIA. — Chasselás lacinado Chasselás de España, Chasselás Perejil, Cioutat, Chasselás de Austria, Cicoutat, Ciotat, Africana, Chasselás cicoutal, Uva de Egipto, Uva de Jerusalem, Española, etc., n. v. (perejil, Uruguay).

ORÍGEN. — Se trata de una mutación derivada del Chasselás Dorado o Dorée.

CEPA. —

Porte: planta de poco vigor. Follaje de poca densidad.

Brotación: brotación temprana, foliolos con un tinte cobrizo, característico de los Chasselás, lo que también se repite en el brote joven.

Sarmiento: de color avellano agrisado, nudos bien marcados, yemas grandes y gruesas.

HOJAS. —

Limbo: hojas de follaje poco denso, de forma característica (ver foto), de tamaño pequeño, bastante consistentes, de color verde claro a veces bronceado, especialmente durante la brotación. Faz superior ampollada. Faz inferior de color verde intenso, sin tomento. Dentadura profunda, dientes agudos, en poca cantidad.

Seños: los senos de esta variedad son bien característicos, llegando hasta las nervaduras, dándole a la hoja un aspecto recortado.

FRUTO. —

Racimo: de tamaño mediano a veces pequeño, de forma cónica alargada, de grano suelto y poco compacto, a veces alado. Pedúnculo de mediana longitud y mediano grosor. Pedicelos cortos de mediano grosor, verrugosos.

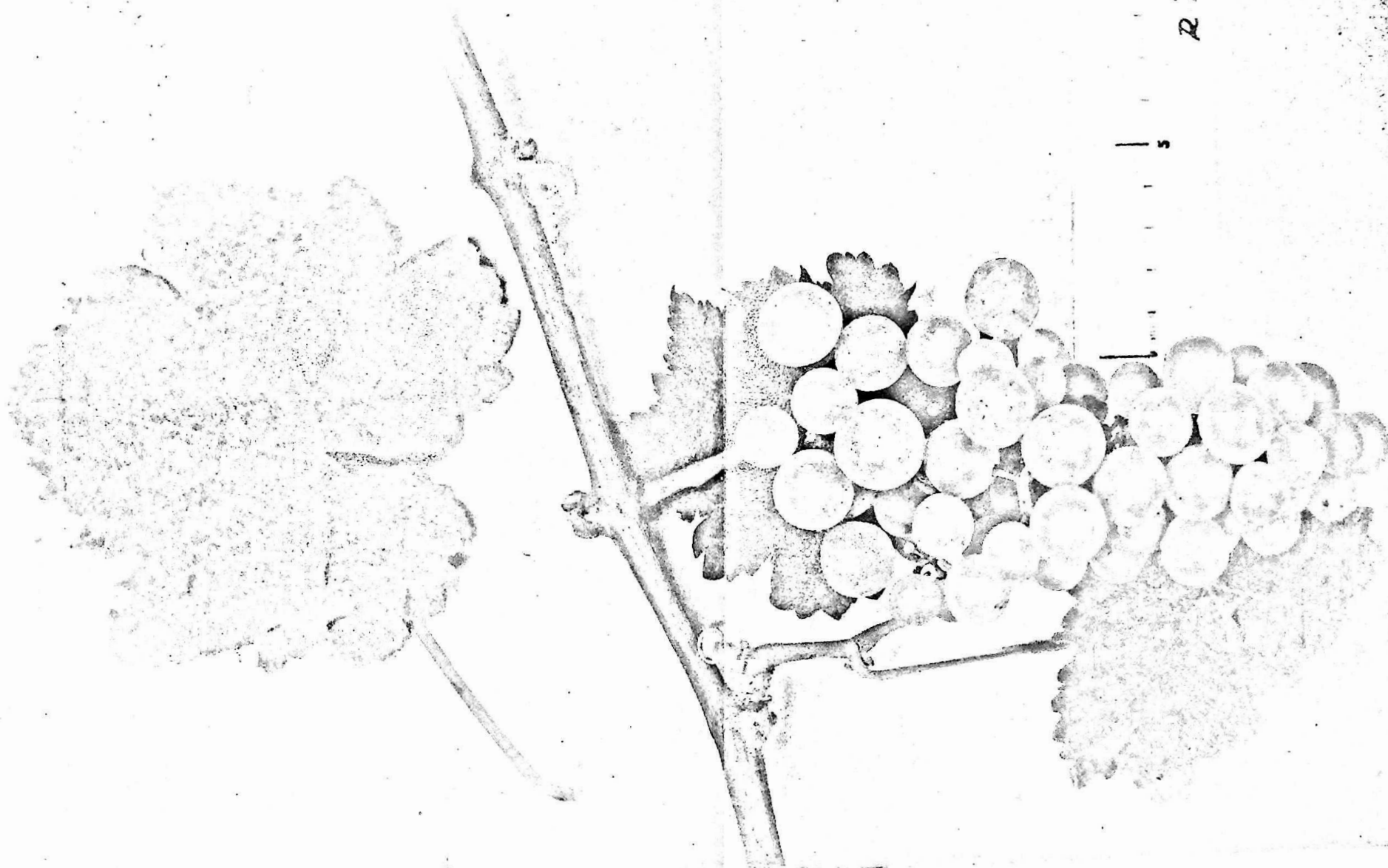
Grano: de tamaño mediano a pequeño, de forma esférica algo ovalada. Píncel incoloro pequeño, que no adhiere pulpa. Color del grano, amarillo dorado en la madurez. Piel fina pero resistente. Pulpa mantecosa, agradable, azucarada, de sabor simple.

Semillas: en número de 2 a 3 generalmente. De tamaño chico, pico fino.

MADURACION. — De 1.ª época.

OBSERVACIONES. — Esta variedad pertenece al

R. T. 18



Chasselas Dorée

grupo Chasselás, se caracteriza por rendimientos bajos. En lo que respecta a calidad es similar al resto de las variedades de este grupo, de sabor delicado, con poca acidez, pulpa poco jugosa. Su fruto se conserva bien sobre la planta. Se adapta bien a la poda mediana o corta. Por ser algo inferior a las variedades del mismo grupo, no es aconsejable su cultivo en escala comercial, mereciendo sólo atención a título de curiosidad por su follaje inconfundible.

CHASSELAS DOREE

SINONIMIA. — Chasselás de Fontainebleau, Chasselás de Thomery, Chasselás de Montauban, Ch. Angevin, Ch. de Bordeaux, Ch. de Doubs, Chasselás de Florence, Ch. de Pondichéry, Ch. de Tenerife, Ch. de Bar-sur Aube, Doucet, Bournet, Raisin d'Officier, Abélone, Lourdot, Bournot, Plant de Touloud, Mornen, Mornen Blanc, Morlenche, Valais Blanc, Ugne, Fendant Blanc, Fendant Roux, Fendant Vert, Blanchette, Gutedel, Parisier Gutedel, Moster, Junker, Queen Victoria, Royal muscadine, Amber muscadine, White muscadine, Common muscadine, Marzemina bianca.

CEPA. —

Porte: planta de mediano vigor.

Brotación: la brotación es temprana. Brotes teñidos de un bronceado ligeramente rojizo que aparenta ser menor que el Chasselas Rosado. Yemas al abrir más bien pequeñas. Foliolos de color cobrizo. Sin lanosidad ni pelusa. Hojas jóvenes lisas, brillantes, de color claro.

Sarmientos: largos, de color marrón avellano, de entrenudos medianos, nudos marcados, yemas grandes y anchas, zarcillos fuertes, estrías más bien finas punteadas de negro, médula grande.

HOJAS. —

Limbo: forma quinquelobada, de pequeño tamaño, consistentes. De color verde muy claro casi amarillo en la época de la lignificación. **Faz superior** ondulada con los bordes bien arrollados hacia abajo. Lisa superficialmente. **Faz inferior** glabra con una ligera pilosidad erecta a lo largo de las nervaduras. Nervaduras salientes y fuertes. Dentadura mediana casi recta y simple. El lóbulo terminal terminado en ángulo recto.

Senos: el peciolar abierto en V, a veces cerrado. Los laterales superiores profundos y en lira. Laterales inferiores medianamente profundos en V.

Pecíolo: mediana longitud, a lo largo engrosado en su base.

FRUTO. —

Racimo: de tamaño medio, de forma cilíndrica, ligeramente cónica. Pedúnculo mediano. Pedicelos medianos a largos, fuertes, de color verde claro, bourrelet poco destacado. Píncel pequeño de color verde pálido, algo cónico con poca carne.

Grano: de tamaño mediano, casi esférico. El color es blanco verdoso que se vuelve dorado en la madurez. Piel fina y fuerte. Ombligo saliente al tacto. Pulpa muy suave, mantecosa, blanda, de sabor simple, azucarada y muy delicada. Poca jugosidad.

Semillas: en número de 1 a 2, de tamaño pequeño, pico más bien pequeño.

MADURACION. — De 1.^a época.

OBSERVACIONES. — La maduración del fruto es temprana, teniendo lugar regularmente a mediados de Enero para nuestro país. En observaciones practicadas durante varios años hemos podido constatar variaciones en la época de madurez en más o en menos de 10 días, variable de acuerdo a las condiciones climáticas del año.

Esta variedad ha sido considerada por la mayoría de los ampelógrafos como variedad tipo y como punto de partida para la clasificación de los cepajes de acuerdo a la época de madurez.

Requiere poda corta. Se trata de una variedad de mediana producción, pero de fructificación constante. En el país su mayor mérito reside en la precocidad de su maduración. De buena conservación sobre la planta, en la que se mantiene bien hasta el Otoño. Como todas las variedades tempranas es muy atacada por los pájaros. Sensible a enfermedades, especialmente a la peronóspora y oidium.

CHASSELAS DUHAMEL

SINONIMIA. — No es conocida.

ORIGEN. — Obtenida en Francia por Vibert.

CEPA. —

Porte: Planta de vigor sobremediano.

Sarmientos: De mediana longitud, de color marrón algo agrisado. Entre nudos de mediana longitud. Nudos bien marcados y un poco más coloreados. Yemas gruesas y lanudas. Estrias de sarmiento muy finas y poco marcadas. Médula de

mediano grosor a pequeño. Zarcillos numerosos, fuertes y bien adheridos.

HOJAS. —

Limbo: De forma quinquelobada, de tamaño mediano a grande, de mediana consistencia. **Faz superior** un poco rugosa o ampollada, glabra. **Faz inferior** de un color verde más claro con las nervaduras bien marcadas, de color verde claro. Cubierta por un vello fino, a veces dispuesto en haces. Dentadura aguda, en serie, de mediano tamaño.

Senos: El peciolar en V, estrecho, a veces casi cerrado. Los laterales superiores bien marcados, profundos, cerrados o tendiendo a cerrarse. Los laterales inferiores menos marcados.

Peciolo: De mediana longitud, fuerte y teñido de rosado.
FRUTO. —

Racimo: De tamaño medio a grande, de forma cónico-cilíndrico, generalmente alado. Pedúnculo mediano a largo; fuerte. Pedicelos medianos, fuertes, de color verde claro, con verrugas muy pequeñas y bourrelet bastante destacado. Píncel pequeño, de color verde pálido, algo cónico, con poca carne.

Grano: De tamaño mediano a grande, de forma casi esférica. El color es blanco verdoso, que se vuelve dorado en la madurez. Pulpa muy suave, mantecosa, delicuescente, blanda. Sabor simple, azucarado y muy delicado. Piel fina y fuerte. Jugosidad poca. Ombligo saliente al tacto.

Semillas: En número de 1 a 2. De tamaño mediano, con pico bien pronunciado, de color verde claro, el resto de color marrón.

MADURACION. — De 1.^a época.

OBSERVACIONES. — Como todos los Chasselás, la maduración tiene lugar en la primera época, pero, generalmente algunos días después que el Chasselás Dorée.

En el cultivo demuestra ser superior al Chasselas Dorée en rusticidad, producción y tamaño del fruto. Otra característica que lo diferencia del Chasselas Dorée es su follaje más denso, su hoja más grande, más oscura, generalmente plana o con los bordes ligeramente encorvados hacia arriba. El Chasselas Dorée en general, es más sensible a las enfermedades. También denota sensibilidad, a las alternativas de clima y especialmente parece serlo al calor.

El Chasselas Duhamel se adapta bien a la poda media a larga.

Se conserva bien sobre la planta, en igual forma que las variedades del mismo grupo.

CHASSELAS ROSADO

SINONIMIA. — Chasselás de Falloux, Chasselás Gris, Chasselás Rose du Pó.

ORIGEN. — Se le considera como una variación del Chasselás Rosado Real.

CEPA. —

Porte: Cepa de poco vigor.

Brotación: Brotación temprana. Yemas al abrir con poca vegetación, sin coloración rosada, brotes de color rojo-cobrizo, foliolos rojizo-cobreados, brillantes, poco lanosos. Brotes erectos.

Sarmientos: de color marrón oscuro con un tinte violáceo. Relativamente delgados. Estrías gruesas y bien salientes. Nudos bien marcados. Entrenudos medianos a cortos. Yemas rojas, grandes y puntiagudas. Zarcillos delgados pero muy fuertes. Médula de mediano grosor.

HOJAS. —

Limbo: de forma quinquelobada, de tamaño medio a pequeño, que tienden a enrollarse hacia abajo por sus bordes. Hojas más bien finas, de poca consistencia. De color verde claro, presentando en el Otoño algunas manchas. Faz superior glabra y rugosa. Faz inferior con una ligera velloidad a lo largo de las nervaduras. Nervaduras salientes. Dentadura recta, más bien ojival, siendo su punta coreácea.

Senos: El peciolar abierto en V. Los laterales superiores profundos y bien marcados. Los laterales inferiores poco marcados.

Peciolo: Largo, algo teñido de rosado.

FRUTO. —

Racimo: de tamaño mediano, forma cónica, ligeramente cilíndrico. Pedúnculo mediano a largo, fuerte. Racimo compacto a semi compacto algunas veces. Frecuentemente presenta granos abortados, pequeños, que quedan de color verde. Pedicelos de mediana longitud y delgados. Bourrelet pequeño, sin verrugas, con un pequeño rodete más destacado en la parte que se inserta con la rafla.

Grano: de tamaño mediano y sobremediano. De forma esférica. De color rosado oscuro, próximo al violáceo en la madurez perfecta, con un fondo verdoso pálido en el lado no favorecido por los rayos solares. Piel delgada, traslúcida, que



R. Tuncu

Chasselas Rosada

deja ver a través del color rosado un estriado típico. Pulpa mantecosa, poco jugosa, no coloreada, de sabor simple, azucarada, de muy poca acidez. Ombligo mediano, saliente al tacto.

Semillas: pequeñas, en número de 1 a 3, con pico puntiagudo.

MADURACION. — De 1.ª época. (Los Chasselás constituyen el tipo para establecer escalas de maduración).

OBSERVACIONES. — Esta variedad aparenta ser sensible a las variaciones de medio ambiente, especialmente al calor, bajo cuyo efecto las hojas se enrollan notablemente. Requiere la poda corta. De mediano rendimiento. Sensible a las enfermedades, especialmente a la peronóspora.

A pesar de producirse su maduración en el mes de Enero, se conserva bien sobre la planta hasta el Otoño. En el viñedo observado alcanza la madurez algunos días antes que el Chasselás Dorée. Puede concedérsle importancia en los viñedos de uva de mesa por su condición de uva temprana, madurando a mediados de Enero y en años excepcionales en los primeros días de este mes.

Como todas las variedades pertenecientes al grupo Chasselás, goza de gran prestigio en Europa.

DODRELABI

SINONIMIA. — Gros Colman, Rumonya de Transilvania, Gros Kolmer, Gros Colmar, etc. En el país se le conoce por el nombre vulgar de Uva Mendoza, Mendocina, Uva Toscana, Uva Ciruela, etc.

ORIGEN. — Es originaria de la Provincia de Koutais (Cáucaso). Se empezó a conocer en 1858 en Francia y un tiempo después en Alemania.

CEPA. —

De gran vigor, de porte erecto, corteza que se desprende con facilidad.

Botación: mediana, yemas puntiagudas y lanosas. La brotación es de color algo rojizo, color éste que se presenta en los extremos. Foliolos rojizos en sus bordes, gruesos y lanosos en sus dos caras. Hojas jóvenes rugosas y lanosas en su faz inferior.

Sarmiento: de color marrón claro en la época de la lignificación. Madera poco quebradiza. Bastante largos y vigorosos. De entrenudos medianos y nudos poco salientes. Yemas salientes, puntiagudas, más bien grandes. Zarcillos delgados,

largos y no muy adheridos. Pocas estrías, no muy pronunciadas. Médula fina.

HOJAS. —

Limbo: más anchas que largas, de tamaño grande, consistentes. Hoja entera, a veces trilobada. De color verde oscuro, que en el Otoño se vuelve morado. **Faz superior** más bien lisa sin ampollas. **Faz inferior** cubierta de un tomento muy fino, corto y blanco. Nervaduras gruesas y salientes de un color verde claro. Dentadura grande ancha, poco profunda.

Senos: seno peciolar abierto, a veces cerrado por superposición de lóbulos, especialmente en las hojas adultas. Senos laterales nulos o poco marcados. Lóbulo terminal más grande y de forma redondeada.

Peciolo: largo y fuerte, algo rosado.

FRUTO. —

Racimo: de tamaño grande, de forma algo cónica, a veces acompañado de un ala solamente. Pedúnculo de mediano vigor. Pedicelos más bien largos y fuertes, carnosos, verrugosos en toda su longitud, Bourrelet de forma cónica.

Grano: el grano es esférico, de tamaño grande. Ombligo poco aparente y algo hundido. Píncel grande, ancho y de color verdoso. Color negro en la madurez, pero generalmente es morado, no alcanzando al negro. Pulpa verde, poco jugosa, de sabor simple poco azucarada. La piel se recubre de una abundante pruina.

Semillas: en número de 1 a 3 tamaño mediano.

MADURACION.— 3.^a época.

OBSERVACIONES.— El color característico de esta Variedad es el negro, que en nuestro país raramente se alcanza, quedando el fruto de un color morado. Este defecto se atenúa recurriendo a la poda corta que creemos sea además, la conveniente para dicha variedad. Medianamente sensible a la peronóspera. Muy sensible al oidium. Sufre enormemente las humedades, que las predisponen a que la película del grano de hienda, desmereciendo en tal forma y en grado sensible el valor comercial del fruto.

Se obtienen buenos rendimientos, pero para conseguir toda su belleza es conveniente limitar su producción a razón de un racimo por sarmiento.

ITALIA

SINONIMIA.— Cruzamiento Pirovano N.º 65.

ORIGEN.— Obtenida en el Establecimiento Pirovano

en 1911, por cruzamiento de Bicaine y Moscatel de Hamburgo.
CEPA. —

Porte: de mediano vigor, corteza que se desprende en placas con facilidad.

Sarmientos: de mediana longitud, de color avellano, entrenudos medianos, nudos marcados, estrías muy finas, médula pequeña a mediana. Los sarmientos se lignifican tardíamente.

HOJAS. —

Limbo: de mediano tamaño a grande, quinquelobada, de mediana consistencia. **Faz superior** lisa, de un verde neto, ondulada, nervaduras principales poco marcadas. **Faz inferior** finamente pelosa, que al tacto dá la sensación de aterciopelada. Nervaduras marcadas. Dentadura grande, aguda y simple.

Senos: el peciolar ancho y abierto en U. Los laterales superiores profundos y cerrados. Laterales inferiores bastante profundos y cerrados.

Peciole: mediano a largo, de color verde amarillento, engrosado en las proximidades de la inserción con el sarmiento.

FRUTO. —

Racimo: de tamaño mediano a veces grande, cónico, algunas veces alado. Medianamente compacto. Pedúnculo largo y fuerte. Pedicelos cortos y cilíndricos. Bourrelet en forma de rodete o disco.

Grano: de tamaño grande a muy grande, oval, de color amarillo, dorado intensamente del lado del sol, con puntos marrones en la sobremadurez. Pulpa poco consistente, de color blanco típico de la variedad. Sabor muy delicado, finamente amoscatelado y suave. Piel gruesa aunque no muy resistente, adherida a la carne. Ombligo marcado y hundido.

Semillas: en número de 2 a 3, pequeñas, pico poco marcado, de color marrón claro.

MADURACION. — Principios de 3.^a época.

OBSERVACIONES. — En el viñedo observado y probablemente debido a su reciente introducción, alcanza medianos rendimientos. Pero tiene a su favor algunas características que la destacan como para que se le continúe estudiando, las que mencionaremos a continuación.

El fruto es de una belleza incomparable, especialmente por su color que es amarillo intenso, muy dorado, y además por la pruina de que está recubierto.

De una compacidad muy próxima al ideal de las uvas de

mesa. De sabor especial, muy fino, delicado y suavemente amoscotelado. Se conserva bien sobre la planta y no sufre como otras variedades, los efectos de la humedad. No sufre la corredura. Se adapta bien a la poda media.

De mediana resistencia a las enfermedades.

MOSCATEL DE ALEJANDRIA

SINONIMIA. — White muscat of Alexandria, Tottenham Park muscat, Charlsworth Tokay, Acherfield's Early muscat, Cabas a Reine, Panse ou Passe muscat, Muscat Escholata, White Romain, Haanepoot, Moscatel Romano, Moscatel Gordo Blanco, Moscatelón, Moscatel Flamenco, Moscatel Gorrón, Passe longue musquée, Panse musquée, Málaga, Muscat D'Espagne, Muscat Romain, Muscat Augibi, Escholata superba, Muscat de panse, Lunel, Moscatel Real, Moscatel romano blanco, Moscatel di Bavood, Moscatel de Sardegna, Muscat Cibeben, Salamanna, Salamanna bianca, Seralamanno, Zebibo, Zibbibo, Moscatel di Pantelleria, etc.

ORIGEN. — Esta variedad es proveniente del Africa, probablemente del bajo Egipto, de donde pasó al Mediterráneo.

CEPA. —

Porte: de mediano vigor.

Brotación: su brotación es más tardía que la Moscatel de Málaga, aproximadamente en unos 6 a 8 días y en unos 10 a 14 con la de Hamburgo.

Sarmiento: color marrón agrisado, algo lavado. Sarmientos largos y medianamente fuertes. Entrenudos cortos y nudos un poco salientes, yemas medianas y puntiagudas, zarcillos finos. Estrías bien marcadas y gruesas. Médula de mediano grosor.

HOJAS. —

Limbo: hoja de forma ligeramente quinquelobada, de tamaño mediano a chico. La hoja parece ser un poco más clara y más pequeña que la de Moscatel de Málaga. Durante el período de la desfoliación la hoja empieza a mancharse de pintas más claras, amarillentas, que dan la sensación de hoja clorótica. Hoja consistente de mediano grosor. **Faz superior:** lisa al tacto, a la luz se presenta débilmente ampollada. Nervaduras un poco salientes y algo teñidas de color violeta hacia la inserción del peciolo. **Faz inferior:** con las nervaduras primarias bien salientes claras y débilmente teñidas hacia la proximidad del peciolo, especialmente en las hojas adul-

tas. El limbo en su faz inferior se presenta casi glabro. Nervaduras primarias, secundarias y terciarias, con pequeñas pilosidades muy ralas. Dentadura mediana, característica de la variedad, aguda, con dientes en dos series, de punta coréacea.

Senos: el peciolar abierto en V tendiente a una U. Los laterales superiores profundos, casi siempre cerrados. Laterales inferiores poco marcados, estrechos y también generalmente cerrados por superposición de lóbulos.

Peciolo: largo y fuerte, teñido de violáceo.

FRUTO. —

Racimo: de tamaño mediano a grande, de forma cilíndrica, algo cónica y alado. Pedúnculo mediano. Pedicelos medianos, arrugados y verrugosos. Bourrelet alto sin ser ancho, de forma cónica.

Grano: de tamaño grande, ovalado, comprimido hacia su inserción en el pedicelo. Color del grano, amarillo verdoso, más dorado en la plena madurez. Es más dorado que la variedad Moscatel de Málaga. Sabor característico amoscatelado y fino. Pulpa muy fina y crocante. Piel gruesa y traslúcida. Ombligo saliente al tacto, muy pequeño y de color negro.

Semillas: en grupos de 2 a 3, de tamaño mediano, pico grueso.

MADURACION. — De 4.^a época.

OBSERVACIONES. — Como características diferenciales con la Var. Moscatel de Málaga, muy pocas y sensibles hemos podido anotar, a no ser las siguientes: La Moscatel de Alejandría tiene brotación más tardía que la Var. Moscatel de Málaga, su grano se dora con mayor facilidad, su hoja es más pequeña y su pulpa más consistente. En general esta variedad es considerada por la mayoría de los autores como de estambres cortos y propensa a sufrir la corredura. Sin embargo, hemos observado que produce regularmente, aunque no proporciona rendimientos elevados.

Se trata de una variedad excelente, considerada como uva de mesa, entrando en la categoría de uvas de lujo o fantasía, siendo bastante conocida y apreciada en el mercado, siguiéndole en orden de méritos a la Moscatel Rosada, a la que supera en producción y regularidad en la fructificación.

MOSCATEL COMUN O DE FORTIGNAN

SINONIMIA. — Moscatel Blanco de Fortignan, Moscatel

Blanco común, Moscatel menudo blanco (España), Moscatel Morisco, Moscatel común (Uruguay), Moscatel Italiano (Uruguay).

ORIGEN.—Variedad perteneciente a la tribu de los moscatos, extensamente cultivada en todos los países vitícolas desde tiempos muy remotos.

CEPA. —

Porte: cepa vigorosa a medianamente vigorosa.

Brotación: su brotación es muy tardía. Yemas al abrir muy lanosas, de un color beige claro. Foliolos débilmente teñidos en sus bordes de color granate. Los foliolos están espesamente cubiertos por una lanosidad tanto en su cara superior como inferior.

Sarmiento: de mediana longitud, de mediano vigor, de color claro algo blanquecino por la presencia de estrías coloreadas. Estrías bien marcadas. Entrenudos largos. Nudos marcados. Yemas de color más intenso que el resto del sarmiento, medianas, más bien puntiagudas. Zarcillos fuertes y bien adheridos. Estrías bien salientes y finas. Médula grande en relación al diámetro del sarmiento.

HOJAS. —

Limbo: hojas de forma quinquelobada, de tamaño mediano a grandes. Faz superior glabra, algo ampollada, coloreada de un verde neto, brillante, destacándose sus nervaduras que son de color más claro. Faz inferior de un color verde un poco más pálido, con presencia de una vellosidad, nervaduras de color claro y bien salientes, estando poco o nada recubiertas de vello. Dentadura aguda, larga y compuesta.

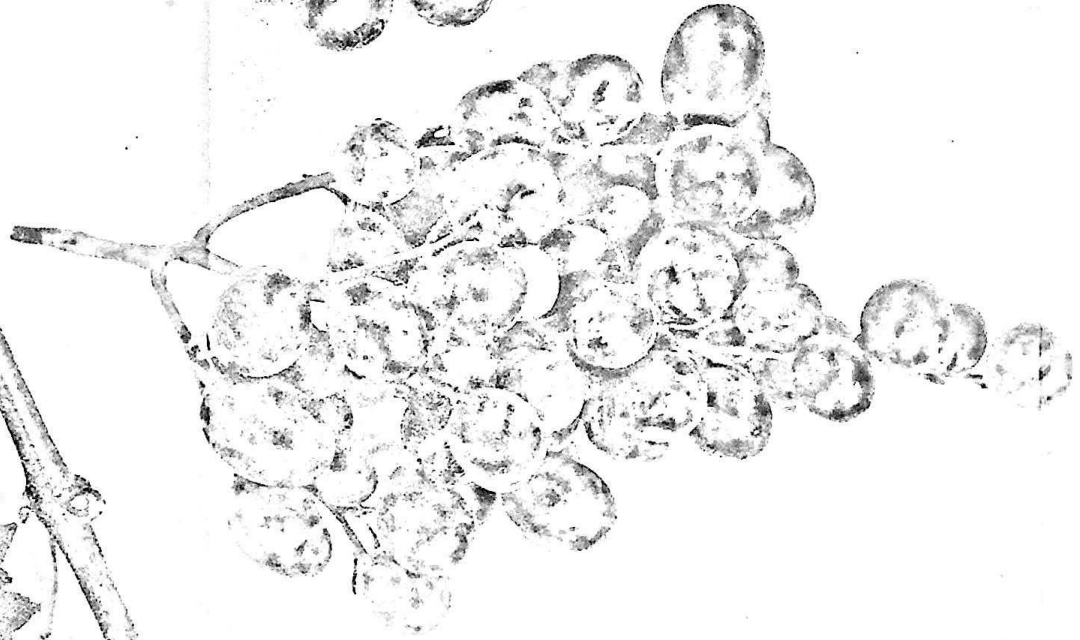
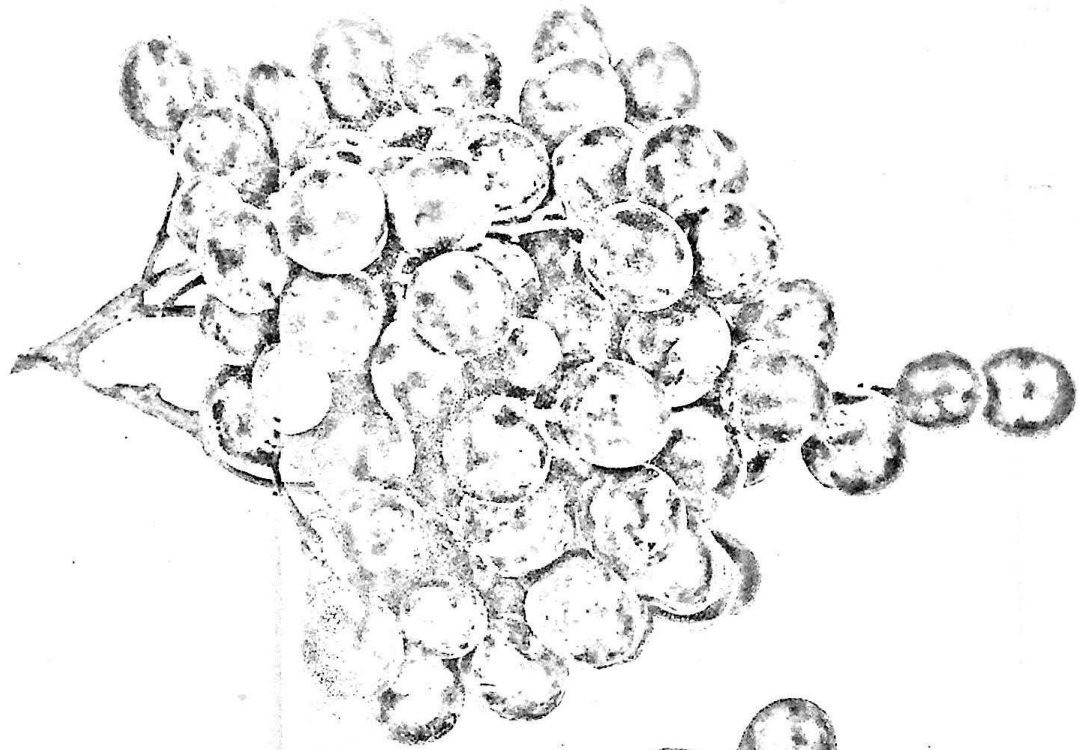
Senos: el peciolar cerrado, a veces superpuesto. Los laterales superiores profundos y bien cerrados. Los senos inferiores poco o medianamente profundos.

Peciolo: de mediana longitud a largo, coloreado de un tinte rosado.

FRUTO. —

Racimo: de tamaño mediano, su forma es cónica-cilíndrica a veces alado. El racimo de esta variedad se caracteriza por ser compacto. Pedúnculos más bien cortos y fuertes. Peticelo corto y en su mayoría de longitud similar o igual; verrugosos.

Granos: esférico o casi esférico, más bien alargado o deformado debido a la compresión causada por la compacidad propia del racimo. De color amarillo verdoso que se vuelve más dorado en la madurez perfecta, color este último que sólo lo adquiere en el lado expuesto al sol. Piel de mediano



Moscatel de Hamburgo

grosor. Pulpa medianamente firme, más bien pastosa, de sabor pronunciadamente amoscatelado, azucarado en la madurez.

Semillas: en número de 1 a 3, de tamaño medio.

MADURACION. — 3.ª época.

OBSERVACIONES. — La compacidad de su fruto hace que no se preste como uva de mesa, haciéndola de poca aceptación en el mercado. Por esta condición sus granos se deforman. En época de lluvias o humedades el racimo se descompone con facilidad. Su maduración a causa de la compacidad, se realiza en forma incompleta y desuniforme, ya que sólo alcanzan buen color y sabor los granos de la periferia y especialmente aquellos beneficiados por los rayos solares. En cuanto al rendimiento es de producción constante y buena productora.

Puede utilizársele en la vinificación con excelentes resultados, especialmente para la elaboración de vinos finos.

MOSCATEL DE HAMBURGO

SINONIMIA. — Muscat Hambourg, Muscat de Hambourg, Hamburgo, Musqué, Black Muscat of Alexandria, Red Muscat of Alexandria, Snow's, Venns Seedling Blanck Muscat, Muscat Alberdient's.

ORIGEN. — Fué introducida al país por Don Domingo Frugoni, importándola de Italia.

CEPA. —

Porte: cepa vigorosa.

Brotación: es más precoz que las otras moscateles para brotar. Hoja nueva con un tinte algo bronceado, aunque no es clásico de las moscateles. Brota más temprano que la Moscatel de Málaga, aproximadamente de 6 a 8 días.

Sarmientos: entrenudos medianos a cortos. Nudos bien marcados. Zarcillos numerosos, largos y medianamente fuertes.

HOJAS. —

Limbo: de tamaño mediano y sobre mediano. Algo ondulada, formando goteras. De color verde claro. Faz superior lisa, débilmente ampollada al tacto. Faz inferior cubierta por un tomento ralo, muy corto y casi incoloro. Nervaduras bien salientes las primarias y secundarias, llevando pelos cortos. Dentadura compuesta, con dientes agudos, largos y de tamaño medio.

Senos: el peciolar abierto en V, con los bordes que tien-

den a cerrarse. Los laterales superiores profundos y cruzados por superposición de lóbulos. Los inferiores medianamente profundos, generalmente cerrados.

Pecíolo: medianamente largo, con algunos pelos, teñido suavemente de rosado.

ERUTO. —

Racimo: de tamaño grande, forma cónica globosa. Con la punta a veces bien desarrollada. Pedúnculo largo a mediano que se quiebra con facilidad. Pedicelos medianos a largos, verrugosos. Píncel mediano. A veces coloreado, alargado y fino.

Grano: de tamaño grande, de forma elipsoide, de color negro violáceo. Sabor marcadamente amoscateado. Pulpa crocante, jugosa en la completa madurez. Piel gruesa y pruinada suavemente. Ombligo saliente al tacto.

Semillas: generalmente dos, pequeñas, de color verde.

MADURACION. — De 2.^a época tardía.

OBSERVACIONES. — Se trata de una variedad productiva y constante en fructificar que merece ser cultivada en escala comercial, ya que además de ser de buena calidad, posee buena resistencia al transporte y de buen aspecto, tiene la ventaja sobre otras variedades de mesa, el poder destinársela a la vinificación, produciendo entonces caldos especiales.

Entre las operaciones culturales a aplicarle, merece destacarse el deshoje, que hemos observado debe ser moderado, pues en caso contrario el grano adquiere un tinte rojizo nada atractivo.

Bastante resistente a las enfermedades. Se adapta mejor que otras moscateles a los terrenos fértiles. Se adapta bien a la poda corta y media.

MOSCATEL DE MADERA

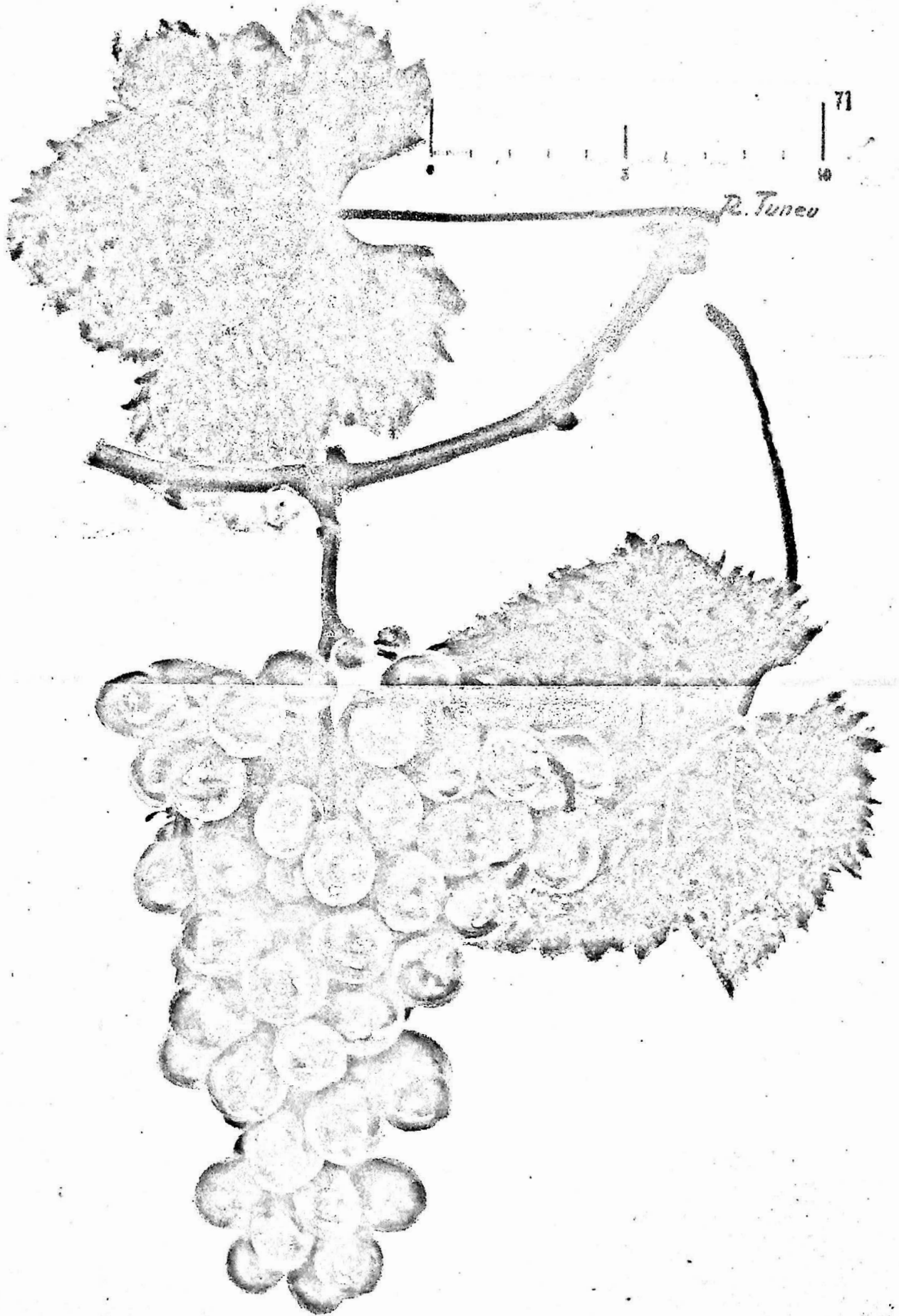
SINONIMIA. — Moscato Violeta común, Moscato Violeta de Madera, Madeira Fortignan, Moscato negro de Madera, Moscato gris, Muscat Rouge, Muscat Noir de Constance, Moscato Rosso, Muscat Piemont, Muscat de Corail.

ORIGEN. — Su origen es poco conocido, suponiéndosele originario de Portugal, en los alrededores de Lisboa.

CEPA. —

Porte: de mediano vigor a sobre mediano, de follaje no muy denso, de porte erecto.

Brotación: folíolos medianamente lanosos. Hojas jóvenes de un verde claro.



Moscatel de Málaga

Sarmientos: de color marrón, delgados pero largos, entrecruzados medianos y largos, nudos bien marcados. Yemas medianas y gruesas, bien redondeadas, sin puntas. Sarmiento ligeramente estriado, estriás no muy salientes al tacto. Médula mediana.

HOJAS. —

Limbo: más largas que anchas, algo plegadas con el limbo hacia arriba, de mediano tamaño, presentando mucha hoja pequeña, hoja más bien fina de poca consistencia. Faz superior glabra y lisa al tacto, nervaduras poco marcadas. Faz inferior presentando un fino tomento abundante en las nervaduras primarias y secundarias. Las nervaduras de un color verde más claro, algo amarillentas, destacándose bien sólo las primarias y secundarias. Lóbulo terminal alargado y terminado en punta. Dentaduras con dientes en dos series, aguda y larga, terminada con una punta.

Senos: el peciolar en V. Los laterales profundos y cerrados por superposición de lóbulos. Inferiores medianamente marcados.

Peciolo: de mediano a largo, muy ligeramente teñido de rosado.

FRUTO. —

Racimo: de tamaño medio, a veces un poco compacto, de forma cilindro-cónica un poco alargada, pedúnculo muy largo y fuerte; pedicelos medianos y delgados con bourrelet bien desarrollado.

Grano: de tamaño medio, de forma esférica, de color rojo violáceo que se vuelve muy oscuro en la plena madurez. De sabor fuertemente amoscateado pero delicado. Piel de mediano grosor y recubierta por bastante pruina. Resistente. Pulpa muy jugosa con pocos filamentos.

Semillas: en número de 2 a 3, de forma alargada, pico bien desarrollado.

MADURACION. — Su maduración está comprendida entre la 1.^a y 2.^a época, más bien de 1.^a época tardía.

OBSERVACIONES. — Considerada como uva de mesa, su mérito principal reside en la precocidad de su maduración, por ser una de las moscateles más tempranas. Medianamente sensible a las enfermedades. Sus flores tienen estambres largos, no sufriendo la corredura, como ocurre con la mayoría de las moscateles.

Se adapta bien a la poda Guyot doble de mediana intensidad.

MOSCATEL DE MALAGA

SINONIMIA. — Consideramos que esta variedad corresponde a una pequeña variación de la Moscatel de Alejandría, a la cual se asemeja en grado sumo. Como documentación, y con el fin de hacer posible su identificación, adjúntase la descripción de esta variedad.

CEPA. —

Porte: de vigor mediano.

Brotación: más temprana que la Moscatel de Alejandría.

Sarmiento: de color canela claro, con estriás más oscuras. Largos. De mediano vigor a débiles, más bien finos; entrenudos cortos, nudos salientes y destacados, yemas gruesas, carnosas y bien marcadas. Zarcillos finos y fuertes, poco numerosos. Estriás gruesas y salientes. Médula de mediano grosor.

HOJAS. —

Limbo: hojas de forma quinquelobada, a veces trilobada, de tamaño mediano, bastante consistentes. El color del limbo es verde claro; el color otoñal se caracteriza por ser verde salpicado de manchas pequeñas de color amarillo semejantes a las producidas por la clorosis. Faz superior levemente ampollada; hojas nuevas lisas. Faz inferior con un ligero tomento. Dentadura compuesta, aguda y larga.

Senos: el peciolar abierto en U. Los laterales superiores, profundos, elípticos, cruzándose a veces los lobulillos. Los senos inferiores poco marcados o de menor profundidad que los superiores.

Peciolo: largo (de mayor longitud que la nervadura central), algo estriado, medianamente grueso.

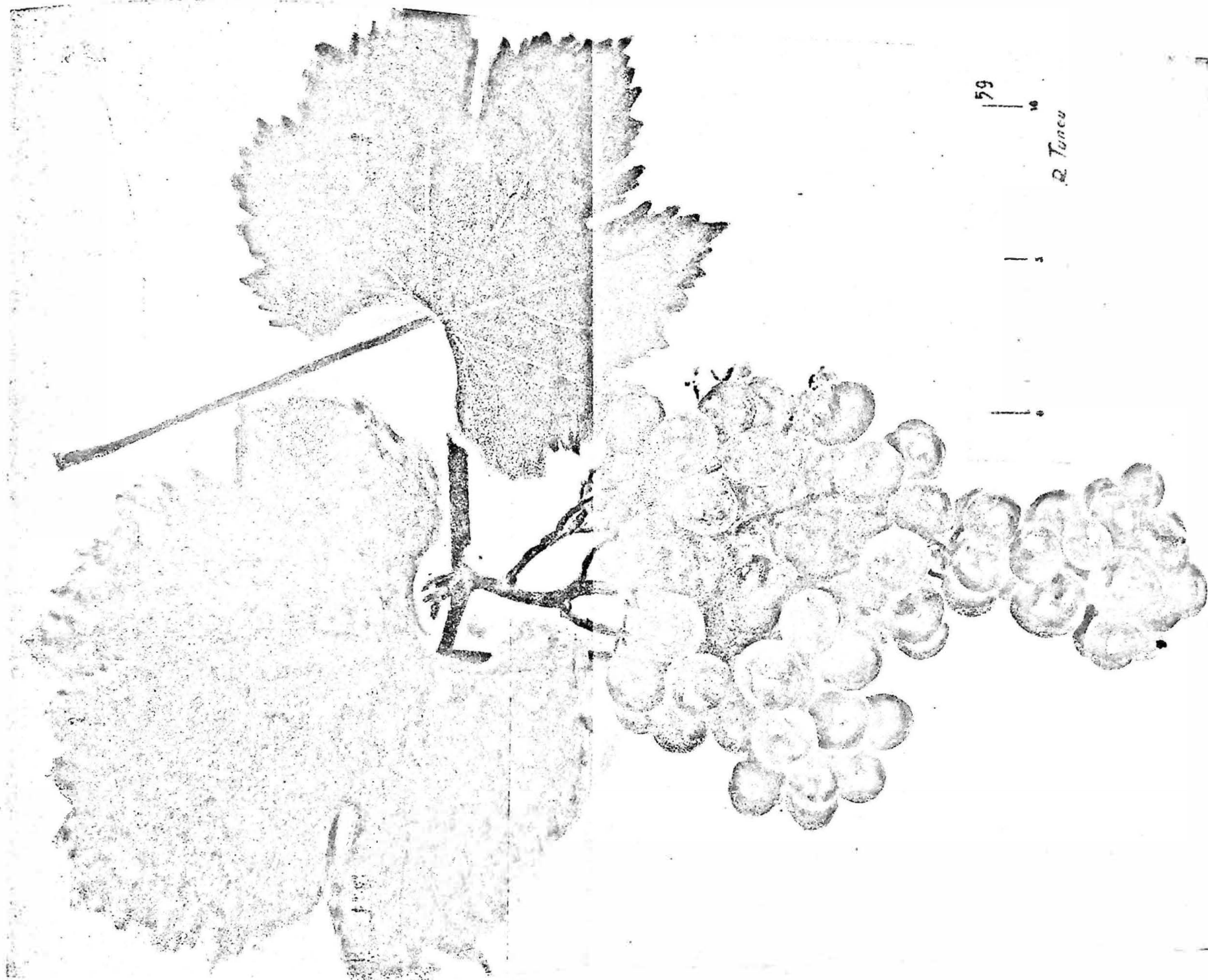
FRUTO. —

Racimo: de tamaño grande, de forma cónica, presentando a sus costados, pequeñas alas (alergones). Pedúnculo mediano y fuerte. Pedicelos medianos, fuertes y verrugosos, hinchados.

Grano: de tamaño grande, de forma marcadamente elipsoide. El color del grano es amarillo dorado en la madurez. Píncel abierto, de color amarillento. Pulpa de sabor amoscotelado fino característico, dura y crocante. Ombligo característico negro, pequeño y saliente. Piel dura, gruesa y traslúcida. Poca jugosidad.

Semillas: en número de 2 a 4. De tamaño mediano, de color verdoso, con pico pequeño.

MADURACION. — Principios de la 4.^a época.



179

R. Tancu

Moscatel Rosado

OBSERVACIONES. — Similares o iguales a las correspondientes a la Var. Moscatel de Alejandría, descripción que recomendamos consultar.

MOSCATEL ROSADO

SINONIMIA. — Ver observaciones.

CEPA. —

Porte: vigorosa, corteza que se desprende en tiras.

Brotación:

Sarmientos: largos, de color avellano, madera muy dura, coreácea, entrenudos más bien cortos, nudos marcados, yemas medianas cónicas y puntiagudas, médula pequeña, estriás gruesas con puntitos más oscuros.

HOJAS. —

Limbo: de forma quinquelobada, tamaño mediano a grande, de mediana consistencia. **Faz superior** de color verde oscuro, levemente rugosa, lámina algo ondulada con los bordes levantados. **Faz inferior** cubierta por un vello muy fino y algo ralo. Nervaduras medianamente marcadas, y de color más claro, a veces teñidas de rosado, sobre todo en la faz superior. Dentadura más bien grande compuesta y aguda.

Senos: el peciolar bien abierto en U, los laterales superiores, profundos y generalmente cerrados, los laterales inferiores poco marcados.

Peciolo: mediano a largo, teñido de rosado violáceo.

FRUTO. —

Racimo: de tamaño grande, forma cilindro cónica, algo alado, de pedúnculo corto. Pedicelos cortos, gruesos, arrugados y verrugosos. Bourrelet destacado.

Grano: de tamaño grande, de forma aovada globosa, de color rosado típico sobre todo del lado del sol, pulpa medianamente jugosa y semi-consistente, de sabor dulce, delicadamente amoscatelado y perfumado, piel gruesa, ombligo aparente al tacto algo hundido, pincel largo con poca carne, más bien fibroso.

Semillas: en número de 1 a 3, de tamaño medio, pico no muy marcado, de color marrón claro.

MADURACION. — 3.^a época.

OBSERVACIONES. — La variedad cultivada en el país y conocida bajo la denominación de moscatel rosado no coincide con la citada con ese nombre por la mayoría de los autores. En su lugar coincide en muchos puntos por la descripta como moscatel gordo morado o moscatelón encarnado por

Don Simón de Rojas Clemente y Rubio en un tratado "Ensayo sobre las variedades de Vid común que vegetan en Andalucía" (1879). También difiere casi totalmente con la moscatel rosada cultivada en Mendoza y descrita por el Ing. Carlos Storni en su obra "Descripción de Vidueños que se cultivan en la Argentina". Es una variedad que produce flores con estambres cortos, por lo que en años de condiciones climáticas inapropiadas en la época de la floración, determinan que sufra con facilidad el aborto total o parcial de las mismas y en consecuencia, sus rendimientos son irregulares. Es conveniente plantarla en forma intercalada con otras variedades. Requiere se le cultive en terrenos más bien pobres y se le someta de preferencia a la poda larga. Sensible a las enfermedades, especialmente a la antracnosis. Se conserva satisfactoriamente sobre la planta. Difundida en nuestros cultivos, aun cuando no en grandes extensiones.

PEARSON

SINONIMIA. — Golden Queen, Pearson Golden Queen, Muscat Pearson.

ORIGEN. — Variedad obtenida en 1874, originada en un cruzamiento de la variedad Black Alicante x Ferdinand de Lesseps.

CEPA. —

Porte: de vigor mediano a poco.

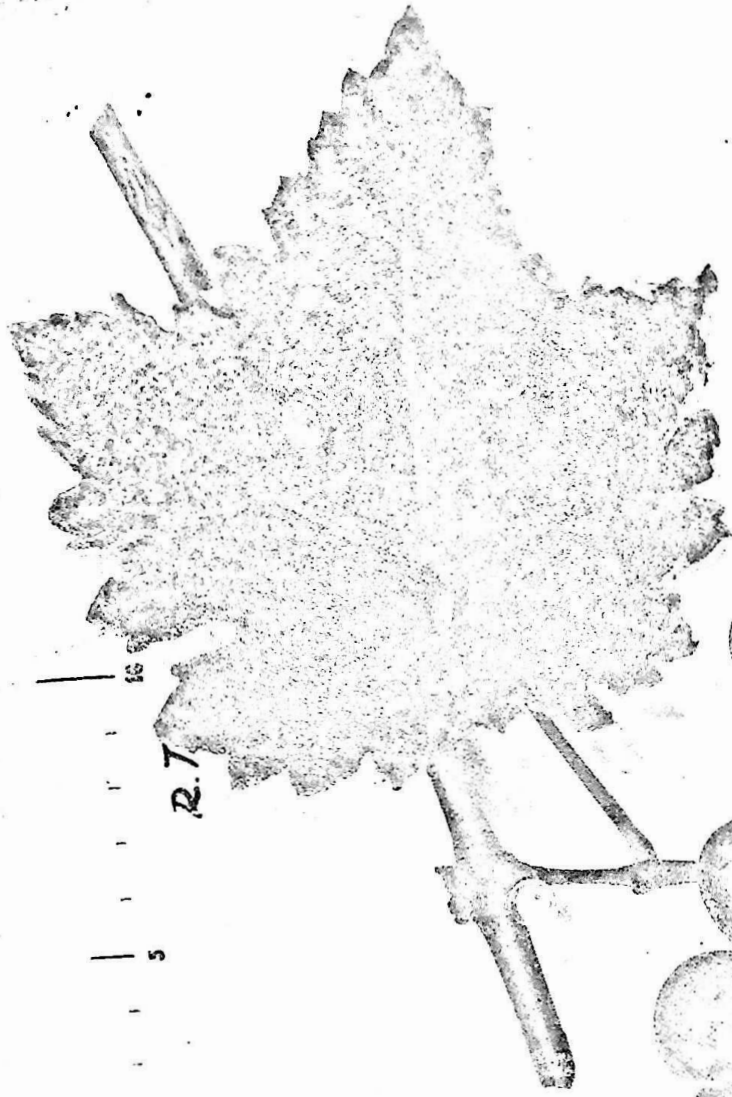
Brotación: de mediana época. Folíolos gruesos, algodonosos en sus dos caras, con el borde coloreado de rojizo. Hojas jóvenes con su faz inferior algodonosa.

Sarmiento: de poco vigor, de mediana longitud a cortos, con madera dura y consistente. Su color es oscuro, algo violáceo, virando al rojo. Entrenudos cortos y nudos poco salientes. Yemas grandes y bien formadas. Zarcillos delgados pero fuertes, algo rojizos. Sarmiento bien estriado. Médula fina.

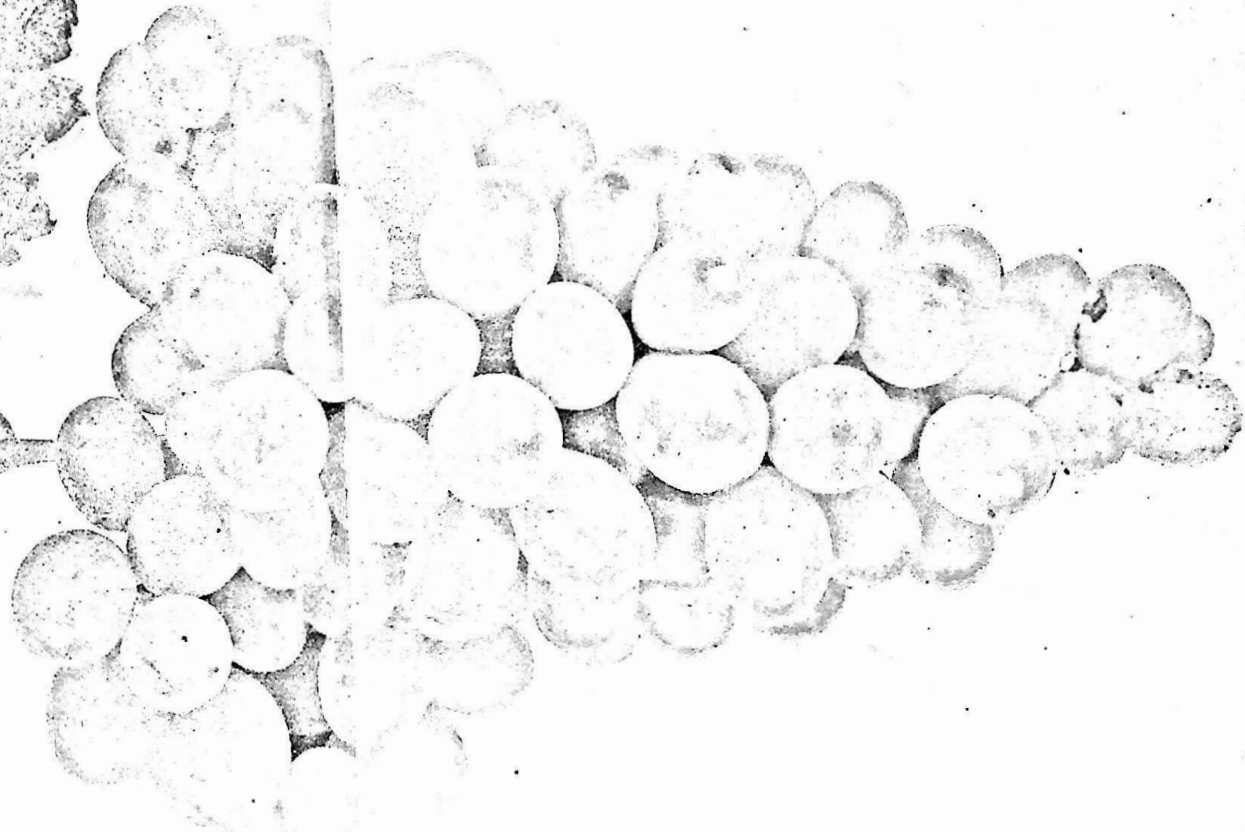
HOJA. —

Limbo: hojas de tamaño mediano, quinquelobada, de color verde oscuro. Bien consistentes, gruesas y groseras al tacto. **Faz superior** ampollada, rugosa, con las nervaduras poco marcadas pero coloreadas de rojizo. **Faz inferior** cubierta por un abundante tomento, con las nervaduras bien salientes. Lóbulo superior terminado en punta. Dentadura grande, profunda y aguda.

Senos: el peciolar cerrado con los bordes superpuestos. Los laterales superiores bastante profundos y también



R.7



cerrados. Los senos laterales inferiores, menos profundos, con tendencia a cerrarse, a veces cerrados.

Pecíolo: corto, grueso y fuerte, algo rosado, coloreando también la base de las nervaduras.

FRUTO. —

Racimo: de tamaño mediano a grande, de forma cónico trapezoidal, de grano muy suelto. Pedúnculo corto. Pedicelos de mediana longitud, fuertes y verrugosos. Bourrelet marcado.

Grano: de tamaño mediano a grande, de forma elipsoide, un poco asimétrico. De color amarillo que se aproxima al dorado en la madurez. Sabor típico, más o menos amoscata. Pincel corto, algo abierto, ancho y carnoso. Pulpa fundente y blanda. Ombligo hundido que se destaca fácilmente al quitarle la pruina que lo recubre. Piel semi-transparente.

Semillas: en número de 1 a 2, de tamaño grande, alargadas, pico algo engrosado, con costilla fina y oscura.

MADURACION. — De 3.^a época a 4.^a época.

OBSERVACIONES. — Para esta variedad se recomienda la poda corta. También le son recomendables las operaciones en verde, aunque esto no lo hemos experimentado. Relativamente resistente a las enfermedades. Hemos observado que los rendimientos son muy variables, según las características del año, alcanzando algunas veces producción elevada. En vista de sus buenas condiciones, entre ellas, su belleza, conservación y maduración tardía, es recomendable continuar estudiándola en el cultivo para destacar exactamente las posibilidades de la misma de acuerdo a sus cualidades.

PERLONA

SINONIMIA. — Cruzamiento Pirovano N.º 54. No es conocida otra sinonimia por tratarse de una variedad reciente.

ORIGEN. — Esta variedad ha sido creada recientemente en los Establecimientos de L. Pirovano (Italia). Producto del cruzamiento de la Bicaïne x Moscatel de Mandresfield en el año 1911.

CEPA. —

Porte: cepa de poco vigor, con vegetación característica en forma de matorral, pues las yemas anticipan su brotación por desarrollarse en el mismo año que se han formado.

Brotación: muy abundante. Hojas jóvenes lanosas solamente en la faz inferior. La brotación es temprana. Hojas de color verde claro, lustrosas.

Sarmientos: de color marrón, pruinados. De sección elíp-

tica, un poco achatados. De mediana longitud, de poco vigor. Entrenudos cortos, nudos no marcados. Yemas medianas bien puntiagudas que brotan anticipadamente. Zarcillos cortos y fuertes. Sarmientos fuertemente estriados, con estrías bien salientes. Médula gruesa y de color muy claro.

HOJAS. —

Limbo: de forma quinquelobada, de tamaño pequeño, de mediana consistencia. Color de la hoja verde oscuro. Faz superior algo rugosa, nervaduras poco destacadas. Faz inferior un poco más clara con una leve vellosidad, nervaduras no muy salientes. Lóbulo terminal bien destacado, alargado y terminado por una punta aguda y larga. Dentadura aguda y muy larga, compuesta.

Senos: el peciolar abierto en V, otras veces en U. Los senos laterales superiores, profundos, muy marcados, a veces cerrados por superposición de lóbulos. Los inferiores menos profundos.

Peciolo: corto a mediano.

FRUTO. —

Racimo: de tamaño grande, relativamente compacto, con pedúnculo mediano a corto. La forma del racimo es cónico-cilíndrico. Pedicelos cortos y fuertes, arrugados, con bourrelet desarrollado, algo verrugoso.

Grano: de tamaño grande, casi esférico, asimétrico. El color es amarillo, pero sólo dorado en la madurez, cubierto muy abundante por pruina blanca. Sabor simple, levemente amoscotelado. Pulpa jugosa y fundente, azucarada. Piel gruesa. Ombligo pequeño, negro, saliente al tacto.

Semillas: en número de 1 a 2, grandes y globosas, con pico corto y ancho, con una pequeña punta verrugosa de color negro, saliente, con carne adherida.

MADURACION. — Fines de 3.^a época y principios de 4.^a.

OBSERVACIONES. — Parece no tener tanta afinidad como otras variedades en el injerto, más bien aparenta ser rebelde, ya que falla gran porcentaje de los injertos efectuados sobre *Rupestris du Lot*. Esta variedad es de gran belleza, especialmente por la pruina abundante de que está recubierta, pero a nuestro juicio, el racimo es algo compacto como para representar el ideal en uvas de mesa. De mediano rendimiento. Sensible a la Antracnosis. De buena conservación sobre la planta. Tratándose de una variedad reciente tiene méritos suficientes como para que se la continúe estudiando.

PIS DE CHEVRE ROUGE

SINONIMIA. — Pis de Chèvre de la Crimée, Pis de Chèvre Rose, Kakours Rouge, Tata Capri, Tata Vach, Tata Pisisei.

ORIGEN. — Cepaje de origen Húngaro pero cultivado en Francia y Alemania desde hace muchos años.

CEPA. —

Porte: de mediano vigor, corteza que se desprende en tiras anchas.

Brotación:

Sarmientos: largos, de color avellano, de entrenudos medianos a largos, nudos bien marcados, yemas grandes, de forma cónico globosa poco puntiagudas, estrías medianas, médula de mediano grosor.

HOJAS. —

Limbo: de forma quinquelobada, de tamaño medio. **Faz superior** levemente ampollada, casi lisa al tacto, de color verde intenso, con un ligero vello que se desprende bajo la presión de los dedos. **Faz inferior** vellosa, de un color beige o leonado claro, vello este que cubre todas las nervaduras y el parénquima. Nervaduras primarias y secundarias salientes. Hoja medianamente consistente. Dentadura grande, aguda, generalmente simple, algunas veces compuesta.

Senos: el peciolar abierto en lira casi cerrado. Laterales superiores, profundos y cerrados por superposición de lóbulos. Laterales inferiores bastante profundos.

Peciolo: mediano y fuerte, algo teñido de rosado, cubierto por lanosidad fina y poco abundante.

FRUTO. —

Racimo: de mediano tamaño, de forma cónica a veces alado, poco compacto, pedúnculo mediano y relativamente fuerte, pedicelos medianos a largos.

Grano: de tamaño mediano a grande, de forma elipsoidea, de color rojo violáceo oscuro, de sabor simple, pulpa muy jugosa y con pocas fibras, de sabor dulce agradable y con poca acidez, piel de mediano grosor, ombligo marcado más bien grande y saliente, pincel pequeño, ancho y levemente coloreado.

Semillas: en número de 1 generalmente, de tamaño más bien grande en relación al grano, pico poco pronunciado, de color verde claro, color este que se extiende a la costilla.

MADURACION. — Fin de 1.^a época.

OBSERVACIONES. — Medianamente resistente a las enfermedades. Esta variedad sin ser gran productora, se carac-

teriza por ser constante en fructificar. Tiene el mérito de ser una de las primeras uvas negras de mesa en madurar. Se podría recomendar su cultivo en aquellos casos que la proximidad del mercado permita que llegue a él en buen estado.

PRUNE DE CAZOULS

SINONIMIA. — Uva prugna nera, Prugna nera, ciruela negra.

ORIGEN. — Se le cultiva en la Argentina. Variedad de origen francés.

CEPA. —

Porte: cepa vigorosa en los ejemplares observados, que estaban injertados sobre 1202, pie que le comunica su vigor.

Sarmientos: de color canela algo rojizo, muy largos, de entrenudos medianos, nudos salientes más oscuros, yemas grandes algo lanudas. Zarcillos pocos, pero fuertes. Estriás de sarmiento gruesas, bien marcadas y coloreadas. Médula de mediano grosor.

HOJAS: —

Limbo: la hoja se presenta tri y quinquelobada, de tamaño grande, lo que puede ser por influencia del pie. Hoja fina pero poco consistente. Faz superior plana y muy lisa al tacto, glabra, con nervaduras muy poco marcadas. Faz inferior glabra completamente a simple vista, con nervaduras primarias bien marcadas y de color amarillo claro. Las nervaduras primarias de las hojas adultas comienzan a teñirse en la base. Dentadura simple, aguda, con la punta un poco más blanca y coreácea.

Senos: el peciolar muy ancho en forma de U. Los laterales superiores profundos casi siempre cerrados. Los senos laterales inferiores medianamente profundos y también generalmente cerrados por superposición de lóbulos.

Peciolo: corto y grueso, coloreándose de violáceo en las hojas adultas.

FRUTO. —

Racimo: de tamaño mediano a grande, poco compacto, más bien suelto. Su forma es cónica llevando generalmente pequeños alerones. Pedúnculo largo. Pedicelos gruesos, medianamente largos, verrugosos y con bourrelet un poco verrugoso.

Grano: de tamaño grande, de forma elíptica, bien típica, bien alargado casi cilíndrico. El color del grano es negro intenso con un reflejo violáceo, cubierto por abundante pruina.

Sabor simple. Pulpa azucarada, muy consistente, crocante, que determina la rotura de la piel al comer el grano. Piel gruesa. Pincel muy largo, llevando consigo pulpa, débilmente coloreado.

Semillas: en número de 2 a 4 generalmente 2, de color marrón rojizo, anchas y muy ventradas, con pico bien destacado.

MADURACION. — De 4.^a época.

OBSERVACIONES. — Por su vigor característico requiere poda larga. Sensible a las enfermedades. Por ser de reciente introducción en el viñedo que la hemos observado, no podemos agregar mayores observaciones. De buena conservación tanto sobre la planta como una vez cosechada.

ROSAKI

SINONIMIA. — Rosaki D'Anatolia, Vigne de Karabournou, Cottico, Rasakia, Resaki, Rasaki, Razaki.

ORIGEN. — Es una variedad proveniente de Asia Menor.
CEPA. —

Porte: poco a medianamente vigorosa.

Sarmiento: de longitud media, de color avellano; entrenudos medianos y cortos en su base. Nudos marcados. Yemas grandes y anchas. Estrías poco marcadas. Médula pequeña. De legnificación tardía.

HOJAS.—

Limbo: quinquelobado de tamaño medio a pequeño, poco consistentes. **Faz superior** de color verde neto; superficie generalmente lisa con las nervaduras hundidas, en goteras. Bordes erectos. **Faz inferior** ligeramente tomentosa, con las nervaduras primarias y secundarias marcadas, con pelos adheridos. Dentadura característica, muy larga, aguda y compuesta.

Senos: el peciolar muy ancho y abierto en U. Los laterales superiores generalmente profundos y cerrados. Los laterales inferiores medianamente profundos y no muy cerrados.

Peciolo: mediano, fuerte, algo ensanchado y teñido en la base. El peciolo y la hoja forman un ángulo muy abierto (obtusos).

FRUTO. —

Racimo: de tamaño mediano a grande, pedúnculo de mediano a corto. De mediana compacidad. Cónico, a veces alado. Pedicelos medianos y fuertes con bourrelet destacado, verrugoso.

Grano: de forma elipsoide, bien típica, grande. Piel de

mediano grosor, traslúcida. De color verde claro que se torna amarillo dorado en la madurez. Bien pruvinados. Ombligo aparente. Pulpa jugosa, finamente azucarada, incolora, sabor simple.

Semillas: en número de 1 a 3, pequeñas.

MADURACION. — Entre 2.^a y 3.^a época.

OBSERVACIONES. — Esta variedad puede incluirse en la categoría de uvas de lujo por la belleza de su fruto, mediana compacidad y conservación relativamente buena.

En el viñedo observado alcanza buenos rendimientos y fructifica con regularidad. De buena resistencia a las enfermedades. En años húmedos el fruto se descompone con relativa facilidad. Se adapta bien a la poda media, recomendándose también la poda larga y el cultivo en parrales.

SANTA MORENA

SINONIMIA. — No es conocida.

ORIGEN. — Proveniente de España.

CEPA. —

Porte: erecto. De mediano vigor.

Brotación: levemente coloreada, hojas nuevas bronceadas, lisas y no vellosas.

Sarmiento: en la lignificación de color claro, punteado, de mediana longitud, de vigor mediano, entrenudos de medianos a cortos, nudos poco marcados; yemas grandes hinchadas poco puntiagudas, finamente estriado, estriás poco profundas, con puntuaciones. Zarcillos bífidos de mediano vigor. Médula fina.

HOJAS. — De mediano tamaño, de poca consistencia, más bien delgadas. Faz superior lisa, de color verde oscuro, nervaduras poco marcadas. Faz inferior casi glabra, de color verde claro, nervaduras salientes de color verde amarillento.

Senos: peciolar en forma de U, a veces con bordes superpuestos, bien ancho. Laterales superiores profundos en V, inferiores medianamente marcados. Dentadura grande, en dos series, estando constituido cada diente grande por un grupo de 3 a 4 pequeños, de forma aguda.

Peciolo: de mediano a corto. Sombreado ligeramente de rosado.

FRUTO. —

Racimo: de tamaño grande, de forma tronco cónica; de pedúnculo largo, pedicelos de mediana longitud, finos y pocos verrugosos.

Grano: de tamaño sobre mediano a grande, de forma algo oval, de color rosado que en la maduración completa se torna en rosado sucio desagradable, para pasar en la sobre maduración a un violáceo nada atractivo. Piel fina pero fuerte. Pulpa semiconsistente. Pincel incoloro. Jugo incoloro. Sabor simple, poco azucarado.

Semillas: en número de 2 a 3; globosas, anchas.

MADURACION. — Principios de 3.^a época.

OBSERVACIONES. — Se trata de una variedad incluída en la categoría de uvas de lujo, pero aún así, por algunas de sus características que a continuación mencionamos, sostenemos que su cultivo debe recomendarse sólo en forma limitada.

El color del fruto en el momento de la madurez es muy atractivo, pero este período es corto y con facilidad pasa a la sobremadurez, adquiriendo entonces un color violeta grisáceo que desmerece en forma sensible su aspecto.

El fruto es afectado por la humedad proveniente de rocíos y lluvias, alcanzando su máxima sensibilidad en la sobremadurez. En lo que respecta a sabor debe agregarse, que carece de calidad. De buenos rendimientos y de producción constante. Medianamente sensible a las enfermedades. Se adapta bien a la poda larga y mediana.

SAINT JEANNET

SINONIMIA. — Saint Jeanette tardif, Plant de Michel, Raisin Michel, Vigne de Michel, Vigne de Barriere, Servant Blanc.

ORIGEN. — Conocida en el Sur de Francia desde el año 1868. Se cree que sea originaria del Oriente.

CEPA. —

Porte: Erecto, cepa vigorosa, corteza adherida.

Sarmientos: Vigorosos, largos, gruesos, de color avellano claro, entre nudos medianos a largos, nudos no muy marcados, estrías gruesas y poco profundas, yemas grandes y achatadas, poco salientes.

HOJAS. —

Limbo: De tamaño medio, quinquelobada, de color verde oscuro, medianamente consistentes. **Faz superior** lisa, glabra y ondulada en gotera, nervaduras más claras que el resto de la hoja. **Faz inferior** casi completamente glabra, pilosidad muy rala que se desprende al tacto. Nervaduras salientes. Dentadura mediana, aguda y en serie.

Senos: El peciolar en U, tendiendo a cerrarse, a veces en

V. Los laterales superiores profundos, cerrados y angostos. Los laterales inferiores poco marcados.

Pecíolo: Medianamente largo.

FRUTO. —

Racimo: Cilindro cónico, de tamaño sobremediano, pedúnculo largo a mediano, fuerte. Racimo compacto. Pedicelo de mediano grosor, con bourrelet grueso.

Grano: De tamaño grande, esférico, levemente ovoidal, de color amarillo verdoso poco dorado, bien pruinado, de sabor simple y agradable, pulpa no muy jugosa, piel gruesa, ombligo negro y saliente al tacto, pincel mediano y ancho.

Semillas: De tamaño mediano a chico, muy ventradas, de color verde claro, en número de 1 a 3, con el pico poco marcado.

MADURACION. — 4.^a época.

OBSERVACIONES. — En el viñedo observado, alcanza medianos rendimientos, pero es constante en producción. Sus principales méritos residen, en la época de madurez tardía (4.^a época), su buena conservación tanto sobre la planta como una vez cosechada y su resistencia a ser manipulada, ya que la piel es gruesa y la pulpa resistente a la compresión, condiciones éstas que determinan se le conceda atención en vista de futuros cultivos. Pero en su lugar presenta algunas características que a nuestro juicio son las que limitarían un tanto su difusión. Ellas son: coloración del fruto que se dora con gran dificultad, quedando de un verde uniforme. De racimo compacto considerada como uva de mesa, por lo cual sus granos se deforman con facilidad. Además su pulpa es de sabor simple, ligeramente acidulada, poco delicada y medianamente azucarada como para satisfacer paladares exigentes.

Medianamente resistente a las enfermedades.

Se adapta bien a la poda mediana a larga.

Se le puede cultivar en espaldera, debiendo agregar a título informativo que en Europa se le cultiva de preferencia en parrales.