PROVINCIA DE BARCELONA.

MEMORIA

DEL SECRETARIO DE LA JUNTA DE AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO.

DESCRIPCION GEOGRÁFICA Y TOPOGRÁFICA DE LA PROVINCIA.

La provincia de Barcelona es, entre todas las de España, la que tiene más poblacion absoluta; y la más importante, bajo todos conceptos, de las cuatro que constituyen el antiguo principado de Cataluña.

Situada al N. E. de la Península, entre los 41° 11' y 42° 19' latitud N., y los 4° 56' y 5° 42' longitud E. del meridiano de Madrid, confina al N. E. con la de Gerona, al S. E. con el mar Mediterráneo, al S. O. con la de Tarragona, y al N. O. con la de Lérida.

La desembocadura del rio *Foire*; el curso de este rio hasta más arriba de *Llacuneta*; las montañas que vierten sus aguas al *Gaya* y al *Noya*; las que lo hacen á este último y al *Segre*, hasta cerca del *Llobregat*; el curso de este rio hasta más arriba del San Pasalas y las cercanías de Cardona, hasta encontrar el curso del *Aiguadora*, y, siguiéndole hasta la cumbre de la montaña de donde procede, forman su límite occidental.

El Setentrional, partiendo de este punto, sigue por la cumbre de los montes que dividen aguas al *Segre* y *Llobregat*, y pasa cerca los colls ó puertos de Pendis, de Jon y de Tosas.

El N. E. lo constituyen las cercanías del coll de Tosas; las montañas que vierten sus aguas al *Llobregat* y al *Ter*; las que dividen las llanuras de Vich y los alrededores de Ripoll, Olot, Santa Coloma de Farnés y el Santuario de San Marcial, y el curso del *Tordera* hasta su desembocadura en el mar.

El S. E. está formado por la costa del Mediterráneo, desde la desembocadura del rio *Foix* hasta la del *Tordera*, cuya extension es de 66 millas.

Segun el censo de 1870, la poblacion relativa de la provincia es de 98,60 habitantes por kilómetro cuadrado, siendo su extension superficial la de 7.731'40 kilómetros. En general es montuosa, y sus montañas más notables son el Coll de Jon, el de Pendis, el de Soler y los rasos de Peguera.

Los principales rios que fecundizan este suelo son el *Llobregat*, el *Besós* y el *Tordera*, siendo numerosos sus afluentes, cuyo conjunto de aguas es importantísimo, por ser el pan con que se alimentan y reciben su vida los muchos establecimientos industriales, fundados en las márgenes de dichas corrientes, y porque alimentan algunos canales.

Sus valles principales son el Vallés, el Panadés, el Pla de Llobregat, el de Barcelona, el de Bagés y el de Vich.

La vid se cultiva en los collados del Vallés (única comarca en cuyas plantaciones no ha penetrado el oidium); en el Pla de Bagés y, aunque en pequeña cantidad, en todos los demas. Esto es debido á las condiciones climatológicas y otras indispensables al desarrollo de tan preciosa planta.

Siendo nuestro objeto principal, en el presente preámbulo, el dar á conocer la importancia de la industria vinatera, dejaremos de enumerar las vías férreas, carreteras y caminos con que cuenta esta provincia; no sin lamentarnos de que no correspondan, ni en su número ni en su estado, al desarrollo que han adquirido sus poderosas fuentes de riqueza, y pasaremos á hacer un ligero apunte de los partidos judiciales en que se divide, guiándonos siempre exclusivamente el objeto que tienen estos desaliñados renglones.

ARENYS DE MAR.—Este partido está formado por la costa, las faldas meridionales del Monseny y el curso del rio *Tordera*; se cultiva la vid en los términos municipales de Arenys de Mar, Calella, Canet de Mar, Malgrat, Montnegre, Orsaviña, Pineda, San Pol de Mar, Santa Susana, San Acisclo de Vallalta, y San Cipriano de Vallalta; y el vino que se elabora constituye uno de sus principales artículos de exportacion.

MATARÓ.—Linda con el anterior y está situado entre la cordillera de Nuestra Señora de Corredó y el Mediterráneo; en los pueblos de Alella y Argentona, Cabrera de Mataró, Cabrils, Caldas de Estranch, Dosrrius, San Andrés de Llabaneras, San Vicente de Llabaneras, Masnou, Orrius, Mataró, Premiá de Mar, San Pedro de Premiá, San Juan de Vilasar, Teyá, Tiana y San Ginés de Vilasar, se cultiva la vid, constituyendo una de sus mejores fuentes de riqueza.

BARCELONA.—Está reducido á la extension que media de Hostrafanchs á Badalona, y limitado, por el interior, por la montaña de San Pedro Mártir, Tibidabo y Moncada. La viña se cultiva en los pueblos de Badalona, Barcelona, Las Corts, Gracia, Moncada, Santa Coloma de Gramanét, San Juan de Horta, San Andrés de Palomar, San Gervasio de Cassolas, San Martin de Provensals, Sans y Sarriá.

SAN FELIÚ DE LLOBREGAT.—Está formado por la cuenca de Llobregat, en su último tercio, cultivándose la vid en Abrera, Castelldefels, Castellví de Rosanés, Santa Coloma de Cervelló, Cervelló, Cornellá, Esplugas, Gavá, Gelida, Hospitalet, Martorell, Mo-

lins de Rey, Ortons, Pallejá, Papiol, San Andrés de la Barca, San Juan Despí, Prat de Llobregat, San Clemente de Llobregat, San Feliú de Llobregat, San Justo Desvern, Santa Creu de Olorde, San Vicente dels Horts, San Estéban Sarroviras, San Martin de Torrellas, Vallvidrera y Viladecans.

VILLANUEVA Y GELTRÚ.—Este es el partido más pequeño ó de menor extension de toda la provincia, formándole una estrecha zona, enclavada entre las estribaciones de la cordillera de Ordal y la Costa, lindando con la provincia de Tarragona. Su principal riqueza consiste en el cultivo de la vid, siendo una de las mejores uvas que se cosechan en él la que produce el renombrado Malvasía de Sitges. La riqueza alcohólica y la gran cantidad de materia tintórea que tienen sus vinos, los hacen de excelentes condiciones para la exportacion á Ultramar. Los términos que comprende son: Castellet, Cubellas, San Pedro de Ribas, Sitges y Villanueva y Geltrú.

VILLAFRANCA DEL PANADÉS.—Lindando con el anterior y la provincia de Tarragona, se nos presenta el de Villafranca del Panadés, en el cual el cultivo de la vid predomina y se hace con bastante esmero, plantándose en todos los puntos que no ofrecen obstáculos insuperables á los afanes del labrador.

Las fábricas de Villanueva y Geltrú y las de Tarragona, preparan, destinándolos á los vinos de embarque, la casi totalidad de los que se elaboran en este partido.

Las poblaciones cuyos habitantes se dedican al cultivo de la vid y elaboracion de vinos, son: Las Cabañas, Castellví de la Marca, Fontrubí, La Granada, La Vid, Olerdola, Pasch, Pla del Panadés, San Saturnino de Noya, San Pedro de Ruidevitlles, Subirats, San Martin, Sarroca, Santa Fé, Santa Margarita, San Cugat Lasgarrigas, Torrellas de Foix, Vilovi y Villafranca del Panadés.

IGUALADA.—Entre la parte alta de Villafranca y el límite de la provincia de Tarragona, se halla situado este partido.

Se cosecha abundantemente vino, de buena calidad, en los términos de Castellolí, Capellades y Vallvona, y superior en los de Masquefa, Bruch, Piera y Esparraguera.

De estos últimos, se extrae mucho para el consumo de Barcelona. Los demas pueblos que elaboran vinos son: Argensola, Bellprat, Calaf, Cabrera, Collbató, Copons, Igualada, Jorba, La Llacuna, Santa María de Miralles, Santa Margarita de Montbuy, Odena, Orpí, Pierola, Prat del Rey, San Martin de Sasgayolas, Torre de Claramunt, Tous y Veciana.

TARRASA.—Limitado al N. por las montañas de Montealegre, y al S. por las de Collserola, Tibidabo y Moncada, que le separan del de San Feliú de Llobregat y Barcelona, linda este partido al O. con el anterior.

Las cualidades que reunen las alturas de este territorio (tenaz y pedregoso), hacen que el viñedo sea el plantío de mejor vegetacion, y al que se dedican con preferencia sus habitantes en los pueblos de Barberá, San Estéban de Castellar, Castellbisbal, Gallifa, Matadepera, Olesa de Monserrat, Rellinás, Rubí, Sabadell, San Cugat del Vallés, San Lorenzo Saball, San Quirico de Tarrasa, Santa Perpétua de Moguda, Senmanat, Tarrasa, Ullastrell, Vacarisas y San Martin de Viladecaballs.

GRANOLLERS.—Está situado al E. del anterior, lindando ademas con Manresa, Vich, Santa Coloma (provincia de Gerona), Arenys, Mataró y Barcelona.

Se cosecha vino en abundancia en Aygnafreda, Bigas, Caldas de Monbuy, Canobellas, Cardedeu, Granollers, Ametlla, Llisá de Munt, Llisá de Vall, Martorellas, Motmany, Mollet, Montmeló, Montornés, San Fausto de Campcentellas, San Feliú de Codina, Santa Eulalia de Ronsana, Tagamanent y San Pedro de Vilamajo.

VICH.—Al N. del anterior, se extiende el partido que nos ocupa.

Tambien se cultiva en él la preciosa planta *vitis vinifera* (Linneo); pero sólo en su parte más meridional, lo cual es de extrañar, pues en casi todas las escrituras de fincas de esta comarca, correspondiente al siglo pasado, se habla de viña, lo que hace suponer fuera antes muy comun este cultivo, que hoy casi ha desaparecido.

El Sr. D. Francisco Domingo, Comisario de esta Junta, ha trabajado asiduamente para aclimatar otra vez en San Quirce de Besora este cultivo, y presentó en la Exposicion agrícola de esta provincia, de 1872, hasta 14 muestras de vino de bastante buena calidad. Las vicisitudes de la pasada guerra civil le obligaron á abandonar sus cultivos, é ignoramos ahora los resultados de estos ensayos.

Se cultiva en los pueblos de Santa Coloma de Centellas y Puigdalva.

MANRESA.—Situada al S. O. de este último, está el partido de Manresa.

El cultivo de la vid es casi general en esta comarca, por lo bien que se da en ella, y se explota en los pueblos de Avinyó, Arles, San Fructuoso de Báges, Balsareny, San Vicente de Castellet, Castellfullit del Boix, Castellgali, Castellnou de Báges, Castellvell y Vilar, Gayá, San Salvador de Guardiola, Manresa, Monistrol de Monserrat, Moyá, Navareles, Santa María de Oló, Rajadell, Sallent, Sampedor y Suria.

BERGA.—Se halla enclavado este partido en la falda de los Pirineos Orientales, y ocupa la parte más alta de la provincia.

No se cultiva la vid en el mismo, á excepcion de Cardona y Viver, á causa de la baja temperatura que domina en él, constantemente producida por su posicion topográfica.

Hasta ahora sólo nos hemos ocupado de enumerar los puntos donde crece la vid; mas, entrando de lleno á nuestro verdadero asunto, ó sea la fabricacion del vino, para dar á conocer su importancia, empezaremos por insertar una nota en la que consta el número de litros de este caldo exportado en esta provincia durante el año 1876, debido á la amabilidad del señor Administrador de la Aduana de esta capital.

(Sintetizando el estado, resulta que se han exportado 74.626.499 litros de vino tinto, y 3.435.449 de vino blanco).

Y, por último, citaremos el número de fabricantes comprendidos en cada una de las secciones en que se divide el programa

de la Exposicion nacional vinícola de 1877, por partidos judiciales, resultando el estado adjunto, formado en vista de los justificantes que se acompañan, recogidos por la Seccion de Fomento de este Gobierno y ordenados por esta Secretaría.

PARTIDOS JUDICIALES.	SECCION 1.ª	SECCION 2.ª	SECCION 3.ª
Arenys de Mar	934	39	2
Barcelona	374	98	»
Berga	344	»	»
Granollers	1.339	20	»
Igualada	1.341	5	12
Manresa	943	5	»
Mataró	1.334	46	»
San Feliú de Llobregat	1.436	34	5
Tarrasa	2.161	27	»
Vich	32	»	»
Villafranca del Panadés	3.159	44	2
Villanueva y Geltrú	916	22	»
	14.313	340	21

Es de advertir que, respecto á los pueblos de Canet de Mar, Malgrat, Orsaviña, Pineda, San Pol de Mar, Santa Susana, San Acisclo de Vallalta, San Cipriano de Vallalta, Santa Coloma de Gramanet, San Juan de Horta, Ayguafreda, Bigas, La Ametlla, Llisa de Munt, Llisa de Vall, Monmany, San Feliú de Codinas, Santa Eulalia de Ronsana, Tagamanent, Argensola, Bellprat, Bruch, Cabrera, Capellades, Castelloli, Jorba, La Llacuna, Santa María de Miralles, Montbuy, Orpi, Torre de Claramunt, Tous, San Vicente de Castellet, Castellnou de Bages, Gayá, Monistrol, Moyá, Súria, Alellá, Argentona, San Vicente de Llobregat, Orrius, Tiana, Castell de Fels, Castellvi de Rosanes, Ortons, San Andrés de la Barca, San Clemente del Llobregat, San Feliú de Llobregat, San Justo Desven, San Estéban Sasroviras, Viladecans, San Cugat del Vallés, Santa Perpétua de Moguda, Calella, Cardona, Piera, Pierola, Vallbona, Balsareny, San Juan de Bilasar, Cornella, Esplugas, Barbará, Castellbisbal, Olesa, Castellet, Gornal, Cubellas, San Pedro de Ribas y Sitges, que figuran en los adjuntos estados, no fué remitido á esta Secretaría por el gobierno de la provincia dato alguno; y sí, únicamente, los oficios que van inclusos en los mismos: las cantidades que en la misma figuran, son debidas á noticias particulares, más ó ménos exactas, que nos hemos procurado, y de las cuales consiguientemente no podemos salir garantes.

Veamos ahora los procedimientos más generalmente empleados, para las diversas manipulaciones exigidas para la fabricacion de los productos más importantes que elabora la industria vinatera, empezando por hacer una ligera indicacion del modo y forma con que se efectúa el cultivo de la vid, y prosiguiendo con las fabricaciones del vino, comun ó tinto, blanco, artificial, espumoso, y acabando por la del vinagre.

La *vitis vinifera* (L) es uno de los vegetales que más abundan en la provincia, el que mejor se cultiva y el que verdaderamente constituye la riqueza del país.

Existe un gran número de variedades de cepas, siendo las principales las que van insertas en el cuadro final (1).

A pesar de la diversidad en los métodos de cultivo de la vid, que varía segun las condiciones del terreno en que se encuentra, la diferencia del clima y la variedad de su producto, daremos una ligera idea del procedimiento más generalizado en la localidad, por ser imposible, en los estrechos límites de estos ligeros apuntes, descender á detallar los diferentes sistemas que en cada comarca de esta provincia se adoptan, y que son variables hasta dentro de cada una de estas mismas comarcas.

Si se trata de plantar viña en terreno que ha sido ocupado por otra, lo primero que se hace es arrancar las cepas que ya no den fruto por efecto de su decrepitud ó vejez, que suele ser á los 35 ó 40 años, y en algunos puntos ménos, desde que son atacados por la enfermedad el *oidium*. Cuando las lluvias han reblandecido el terreno, se hacen unas zanjas de 25 á 30 centímetros y se remueve bien, haciendo despues hormigueros para destruir la semilla de las cepas arrancadas y las malas yerbas. Terminada esta operacion, que por lo comun es á fines de Agosto, se le da una reja entre fila y fila de hormigueros, y en Setiembre se la trabaja con arado, haciendo desaparecer los terrenos tostados por los hormigueros, y volviendo despues á arar y alisar, para poder sembrarlo de trigo ó cebada á primeros de Noviembre.

Esta siembra de cereales se hace durante tres ó cuatro años, con objeto de que la tierra descanse y se aligere.

La vid se planta entre Noviembre y Febrero, se ara la tierra sin deshacer los montones de abono, preparados con hormigueros, que con anterioridad se habrán distribuido en diferentes puntos de la misma, y se señalan los sitios donde se han de colocar las cepas, que generalmente distan entre sí 1'30 metros; se abren los hoyos donde se colocan los sarmientos que han de formar la nueva viña, operacion que se hace encorvándolos en su base por una ligera presion del pié contra el fondo ó pared del hoyo, depositando encima una espuerta de abono y acabando de rellenar el hueco con tierra vegetal.

Terminada esta operacion, se ara ó cava el terreno entre fila y fila; se cortan los sarmientos á dos yemas por encima de la superficie de la tierra, y se procura, por repetidas labores, librar al terreno de las malas yerbas que perjudicarian considerablemente al nuevo vegetal.

En algunos puntos suelen sembrar sandías, melones, tomates, etc., entre las cepas; pero debe proscribirse esto, porque se distraen de la tierra los jugos que son necesarios para el desarrollo y prosperidad de la vid; otras veces se hace la plantacion de las vides por medio de zanjas paralelas, abiertas en toda la extension de terreno, en las que se van depositando á las distancias convenientes los sarmientos, poniendo en cada uno de ellos cierta cantidad de estiércol, y cubriendo luego con la tierra procedente de la zanja.

(1) El cuadro á que se refiere el autor de esta Memoria, lo ha trasladado la Secretaría general á la parte 7.ª, capítulo titulado *Nomenclátor de las uvas*, pág. 84.

Tambien se emplea el método designado con el nombre de *parpall*, que consiste en abrir un agujero con un instrumento de hierro muy parecido á la barrena, en los sitios que se ha de plantar, y en este agujero se introduce el sarmiento.

Este método sólo se emplea en terrenos ligeros, para viñas que no se tiene interes en que alcancen larga vida.

En el segundo año, al empezar el movimiento de la sávia, se da una buena labor con el arado, ó se cava retirando la tierra que hay alrededor de la cepa, hasta que se descubra la primera yema, que no habria echado brote por estar enterrada.

Córtanse los sarmientos ó ramitas del año anterior, dejando sólo la yema vieja, descubierta últimamente; se da una reja entre fila y fila y se alisa la superficie, repitiendo estas operaciones en el mes de Junio, en sentido trasversal.

En Enero del tercer año se cortan los sarmientos del segundo á la altura que convenga, segun la unidad del suelo, excepto los que han de servir para llenar los huecos de las cepas muertas; se ara y se alisa la tierra, y, al ascender la sávia, se podan definitivamente, dejando el número de pulgares y yemas segun la fuerza de la cepa. Cuando los nuevos brotes alcanzan una longitud de 20 ó 30 centímetros, se da una labor de reja y otra de azada en direccion trasversal de la última, repitiéndose esta misma operacion en Junio, cuidando de apartar la tierra que tiene la cepa á su alrededor.

En Noviembre, se cortan los sarmientos, como el año anterior, poniendo en el hoyo que se abre una espuerta de estiércol y doblando el sarmiento en forma de arco, dejando su extremo al exterior. Se ara y cava como los años precedentes, dejando únicamente el número de pulgares y de yemas que permita el terreno, y se repiten las labores anteriormente descritas, adicionando el deslechugado, en el mes de Mayo, que consiste en hacer desaparecer todos los brotes que no sean las yemas.

La viña, así formada, entra al cultivo ordinario, que es: poda á dos ó más brazos, segun la fertilidad del terreno, con un pulgar cada uno ó dos yemas; desde Noviembre á Febrero, se forman hormigueros, y se da una reja de tres á cuatro surcos entre cepas, cavándolas despues y dejándolas bien limpias en todo su alrededor.

En Marzo, se verifica la repoda, que consiste en dar direccion á los *mugrones;* y en Abril se da otra reja y cava en direccion opuesta á la última. A mediados de Mayo se *deslechuga*, operacion que consiste, esta vez, en quitar los pámpanos, para evitar la extraviacion de jugo. En la segunda quincena de Julio se repite otra reja y cava; y si en Agosto llueve, se da tambien otra cava.

Se abona la viña, bien sea á los cuatro, seis ó diez años, segun la clase de terrenos, para lo cual se abren zanjas de poca profundidad entre las filas de cepas, y en ellas se echa estiércol de cuadra, mezclado con hormigueros, dando despues una reja, para repartir este abono de una manera igual en todo el terreno; esta operacion se hace despues de la poda.

Este es el cultivo que generalmente se sigue; sin embargo, hay algunos puntos en que se modifica, disminuyendo el número de labores, ó aumentándolas, segun los terrenos y variedad de la uva.

El cultivo que más se distingue del que acabamos de describir, es el que se da á la célebre malvasía de Sitges, que consiste en que todas las labores se efectúan con la azada, y la poda se hace dejando los sarmientos á cuatro ó cinco nudos, doblándolos sobre sí mismos, con el objeto de detener la sávia, y despues se los sujeta á unas cañas trasversalmente unidas á unas estacas clavadas en el suelo, con el fin de que los racimos no toquen en la tierra y reciban bien el aire y el sol.

El cultivo de esta vid se verifica con bastante perfeccion, lo que indudablemente hace que mejore constantemente su producto, y tenga la nombradía que ha adquirido.

Esta clase de cepas es muy tardía en dar fruto, y se procura disminuir este inconveniente haciendo su plantacion prévia en viveros, durante los años que descansa la tierra en que ha de plantarse, teniendo ya casi formado su principal sistema de raices, al ser colocadas en la tierra en que han de fructificar.

Como el crecimiento es tan lento que no empieza á dar fruto hasta diez ó doce años (vive 500), pocos son los labradores que se dedican á criar las cepas de la verdadera uva malvasía, y lo que hacen es plantar cepas de uvas blancas de cualquier especie y las ingertan de malvasía; operacion que, si bien es verdad que acelera el crecimiento y da más pronto fruto, tiene el inconveniente de que se pierde el verdadero tipo.

El ingerto de la vid está muy generalizado en esta provincia; y bien sea por razones de su clima ó por la inteligencia de sus cultivadores, ó por otras razones que desconozco, este ingerto que, no sólo es difícil, sino casi completamente desconocido en las provincias de Castilla, aquí se hace con una facilidad asombrosa, y el viticultor cambia la especie de la vid cuando le conviene.

En algunos puntos de la provincia suprimen la operacion de deslechugar, que hemos dicho debia verificarse en Mayo. Tambien varía el número de brazos y yemas que se dejan á la vid: unos, sólo dejan dos brazos, con una sola yema; otros, tres y cuatro, con igual número; sobre esto hay varias opiniones; pero la prudencia aconseja que, por buenas que sean las condiciones del terreno y demas, no es en manera alguna conveniente abusar de la planta; á no ser que se emplee en vides viejas que se trata de arrancar.

Los grandes beneficios que la vid ha producido á Cataluña en estos últimos años, han hecho que los agricultores hayan procurado aumentar el producto de sus viñas; por lo cual se han practicado ensayos en grande escala para introducir las diferentes castas de uvas andaluzas, como el *Pedro Jimenez*, y otros; pero, segun los datos que he podido adquirir en la provincia, la mayor parte de estos ensayos han dado fatales resultados; pudiendo citar, entre otros, el de la finca denominada del Frase Blanch, situada á media hora de Barcelona, en la cual ha habido necesidad de ingertar 16.000 cepas de esta clase, porque sus uvas se pudrian antes de madurar.

Industria vinícola.—La industria vinícola puede dividirse en dos grandes grupos:

1.° Fabricacion del vino por el propio cosechero.

2.° Por el fabricante.

El agricultor ó cosechero coge la uva, la estruja, hace fomentar el mosto obtenido y le cria.

El fabricante compra todos los mostos que se le presentan, los mezcla y les adiciona ciertas sustancias, á fin de hacer un vino tipo, siempre igual, para conducirlo á los grandes mercados.

Fabricacion del vino por el cosechero.—Esta fabricacion puede considerarse dividida en cuatro partes, á saber:

1.° Vendimia.

2.° Pisado de la uva.
3.° Fermentacion.
4.° Trasiego.

Nos ocuparemos separadamente de cada una de estas partes, tal como se ejecutan en este país, indicando los defectos de que adolecen y las modificaciones y mejoras que á nuestro juicio podrían introducirse.

Vendimia.—La uva, una vez llegada al grado de madurez que el cosechero cree conveniente, dejándose guiar para esto sólo de los caractéres exteriores quo presenta y de su sabor, verifica la vendimia. Se comprenderá fácilmente que este modo de obrar puede dar motivo á grandes pérdidas de glucosa, que no podrán ménos de redundar en perjuicio del cosechero, por la menor cantidad de alcohól ó de azúcar que tendrá el vino fabricado.

El cosechero, antes de efectuar esta operacion, deberia verificar varios ensayos gleucométricos, á fin de reconocer cuando los racimos tienen su máximum de azúcar.

Estos ensayos no consisten más que en esprimir el zumo de las uvas, colarlo por un filtro y verterlo en una probeta; sumergir en el líquido un pesa-mostos, Glevés metro ó decímetro, el cual se hunde más ó ménos, segun la cantidad de azúcar que el mosto contiene, y el grado que señala indica aproximadamente la densidad del mismo. En esta clase de ensayos, no sólo debe tenerse en cuenta el número de grados que marca el pesa-mostos, si no tambien la temperatura en que se ejecuta cada operacion.

La época de recoleccion de las uvas, varía necesariamente con las condiciones topográficas y climatológicas de la localidad en que se efectúe. En esta provincia empieza á vendimiarse á últimos de Agosto, para acabar á primeros de Octubre.

Los racimos se separan de la cepa, ya por medio del hocejo, que es el instrumento más comunmente usado en este país, ó bien con tijeras, que son mucho mejores, por evitar la caida de granos, que con el otro sistema se observa, á causa de la sacudida que experimenta el racimo al arrancarlo de la planta. Una vez cortados, los van colocando en unas vasijas de madera llamadas portaderas, para trasportarlos al lagar, á fin de verificar la operacion de la pisa. Esta, cuyas malas condiciones tendremos ocasion de apreciar, está sumamente generalizada, no sólo en esta provincia, sino tambien en toda Cataluña.

La vendimia se hace redonda: es decir, que los cosecheros cortan y trasportan al lagar, no sólo las uvas maduras, sino tambien las verdes, que necesariamente deben existir, atendidas las diferentes variedades de cepas con que los agricultores acostumbran á plantar sus viñas. Semejante mezcla se ve que no podrá ménos de producir una mala fermentacion y vinos de mediana calidad, y muy expuestos por consiguiente á acetificarse.

No podemos prescindir de mencionar la manera como verifica su acondicionamiento; pues, con el fin de ahorrarse gastos, comprimen en las portaderas las uvas, hasta despachurrarlas, lo que hace experimentará estas un principio de fermentacion, por encontrarse en condiciones á propósito, y que, quitadas de la vasija, el zumo que resta absorbe el oxígeno del aire para trasformarse en ácido acético, que se disolverá en el mosto de las uvas en la operacion siguiente.

Posible sería evitar las fermentaciones que, como acabamos de decir, se producen en las portaderas, así como la produccion del ácido acético, si quitamos algunas de las condiciones que son necesarias para verificarse una fermentacion, y lo que con más facilidad podriamos suprimir sería el calor. Para esto, no habria más que agujerear las portaderas, á fin de que se produjeran corrientes de aire, evitándose así la elevacion de temperatura, y consiguiendo que el derramamiento del líquido estrujado librase las vasijas del empapamiento de sus paredes.

En vez de usar estas portaderas para su trasporte, podrian valerse de las cestas de mimbres de que se sirven en Castilla para verificar esta operacion, evitando todos los inconvenientes antes referidos, y, si bien produciria mayor gasto de recoleccion, seria compensado con usura por la mejor calidad del vino obtenido. Las portaderas son conducidas por medio de caballerías ó carros desde la viña al lagar, segun los medios de trasporte con que cuenta cada vinicultor, así como las vías de comunicacion que existan en la localidad.

Pisado de la uva.—A medida que las uvas van llegando al lagar, se estrujan ó pisan, á fin de obtener su mosto.

Esta operacion no tiene otro objeto que romper las celdillas vegetales donde están contenidos y reposados los diferentes principios que entran en el mosto, á fin de que, reunidos todos en este por la accion del aire, pueda producirse la fermentacion vinosa.

Acostúmbrase en esta provincia á verificar el pisado de la uva en un cajon cuadrado ó rectangular, colocado en la boca del jaraiz, con fondo de tablas movedizas ajustadas, con objeto de que no puedan escaparse los granos sin ser pisados. Sobre este cajon se echa la uva conforme va llegando de la viña, é inmediatamente el trabajador, con los piés desnudos y apoyándose con una cuerda sujeta al techo, la pisa con rapidez, igualdad y fuerza. El mosto que produce se escurre al lagar, pasando por los intersticios de las tablas, mientras que el hollejo, juntamente con el rampojo y las pepitas, se quedan en el cajon hasta que el bracero conoce que todos los granos están despachurrados y las uvas bien aireadas, en cuyo caso no hace más que levantar una de las tablas y empujar con el pie la masa para echarla al lagar; la operacion descrita se repite varias veces hasta tenerlo lleno ó acabada la vendimia.

Como se comprenderá, esta práctica no será perfecta, mientras no se haga con uniformidad; pues, sin esta circunstancia, no se podria conducir la fermentacion con igualdad. Desgraciadamente, la mayoría de vinicultores de este país hace durar un pisado cuatro, cinco ó más dias; lo que acarrea el grave inconveniente de producirse una série de fermentaciones sucesivas que, sólo por esto, son todas imperfectas; pues, apenas ha fermentado una porcion de la masa, cuando comienza la otra. El vino que resultará de esta operacion será una mezcla, como no puede ser otra cosa, de muchos vinos más ó ménos fermentados. El cosechero, lo que debe procurar, pues, es arreglar el número de sus braceros á la capacidad del lagar, librándose de esta manera de las muchas enfermedades que aquejan á los vinos, debidas á una mala fermentacion.

Algunos pocos vinicultores se valen de máquinas estrujadoras para verificar esta operacion, de las cuales se conocen dos tipos: unas despachurran las uvas y las separan del escobajo, y otras únicamente verifican el estruje. Estas máquinas se colocan encima del lagar, y el mosto que resulta del despachurramiento de la uva, cae directamente al cubo. No hay duda alguna que,

con su uso, resulta una grande economía de tiempo y dinero: pero están sujetas á dificultades bastante insuperables, que hasta ahora han impedido su propagacion, siendo una de las principales el poco tiempo con que cuenta el mosto para absorber aire, uno de los elementos esenciales para verificarse una fermentacion.

Otra de las circunstancias que las hacen de difícil uso, es el estrujamiento del raspajo que, atendida la gran cantidad de tanino que contiene, comunica un sabor muy áspero al vino.

Segun las clases de vinos que se deban producir, se añadirán al mosto parte ó la totalidad del escobajo y hollejo. Si queremos obtener vinos de embarque, como los tintos que se producen en la Marina y Llano del Vallés, entonces se echa la totalidad, á fin de que resulte un líquido de sabor astringente, bien cargado del tanino indispensable para su conservacion. Si buscamos producir vinos blancos, entonces echaremos parte solamente.

Debemos censurar aquí la práctica, seguida por algunos cosecheros, de retirar completamente el escobajo, que tan grandes servicios presta á la fermentacion, ya desarrollando los principios del mosto, ya haciendo dar todo el alcohól que está en su naturaleza producir, concurriendo tambien al desarrollo de su aroma. Algunos objetan que comunica un gusto desagradable al vino; pero esto, como se comprenderá perfectamente, no es culpa del raspajo, sino de las manos inhábiles que, no sabiendo apreciar el momento en que el contacto con el vino debe cesar, lo dejan estar indefinidamente con el líquido.

Una práctica bastante esparcida, no sólo en Cataluña, sino tambien en el Mediodía de Francia, y cuyo uso data de la época de los romanos, es añadir á los racimos una cierta cantidad de yeso (llamado parrell) despues del pisado, práctica que, segun opinion de cosecheros inteligentes, tiene la ventaja de aclarar el vino nuevo y de aumentar su coloracion. Se ha clamado contra el enyesado de los vinos, considerándolo como un vicio de mala fabricacion; pero, segun opinion de personas muy competentes en vinicultura, de Francia y de Cataluña, la adicion de dicha sustancia, no sólo reune las ventajas enumeradas anteriormente, sino que tambien es un principio conservador de los vinos.

Vamos á trascribir algunos párrafos de un dictámen dado por el Sr. Momier, catedrático de Farmacia y una de las personas que ha tenido Cataluña más conocedoras en este ramo, quien, despues de referir la manera como obra dicha sustancia sobre el vino, opina que su adicion no es nociva á la economía animal.

«Dos objetos, dice el Sr. Momier, tiene el enyesado de los vinos, y son: 1.° Comunicar á los muy tintos un matiz rojo más claro y mejorar su aspecto. 2.° Hacerlos más estables ó ménos acetificables, cuando son por naturaleza flacos.

»La ciencia explica con facilidad el modo de obrar de dicha sal. Efectivamente, reaccionando con el bitartrato de potasa (cremor tártaro) que contiene, dan lugar á la formacion del tartrato de cal, que es insoluble, y el ácido, que queda en parte libre, produce la coloracion rojiza del líquido, á más de que la mayor parte del yeso, no pudiendo disolverse, absorbe con avidez una cantidad considerable de agua, concentra el zumo, aumenta la riqueza alcohólica del vino producido, y este alcohól determina la precipitacion de una gran parte del yeso, que en los primeros momentos pudo disolverse en el mosto, al paso que coagula ó hace insoluble el fermento sobrante que, precipitándose, arrastra consigo las diversas materias que se hallan en suspension en dicho líquido; el cual, como es consiguiente, queda clarificado, y por lo tanto, ménos alterable.»

No hay motivo alguno para proscribir el enyesado de los vinos, cuando nadie ha probado, ni creemos pueda probar, en el terreno de los hechos, ni en el de la teoría, ser perjudicial á la salud la cantidad que de dicha sustancia puedan contener los vinos, ni los compuestos á cuya formacion puede dar lugar. Al contrario, véanse los dictámenes del Sr. Magaz, catedrático de Medicina de esta capital; de Mr. Berard, distinguido químico de Montpeller y del Consejo de Higiene pública del departamento del Sena, que están contestes en que la adicion de dicha sal al vino no puede afectar en nada la salud del que lo consume.

Fermentacion del mosto.—Los químicos han dividido en tres períodos la série de operaciones que sufre el mosto hasta convertirse en vino, y los señalan con los nombres de fermentacion tumultuosa, fermentacion lenta y fermentacion latente ó insensible. El primer período se efectúa en lagares ó jaraices, y en ellos se produce la descomposicion del azúcar y disolucion en el alcohól de sustancias insolubles en el agua; el segundo, en botas ó cubas, ejecutándose la precipitacion de materias orgánicas y cristalizacion de sales solubles en el agua é insolubles en el alcohól; y el tercero, en cubas tambien, sucediéndose reacciones entre sustancias que existen en cantidades pequeñísimas, y que tardan mucho tiempo en producirse.

Veamos qué condiciones han de reunirse para que sucedan estos fenómenos, segun el Sr. Villanueva:

PRIMER PERIODO.—*Resultados y circunstancias que han de exigirse.*

1.°	Fermentacion alcohólica	Temperatura 12° C.
2.°	Desprendimiento de ácido carbónico	Ventilacion.
3.°	Disolucion de la materia colorante	Poca luz.
4.°	Idem de los aceites grasos, etc.	

SEGUNDO PERIODO.

1.°	Depósito	Temperatura 12° C.
2.°	Cristalizacion	Ausencia de luz.
3.°	Mermas por la evaporacion de las vasijas porosas	Nada de vibracion.
4.°	Fenómenos de endomoris y ennomoris en las vasijas porosas, entre el aire y el agua	Sin ruido.

TERCER PERIODO.

Reacciones entre sustancias contenidas en pequeñas cantidades, y que han de emplear un plazo en verificarse, más ó ménos largo, segun la temperatura y otras condiciones	Temperatura 8'0 9° C. Condiciones iguales al segundo período.

Fermentacion tumultuosa.—Esta se verifica, como ya hemos indicado, dentro del lagar ó jaraiz donde caen los productos de la pisa ó trituracion de la uva. Este lagar no es más que una capacidad grande, construida, bien sea de madera, barro ó fábrica (las mejores son las construidas de fábrica), y revestido por el interior de baldosas, que debieran tener en barniz silíceo, evitándose de esta manera que en ellas se introduzca el mosto y se agrie. Las cubas de madera, aunque son de ménos coste, tienen el grave inconveniente de recibir las variaciones de la temperatura con mucha más facilidad, así como están sujetas á más accidentes.

Las cubas construidas de madera, presentan la forma de un cono truncado, prefiriéndose en las de fábrica la cuadrada y rectangular, lo cual no deja de ofrecer graves inconvenientes á la marcha de la fermentacion. No hay nadie que no haya observado que el movimiento de todo líquido, al entrar en ebullicion, es circular; es decir que, á medida que el gas se eleva á la superficie, esta se cubre de una multitud de burbujas que se extienden en círculos y van á confundirse en las paredes de los vasos que los contienen. Fácil es comprender que, cuanto más las paredes están relacionadas en sus contornos con las figuras descritas por estas burbujas, mayor será la accion que ellas ejerzan sobre la masa del líquido, obrando de una manera uniforme sobre todas sus moléculas; mientras que, si el movimiento circular de la ebullicion encuentra espacios angulosos, su accion se amortiguará en los puntos en que las tangentes se separan de los círculos, y quedará casi nula en las partes del líquido que se encuentran comprendidos entre los ángulos y las tangentes.

Luego, como condicion primera para asegurarse una buena fermentacion, deben someterse lo más uniformemente posible todas las partes del mosto á la accion de la fermentacion tumultuosa, deduciéndose de esto los graves inconvenientes que reune la forma cuadrada ó rectangular que se acostumbra á dar á los lagares, para que esta operacion dé los resultados apetecidos.

Los jaraices debe procurarse sean de grandes dimensiones, pues sabemos que los fenómenos de la fermentacion son poderosamente modificados por la diferencia de volúmenes, y es principio incuestionable que la actividad de la fermentacion es siempre proporcional á la masa de la vendimia; de suerte que, entre la fermentacion alcohólica de un hectólitro de mosto y la de 50 á 100 hectólitros de este zumo, existen muy notables diferencias en la marcha de su fermentacion y en la calidad de los vinos resultantes; del mismo modo que un mosto que señale 10, 12 ó más grados en la escala gleucométrica, puede producir vinos secos ó dulces, segun sea mayor ó menor el volúmen del líquido que fermente.

El mosto no debe nunca llegar á 0m,50 del borde, por las razones que vamos á exponer: desde luego, porque siendo el ácido carbónico que se desprende durante la fermentacion, más pesado que el aire, inundaría la bodega, siendo un peligro constante por su accion deletérea sobre la economía animal; al paso que, retenido el gas en el vacío que se deja, contribuye á mantener el calor en la masa, formando sobre el mosto una capa que intercepta el aire exterior, impidiendo el que lo avinagre ó desarrolle una fermentacion pútrida.

Una razon de más es que el ácido carbónico, al desprenderse por la fermentacion, hace tomar un movimiento ascensional á la masa, la cual se derramaria por el suelo, si estuviera el lagar más lleno.

Segun hemos indicado anteriormente, la fermentacion tumultuosa produce alcohól, desprendimiento de ácido carbónico, disolucion de la materia colorante y de los aceites grasos, etc. Veamos ahora lo que pasa en la cuba al producirse todos estos fenómenos.

A un breve rato de ser echada la masa al lagar, se presentan burbujitas en la superficie del mosto, anunciando desde luego el principio de la fermentacion; poco á poco, se ve que se elevan del centro de la masa, viniendo á reventar en la superficie; á su paso por las diferentes capas del mosto, agita sus moléculas produciendo un ruido semejante á una ebullicion lenta. El líquido agitado se enturbia; los hollejos, escobajos y pepitas se mueven cada una de por sí, viéndose arrojadas, empujadas y precipitadas, hasta que, por último, se quedan en la superficie ó descienden al fondo del lagar, siendo la consecuencia de este movimiento interior la formacion en la superficie de una costra, más ó ménos gruesa, de la figura de un sombrero.

Este movimiento rápido, y el desprendimiento contínuo de ácido carbónico, aumentan considerablemente el volúmen de la masa. El mosto se eleva en su nivel; las burbujas, hallando resistencia á su desprendimiento por el espesor del sombrero, se abren camino, produciendo una espuma abundante. El calor aumenta á medida que la energía de la fermentacion crece; percíbese olor de alcohól; se oscurece el mosto cada vez más, y, al cabo de algunos dias de tumultuosa fermentacion, van cesando los síntomas; la masa vuelve á ocupar su primitivo volúmen, y el líquido se aclara, quedando así terminado este período de la fermentacion. Para que un mosto fermente, no sólo necesita azúcar, materias nitrogenadas y agua (sustancias contenidas en la uva) si no tambien un cierto grado de calor y cantidad de aire.

Segun hemos manifestado anteriormente, la temperatura más propia para producirse una buena fermentacion tumultuosa, es la comprendida entre 12 y 16° C.; si aquella desciende ó crece, disminuye la fuerza del fermento para descomponer el azúcar, y suspender su accion por completo cuando llega á 0° ó 100°. No se crea que se destruya el fermento con estas temperaturas extremas, pues basta colocar la masa en condiciones favorables, para que se reproduzca la fermentacion y el azúcar sea descompuesta.

Durante los meses en que se verifica la vendimia en esta provincia, la temperatura dominante es próximamente la que se necesita para una buena fermentacion; no teniendo, por lo tanto, que recurrir á medios muy usados en el extranjero, para dar á la cuba los grados de calor necesarios á la obtencion de un buen vino, como son, estufas ó caloríferos que recorran los locales en donde están depositados los mostos; corrientes de vapor acuoso, pasando por tubos que atraviesen los lagares; vasijas de mosto hirviendo añadidas á la masa fermentante, etc.

El aire, ó mejor el oxígeno, es indispensable para que el fermento empiece á actuar sobre el azúcar; pero no para que continúe su marcha.

Roto el desequilibrio de la primera molécula de glucosa, por la accion del fermento oxidado por el aire, se trasmite el movimiento á las demas moléculas del azúcar, porque la fuerza que las mantiene en combinacion es destruida por el poder que sobre ella sigue ejerciendo el fermento; una vez empezada la fermentacion, ésta continúa por sí sola, áun cuando se sustraiga despues el mosto del contacto del aire.

Ahora se nos presenta aquí la cuestion de que, si los lagares ó jaraices deben ser abiertos ó cerrados, problema muy debatido y en el cual han terciado las inteligencias de los principales químicos y vinicultores de los países en donde crece y se des-

arrolla la vid; cuestion en la cual no terciaremos, por creerlo muy superior á nuestras fuerzas, y si solamente expondremos las razones alegadas por algunos vinicultores, explicando el motivo por qué las vasijas cerradas son las que casi exclusivamente se ven en esta provincia.

En los países meridionales, dicen, las uvas contienen generalmente un exceso de azúcar, que no se descompone sino con una extrema lentitud, debida á la falta de fermento que se nota en los racimos, haciéndose necesario, para verificar su desarrollo, dejar la masa por largo tiempo en la cuba. En un país caluroso, como este es, un contínuo contacto del aire con el mosto debe necesariamente producir una alteracion en el sombrero que se forma en la superficie del líquido, alteracion que puede degenerar en fermentacion acética, y hasta pútrida, en cuyo caso no deja nunca el orujo de trasmitir al líquido que se encuentra debajo, la descomposicion de que está afectado.

Segun parece, este inconveniente podria salvarse en las vasijas abiertas, ya facilitando la circulacion de aire en la bodega, por cuyo medio se impediria la elevacion de temperatura y la acetificacion del sombrero, ó bien valiéndose del aparato llamado de doble tapa, muy en uso en Francia y en algunas provincias del interior de España, para evitar que el orujo esté en la superficie del líquido y pueda sufrir fermentacion alguna. Este aparato no consiste más que en un enrejado de madera que se introduce en el lagar, sujetándolo con topes, á fin de impedir que, por su menor densidad, sobrenade en la superficie, el cual contiene á la masa de la salida del mosto, quedando así constantemente bajo nivel del líquido fermentante. Otro de los motivos que alegan es que el vino producido en vasijas cerradas es más generoso y agradable al paladar; contiene más aroma y alcohól, porque éste es arrastrado por el C,O^2 en las vasijas abiertas, segun dicen, debido á la volatilizacion que le hace sufrir la temperatura que se desarrolla durante la fermentacion del mosto. Nos dice Dumas, que la fermentacion en vasos abiertos produce vinos que tienen más aroma y más cuerpo; y segun recientes ensayos verificados en el mediodía de Francia, se deduce que los líquidos obtenidos en vasijas abiertas tienen más fuerza, su color es más intenso, efecto de que el principio colorante no está tan expuesto á la accion concentrada del ácido carbónico, y que la dispersion de alcohól, que tanto se exagera, es apenas sensible.

Por lo que acabamos de manifestar, no podemos ménos de creer que la adopcion de las vasijas abiertas sería un gran paso dado por los vinicultores de esta provincia, para obtener vinos tintos y alcohólicos; pero mientras éstos reuniesen los conocimientos que son necesarios para saber dirigir una fermentacion de esta clase, y no tanto para conseguir vinos blancos, en que el *bouquet* que se obtiene no es tan fino ni delicado.

Las vasijas en este país, se cierran con tablas, tapando sus intersticios con yeso, y de las cuales arranca un tubo de plomo, que termina en una cuba con agua, á fin de dar salida al exceso de ácido carbónico que pudiese tener el lagar, ácido que podría aprovecharse para la obtencion de bicarbonato de sosa que, en atencion al elevado precio á que se vende en el comercio, pagaría con usura los gastos de fabricacion.

Trasiego.—Tiene por objeto separar el vino claro contenido en el lagar, de las heces que están aposadas en el fondo, sin que éstas se remuevan, ni volatilicen al C,O^2 que está disuelto en el vino.

Agricultores hay que fijan el tiempo que ha de durar la fermentacion, sin reflexionar que debe variar con la temperatura del aire, naturaleza de la uva, calidad del vino, etc.

Otros la dan por terminada cuando no ven espuma en la superficie del líquido, ni burbujas en sus paredes, lo cual no es un signo, pues no hay vino nuevo que no produzca más ó ménos espuma.

Se encuentran tambien personas que se dejan guiar de su color, no sabiendo que el mosto de un mismo clima y terreno no presenta siempre igual disposicion á colorearse.

Así, pues, lo que deberian procurar los vinicultores sería, en lugar de seguir rutinas, las más de las veces perjudiciales á sus intereses, fijarse en la clase del vino que desean obtener, así como en la composicion de la uva.

El abate Rosier, persona muy conocedora y competente en vinicultura, opina de la manera siguiente sobre este punto:

«1.° El mosto debe permanecer en el lagar tanto ménos tiempo, cuanto sea ménos azucarado.

»2.° El mosto debe estar en el lagar ménos tiempo, cuando se trata de retener el gas ácido carbónico y formar vinos espumosos: en este caso, se debe pisar la uva y llevar el mosto á las cubas, despues de haberle dejado en el lagar, algunas veces veinte y cuatro horas, y áun ménos. Así se evita que la fermentacion sea tan tumultuosa y se volatilice el gas.

»3.° Cuando se desea que el vino tenga ménos color, no debe permanecer el mosto en el lagar tanto tiempo. Téngase presente esta condicion para los vinos blancos.

»4.° El mosto debe existir tanto ménos tiempo en el lagar, cuanto más cálida sea la temperatura y la masa de más volúmen, etc.; porque, en este caso, la viveza de la fermentacion suple al tiempo.

»5.° El mosto debe permanecer tanto ménos tiempo en el lagar, cuanto más agradable se quiere que sea el aroma del vino.

»6.° La fermentacion será, al contrario, tanto más larga, cuanto más abundante sea el principio azucarado y el mosto más espeso.

»7.° La fermentacion será respectivamente más larga, si la temperatura es más fria al tiempo de vendimiar.

»8.° Y lo propio cuando se desea un vino de más color.»

La época del trasiego, en esta provincia, es bien difícil de determinar; pues, mientras los cosecheros de la costa, que producen vinos tintos, la verifican al cabo de quince ó veinte dias, los de la parte alta lo hacen al cabo de dos ó tres meses, procurando siempre efectuarlo en dias secos y que soplen vientos Norte. A más de este trasiego, acostúmbrase á efectuar otro en Marzo, á fin de separarlo de la materia fermentable (heces), y poder franquear sin peligro las agitaciones que se producen en él, desde el retoño de los primeros vástagos, hasta la vendimia.

Antes de efectuar el trasiego, se limpian los toneles ó envases en que ha de colocarse el mosto. Téngase presente que las grandes vasijas son fatales á la conservacion de los vinos ligeros ó débiles, y que sólo pueden usarse para acelerar la marcha de la organizacion de los caldos ricos en azúcar y alcohól, ó bien secos y espirituosos. Tambien debe tenerse en cuenta la materia de que están fabricados los toneles, así como las diferentes operaciones que deben hacerse, tanto en los viejos como en los nuevos, á fin de poder verificar el envase de los vinos con toda seguridad.

Cuando un tonel es nuevo, se acostumbra á prepararlo, á fin de quitarle el sabor á madera, que á veces adquieren ciertos vi-

nos, lavándolo con agua hirviendo y agitándolo en todas direcciones, para que se disuelvan todos los principios solubles que contiene. En el litoral, despues de llenarlos de agua de mar, los tienen con ella nueve ó diez dias, renovándola varias veces, produciendo así en el interior una disolucion de cloruro de sódio en la proporcion de 20 por 100 de agua.

Una vez que las vasijas se han limpiado bien, se azufran, á fin de evitar que el oxígeno del aire que pudiera restar en su interior, actúe sobre el vino y determine la fermentacion pútrida ó acética. Con este objeto se efectúa el azuframiento del envase ó bien del vino. En el primer caso, la operacion se practica haciendo arder dentro del tonel una mecha azufrada, manteniéndola suspendida por medio de un palo atravesado en la boca del mismo. La mecha, que arderá hasta tanto que el oxígeno del aire contenido en la cuba haya pasado á ácido sulfuroso, debe ser bastante larga para asegurarnos su completa desaparicion. A fin de impedir que caigan en el tonel gotas de azufre y sustancia carbonosa de las mechas, se suspende en la parte inferior, por medio de alambres, un platillo de hierro ó de barro, que recoja estos resíduos. De otro modo el azufre se podria combinar con las cenizas de la mecha, formando sulfuros alcalinos, solubles en el agua y vino, y descomponibles por éste, produciendo hidrógeno sulfurado que, disolviéndose en el líquido, le comunicaria un gusto fétido.

No se debe tapar la vasija mientras se verifica la combustion del azufre, por ofrecerse el peligro de estallar las botas, siendo muchas las desgracias que han acontecido por este motivo.

En el segundo caso azufran los vinos; para lo cual, á una bota de vino le quitan las $^3/_4$ de su contenido, abriendo la llave inferior, y al nivel de la altura á que queda, se practica un agujero bastante grande; continúa haciéndose salir el vino por la espita, presentando al mismo tiempo, frente de dicho agujero, una mecha azufrada ardiendo. La aspiracion producida por el derrame hace penetrar en la bota el ácido sulfuroso, el cual, no sólo se disuelve en el líquido que moja las paredes, sino tambien en la capa superficial que está en contacto. Cuando se ha extraido la mayor parte del vino, se cierran todas las aberturas, y agitando la bota en todos sentidos, se promueve la disolucion del ácido sulfuroso contenido en el interior de la misma, acabándola despues de llenar con el vino que se sacó antes.

Se ha indicado tambien una disolucion saturada de bisulfito de cal, que se reparte en los toneles que se van llenando, en la cantidad que un ensayo prévio nos aconseje ser indispensable para asegurar la duracion del vino, evitándose al propio tiempo el sabor á azufre que un exceso de dicho cuerpo podria comunicarle.

Con el bisulfito de cal se logran dos objetos: 1.° Neutralizar con la cal una porcion de ácidos libres que constantemente contiene el vino, ménos el ácido acético, formando sales insolubles. 2.° Poner en libertad, en el seno del líquido, el ácido sulfuroso, asegurándose de este modo su duracion.

Como hemos indicado anteriormente, el objeto de esta operacion no es más que absorber el oxígeno del aire contenido en las cubas, haciendo pasar el azufre ó ácido sulfuroso que se disuelve en el vino, y allí paulatinamente va trasformándose en ácido sulfúrico, el cual reaccionará sobre el bitartrato de potasa, que siempre contiene el vino, formándose un sulfato de potasa y dejando el ácido tártrico en libertad, que contribuirá al desarrollo del aroma del mosto.

Algunos cosecheros usan, con preferencia al azuframiento, la combustion de cierta cantidad de alcohól dentro de las vasijas, no haciéndose cargo de la diferente manera de obrar de cada una de estas sustancias. Examinemos, despues que las partes espirituosas de alcohól se han evaporizado, lo que resta en el tonel en donde se ha hecho la operacion, y encontraremos un líquido acuoso y sin fuerza, cuya presencia es causa de que se desarrolle, al cabo de poco tiempo, una vegetacion blanca ó amarillenta, que, si no se pone pronto remedio, determina la alteracion de la madera, comunicando despues al vino el sabor detestable conocido con el nombre de «gusto de envase.» Si pasados tres ó cuatro meses, observamos toneles saneados con azufre y con alcohól, veremos que los primeros se hallan tan rojos en su interior como cuando se sacó el vino, al paso que los segundos estarán cubiertos de moho.

De lo dicho resulta que el saneamiento de las cubas con alcohól no ofrece ventaja alguna, y sí muchos inconvenientes, algunas veces de difícil reparacion.

Vamos á indicar las diferentes clases de robles que, segun Hidalgo Tablada, deben preferirse, atendiendo al vino que el cosechero desee producir, para la fabricacion de envases.

Vinos blancos.—Las duelas de América no tienen accion aparente sobre ellos; las de Dantzig y Stettein les dan un sabor agradable; las de Lubeck, Riga y Memel modifican su color y les dan un poco de sabor áspero; las de Bayona, Angulema y Borgoña alteran el color y el gusto.

Vinos tintos.—Los vinos finos deberán colocarse en maderas del Norte, particularmente en las de Dantzig y Stettein; las maderas de Bosnia aclaran los caldos ordinarios muy cargados de color. Si la variacion de color no conviene, deben emplearse las maderas de América.

Aguardientes y espíritus.—Las duelas de América no tienen accion sobre ellas; las de Dantzig y Stettein les comunican olor agradable. Las de Bosnia les dan color, y tambien las de Memel y Lubeck.

Las duelas con que se fabrican la mayor parte de las vasijas en esta provincia, son de procedencia norte-americana.

Las vasijas, en las bodegas, se sujetan sobre combos, cuidando de que estén levantados del suelo algo más de medio metro, á fin de impedir la accion de la humedad pútrida y facilitar la extraccion del vino. Se colocan en líneas paralelas, dejando el intervalo suficiente para poder pasar y reconocer si alguna se sale ó traspira.

Dispuestos los envases de este modo, se les echa el mosto, cuando se cree que ya ha ejecutado su primera fermentacion, á cuyo efecto se abre la espita del lagar que está algo más alta que el suelo del mismo, y el líquido cae en un pequeño pozo construido debajo del nivel del piso del lagar, ó en una tina pequeña de madera, de donde se saca y lleva á los toneles, echándole con un embudo.

Como se comprende, esta manera de obrar está sujeta á graves inconvenientes, que apuntaremos muy someramente, y son: 1.° Como la espita está situada en la parte inferior del lagar, el líquido al salir arrastra parte del poso que se habia sedimentado; el vino sale turbio y lleva consigo un elemento gravísimo de perturbacion, que da orígen á los sabores desagradables que tienen algunos. Para evitarlo, el lagar habria de tener dos espitas; el mosto claro, el de primera, por decirlo así, saldria por

la superior, y el que apareciese luego, por la inferior, se mezclaria con el prensado. Y 2.°: cada vez que el líquido cae á chorro tendido en el aire libre, hay la evaporacion de una cantidad de ácido carbónico y la absorcion de una de oxígeno; esto es, la pérdida de un principio conservador y la absorcion de uno destructor.

Podríase remediar este segundo inconveniente, cuando hay desnivel, valiéndose de un tubo de goma elástica ó manguera, de que se sirven ya algunos agricultores inteligentes de esta provincia, que fuese desde la espita del lagar á los toneles en donde ha de efectuarse el envase, librando así al fermento soluble, que contiene el vino, de que sufra una oxidacion, provocando una segunda fermentacion, y, segun las condiciones especiales en que se halle, terminar con una acetificacion.

Pero, cuando no hay desnivel entre el lagar y las vasijas, entonces podrian valerse de la bomba atmosférica, usada desde tiempo inmemorial en Burdeos para el trasiego de vinos, y en Inglaterra y Alemania para el de cervezas, máquina sólo conocida en esta provincia desde hace pocos años, y que es de lamentar no se haya propagado, por los buenos resultados con ella obtenidos.

Despues de sacado todo el vino del lagar, sólo resta la costra ó casca que se ha sentado sobre el poso. Esta casca queda aún con bastante cantidad de vino, que exige un prensado para extraerlo. Las prensas preferidas por los cosecheros son las de libro, las de tornillo y las de hierro, cuyo uso se halla aún bastante extendido, especialmente en la costa; las hidráulicas poco.

El líquido resultante de la presion de la casca, se reparte por igual entre los diferentes toneles; pero lo mejor sería depositarlo aparte y mezclarlo despues que los vinos hubiesen efectuado su clarificacion.

El orujo que resta de la operacion del prensado, ordinariamente se echa de nuevo en el lagar, cuidando de separar su capa superior, que ha sufrido un principio de fermentacion acética, y se destina á la obtencion de vinagre. Se echan en el lagar las portaderas de agua que juzgue conveniente, segun el grado de fortaleza que deseen tenga el vino; se deja digerir por espacio de cuarenta y ocho horas, refrescando el lagar tres veces al dia, lo que se consigue abriendo la espita, sacando luego dos portaderas de vino que se derraman sobre la casca, haciendo de manera que quede bien rociada la capa superior: para evitar su acetificacion, se trasiega luego, y se prensa despues el orujo que resta. El vino así producido es de muy inferior calidad, y no se puede conservar más que durante el invierno.

Se saca partido en este país de la casca para la obtencion de un aguardiente llamado de orujo, siendo varias las fábricas establecidas al efecto; pero lo más comun es usarla como abono, por ser sustancia muy rica en sales de potasa.

Como se vé, sus aplicaciones son muy limitadas, y vamos á indicar algunas que no dudamos darian buenos resultados y pingües beneficios al vinicultor. Tales son:

La fabricacion del cardenillo ó acetato de cobre, sal de fácil obtencion y cuya industria está sumamente floreciente en los alrededores de Montpellier, siendo muy usado por los tintoreros y fabricantes de estampados.

La del carbonato de potasa, producto muy estimado y del que las industrias del jabon, vidrio y productos químicos sacan gran partido.

Como alimentacion del ganado, en especial del vacuno y caballar

Para la produccion de ácido acético y extraccion del aceite contenido en las pepitas.

El vino, una vez depositado en los toneles, sufre la fermentacion lenta, dando por resultado la precipitacion de las heces. Estas se hallan formadas de tártaro (que es mucho ménos soluble en el alcohól que en el agua), restos de hollejo y fibras vegetales, arrastradas del lagar por el vino; la gliadina ó fermento oxidado é insoluble, causa de la segunda fermentacion; materia colorante, tartratos de cal, magnesia y varias otras sales, como cloruros, sulfatos, etc.; si bien son los tartratos y bitartratos los que dominan.

Al empezar la fermentacion, se oye un pequeño silbido, que proviene del contínuo desprendimiento de ácido carbónico, que parte de todos los puntos de la masa líquida, produciendo una espuma abundante en su superficie, que se deja rebosar para que el vino quede bien limpio.

Fácilmente se comprenderá que esta práctica de dejar verter la espuma, juntamente con algo de vino, sobre la superficie de la vasija, debe ser malísima. Nótese bien que, acidándose el mosto derramado, tendremos un contínuo manantial de ácido acético, cuya presencia bajo ningun concepto puede ser favorable á la buena calidad y conservacion del vino.

Bonnet aconseja, para evitar la produccion de este vinagre, la adicion á la vasija de un doble embudo, que se coloca sobre la abertura por donde se efectúa el derrame, dirigiéndose la espuma á un pequeño depósito, en donde se recoje y puede aprovecharse para la fabricacion de ácido acético.

A medida que disminuye la fermentacion, se asienta el líquido; este momento se aprovecha para rellenar el tonel con nuevo vino, á fin de que quede la ménos superficie posible en contacto del aire. Se practica todos los dias durante la primera semana; más tarde no se rellena sino dos veces; despues, una sola durante el mismo espacio de tiempo; en seguida se normaliza, haciéndolo una vez al mes en las buenas bodegas y dos en las secas, y si es posible, con vino de la misma cosecha.

La adicion mensual de vino á las vasijas es obligatoria para el cosechero que desee conservar sano el vino. Ademas, es un medio de evitar que el mosto sufra una merma notable, producida, ya por la evaporacion del líquido, ó bien por la formacion de moho en su superficie.

Cuando la fermentacion alcohólica ha concluido, y cesado por consiguiente el desprendimiento de ácido carbónico, si el vino quedase expuesto al aire libre, podria absorber oxígeno y experimentar un principio de fermentacion acética; por lo que es necesario cerrarlo herméticamente, para lo cual se toma un tapon de corcho envuelto en un trapo y se ajusta exactamente al tonel.

Los vinos experimentan todavía una tercera fermentacion, llamada latente ó insensible, exigiendo el Sr. Villanueva, para que pueda producirse con regularidad, una temperatura de 8 á 9°C, así como las demas condiciones al segundo período, como son: ausencia de luz, nada de vibracion ni ruido, y necesidad de aire puro y su difícil renovacion.

Esta fermentacion, que se produce tambien en toneles, no es más que un conjunto de reacciones químicas, que se realizan entre sustancias que se hallan contenidas en muy pequeñas cantidades, y producen el aroma, el gusto especial de cada vino y del vino de cada tierra.

Clarificacion.—La clarificacion del vino, tiene por objeto separarle los cuerpos que puede tener interpuestos, y son causa de que se presente más ó ménos turbio.

Lo mismo que pasa con el trasiego, es conveniente un tiempo fresco y seco, pues en épocas lluviosas y de vientos del mar, se produce mal. Tampoco debe hacerse en épocas en que la viña trabaja, porque las heces muestran siempre gran tendencia á remontarse en el líquido, y áun ménos en la del movimiento de la sávia.

Las sustancias más comunmente empleadas para la clarificacion de los vinos, son: las claras de huevo, la gelatina, la sangre, la leche, la goma arábiga y la pulverina Appez; la cola de pescado no se usa sino para los vinos blancos.

Los elementos del vino susceptibles de combinarse con las sustancias usadas en la clarificacion, son: el tanino, el fermento, el tártaro, las sales y materias colorantes; pasándose en todos los casos de una accion química á otra mecánica, en la que sus efectos son muy variables.

Es muy difícil determinar de una manera absoluta el tiempo en que el clarificante ha de estar en contacto con el vino; pues, no sólo debe variar con la época en que se efectúa, sino tambien segun la sustancia que se use: así, por ejemplo, con la sangre, conviene trasegar tan pronto como el vino está clarificado; pues, á la gran potencia clarificante que posee, debe añadirse el que no obre *como fermento pútrido.*

La cola fuerte, compuesta de sustancias animales, rara vez sin principios de descomposicion, tampoco debe dejarse permanecer por mucho tiempo en contacto del mosto. La gelatina, bajo este punto de vista, presenta ménos inconvenientes; pero la que debe preferirse á todas, es la clara de huevos bien frescos, por no atacar al vino, así como por no poder comunicarle ningun principio desagradable.

Vamos á dar á conocer un método indicado por el Sr. Bonnet, sumamente sencillo, para reconocer la cantidad de clarificante que necesita un vino, pues un exceso de aquella sustancia, puede ser más tarde causa segura de su destruccion.

«Se toma, dice, un volúmen conocido del vino que se quiere clarificar; se le incorpora, batiéndole bien, otro volúmen conocido de la disolucion clarificadora; se deja en reposo hasta que ha sedimentado; se decanta la parte trasparente y se le mezcla un poco del vino mismo sin clarificar: si entonces diese un precipitado ó se enturbiase de nuevo esta mezcla, sería prueba de que se habia empleado un exceso de cola ó clara de huevo. Así, pues, para despachar el ensayo de una vez, se pondrá una misma cantidad de vino que se quiere clarificar en diferentes botellas (cinco ó seis) y en cada una se le añadirá una cantidad distinta de la disolucion clarificadora, haciendo luego con la parte trasparente de cada una de ellas, el ensayo que se acaba de indicar. De esta manera conoceremos la máxima cantidad de cola ó albúmina que podemos emplear, sin que quede nada de las mismas en los vinos, y el diverso aspecto de estos, clarificados con cantidades distintas de aquella, eligiendo con verdadero conocimiento de causa, la que nos haya dado un resultado más satisfactorio.»

En invierno, el clarificante se puede dejar por largo tiempo en contacto del vino, porque la baja temperatura impide todo movimiento en el fermento. Así, la clara de huevo podrá permanecer por lo ménos quince dias ó tres semanas, sin péligro alguno. En tiempos ordinarios, diez, doce dias; pero no conviene pasar nunca de este límite que la prudencia nos impone.

Cuando los vinos están completamente clarificados, se envasan en toneles, botellas, frascos, etc., conservándose en cuevas ó bodegas. Las condiciones que, en opinion del Abate Rosier, debe reunir una cueva ó bodega á propósito para conservar vinos, son las que vamos á enumerar:

1.° Que la exposicion debe ser al Norte, porque varía ménos su temperatura, que estando las lumbreras ó tragaluces al Mediodía.

2.° Debe ser bastante profunda, para que la temperatura sea siempre igual.

3.° La humedad debe ser constante, pero no fuerte; porque este exceso causa el enmohecimiento de tapones, toneles, etc., y su falta deseca las vasijas, las encoge y hace trasudar el vino.

4.° La luz debe ser moderada, porque si es muy viva, deseca las vasijas; una oscuridad casi absoluta, las pudre.

5.° En la cueva no se debe sentir el movimiento y ruido exterior, porque las agitaciones violentas, ó los ligeros temblores que causa el paso rápido de un carruaje por una calle ó camino, remueven las heces, las mezclan con el vino, las retienen suspensas en él, y provocan la acetificacion. Los truenos y todo movimiento producido de repente, causan el mismo efecto.

6.° Es menester alejar de la cueva la leña verde, el vinagre y demas materias susceptibles de fermentacion.

7.° Es necesario evitar la reverberacion del sol, que, variando necesariamente la temperatura de una cueva, debe alterar sus propiedades.

«Deduciéndose de lo expuesto que una bodega debe estar algun metro debajo tierra, lejos de las calles, caminos, talleres, albañales, arroyos, letrinas, pilas de leña, etc.; que sus respiraderos ó lumbreras deben mirar al Norte, y que debe estar cubierta de una bóveda.»

Condiciones son estas que los vinicultores deberian tener muy en cuenta, y que hay pocos las tengan presentes; pues, si vamos á examinar las bodegas de esta provincia, pocas habrá que las reunan.

Veamos las sofisticaciones que más comunmente se hacen en los vinos, y la manera de reconocerlas. La primera, la más frecuente y á la órden del dia, bien que inofensiva, es la adicion del agua. Se reconoce este fraude por medio del aire que se desprende durante la ebullicion del líquido, aunque los catadores finos pronto lo reconocen.

Falsificacion del vino con el agua y el alcohól del comercio ó el espíritu de la industria. Se hace este fraude con los vinos muy colorados y poco espirituosos; pues, á fin de suministrar al agua la fuerza necesaria, se les mezcla cierta cantidad de uno de los expresados alcohóles. El producto resultante es perjudicial á la salud de los que lo usan, en razon de que el alcohól añadido, sobre ser impuro, se mantiene libre ó sin combinacion con el líquido. Se reconoce, en que, calentando el mosto á 60°, desarrolla un olor alcohólico, así como por tener un olor *sui géneris*, y un sabor tambien especial, propios del espíritu de la industria.

Falsificacion con la potasa ó la cal.—Cuando los vinos empiezan á acetificarse se acostumbra echarles potasa ó cal, á fin de neutralizarla formando un acetato. Para conocer la sofisticacion, se procede de la manera siguiente: se evapora el vino sofisticado, hasta la consistencia de jarabe, y se le trata en seguida con el ácido sulfúrico, el cual, descomponiendo el acetato de cal ó potasa del vino, determina el desprendimiento del ácido acético, característico por su olor á vinagre. Luego se hace otro ensayo por separado, tomando una nueva porcion de vino sospechoso y evaporándolo hasta su sequedad; este residuo se diluye en agua, se filtra y se trata con el cloruro de platino, que debe dar un precipitado amarillo de cloruro doble de platino, y potasio soluble

en exceso de agua, si la falsificacion es debida á la potasa; pero cuando la adulteracion ha sido hecha con cal, entonces se descubre tratando el mismo líquido filtrado con ácido exálico ó exalato amónico, que produce un precipitado blanco insoluble. Débese tener presente que el vino contiene sales de cal y potasa, por lo que, cuando deseemos hacer un ensayo de esta clase, deberemos tomar un vino de cuya pureza estemos seguros, haciéndole sufrir las mismas reacciones que si fuese impuro, á fin de que los precipitados nos sirvan de norma para compararlos con los que nosotros creemos están falsificados.

Falsificacion del vino con la mostaza.—Algunos cosecheros acostumbran á poner al vino mostaza, no sólo para comunicarle apariencia de fortaleza, sino tambien para asegurar su conservacion. Los principios de la mostaza negra, en contacto con el agua, dan lugar á la formacion de un aceite volátil, en cuyos elementos se encuentra el S. que, trasformándose SO^2, goza como sabemos de la propiedad de suspender la accion de los fermentos; y por consiguiente el desarrollo de nuevas fermentaciones; pero esto no debe ser causa de que se admita su uso, pues sus principios disueltos en el vino, le comunican cualidades nocivas á la salud. Se reconoce su falsificacion, por un sabor acre y picante, algo persistente en el paladar, despidiendo ademas un olor *sui géneris*, debido al aceite volátil de la mostaza.

Falsificacion del vino con el alumbre.—Algunos agricultores, á fin de dar un color más vivo á sus vinos, echan mano de diferentes sustancias colorantes, como son palo campeche, palo Brasil, bayas de sauco, orchilla, etc., añadiendo depues alumbre, á fin de que forme una laca con la materia colorante ó impida su precipitacion. Para reconocer su presencia no hay más que decolorar el vino con el carbon animal purificado, y tratando, despues de filtrarlo, con potasa ó sosa, dando un precipitado de hidrato de alúmina soluble en un exceso de reactivos.

Falsificacion del vino con el litargirio.—Los vinos agrios se corrigen á veces por medio del litargirio ú otro preparado de plomo, con el objeto de neutralizar el ácido que contiene, formando un acetato de plomo, el cual les comunica un sabor azucarado propio de estas sales. Como la anterior, es altamente venenosa, y se reconoce despues de haber decolorado préviamente el líquido con carbon animal, tratándolo por una disolucion de sulfuro de calcio en el ácido clorhídrico ó tartárico debilitado, produciéndose un precipitado negro de sulfuro de plomo.

Falsificacion del vino con la fuchina.—Antes de dar métodos especiales para el descubrimiento de esta sustancia, indicaremos la manera de reconocer si á un vino le ha sido añadido alguna materia para darle coloracion.

Mr. Didelot, en sus «Procedimientos para reconocer las falsificaciones de los vinos», nos dá un interesante método que, por su sencillez, hace que se pueda ejecutar con facilidad, y que consiste en colocar una bolita de algodon-pólvora en un vaso con diez ó quince gramos del vino sospechoso. Se agita durante algunos segundos y se lava en seguida. Si el vino es puro, el algodon toma su coloracion primitiva; en caso contrario, queda coloreado por la fuchina ó por las otras materias colorantes.

Si le echamos algunas gotas de amoniaco, reconoceremos la sustancia que ha sido empleada. Cuando el algodon queda decolorado, el vino ha sido adulterado por la fuchina; cuando su tinte viola, por la orchilla; si es verdoso, por las bayas de sauco, etc.

En lugar del algodon-pólvora, podemos servirnos tambien del cloroformo ó la bencina, con los cuales se obtienen los siguientes precipitados: vino puro, gris claro; fuchina, rosa violado; orchilla, gris azulado, pasando al rojo oscuro al cabo de algun tiempo; cochinilla, gris sucio, un poco violáceo; caramelos (glucosa colorada con la fuchina) rojo violáceo oscuro.

Un método especial para reconocer la fuchina con facilidad, es el propuesto por Mr. Husson, y que vamos á trascribir.

Se añade al vino sospechoso un poco de amoniaco y se obtiene una coloracion verdosa; sumérgese en el líquido un hilo de lana blanca, y despues se hace correr una gota de Ac. en toda su longitud. Cuando el vino es natural, la lana vuelve á tomar su color primitivo bajo la influencia del ácido; si el vino está alterado por la fuchina, la lana toma un tinte rosado, tanto más intenso, cuanto mayor sea la cantidad de fuchina contenida en el vino.

Podríamos indicar tambien otros métodos; pero creemos que, con lo expuesto, hay lo suficiente para reconocer aquél producto derivado de la anilina.

Fabricacion del vino en grande escala.—Como la generalidad de los cosecheros españoles no son industriales ni comerciantes, y la mayor parte de las veces carecen del capital necesario para desarrollar de una manera conveniente la fabricacion del vino en grande escala, se limitan á vender sus mostosá otros industriales y comerciantes, que se encargan de prepararlos, dándoles un tipo igual, que es lo que constituye su marca, y de buscar los mercados, bien sean nacionales ó extranjeros, para su segura venta.

Difícil sería citar aquí el número de establecimientos de preparacion de vinos para exportar (vinos de embarque) que existen en Cataluña; pues Barcelona, Masnou y Mataró (al Norte de Barcelona), Sitges, Villanueva y Geltrú (al Sur), Villafranca y Vendrell (en el Centro) cuentan por docenas sus fábricas para exportacion, entre las cuales merece citarse la de Samá, tanto por su grandiosidad, como por ser la primera exportadora de esta provincia para las Antillas.

Estos establecimientos tienen un doble objeto; en primer lugar, tener siempre almacenadas grandes cantidades de vino, á fin de que, cuando lleguen los buques extranjeros, no se vean precisados de efectuar lo que hacian antes del año 1840; esto es, ir de casa en casa para adquirir un insignificante cargamento.

En segundo lugar, se proponen dar siempre un tipo uniforme que denominan Oporto de primera, Oporto de segunda, Málaga, Jeréz, Villanueva, y otros nombres comerciales, conocidos tanto en el país como en el extranjero.

Estos establecimientos no constan más que de varias cubas de grande cabida, de madera cuando son exteriores, ó de mampostería cuando subterráneas, en las cuales se echan todos los vinos que llevan á vender los cosecheros, sin fijarse en su calidad; lo cual no deja de ser un mal para el país, por el poco interes que producen en el agricultor la elaboracion de sus caldos. Cuando un depósito está lleno, se hace que, por medio de una bomba, salga el vino por la parte inferior y vuelva á entrar por la superior, repitiendo esta operacion varias veces, con el objeto de que se mezclen bien todos los vinos que en él están contenidos. Una vez hecha la mezcla, observan su riqueza alcohólica (término medio) con el alambique de Salleron, y ven si el líquido puede ó no conservarse. Si esto es posible, entonces lo abandonan á sí mismo; si no, le echan la cantidad de alcohól necesaria para que

el vino tenga el 14 por 100 de alcohól, que es lo que necesita en esta zona para conservarse, y lo vuelven á agitar para que el alcohól se mezcle con el vino.

Una vez obtenida esta mezcla, se presentan dos cuestiones: esta masa ¿ha de continuar siendo vino catalan, ó bien ha de trasformarse en vino de Oporto, Jerez, Madera, etc.? Si el vino ha de continuar siendo catalan, se le adiciona del 20 al 25 por 100 de alcohól, segun haya ó no de pasar la línea; y en segundo lugar, se le dá un tipo de color tal, que puede resistir la cantidad de agua que se adiciona para poder satisfacer los derechos arancelarios.

Si no se trata de hacer vinos catalanes, sino de imitaciones, entonces al depósito se le añaden cáscaras de almendras tostadas, disolucion de frambuesas, ácido tartárico y otra multitud de materias que sería largo enumerar, adicionándoles despues con azúcar clarificada, con tanino y gelatina, filtrados con aparatos que nada tienen que envidiar á los usados en el extranjero; siendo expuestos, por unos, durante cincuenta ó sesenta dias, á la accion de los rayos solares del verano; por otros, á la accion de los vientos Norte, que son frios y secos, etc., segun la clase de vinos que se traten de elaborar.

Fabricacion del Champagne.—Atendida la importancia que cada dia va adquiriendo la fabricacion de este vino industrial, en esta provincia, hemos considerado conveniente consagrarle unos cuantos renglones, á fin de describir las diferentes operaciones que hacen sufrir al mosto, para convertirlo en este vino, hoy tan apreciado.

Varios son los racimos de que comunmente echan mano, siendo los preferidos los de uvas de pasa, que las recogen un poco antes de llegar á su madurez completa. Los caractéres que deben presentar las uvas para ser vendimiadas, son tener su mayor incremento, presentarse en la película de los granos un tinte amarillo dorado, y el sabor dulce-acídulo agradable de su mosto; no obstante, hay algunos que verifican préviamente un pequeño ensayo gleucométrico, y no hacen la recoleccion hasta que señalen una densidad de 7° á 8°.

Los racimos, una vez vendimiados, se desgranan y estrujan, llenándose las cubas de fermentacion hasta la altura conveniente con el mosto, acompañado de las películas y pepitas de las uvas; cubren luego el lagar con un paño, á fin de que se disuelvan los ácidos grasos y los principios aromáticos de las uvas, y así dejan operar la fermentacion tumultuosa á una temperatura lo más baja posible. Terminada la primera fermentacion del mosto, proceden al trasiego, envasándolo en toneles bien preparados y que hayan contenido tan sólo vinos blancos. La casca ú orujo de la cuba, la sujetan á la accion de la prensa, que suministra un zumo algo astringente, el cual se reparte en partes iguales entre los diferentes toneles.

Cuando el líquido de las vasijas produzca una efervescencia casi insensible, entonces se llenan los envases con vino de la misma clase, reservado aparte, y los tapan con buenos corchos.

A últimos de Diciembre, trasladan el vino á otros toneles bien limpios y azufrados, añadiéndole en seguida una disolucion acuosa de gelatina, á fin de vivificar su clarificacion. Efectuada esta operacion, se trasiega á otras vasijas bien azufradas, donde permanece durante medio año, colocándolas en una bodega fresca y sin humedad, á fin de que acaben de precipitar las materias que hubiesen podido aún quedar en suspension. Pasado este período de tiempo, se trasiegan de nuevo, quedando un líquido muy limpio, casi incoloro, y con un sabor acídulo agradable, estando ya apto para hacerle sufrir desde luego las demas operaciones que deben hacerlo espumoso.

En el mes de Abril, acostúmbrase á adicionar el vino con una cantidad determinada de azúcar cristalizada (azúcar cande); hecho lo cual, se pone el líquido en botellas, en donde fermenta, aumentando así la riqueza del vino en alcohól y ácido carbónico.

Saben la cantidad de azúcar que deben añadir al mosto, por medio de un pequeño instrumento llamado gleucómetro, semejante á un areómetro de Baumé, que sumergen en el vino, al cual añaden jarabe de azúcar, préviamente disuelto en vino de la misma clase, hasta que el instrumento marque cero grados; luego, taponan la botella mediante una máquina construida al efecto, colocándola despues horizontalmente en unos aparatos, llamados *treilles* en la Champaña, que impiden el contacto de unas botellas con otras.

El tiempo que se considera necesario para que el azúcar, por medio de la fermentacion, se haya descompuesto en el alcohól y ácido carbónico, es de unos dos años.

La fermentacion se produce, por lo regular, de una manera lenta; pero sucede á veces que, por efecto de un cambio brusco de temperatura, ó por la dominacion de un tiempo tempestuoso, la fermentacion se acelera, pudiéndose trasformar en tumultuosa; en cuyo caso, á pesar del espesor del vidrio, las botellas estallan, llegando algunos casos en que las pérdidas ocasionadas al fabricante pueden llegar hasta un 25 y áun 50 por 100.

A las bodegas en donde se conservan estas botellas, se les da generalmente una temperatura de 5 á 15° C, dándose al suelo una cierta inclinacion, á fin de que cuando se rompa una botella su contenido vaya á parar á un depósito colocado en la parte exterior de la bodega; pues, de otra manera, el líquido podria absorber oxígeno del aire y trasformarse en Ac., lo que no dejaria de ser un gran mal para la conservacion de los vinos.

Despues de dos años, y algunas veces dos y medio de bodega, en que se considera que el fermento ha sido destruido, así como el azúcar descompuesto, se efectúa la operacion de destapar las botellas, á fin de quitar el depósito, bastante abundante, que se forma en su cuello, sobre el tapon, compuesto de fermento alterado, que, si no se quitase, agriaria el vino.

Los depósitos que se forman en los cuellos de las botellas pueden ser adherentes y pulverulentos. Si son adherentes, el obrero encargado de quitarlos no tiene otro medio sino de vaciar la botella, porque mientras se ocupa en despegar el depósito, se da al ácido carbónico tiempo suficiente para escaparse. Algunos lo impiden añadiendo alum. y tanino al líquido, lo que no deja de ser una mala práctica, por efecto de los desarreglos que producen estas sustancias sobre el organismo animal.

Los depósitos pulverulentos se quitan con suma facilidad, aunque se necesita mucha destreza por parte de aquel que las practica, calculándose que un operario adiestrado puede quitar el depósito á más de dos mil botellas diariamente.

Como el destapar las botellas hace perder algo de vino y mucha cantidad de ácido carbónico, es necesario llenar el vacío que esta pérdida ha dejado, para lo cual se hace una nueva adicion de azúcar cande disuelta, echándose á esta disolucion una pequeña cantidad de espíritu fino de cognac.

Tan luego como se han efectuado estas operaciones, se trasladan las botellas á la bodega, á fin de poder trasportarlas adonde las necesidades del consumo lo reclamen.

Vinos blancos.—Los vinos blancos se elaboran por la fermentacion de sus mostos solamente, esto es, sin el contacto del rampajo, hollejo y escobajo.

Los procedimientos empleados para obtenerlos son, con poca diferencia, iguales á los seguidos para los vinos tintos; salvo el dejar madurar bien las uvas, que no deben ser vendimiadas sino en un tiempo seco y caliente.

Verificada la recoleccion del fruto, efectúan la operacion del desgranado, es decir, la separacion del escobajo de las uvas; pues que con ella se evita que el mosto disuelva el principio astringente, los ácidos, el tártaro y otras sales del raspajo, que comunicarian al producto resultante un sabor áspero é ingrato.

Despues de esta operacion, se verifica el prensado de las uvas, efectuándolo inmediatamente, á fin de impedir todo principio de fermentacion que podria producir una ligera coloracion en el vino. El raspajo, por su parte, juntamente con el hollejo que nos ha quedado de la operacion, se prensa tambien, produciendo un líquido bastante astringente, que se añadirá en pequeña cantidad al mosto, cuando se venda en seguida de producido; pero que, si no es así, se le hará sufrir aparte la fermentacion tumultuosa, resultando un vino algo astringente y con bastante color.

Aquí debe advertirse la gran necesidad que hay de tener la prensa bien limpia; pues muchas veces el sabor á moho que tienen ciertos vinos blancos, es debido á la gran suciedad que domina en estos aparatos; por lo que, antes de efectuar el prensado, debe ser lavada con agua caliente, despues con agua fria, y no parando hasta que la que escurre sea enteramente clara.

El mosto obtenido del prensado se dirige á los toneles, en donde sufre la fermentacion tumultuosa. La espuma que se produce durante esta fermentacion, compuesta de sustancias fibrosas, y sobre todo de materia fermentante análoga á la levadura de cerveza, se quita, llenando los toneles enteramente, á fin de que se vierta; pues, si no se separase, yendo al fondo de la cuba, produciria la descomposicion del azúcar, es decir, uno de los principios que se buscan más en los vinos blancos.

Al hablar de los vinos tintos, hemos indicado ya los inconvenientes que reporta, en sí, la práctica de dejar verter la espuma sobre el tonel; y si bien podriamos usar el aparato que hemos allí propuesto, sin embargo, en el caso presente, nos parece produciria mejores resultados lo que vamos á exponer, por impedir que el fermento que contiene el mosto, pueda obrar sobre el vino, y es el siguiente:

Antes de echar el mosto en los toneles, se azufran préviamente, pero solamente en el momento de introducir el líquido. El S O^2 desciende entonces al fermento, y trasformándolo en una sustancia inerte, no tarda mucho tiempo en precipitarse al fondo de las cubas.

Se deja el vino durante cuatro ó cinco dias, á fin de que deposite sus heces; pasados los cuales, se trasiega de nuevo á cubas azufradas como la primera vez, desembarazándolo de sus posos.

Esta operacion se efectúa cada vez que la fermentacion empieza á producirse, conservándose así por largo tiempo la dulzura al vino.

Si examinamos atentamente las heces que se precipitan al fondo de las cubas, las encontraremos formadas de dos sustancias: una, que es blanca lechosa denominada heces tártricas y que debe agregarse al mosto cada vez que traseguemos, por ser estas sales un principio conservador del vino; y una materia cenagosa, constituida en gran parte de fermento insoluble, que es necesario separar del mosto lo más pronto posible; pues, si dejáramos esta materia en contacto con el líquido, podria comunicarle un sabor desagradable, y sobre todo un desabrimiento que el tiempo es casi siempre impotente para hacerlo desaparecer.

Tan pronto como el vino ha experimentado las dos fermentaciones tumultuosa y lenta, se le hace sufrir la operacion de la clarificacion. El clarificante más usado para esta clase de vinos, es la cola de pescado, pues la clara de huevo y la gelatina clarifican mal. Por medio de la agitacion, se añade al líquido la cantidad suficiente de una disolucion, en vino caliente, hasta que observemos que una corta cantidad del líquido filtrado se enturbia ligeramente con algunas gotas de una nueva disolucion clarificante, quedando de esta manera seguros de no haber empleado con exceso dicha sustancia, lo que podria producir alteracion en el vino. Al mezclar la disolucion de ictiocola, con el vino que se ha de clarificar, es necesario revolver bien la masa líquida en todas direcciones, con un agitador á propósito, para que el clarificante obre sobre todas las moléculas del vino, llenándose en seguida completamente el tonel con el caldo que le falte, y tapándolo bien con un buen corcho.

Lo que pasa en esta operacion es que el tanino contenido aún en el vino, se combina con la ictiocola, formando un tanato insoluble que, al precipitarse, arrastra consigo parte de la materia colorante, del bitartrato de potasa y el fermento soluble que quizá aún aquel contuviese.

El vino se coloca en botellas hácia el mes de Marzo, y á lo más tardar en el de Abril, verificando el trasiego siempre en un dia sereno y en que sople el viento Norte.

Para acabar con la elaboracion de vinos blancos, describiremos en pocas palabras todos los cuidados que emplean los cosecheros de Sitges, para la obtencion y elaboracion de su célebre malvasía, uno de los vinos de más estima que tiene la provincia y áun Cataluña.

La vendimia no la verifican hasta últimos de Setiembre, con objeto de que, evaporándose gran parte del agua contenida en las uvas, dé un mosto mucho más rico en azúcar. La recoleccion se efectúa por granos, yendo al efecto diariamente varias mujeres provistas de sus correspondientes tijeras, para recoger los granos más maduros, que los colocan en portaderas, á fin de efectuar el despachurramiento de los granos por medio de prensas. El jugo obtenido se dirige á las vasijas, en donde sufre la fermentacion tumultuosa, haciéndolo pasar antes á través de una manguera de lienzo bastante tupido para filtrar el mosto.

Concluida la fermentacion alcohólica, y para separar el líquido del sedimento que se forma en el fondo de las vasijas, se trasiega á otras cubas préviamente azufradas, en donde sufre la fermentacion lenta, que dura hasta últimos de Enero; pasadas las cuales, se verifica el embotellamiento del mismo, haciéndole sufrir antes el procedimiento de la clarificacion, que lo ejecutan con cola de pescado.

La fabricacion de vinos blancos estaba hasta hace poco completamente desatendida en esta provincia, á causa de los precios exorbitantes á que se pagaba el vino de embarque, el cual, á la ventaja de más fácil venta, reunia la de no necesitar una elaboracion tan esmerada. Pero, desde la guerra civil de Cuba, á donde se enviaba la casi totalidad del vino, la exportacion ha disminuido de un modo considerable, siendo este el motivo de que muchos cosecheros se dediquen ahora á la fabricacion de vinos generosos, viendo la mayoría coronadas con el más feliz éxito las esperanzas que en ellos habian fundado.

Fabricacion de vinagre.—El vinagre (ácido acético comun) se prepara por la fermentacion ácida que se hace sufrir á los líquidos alcohólicos. La reaccion que se produce no es más que una combustion lenta, ó doble oxidacion, que experimenta el alcohól, pasando por los dos estados de aldehida y ácido acético, y perdiendo cada vez dos equivalentes de hidrógeno, para formar agua con el oxígeno del aire.

Varias son las sustancias que pueden emplearse para la obtencion de este ácido, siendo las principales: los vinos, las sidras, las cervezas, el mosto de granos germinados, las melazas, etc. En estos ligeros apuntes sólo trataremos de la fabricacion del vinagre por medio del vino, por ser esta la materia primera que sirve en esta provincia para su elaboracion.

Las condiciones necesarias para producirse un buen vinagre, son diametralmente opuestas á las que se han indicado para la conservacion de los vinos en las bodegas. Aquí es preciso tener una temperatura constante, comprendida entre 25 á 30° C., mucha luz, la mayor superficie posible del vino en contacto con la atmósfera, y una ventilacion moderada, á fin de renovar el aire que ha sido ya despojado de su oxígeno.

Ademas, á fin de acelerar la accion oxidante del aire, se acostumbra añadir al vino varias materias nitrogenadas, á cuya presencia es debido que la fijacion del oxígeno sobre el alcohól sea más rápida, representando el mismo papel que el fermento en la produccion del vino, es decir, accion de presenciar. Las materias más comunmente usadas son: el vinagre ó sus heces (madres del vinagre), la cebada germinada, la levadura de cerveza, y en fin, todos aquellos cuerpos que contengan gluten, dándose la preferencia entre los agricultores de este país, al vinagre mismo.

El vino, una vez introducido en las cubas de fermentacion, que ordinariamente son de roble, empieza á oxidarse, siempre que se halla en las condiciones dichas anteriormente, manifestándose un hervor que produce una elevacion de temperatura y el enturbamiento del líquido. En este estado, se advierten muchos filamentos, que se mueven en todos sentidos, viniendo á formar una espuma en su superficie. Cuando esta espuma ha adquirido cierto espesor y cierta consistencia, cae al fondo bajo la forma de sedimento, al cual se ha dado el nombre de madre del vinagre, porque sirve para producir la acetificacion de nuevos líquidos. Al mismo tiempo, su temperatura se eleva sobre la del ambiente, se esparce el olor á ácido acético por el local en donde se verifica la fabricacion, y cuando el alcohól se ha acidado todo, la temperatura desciende á la de la atmósfera, el líquido se aclara y da el producto deseado.

Una vez conocidas las condiciones indispensables para la produccion de un buen vinagre, y los fenómenos que se producen durante su acetificacion, veamos la manera cómo se fabrica en esta provincia.

Contadísimos son los cosecheros que se dedican á la produccion en grande escala del vinagre. Lo que hace la generalidad es tomar algunas botas de vino medio vacías, añaden vinagre fuerte ó las heces del mismo, á fin de que obren como fermento, y de tiempo en tiempo revuelven el líquido, para activar la oxidacion.

Algunos se sirven de la casca ú orujo, resíduo de la fabricacion del vino. Toman esta pasta, que echan en el lagar, préviamente humedecida con agua, dejan obrar al aire, y, cuando creen que la masa está suficientemente oxidada, la extraen, haciéndola sufrir una presion vigorosa. Este vinagre, como se comprende, será débil, por la poca cantidad de alcohól contenida en su masa.

Otros, aunque bien pocos, usan como vinagre el vino que ha sufrido la fermentacion acética, que, como se sabe, es debida á un mal envase y á tener una temperatura á propósito para acetificarse. No puede ménos de comprenderse que este vino avinagrado no será vinagre, sino una mezcla de alcohól diluida y ácido acético, que producirá un sabor detestable.

De los métodos expuestos, solamente el primero es el único capaz de dar un vinagre regular, y eso al cabo de mucho tiempo, por lo que vamos á indicar cuatro métodos, que con grandes ventajas podrian establecerse en esta provincia, rindiendo pingües beneficios al fabricante; pues, á la buena calidad del líquido obtenido, debe agregarse la brevedad del tiempo con que se verifica su produccion.

El primero, practicado en algunas provincias de España, consiste en obtener el vinagre directamente de la uva. Para esto, se pisa el fruto en unos estanques de grandes dimensiones, de mucha superficie, pero de una altura, á lo más, de 0'25 m; y, tan luego como se reconoce que toda la masa está oxidada, se trasiega.

Si tenemos ya el vino fabricado, se puede adoptar el procedimiento seguido en Orleans, que, á una produccion rápida, reune la ventaja de dar vinagres de muy buena calidad.

Colocan ordinariamente el vino en vasijas avinagradas de roble, de cabida de unos 230 litros, que tienen dos aberturas en su parte superior; la una sirve para introducir el vino y trasegar el vinagre cuando está ya fabricado, y la otra, que es mucho más pequeña, y está colocada á su lado, sirve para dar salida al aire del interior, cuando se llena el tonel, puesto que entonces el embudo con que se echa el vino tapa completamente la abertura mayor.

Cuando los toneles son nuevos, empiezan los fabricantes por procurarse vinagre de buena calidad, lo hacen hervir, y llenan hasta un tercio todos los toneles, constituyendo esto la verdadera madre. Despues, le añaden diez litros de vino; pasados ocho dias, otros diez, y así sucesivamente, hasta constituir una masa de cuarenta litros, observando siempre el mismo intervalo de tiempo. Pasados diez dias desde la última adicion, se trasiegan los cuarenta litros de vinagre del tonel, para volver de nuevo á empezar la operacion.

Debe advertirse que, antes de introducir el vino á los vinagres, se clarifica de la manera siguiente: se echa en toneles de grandes dimensiones, llenos de virutas de roble, en donde lo dejan permanecer durante algun tiempo, á fin de que deposite las heces, pasado el cual se trasiega por medio de una espita colocada en la parte inferior de la vasija.

Vamos á dar á conocer otro método, debido á Wagemann y Shulzebach, que, si bien el producto resultante no es tan superior como el del caso precedente, reune las ventajas de fabricarse en tres dias, necesitando el de Orleans quince para efectuarlo.

Consiste en unas vasijas de dos metros de alto y un metro de ancho, que á 0'15 de la tapa superior, tiene un falso fondo atravesado por muchos agujeros pequeños y cónicos, por donde se hace fluir el vino lentamente, pero de una manera contínua, por medio de pequeñas cuerdas de 0'15 m de largo, al tonel lleno de virutas de roble empapadas préviamente de vinagre.

El líquido, esparciéndose uniformemente sobre las virutas, presenta al aire una gran superficie, absorbe oxígeno con una rapidez tal que la temperatura se eleva hasta 30°, siendo trasformado casi en vinagre; de modo que basta hacer una operacion semejante, para obtener una completa acetificacion del líquido.

El aire, en esta operacion, sigue una direccion inversa: entra en la vasija por dos ó tres aberturas practicadas horizontalmente y algunos centímetros sobre el fondo inferior, y atraviesa la masa de las virutas por una abertura pequeña situada en la tapa superior, habiendo otra mucho mayor que sirve para dar paso al vino en el tonel.

Otro método que podria producir buenos resultados, sería la adicion á cada cuba de vino de la sustancia nitrogenada que se produce en la superficie del vinagre, llamada flor del vinagre, ó sea el *micodermi aceti* de Pasteur, la cual no podria ménos de obrar como fermento, produciendo la oxidacion del alcohól.

Clarificacion.—La sustancia empleada como clarificante es la leche desnatada, la cual se bate bien con el vinagre, arrastrando al coagularse todas las sustancias que tenia en suspension y decolorando algo el líquido.

Cuando se desea decolorarlo enteramente, se usa por lo general el negro animal ó de huesos, préviamente lavado con ácido clorhídrico diluido.

Falsificaciones del vinagre.—A menudo se acostumbra añadir agua al vinagre, y, para disimular este fraude, se aumenta la mezcla con ácidos minerales, siendo preferidos por su baratura el sulfúrico y el nítrico, ó bien se hacen macerar sustancias acres, tales como la mostaza, el pimiento, etc., en que el sabor caliente y persistente dá al vinagre una apariencia de fuerza; pudiendo producir estas adiciones desórdenes bastante graves en la economía.

El ácido sulfúrico se reconocerá, si nos dá precipitado con el cloruro de bário, ó bien si, añadiendo al líquido azúcar blanca, despues de sometido á un calor inferior á aquél en que el azúcar se carameliza, lo carboniza. Se funda este procedimiento en la propiedad que tiene el ácido sulfúrico de carbonizar todas las sustancias, tanto de orígen vegetal como animal, que se ponen en su contacto.

El ácido nítrico se reconocerá añadiendo al líquido raspaduras de asta, ó tubos de plumas de ave, que toman una coloracion amarilla muy pronunciada, por la propiedad que goza este ácido de desarrollar siempre este género de coloracion en los tejidos animales.

Y, finalmente, para las sustancias acres, se trata el vinagre por la sal de sosa: si el líquido no pierde el sabor ardiente, será indicio seguro de su falsificacion, pues el vinagre puro, saturado por un álcali, no conserva sino un ligero gusto salino, no caústico.

Por los métodos explicados para obtener este ácido en la provincia, fácilmente es deducir lo muy atrasado que se encuentra este ramo de la agricultura y las industrias que de él se derivan, como son las fabricaciones de conservas en vinagre; siendo lástima que la natural laboriosidad de sus habitantes no se haya fijado hasta ahora en la fabricacion de este ácido, que sería, estoy seguro, manantial de muchos beneficios.

Los datos que se acompañan, en union de este modesto trabajo, hablan lo suficiente para quedar relevada mi inautorizada voz de hacer el juicio crítico del importante ramo de riqueza que contituyen las diversas industrias de que me he ocupado y reclaman la proteccion del Gobierno de S. M. (q. D. g.), que seguramente no dejará de prestarle todo su apoyo, inspirándose en las patrióticas miras que abriga.

Resta sólo hacer constar que ambos trabajos los ha efectuado el infrascrito, sólo en cumplimiento de su deber, y que espera que, al juzgarlos, será la superioridad indulgente, teniendo presente la carrera que el mismo tiene, y en cuya virtud desempeña la Secretaría de la M. I. Junta de Agricultura, Industria y Comercio de Barcelona, cual es la de Ingeniero industrial.

Barcelona 15 de Junio de 1877.—*Manuel Llopis.*

APÉNDICE.

VINOS QUE SE ELABORAN POR LOS AGRICULTORES, Y POR TANTO NATURALES.

Costa de Levante.—Se hacen principalmente vinos claros de carácter generoso ó rancio, notables por su limpidez y por la rapidez con que se convierten en rancios; empleándose para ello, principalmente, las uvas *Martorellas* y *Xarel-ló*, y tambien las *Pansas*, *Macabeo* y alguna otra.

Tambien se hacen vinos tintos, cuyo color no es muy subido, con las uvas *Cariñena*, *Botó de gall*, *Matarona*, *Sumoll*, *Mansera*, *Cutayal*, y alguna otra.

Los primeros se consumen en el país y en Barcelona, embarcándose algo con los conocidos nombres de *Alella* y de *San Vicente*, habiendo tipos tan recomendables que pueden confundirse con el buen *Jerez*, como el que elabora D. Eduardo Duran y Prat en San Vicente de Llabaneras.

Los tintos se consumen en el país, en Barcelona y comienzan á embarcarse para Ultramar.

Costa de Poniente.—Dominan casi por completo los vinos tintos de mucha pasta y cuerpo, para los que emplean las uvas *Sumoll*, *Pansal*, *Girat*, *Cariñena*, *Garnacha*, *Roig*, *Negrelló*, y algun otro.

Se hacen tambien las célebres malvasías de Sitges, con la uva de su nombre, así como con los *Moscateles* del mismo punto, y áun las buenas *Garnachas* de carácter generoso.

Los vinos tintos se destinan al embarque para América, pero es escaso el que sale puro, pues suelen comprarlo los negociantes, quienes lo manipulan antes del embarque.

Los generosos se hacen en poca cantidad, se elaboran con esmero y se venden embotellados á muy buen precio, en Barcelona y otros puntos.

Llobregat.—Se hacen vinos llamados vírgenes ó claros, para los que, si bien usan toda clase de uvas, se valen principalmente

de las blancas *Pansás*, *Xarel-ló*, *Trobat* y alguna otra. Estos vinos no fermentan con el escobajo, y áun suele añadírseles alguna buena porcion de mosto hervido.

Se elaboran vinos tintos, cuyo color es algo bajo en general, á favor de las uvas *Garnacha*, *Sumoll*, *Negrelló*, *Bonas llabos*, pero sobre todo el *Sumoll*.

Con mezcla de todas las uvas, se hace tambien un vino de ménos color, que llaman color de *cicera (cereza)*.

Se elaboran tambien mistelas en bastante cantidad, con mezcla de toda clase de uvas.

El principal consumo de estos vinos está en el país y sobre todo en Barcelona, vendiéndose los vírgenes como vinos de postres. Se embarca algo de tinto mezclado con el de la costa de Poniente. Las mistelas que no se venden á los negociantes de Barcelona, las compran los de Tarragona, aunque suelen tambien embarcarse algunas pipas.

Destinan mucha uva blanca al mercado de Barcelona.

PANADÉS.—Se cogen cantidades respetables de vino tinto en esta comarca, con las uvas *Sumoll*, *Garnacha* y alguna otra; pero como resultan algo flojos y se prestan á toda clase de mezclas, se revuelven con los de Sitges y Cubellos, y á veces con vinos de capa del Priorato ó de Alicante, y áun con tramontano aragonés, y resultan así buenos vinos de embarque, que salen para América.

Se hacen tambien algunos vinos blancos; pero se dedican ahora á hacer imitaciones del Jerez con sus blancos, y con los tintos claros, y las mistelas los típicos de San Vicente y de Alella.

Hacen tambien mistelas blancas y negras, que compran los negociantes de Tarragona, y el vino más inferior se destina á los aguardientes.

IGUALADA, BRUCH Y ESPARRAGUERA.—Se elaboran vinos tintos de buen color y cuerpo en Esparraguera y el Bruch, y más flojos en Igualada, con las uvas *Garnachas*, *Negrelló*, algo de *Malvasía*, y principalmente con el *Sumoll*.

Se hace tambien algo de vino blanco vírgen, á que se adiciona una parte de *Calabre*, en cuya confeccion entra toda clase de uvas.

Igualmente se hace alguna corta cantidad de vino clarete, color cereza, aprovechando la peor uva, y se destina á espíritus la mayor parte de la produccion de Igualada, por ser vinos flojos y faltos de extraccion.

Por algun cosechero, como el Sr. Pedrosa, se elaboran vinos generosos como *Garnacha*, *Moscatel*, etc., y algunos licores, y tambien el Sr. Castell de Pons produce imitaciones de vinos franceses.

El consumo de los vinos tintos y claros, está en el país y en el mercado de Barcelona.

VALLES CON MANRESA.—Se elaboran vinos tintos, con las uvas *Sumoll*, *Negrelló* y *Terrasench*, y áun el *Xarel-ló*; pero principalmente con el *Sumoll*, que es la más extendida y de mejor resultado; y en algunos pueblos, vino blanco, principalmente con el *Xarel-ló*, cuyo mosto, ó la parte mayor, lo concentran en calderas; y en otros hacen vino clarete, ó sea vino fermentado sin escobajo. En los puntos más altos, la *Garnacha* dá mejores vinos tintos.

Los blancos y claretes se consumen todos en la comarca y en la parte alta de la montaña.

Los tintos lo mismo; pero se venden mucho en Barcelona, y comienzan á embarcarse con buen éxito para los mercados americanos.

LLANOS DE BARCELONA.—Se hace algun vino tinto con la uva *Sumoll*, *Garnacha* y *Terrasench*, mezcladas con el *Xarel-ló*, para el consumo de Barcelona; las demas uvas de este llano se consumen en la plaza, excepto algunas que se cultivan por capricho.

Esta última observacion debe tenerse en cuenta con referencia á todas las demas comarcas.

RESÚMEN ESTADÍSTICO.

SECCION 1.ª—CLASES 2.ª, 3.ª, 4.ª, 6.ª y 7.ª

Número de Ayuntamientos			327
—	Pueblos que han concurrido		47
—	Expositores		240
—	Muestras remitidas		494
Premios:	Afinacion	15	
—	Perfeccion	64	
—	Mencion	132	
	Total	211	
Clasificadas con X (muestras)		128	494
Reprobadas		155	

PROPORCIONES.

CALIFICACIONES.	RELACION Á 100 CON Expositores.	Muestras.	
Afinacion	6'25	3'03	
Perfeccion	26'66	12'92	
Mencion	55'00	26'74	
Total premios	87'91	42'69	
Clasificadas con **X**	53'33	25'93	100'00
Reprobadas	64'58	31'38	

LISTA ALFABÉTICA DE LOS EXPOSITORES DE LA 1.ª SECCION.

CLASE 2.ª

Aguilera (D. Jaime).—Rubí, **X.**
Aimerich (D. José).—Idem, **M.**
Alós (Sr. Marqués de).—San Pedro de Tarrasa y Alella, 3 **M**, 2 **O.**
Alvarez (D. José).—Villafranca del Panadés, **X.**
Ambrós (D. Pedro).—Rubí, **O.**
Amell (D. Juan).—Sitges, **P**, **M**, **X**, **O.**
Arenas (D. José).—Barcelona, **O.**
Arenas y Arenas (D. Juan).—Alella, 2 **P**, 2 **M.**
Aris (D. José).—Rubí, **P.**
Aumasqué (D. José).—Idem, **O.**
Balaguer (D. Luis).—Castelldefels y Gavá, **A**, 2 **P**, **O.**
Baró (D. José).—Villanueva y Geltrú, **O.**
Batet y Gil (D. Francisco).—Rubí, **O.**
Batllé (D. Juan).—Sitges, **M**, 2 **X.**
Benach (D. José Antonio).—Villanueva y Geltrú, 2 **M.**
Benaprés (D. Cayetano).—Sitges, **X.**
Bernadas y Nirel (D. Juan).—Alella, **M**, **X**, **O.**
Bertran (D. Felipe).—Cabrils, **M**, 3 **X.**
Bertran y Miret (D. Miguel).—San Pedro de Rivas, **M.**
Bofarull (Doña María).—Villanueva y Geltrú, **O.**
Bofil (D. Juan Manuel).—Barcelona, 2 **X.**
Bonet (D. Juan Pablo).—Villafranca del Panadés, **O.**
Botta (D. Bartolomé).—Sans, **P.**
Brillas (D. José).—San Pedro de Premiá, **O.**
Brustenga (D. Antonio).—Rubí, **O.**
Cabot y Puig (D. Francisco).—Cabrils, **M**, **O.**
Cadafalch (Sra. Viuda de).—Tarrasa, **M.**
Calderó (D. José de).—Alella, **M.**
Camps (D. José).—Idem, **O.**
Capella (Sra. Viuda de D. Timoteo).—Teyá, **M**, **O.**
Carrera (D. Baudilio).—Barcelona, **A.**
Casals (D. Juan).—San Andrés de Llevaneras, **X.**
Casanova (D. Juan).—San Saturnino de Noya, 2 **O.**
Casas y Carbonell (D. José).—Molins de Rey, 2 **P**, **M.**
Castells de Pons (D. Antonio).—Barcelona, 2 **P**, 2 **M**, 3 **X**, 4 **O.**
Clará (D. Cristóbal).—Sitges, **X.**
Comas (D. Pablo).—San Pedro de Premiá, **X.**
Comellas y Rufo (D. Isidro).—Rubí, **M.**
Comulada (D. Antonio).—Alella, **O.**
Costa (D. José).—Rubí, **O.**
Creus y Coromina (D. Teodoro).—Villanueva y Geltrú, 2 **P**, **M**, **X**, 2 **O.**
Dalmau (D. Ramon de).—Sitges, **A**, 3 **P**, **O.**
Deas (D. Rafael).—Idem, **X**, **O.**
Domenech (D. Baldomero).—Sans, **M**, **O.**
Domenech (D. Manuel).—Idem, **X.**
Domenech Comas (D. José).—San Saturnino de Noya, **X.**
Durán y Prat (D. Eduardo).—San Vicente de Llevaneras, 4 **M**, **X.**
Esquirol (D. Miguel).—Idem **X.**
Estadella (D. Juan).—San Estéban Sasroviras, **M**, **X**, **O.**
Estadella (D. Ramon).—Villafranca del Panadés, 2 **O.**
Ferrán (D. Félix).—Mollet, **O.**
Ferrer (D. Juan).—Piera, **O.**
Ferrer y Gatell (D. Pedro).—Rubí, **M.**
Figueras y Albá (D. Francisco).—Villanueva y Geltrú, **P**, **M**, **O.**
Font (D. Felipe).—Sitges, **X.**
Fontanals (Doña Teresa).—Aviñonet, 2 **M**, **X.**
Fornell (D. Juan).—Alella, **P**, **X.**
Galí (D. Antonio).—Tarrasa, **M**, **O.**
García y Miralda (D. Buenaventura).—Alella, **P**, **M**, 2 **O.**
Gárriga y Soler (D. Francisco).—Villanueva y Geltrú, **P**, 2 **M.**
Gisbert y compañía (D. José V.)—Torredembarra, **P**, **M**, **X**, **O.**
Giral é hijo (D. Jaime).—San Pedro de Rivas, **M**, 2 **X**, **O.**
Girona (D. Casimiro).—Idem, **M.**
Girona (D. Félix).—Villafranca del Panadés, **P.**
Girona (D. Manuel).—Viladecaballs, **P**, **X**, **O.**
Girona (D. Silvestre).—Villafranca del Panadés, **X.**
Gispert (D. Manuel).—Cervelló, **M**, **O.**
Guasch (D. José).—Villafranca del Panadés, **O.**
Gurri (D. Estéban).—San Esteve de Castellar, **X**, **O.**
Ibern (D. Salvador).—San Andrés de Llevaneras, **O.**
Jorbá y Riera (D. Juan).—Piera, **P**, **O.**
Juvé (D. Domingo).—Villafranca del Panadés, **X.**
Llampallas (D. Antonio).—Masnou, **P**, 2 **M**, **X.**
Llunell Calvet (D. Miguel).—Rubí, **M**, **O.**
Macía (D. José Antonio).—Villafranca del Panadés, 2 **X**, **O.**
March y Solernou (D. Manuel).—Manresa, **M**, **X.**
Maresch (D. Francisco).—Barcelona, **X.**
Margenat (D. Martin).—Rubí, **X**, **O.**
Marqués (D. Isidro).—Villanueva y Geltrú, **O.**
Martí (D. José).—Barcelona, **X.**
Martí (Doña María).—San Andrés de Llevaneras, 2 **X**, **O.**
Martí y Sariñá (D. Eusebio).—San Pedro de Premiá, **M**, 2 **O.**
Marrugat (D. Cristóbal).—Villafranca del Panadés, **O.**
Mas (D. Juan).—Piera, **P**, **M**, **O.**
Maspons (D. Pedro).—Granollers, 2 **O.**
Masriera (D. José).—San Pedro de Premiá, **O.**
Matons (D. José).—Martorellas, **M.**
Mauri (D. José).—Tarrasa, **X.**
Mestre (D. Francisco).—Villafranca del Panadés, **O.**
Mestre y Robert (D. Agustin).—Sitges, **P.**
Mir (D. José).—San Vicente de Llevaneras, **X.**
Mir y Capella (D. Marcos).—San Saturnino de Noya, **O.**
Miró y Llopis (D. José).—Sitges, **A**, **P**, **M.**

Misser (D. Vicente).—San Vicente de Llevaneras, **O.**
Molins (D. Pablo).—Rubí, **X, O.**
Mommany (D. Pedro).—Idem, **O.**
Mommany Campaña (D. José).—Idem, **M.**
Montaner (D. Cristóbal).—San Pedro de Rivas, 2 **O.**
Mora Salabert (D. José).—San Vicente de Llevaneras, **X.**
Moreu (D. Pablo).—Barcelona, **X, O.**
Morgades (Herederos de).—Villafranca del Panadés, **O.**
Moritz (D. Luis).—Barcelona, **P.**
Morral y Casamada (D. Jaime).—Tarrasa, **M, O.**
Morros (D. José).—Rubí, **X.**
Munné (D. Jaime).—Piera, **X.**
Nava (D. Pablo).—Idem, **O.**
Nirell (D. José).—Alella, **O.**
Noriega (Doña Martina).—Barcelona, **X.**
Oliver (Doña María).—San Estéban de Castellar, **X.**
Oliver y Coll (D. Francisco).—Papiol, 3 **P,** 2 **M, X,** 4 **O.**
Oriol Dodero y Ponte (D. José).—Pomar de Badalona, 2 **P,** 6 **M,** 6 **X,** 2 **O.**
Orpí (D. José).—Piera, 3 **O.**
Ortega (D. José María).—Barcelona, **X.**
Palet (D. José).—Rubí, **X, O.**
Palet (D. Pablo).—Tarrasa, 2 **O.**
Palmerola (Sr. Marqués de).—Barcelona, 4 **O.**
Parellada (D. Mateo).—Subirats, **M, X.**
Parera (D. Felipe).—Grañollers, **M.**
Parera y Noguera (D. Ramon).—La Gárriga, **P.**
Pascual (D. Miguel).—Masnou, 2 **M, O.**
Pedrosa (D. Joaquín).—Esparraguera, 2 **A, P,** 4 **M,** 3 **X,** 2 **O.**
Pí (D. José).—Tarrasa, **M, O.**
Pí de la Serra (D. Pedro).—Rubí, **P, O.**
Pladellorens (D. Magin).—Barcelona, 3 **A,** 5 **P, M, X, O.**
Poch (D. Pablo).—Piera, 2 **O.**
Puig (D. Enrique).—Villanueva y Geltrú, 2 **O.**
Puig (D. Francisco).—Martorellas, **P, O.**
Puig (D. José Buenaventura).—Sitges, **A, P,** 3 **M,** 4 **X.**
Puig (D. Juan).—Villanueva y Geltrú, **M, O.**
Puig (D. Magin).—Esparraguera, **M.**
Puig de Galup (D. Dionisio).—Villanueva y Geltrú, **M, X.**
Puig de Galup (D. José).—Sitges, 4 **X.**
Puig Rafecas (D. Pedro).—San Pedro de Rivas, **O.**
Puig Vallés (D. Pedro).—Idem, **M.**
Pujadas (D. José).—Alella, **X.**
Pujol (D. Juan).—Barcelona, **O.**
Pujol (D. Juan).—Sallent, **P, X.**
Pujol y Coll (D. Joaquín).—Badalona, **P, M, O.**
Ramoneda (D. José).—Rubí, **X,** 2 **O.**
Ramoneda (D. José).—Idem, **P, X, O.**
Ramoneda (D. Luis).—Idem, **P, X, O.**
Ramoneda (D. Miguel).—Idem, **O.**
Ramoneda Alemany (D. Pedro).—Idem, **M, X.**
Ramoneda Vila (D. Juan).—Idem, 2 **M.**
Raurell (D. José).—Villafranca del Panadés, **O.**
Reverter (D. Salvador).—San Andrés de Llevaneras, **O.**
Reges Estapé (D. Francisco).—Alella, **M,** 2 **X, O.**
Ricart (Doña Buenaventura).—Villanueva y Geltrú, **X, O.**
Ricart (D. Miguel).—Rubí, **M.**
Riera y Mata (D. Miguel).—Sitges, **P, X.**
Rimbla (D. Juan).—San Andrés de Llevaneras, **X.**
Robert y Batllé (D. Francisco).—Sitges, **P.**
Roca Oller (D. Pablo).—Rubí, **X.**
Roig (D. Francisco).—San Pedro de Rivas, **M, X.**
Roig (D. Jaime).—Idem, 2 **X.**
Roig Ricart (D. Martín).—Rubí, **M.**
Roig Serra (D. Juan).—Villanueva y Geltrú, **P, X.**
Romeu Masalleras (D. Juan).—Villanueva y Geltrú, **M, O.**
Roselló (D. José de).—La Gárriga, **X, O.**
Rovira (D. José).—Llerona, **O.**
Rovira (D. Pedro).—San Saturnino de Noya, **O.**
Rovira y Borrell (D. Antonio).—Alella, **P, M, X, O.**
Rovira y Elías (D. José).—Pierola, 2 **M, X.**
Rovira Nadal (D. Francisco).—Villafranca del Panadés, 2 **M,** 2 **X.**
Sabí y Viladoms (D. José).—Masquefa, **M, X.**
Sagrera (D. Joaquín).—Tarrasa, **X.**
Salá (D. Antonio).—Idem, **O.**
Salá (D. José).—Idem, **M, X, O.**
Sales Vidal (D. Francisco).—Villanueva y Geltrú, 4 **O.**
Samsó (D. Salvador).—Piera, **O.**
Sariol y Coll (D. José).—Sitges, **P, M.**
Sanges y Amat (D. Juan).—Rubí, **X.**
Sayol de Zanon (Doña Cármen).—Piera, **M, O.**
Sisa Comás (D. José).—Premiá, **O.**
Sisa Mata (D. Pedro).—San Pedro de Premiá, **O.**
Sisa Roselló (D. José).—Idem, **O.**
Solá (D. Ramon).—San Fost, 2 **M.**
Solá (Sra. Viuda de).—Tarrasa, **M.**
Solá y Bardolet (D. José).—San Feliú de Llobregat, **P, X.**
Soteras (D. Vicente).—Piera, **M.**
Sucarrats (D. Miguel).—Rubí, **O.**
Tolra y Abella (D. José).—San Estéban de Castellar, **M, O.**
Torrens (D. Sebastián).—Villanueva y Geltrú, **M.**
Torrent (D. José).—San Fost, **X.**
Torres (D. José Narciso).—San Lorenzo de Ortons, **A, P, X.**
Torres Seguí (D. José).—Samalús, **X.**
Torres y compañía (Sres).—Villafranca del Panadés, **P, X.**
Torres y Falgueras (D. Isidro).—Tarrasa, **X.**
Trías (D. Jaime).—Villafranca del Panadés, **O.**
Ubach Palet (D. José).—Rubí, **M,** 2 **X, O.**
Ventalló (D. Domingo).—Tarrasa, 2 **M, X.**
Vía y Rafols (D. Félix).—Villafranca del Panadés, **M, X, O.**
Vidal Castells (D. Cristóbal).—Esparraguera, **M.**
Vidal Mas (D. Francisco).—Barcelona, **O.**
Vigo y Cusó (D. Lorenzo).—Rubí, **M.**
Vila (D. Miguel).—Tarrasa, 3 **O.**
Viñas (D. Pedro).—Vallbona, **A, P, M.**
Viver (D. Ramon).—Tarrasa, **X.**
Xammar y Rosa (D. José).—La Ametlla, **M.**
Xarrier (D. Jacinto).—San Pedro de Premiá, **O.**

CLASE 4.ª

Bosch y hermano (D. José).—Badalona, **A.**
Botta (Bartolomé).—Barcelona, **M.**
Girona (D. Silvestre).—Villafranca del Panadés, **X.**
Mestre (D. Francisco).—Idem, **O.**
Mir y Capella (D. Márcos).—San Saturnino de Noya, **M.**
Pedrosa (D. Joaquín).—Esparraguera, **M, X.**
Raurell (D. José).—Villafranca del Panadés, **O.**
Simó (D. Mateo).—San Pedro de Premiá, **M.**
Vía y Rafols (D. Félix).—Villafranca del Panadés, 2 **O.**

CLASE 5.ª

Camprubí (D. Juan).—Barcelona, **P,** 3 **M, X.**
Escat (D. Emilio).—Idem, **A,** 3 **M,** 2 **X.**
Morel y Soler (Sres.)—Idem, **P,** 4 **M,** 3 **X.**
Oliver y Coll (D. Francisco).—Idem, **O.**
Pedrosa (D. Joaquín).—Esparraguera, **A.**

CLASE 6.ª

As (D. Rafael de).— Barcelona, 2 **X.**
Balaguer (D. Luis).—Idem, **M.**

Batet (D. Francisco).—Rubí, **O.**
Benach (D. Antonio).—Villanueva y Geltrú, **O.**
Carreras (D. Salvador).—Esparraguera, **O.**
Domenech (D. Manuel).—Idem, **O.**
Durán y Prat (D. Eduardo).—San Vicente de Llevaneras, **P.**
Estella (D. Juan).—San Estéban de Sasroviras, **X.**
Masena (D. Pedro).—San Saturnino de Noya, **X.**
Mir (D. Márcos).—Idem, 2 **O.**
Moreu (D. Pablo).—Barcelona, **O.**
Pascual (D. Miguel).—Masnou, **X.**
Pladellorens (D. Magin).—Barcelona, **M, X.**
Pujol (D. Juan).—Sallent, **P, X.**
Raurell (D. José).—Villafranca del Panadés, **O.**
Rovira (D. Pedro).—San Saturnino de Noya, **O.**
Rovira y Borrell (D. Antonio).—Barcelona (Alella), **P.**
Salá (D. Antonio).—Tarrasa, **X.**
Seriñá (D. José).—Barcelona, **O.**
Serra (D. Francisco).—Rubí, **O.**
Trias (D. Jaime).—Villafranca del Panadés, **X.**
Ubach Palet (D. José).—Rubí, **P, M, X.**
Via y Rafols (D. Félix).—Villafranca del Panadés, **M, X.**

CLASE 7.ª

Dalmau (D. Ramon).—Barcelona, **X.**
Daura y compañía (D. Eduardo).—Tarrasa, **X.**
Domenech y Comás (D. José).—San Saturnino de Noya, **M.**
Ferrer y Gatell (D. Pedro).—Rubí, **M.**
Gispert (D. Manuel).—Cervelló, **O.**
Llinás (D. Federico José).—Sarriá, **O.**
Martí (Doña María, viuda de Catá de la T.)—San Andrés de Llevaneras, **X.**
Mir (D. José).—San Vicente de Llevaneras, **M.**
Mir y Capella (D. Márcos).—San Saturnino de Noya, **M.**
Oliver y Coll (D. Francisco).—Papiol, **P, X.**
Pujol (D. Juan).—Sallent. **M.**
Solá y Bardolet (D. José).—San Feliú de Llobregat, **M, O.**

EXPOSITORES

QUE HAN SUMINISTRADO, Ó DEBIDO SUMINISTRAR, DATOS DE PRODUCCION, CANTIDAD EN VENTA Y PRECIOS.

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Aimerich (D. José).	Tinto claro de 1876	»	»	35
Alós (Sr. Marqués de).	Vino tinto de id.	»	»	»
Idem.	Rancio seco de 1850.	»	»	»
Idem.	Idem Alella 1846.	»	»	»
Idem.	Idem 1873.	»	»	»
Idem.	Idem 1876.	»	»	»
Alvarez (D. José).	Blanco seco natural.	40	Vendido.	40
Ambrós Brustenga (Don Pedro).	Vino negro 1876.	»	»	31
Amell (D. Juan).	Natural de pasto añejo tinto.	500	500	20
Idem.	Malvasía de Sitges.	»	»	533
Amell de la Montaña (D. Juan).	Moscatel Idem.	500	»	333
Arenas (D. José).	Tinto claro de 1875	»	»	»
Arenas (D. Juan).	Dulce de Alella, de prensa.	»	»	50
Idem.	Idem id. de lagar.	»	»	60
Idem.	Generoso.	»	»	150
Idem.	Añejo rancio.	»	»	300
Arís (D. José).	Vino negro de 1876	»	»	31
Aumasqué (D. José).	Idem id. id.	»	»	33
Balaguer (D. Luis).	Mistela garnacha.	»	»	»
Idem.	Tinto de 1876.	»	»	»
Idem.	Vino para pescado	»	»	»
Idem.	Generoso de 1821.	»	»	»
Baró y Gibet (D. José).	Clarete ó vírgen, 1874.	Consumo	»	25
Batet y Gil (D. Franc.º)	Rancio, 1870.	»	»	62
Idem.	Mistela 1876.	»	»	56
Batllé y Ribot (D. Juan)	Malvasía dulce, Sitges.	7	»	500
Idem.	Idem seca.	»	»	500
Idem.	Tinto 1876 para embarque.	300	300	37
Benach Barceló (D. José Antonio).	Idem de id.	300	»	15
Idem.	Javear clarete.	300	»	25
Idem.	Mistela 1875.	300	»	35
Benaprés Mestre (D. Cayetano).	Tinto para embarque.	140	140	18'50
Bernadas y Nirell (Don Juan).	Generoso.	15	»	120
Bernadas y Nirell (Don Juan).	Tinto de 1876.	30	»	45
Idem.	Blanco de 1876.	30	»	45
Bertran (D. Felipe).	Generoso seco 1860.	»	»	400
Idem.	Idem id. 1875.	»	»	»
Idem.	Blanco seco id.	»	»	»
Idem.	Rancio seco.	»	»	»
Bertran y Miret (D. M.)	Vino tinto.	»	»	»
Bofarull (Doña María).	Idem seco.	»	»	40
Bofill y Pinto (D. Juan Manuel).	Malvasía de Sitges.	»	»	»
Idem.	Moscatel de id.	»	»	»
Bonet y Mainer (D. Juan Pablo).	Vino natural color cereza.	70	70	251
Bosch y hermano (Don José).	Anisado refino del Mono.	»	»	233
Botta (D. Bartolomé).	Agua de rosas, menta, etc., etc.	»	»	250
Idem.	Vermouth de Salles.	»	»	200
Brillas (D. José).	Tinto 1876 de Premiá.	»	»	»
Brustenga Palet (D. A.)	Vino claro 1876.	»	»	37
Cabot y Puig (D. Francisco).	Tinto seco y rancio de 1875.	»	»	»
Cacés y Carbonell (Don José).	Generoso «Llobregat seco.»	»	»	100
Idem.	Idem abocado.	»	»	58
Idem.	Especial para ostras.	»	»	58
Cadafalch (Sra. Viuda de).	Vino rancio dulce 1870.	»	»	»
Calderó (D. José de).	Idem seco 1876.	80	50	40
Campallas (D. Antonio).	Rancio generoso y moscatel.	»	»	»
Camprubí (D. Juan).	Licores solo para exportar.	»	»	»
Camps Campaña (Don José).	Vino negro de 1876	»	»	32
Capella (Sra. Viuda de).	Rancio seco.	»	»	»
Idem.	Vino comun.	»	»	»
Carrera (D. Baudilio).	Generoso de Alella	»	»	500
Carreras (D. Salvador).	Mistela.	»	»	60
Casals (D. Juan).	Tinto comun 1876.	»	»	»

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Casanova (D. Juan).	Tinto de Plá del Panadés.	250	250	25'00
Idem.	Blanco de Subirats.	250	250	25'00
Casas y Carbonell (Don José).	Generoso seco.	»	»	»
Idem.	Idem abocado.	»	»	»
Idem.	Especial para ostras.	»	»	»
Castell de Pons (D. Antonio).	Tinto comun (interior Tarragona.)	»	»	20
Idem.	Idem (sistema Borgoña), 73.	1.000	»	34'50
Idem.	Idem id. 1874.	1.000	»	32'50
Idem.	Idem id. 1875.	1.000	»	30'50
Idem.	Idem (sistema Borgoña), 76.	1.000	»	30
Idem.	Idem (cepa Cabernet), 73.	1.000	»	100
Idem.	Idem id. 1874.	1.000	»	80
Idem.	Moscatel.	1.000	»	60
Idem.	Picapoll para Champagne.	1.000	»	100
Idem.	Mistela.	1.000	»	40
Idem.	Espumoso á la italiana.	1.000	»	60
Idem.	Tinto comun Esparraguera.	»	»	75
Idem.	Garnacha de Constanti.	»	»	125
Clará y Mestre (D. Cristóbal).	Tinto embarque.	125	125	19
Comás (D. Pablo).	Idem de 1876.	»	»	»
Comellas y Rufo (D. Isidro).	Idem id.	»	»	»
Comulada (D. Antonio).	Vino dulce de 1876	»	»	40
Copi (D. José).	Tinto del año 73, núm. 5.	»	»	48
Idem.	Idem 1873 núm. 6.	»	»	48
Idem.	Idem id. núm. 10.	»	»	88
Costa (D. José).	Idem de 1876.	»	»	34'50
Creus y Coromina (Don Teodoro).	Idem exportacion de 1875.	250	160	15
Idem.	Idem id. 1876.	250	160	15
Idem.	Idem cereza (para mesa) 75.	250	160	25
Idem.	Idem id. 1876.	250	160	20
Idem.	Seco Sumoll.	»	»	225
Idem.	Garnacha.	»	»	225
Dalmau (D. Ramon).	Moscatel 1873.	»	»	»
Idem.	Malvasía de 1866.	»	»	»
Idem.	Rancio seco 1865.	»	»	»
Idem.	Garnacha 1873.	»	»	»
Idem.	Macabeo id.	»	»	»
Idem.	Vinagre 1866.	»	»	»
Daura y compañía (Señores).	Idem de seis números.	»	»	»
Deas (D. Rafael).	Macabeo 1876.	»	»	40
Idem.	Idem 1874.	»	»	42'50
Idem.	Mistela negra.	»	»	42'50
Idem.	Idem blanca.	»	»	40
Idem.	Vino tinto.	»	»	30
Idem.	Blanco para exportar.	»	»	»
Domenech (D. Baldomero).	Vermouth español	»	»	270
Domenech Comas (Don José).	Vinagre.	20	20	20
Idem.	Vino tinto.	200	200	25
Idem.	Idem blanco.	200	200	34
Domenech y Viñals (Don Manuel).	Tinto 1876. Esparraguera.	»	»	24
Idem.	Idem id. de Olesa.	»	»	21'50
Domenech y Viñals (Don Manuel).	Tinto 1876 de Vacarcías.	»	»	18'50
Idem.	Idem id. de Piera.	»	»	24
Idem.	Idem id. Masquefa.	»	»	20
Idem.	Idem id. San Sadurní.	»	»	18'50
Idem.	Mistela de 1874 y 75.	»	»	»
Durán y Prat (Don Eduardo).	Idem de 1875.	»	»	35
Idem.	Tinto de id.	»	»	»
Idem.	Garnacha de 1869.	»	»	»
Idem.	Blanco seco 1867.	»	»	»
Idem.	Idem dulce 1873.	»	»	»
Idem.	Rancio seco 1867.	»	»	»
Escat (D. Emilio) productor de S. M.	Curaçao.	»	»	350
Idem.	Anisete.	»	»	350
Idem.	Chartreuse.	»	»	350
Idem.	Crema de café.	»	»	350
Idem.	Idem de vainilla.	»	»	350
Idem.	Elixir Alfonso XII.	»	»	350
Esquirol (D. Miguel).	Vino tinto.	»	»	»
Estadella (D. Ramon).	Tinto seco natural.	300	300	25
Idem.	Blanco id. id.	300	300	25
Estella (D. Juan).	Mistela de 1876.	»	»	62
Idem.	Generoso seco de 25 años.	»	»	360
Idem.	Idem de 6 id.	»	»	84
Ferran (D. Félix).	Rancio dulce de 1847.	»	»	150
Idem.	Blanco seco.	»	»	40
Ferrer del Coll (D. Juan)	Tinto del año.	»	»	18'50
Ferrer Gatell (D. Pedro)	Rancio de 1870.	»	»	73
Idem.	Vinagre de 1860.	»	»	48
Figueras y Alba (Don Francisco).	Tinto de 1876.	150	150	15
Idem.	Clarete ó vírgen de 1870.	»	»	30
Idem.	Garnacha.	»	»	60
Font (D. Felipe).	Tinto para embarque.	200	200	15
Fontanals (Doña Teresa)	Idem seco de Aviñonet.	200	200	20
Idem.	Idem id. de Rivas.	200	200	30
Idem.	Idem id. de Vilovi.	100	100	18
Fornell (D. Juan).	Idem de Alella.	»	»	»
Idem.	Idem de mesa.	»	»	»
Idem.	Generoso seco.	»	»	»
Idem.	Idem dulce.	»	»	»
Gali (D. Antonio).	Rancio seco, base de 1815.	1.250	1.250	250
Idem.	Idem semiseco, id. de 1820.	1.250	1.250	200
García y Miralda (Don Buenaventura).	Alella número 1.	363	363	600
Idem.	Idem id. 2.	363	363	400
Idem.	Idem id. 3.	363	363	300
Idem.	Idem id. 4.	363	363	50
Idem.	Idem id. 5.	563	363	50
Idem.	Idem id. 6.	363	363	50
Gárriga y Soler (Don Francisco).	Tinto fino de mesa	»	100	45
Idem.	Vino Gárriga.	»	8	80
Idem.	Rancio.	»	16	100
Geulera y Roig (Sres).	Tinto seco.	»	»	»
Idem.	Idem claro.	»	»	»
Gibert y compañía (Don José V.)	Priorato dulce.	»	»	37
Idem.	Idem seco.	»	»	35
Idem.	Tinto de Torredembarra.	»	»	31

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — Hectólitros.	Cantidad disponible. Hectólitros.	Precio del hectólitro. — Pesetas.
Giber y compañía (Don José V.)	Tinto para la isla de Cuba.	»	»	34
Giral é hijo (D. Jáime).	Rancio seco.	»	»	»
Girona (D. Casimiro).	Vino tinto comun.	200	200	60
Girona (D. Félix).	Blanco seco exportacion.	»	»	35
Girona (D. Manuel).	Seco ajerezado.	2.400	2.400	225
Idem.	Garnacha.	2.400	2.400	225
Idem.	Tinto comun.	2.400	2.400	60
Girona y Mata (D. Silvestre).	Aguardiente anisado.	200	50	75
Gispert (D. Manuel).	Vino tinto Cervelló	»	»	»
Idem.	Blanco.	»	»	»
Idem.	Vinagre.	»	»	»
Guasch (D. José).	Tinto seco.	»	»	»
Gurrí (D. Estéban).	Vino negro.	»	»	35
Idem.	Idem blanco.	»	»	90
Homs (D. Andrés).	Moscatel dulce de 1858.	»	»	»
Ibern D. Salvador).	Vino tinto comun.	»	»	»
Jorbá y Riera (D. Juan)	Idem claro 1872.	»	»	42
Idem.	Tinto de 1873.	»	»	36
Juvé (D. Domingo).	Idem seco exportacion.	»	300	30
Llampallas (D. Antonio)	Generoso dulce.	»	»	»
Idem.	Rancio seco.	»	»	»
Idem.	Moscatel seco.	»	»	»
Idem.	Vino comun.	»	»	»
Llinas (D. Federico José)	Vinagre de vino.	»	»	400
Llunell Calvet (D. Miguel).	Vino claro 1876.	»	»	35
Idem.	Idem tinto.	»	»	32
Macía (D. J. Antonio).	Tinto pasto 1876.	50	50	28
Idem.	Blanco pasto 1873	50	50	50
Idem.	Tinto seco.	50	50	25
March y Solernou (Don Manuel).	Blanco.	»	»	»
Idem.	Rancio.	»	»	»
Idem.	Mistela.	»	»	»
Idem.	Tinto.	»	»	»
Maresch (D. Francisco).	Vino para la Habana.	»	»	27
Margenat (D. Martin).	Tinto de 1876.	»	»	35
Idem.	Claro seco 1876.	»	»	40
Marqués y Riva (Don Isidro).	Tinto de 1876.	1.500	»	15
Martí (D. José).	Blanco dulce 1874	»	»	»
Martí (Doña María).	Vino Xarelló 1874.	»	»	»
Idem.	Tinto de mesa 1875	»	»	»
Idem.	Idem id. 1876.	»	»	»
Idem.	Vinagre de 1873.	»	»	»
Martí y Sariña (Don Eusebio).	Vino comun 1876.	»	»	40
Idem.	Idem id. 1875.	»	»	50
Idem.	Generoso de 1872.	»	»	100
Marrugat (D. Cristóbal).	Tinto seco natural	100	8	50
Mas (D. Juan).	Idem comun 1876.	»	»	21
Idem.	Idem de 1870.	»	»	62
Idem.	Idem dulce 1870.	»	»	75
Masena (D. Pedro).	Mistela.	140	140	35
Maspons (D. Pedro).	Vino tinto.	»	»	»
Idem.	Idem clarete.	»	»	»
Masriera (D. José).	Tinto de 1876.	»	»	»
Matous (D. José).	Rancio de 1869.	»	»	»
Mauri (D. José).	Tinto claro seco.	»	»	»
Mestre y Abella (Don Francisco).	Madres.	»	»	10
Idem.	Alcohól de 3 clases	»	»	235
Idem.	Vino calabre.	»	50	80
Idem.	Idem seco del Panadés.	»	»	30
Mestre y Robert (Don Agustin).	Tinto para embarque.	60	60	15
Mir (D. José).	Vino comun 1875.	»	»	30
Idem.	Idem id. de 1870.	»	»	»
Idem.	Vinagre de 1870.	»	»	»
Mir y Capella (Don Márcos).	Vino tinto.	500	500	25
Idem.	Alcohól seco.	»	»	110
Idem.	Vinagre.	40	40	20
Idem.	Mistela comun.	100	100	35
Idem.	Idem moscatel.	100	100	40
Miró y Llopis (D. José).	Generoso de 1870.	»	»	244
Idem.	Malvasía de Sitges	7	7	775
Idem.	Moscatel de 1874.	»	»	400
Misser (D. Vicente).	Vino comun.	»	»	30
Molins Alemany (Don Pablo).	Tinto de 1876.	»	»	33
Idem.	Vino claro 1876.	»	»	37'50
Monmany Campaña (D. José).	Tinto seco.	»	»	31'50
Idem.	Vino cereza 1876.	»	»	36
Monmany (D. Pedro).	Idem comun.	»	»	»
Montaner (D. Cristóbal)	Comun de mesa.	»	»	»
Idem.	Tinto seco.	»	»	»
Mora Salabert (D. José).	Vino comun 1876.	»	»	30
Moreu y Gelpi (D. Pablo)	Idem reañejo.	»	»	125 á 120
Idem.	Moscatel.	»	»	Idem.
Idem.	Garnacha.	»	»	Idem.
Idem.	Malvasía.	»	»	70
Idem.	Añejo.	»	»	70
Idem.	Calabre de 22°.	»	»	70
Idem.	Mosto azufrado.	»	»	20
Idem.	Mistela.	»	»	35
Idem.	Vinillos.	»	»	35
Morgades (Herederos de)	Tinto seco natural	100	»	20
Moritz (D. Luis).	Cerveza.	»	»	38
Morral y Casamada (Don Jáime).	Tinto de 1876.	»	»	»
Idem.	Rancio.	»	»	»
Morros (D. José).	Vino negro.	»	»	33'50
Munné (D. Jaime).	Tinto del año.	»	»	27'50
Nava Solá (D. Pablo).	Idem id.	»	»	32'50
Nirell (D. José).	Claro seco de Alella 76.	180	10	40
Noriega de Klem (Doña María).	Tinto claro Premiá	»	»	»
Oliver (Doña María).	Vino blanco dulce.	»	»	»
Idem.	Tinto seco.	»	»	»
Oliver y Coll (D. Francisco).	Idem fino.	»	»	»
Idem.	Idem id. dulce.	»	»	»
Idem.	Clarete seco.	»	»	»
Idem.	Idem dulce.	»	»	»
Idem.	Oro seco.	»	»	»
Idem.	Rancio de 1.ª seco.	»	»	»
Idem.	Oro dulce.	»	»	»
Idem.	Moscatel seco.	»	»	»
Idem.	Rancio seco.	»	»	»
Idem.	Idem dulce.	»	»	»
Idem.	Pasa rancio seco.	»	»	»
Idem.	Vinagre tinto y blanco).	»	»	»
Idem.	Licor de membrillo	»	»	»
Oriol Dodero y Ponte (D. José).	Vino generoso 1870	200	250	332'50
Idem.	Clarete 1871.	200	250	332'50
Idem.	Albillo 1872.	200	250	332'50
Idem.	Tintilla 1867.	200	250	531'50
Idem.	Trobat superior 1835.	200	250	720
Idem.	Moscatel fino 1864	200	250	554'50
Idem.	Clarete superior 1865.	200	250	554'50
Idem.	Oro paja 1866.	200	250	277'50

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Oriol Dodero y Pónte (D. José).	Doradillo 1866.	200	250	277'50
Idem.	Pasa garnacha 1836.	200	250	555
Idem.	Trobat garnacha 1836.	200	250	555
Idem.	Moscatel abocado 1867.	200	250	277'50
Idem.	Garnacha puro 1867.	200	250	277'50
Idem.	Moscatel superior 1860.	200	250	332'50
Idem.	Sumoll superior.	200	250	332'50
Idem.	Garnacha superior 1837.	200	250	555
Ortega (D. José María).	Tinto 1876. Esparraguera.	»	»	»
Palet (D. José).	Blanco y tinto 1876 Rubi.	»	»	44
Idem.	Tinto dulce.	»	»	49
Palet (D. Pablo).	Idem id. Tarrasa.	»	»	»
Idem.	Blanco id. id.	»	»	»
Palmerola (Sr. Marques de).	Tinto de Llobregat 1876.	»	»	29
Idem.	Idem Castellnou 1876.	»	»	25
Idem.	Idem Callus 1876.	»	»	27'50
Idem.	Clarete 1876.	»	»	27'50
Parellada (D. Mateo).	Tinto seco natural	370	370	20
Idem.	Blanco id. id.	30	30	18
Parera (D. Felipe).	Vino tinto Granollers.	»	»	»
Parera y Noguera (Don Ramon).	Idem comun de 1876.	»	»	»
Pascual (D. Miguel).	Generoso seco de 25 años	180	140	300
Idem.	Idem id. de 40 id.	180	140	210
Idem.	Vino comun pastoso.	180	140	44
Idem.	Calabré dulce.	180	140	109
Pedrosa (D. Joaquin).	Moscatel dulce generoso.	»	»	»
Idem.	Idem viejo.	»	»	»
Idem.	Vino seco.	»	»	»
Idem.	Idem blanco de 1876.	»	»	»
Idem.	Clarete.	»	»	»
Idem.	Vino de mesa.	»	»	»
Idem.	Seco paja.	»	»	»
Idem.	Dulce garnacha.	»	»	»
Idem.	Tinto de 1876.	»	»	»
Idem.	Dulce de 1875.	»	»	»
Idem.	Malvasía viejo.	»	»	»
Idem.	Seco generoso.	»	»	»
Idem.	Licor Monserrat. (Esparraguera).	»	»	»
Idem.	Aguardiente imperial.	»	»	»
Pí (D. José).	Tinto comun.	»	»	»
Idem.	Idem cereza.	»	»	»
Pí de la Serra (D. Pedro)	Vino negro 1876.	»	»	35
Pladellorens (D. Magin)	Rancio de 25 años.	72000	36000	217'50
Idem.	Moscatel extra.	72000	36000	217'50
Idem.	Idem corriente.	72000	36000	87
Idem.	Gloria superior.	72000	36000	217'50
Idem.	Garnacha.	72000	36000	87
Idem.	Imitacion Málaga seco.	72000	36000	39'25
Idem.	Priorato añejo.	72000	36000	70'50
Idem.	Idem tinto dulce.	72000	36000	39'25
Idem.	Tinto comun.	72000	36000	»
Idem.	Blanco comun.	72000	36000	»
Idem.	Cariñena tinto.	72000	36000	30'50
Pladellorens (D. Magin)	Vino de mesa Pladellorens.	72000	36000	48
Idem.	Añejo superior id.	72000	36000	52'50
Idem.	Mistela blanca superior.	»	»	65'25
Idem.	Idem negra.	»	»	43'50
Poch (D. Pablo).	Tinto del año.	»	»	25
Idem.	Idem claro.	»	»	31
Puig (D. Enrique).	Idem seco 1870.	»	»	30
Idem.	Idem id. 1871.	»	»	30
Puig (D. Francisco).	Blanco 1869 y 1874	»	»	»
Puig (D. Magin).	Tinto seco 1876.	120	120	25
Puig (D. Pedro).	Garnacha dulce.	»	»	»
Puig y Carsi (D. Juan).	Tinto para exportacion.	400	»	15
Idem.	Seco Sumoll.	»	»	40
Puig y Galup (D. José Buenaventura).	Malvasía 1864, Sitges.	»	»	800
Idem.	Idem 1867, id.	»	»	800
Idem.	Idem 1870, id.	»	»	666
Idem.	Idem seco 1870.	»	»	666
Idem.	Idem de 1876.	»	»	»
Idem.	Moscatel de 1870.	»	»	333
Idem.	Idem grano menudo.	»	»	400
Idem.	Idem de 1876.	»	»	»
Idem.	Vino tinto 1874.	»	»	15
Idem.	Idem de mesa 1875	»	»	15
Idem.	Idem de 1876.	»	»	15
Puig de Galup (Don Dionisio).	Tinto de 1876.	800	»	12
Idem.	Clarete de 1874.	800	»	16
Pujadas (D. José).	Vino dulce Alella.	120	»	40
Pujol (D. Juan).	Mistela de 1875.	»	»	»
Idem.	Vino comun 1875.	»	»	»
Idem.	Generoso de 1875.	»	»	»
Idem.	Vinagre.	»	»	»
Pujoll y Coll (D. Joaquin).	Rancio de 1814.	»	»	500
Idem.	Idem de 1824.	»	»	470
Idem.	Vino comun 1876.	»	»	150
Ramoneda (D. José).	Tinto de 1876.	»	»	»
Idem.	Claro de id.	»	»	»
Ramoneda (D. Luis).	Vino claro de 1876	»	»	36
Ramoneda y Alemany (D. Pedro).	Tinto seco.	»	»	36
Ramoneda y Madolell.	Rancio seco, 1830.	»	»	»
Idem.	Idem dulce, 1850.	»	»	»
Idem.	Tinto de 1876.	»	»	»
Idem.	Moscatel de id.	»	»	»
Ramoneda Monmany.	Vino negro de id.	»	»	35
Ramoneda Vila (D. Juan)	Rancio de 1871.	»	»	70
Idem.	Vino cereza.	»	»	36
Ramoneda y Vila (Don Miguel).	Claro seco de 1876.	»	»	»
Raurell (D. José).	Alcohól de uva.	»	100	100
Idem.	Tinto seco exportacion.	»	2.000	40
Idem.	Blanco id.	»	500	65
Reges y Estapé (D. Francisco).	Rancio seco Alella.	300	300	80
Idem.	Comun seco id.	300	300	50
Idem.	Idem pastoso id.	300	300	35
Idem.	Idem claro id.	300	300	35
Reverter (D. Salvador).	Tinto de 1876.	»	»	»
Ricart (Doña Buenaventura).	Idem de id.	»	»	15
Ricart (D. Miguel).	Vino negro de id.	»	»	34
Riera y Mata (D. Miguel)	Malvasía de Sitges	6	6	800
Idem.	Tinto natural 1876	125	125	18
Rimblas (D. Juan).	Idem comun 1875.	»	»	»
Robert y Batllé (D. Francisco).	Vino virgen.	8	8	25

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Roca Oller (D. Pablo).	Vino negro de 1876	»	»	35
Idem.	Idem cereza de id.	»	»	36
Roig de la Serra (D. Jáime).	Tinto seco.	»	»	»
Idem.	Generoso dulce.	»	»	»
Roig (D. Francisco).	Pajarete.	»	»	»
Idem.	Tinto seco.	»	»	»
Roig y Ricart (D. Martin)	Idem de 1876.	»	»	»
Roig y Serra (D. Juan).	Idem de id.	200	»	»
Idem.	Clarete ó vírgen de 1873.	»	»	»
Romeu y Masalleras (D. Juan).	Tinto de 1876.	300	»	15
Idem.	Idem cereza.	»	»	20
Roselló (D. José de).	Dulce de 1876.	»	»	»
Idem.	Seco de idem.	»	»	»
Rovira (D. José de).	Vino tinto.	»	»	»
Rovira (D. P.)	Mistela.	150	150	25
Idem.	Vino tinto.	100	100	25
Rovira y Borrell (D. Antonio).	Mistela.	»	»	»
Idem.	Tinto de 1875 y 76	»	»	»
Idem.	Dulce de 1873.	»	»	»
Idem.	Garnacha.	»	»	»
Idem.	Vino de naranja.	»	»	»
Rovira y Elías (D. José).	Tinto dulce de 1876.	360	334	44
Idem.	Idem id. de 1875.	360	334	48
Idem.	Claro seco de id.	360	334	48
Rovira y Nadal (D. Francisco).	Pasto blanco macabeo.	100	50	100
Idem.	Idem id. malvasía.	100	50	200
Idem.	Idem. id. garnacha	100	50	80
Idem.	Blanco rancio seco	100	50	80
Sabí y Viladoms (D. José).	Generoso seco de 25 años.	»	»	300
Idem.	Idem id. de 30 id.	»	»	400
Sagrera (D. Joaquin).	Tinto claro Tarrasa	»	»	»
Idem.	Idem id. de pasto.	»	»	»
Salá (D. Antonio).	Mistela.	»	»	»
Idem.	Tinto seco comun.	»	»	»
Salá (D. José).	Rancio seco 1865.	»	»	»
Idem.	Clarete seco 1876.	»	»	»
Idem.	Tinto idem de id.	»	»	»
Samsó (D. Salvador).	Blanco de 1873.	»	»	30
Sariol y Coll (D. José).	Vino generoso natural.	20	20	»
Idem.	Idem id. dulce.	20	20	»
Sangés Amat (D. Juan).	Idem negro.	»	»	33'50
Sayol de Zanon (Doña Cármen).	Calabre.	»	»	84
Idem.	Generoso.	»	»	48
Seriñá y Giralt (D. José)	Mistela.	»	»	»
Seriñá y Vidal (D. José)	Madres.	»	»	»
Serra y Riera (D. Francisco).	Mistela de 1876.	»	»	56'25
Simó (D. Mateo).	Agua de azahar.	»	»	»
Sisa Comás (D. José).	Tinto claro de 1876	»	»	»
Sisa Mata (D. Pedro).	Idem de 1876.	»	»	»
Sisa Roselló (D. José).	Idem id.	»	»	»
Sitges (Ayuntamiento de).	Moscatel de 1870.	»	»	»
Idem.	Idem de 1876.	»	»	
Idem.	Generoso de 1870.	»	»	»
Idem.	Malvasía de 1875.	»	»	»
(Pertenece á D. José Puig).	Moscatel de 1870.	»	»	»
Idem.	Generoso de 1870.	»	»	»
Solá (D. Ramon).	Comun seco.	»	»	»
Idem.	Generoso dulce.	»	»	»
Solá (Sra. viuda de).	Tinto de 1876.	»	»	»
Solá y Bardolet (D. José)	Rancio seco de Llobregat.	»	»	240
Idem.	Tinto de 1876.	»	»	36
Idem.	Vinagre.	»	»	72
Soler y Morell (D. N.)	Diez clases de licores.	»	»	»
Soteras (D. Vicente).	Tinto del año.	»	»	29
Sucarrats (D. Miguel).	Idem de 1876.	»	»	32'50
Tolrá y Abella (D. José)	Idem id.	100	80	25
Idem.	Rancio de 1870.	»	10	50
Torrens (D. Sebastian).	Tinto de 1876.	»	»	15
Torrent y Torrent (Don José).	Generoso seco.	»	»	»
Torres (D. José Narciso)	Moscatel.	»	»	72
Idem.	Priorato.	»	»	60
Idem.	Rancio dulce.	»	»	65
Torres y compañía (Señores).	Blanco seco exportacion.	»	1.000	30
Idem.	Tinto id. id.	»	1.000	33
Torres Falguera (D. Isidro).	Idem seco.	»	»	»
Torres Segui y Masaguer.	Idem de Samalús.	»	»	»
Trias (D. Jáime).	Idem seco natural	200	200	20
Idem.	Mistela blanca.	100	100	40
Ubach Palet (D. José).	Idem de 1873, superior.	»	»	77
Idem.	Idem 2.ª clase.	»	»	51'50
Idem.	Idem 1.ª clase de 1876.	»	»	55
Idem.	Tinto 1876, 1.ª clase.	»	»	36'50
Idem.	Idem id. de 2.ª	»	»	33'60
Idem.	Claro de 1.ª clase.	»	»	41
Idem.	Idem de 2.ª	»	»	37'25
Ventalló (D. Domingo).	Tinto fino.	»	»	35
Idem.	Blanco id.	»	»	50
Idem.	Generoso.	»	»	75
Vía y Rafols (D. Félix).	Tinto seco.	»	4.000	32'50
Idem.	Color cereza seco.	»	1.000	33
Idem.	Blanco seco.	»	1.000	33
Idem.	Alcohól de vino.	»	100	125
Idem.	Mistela blanca.	»	500	50
Idem.	Idem color cereza.	»	200	90
Vidal (D. Francisco de Sales).	Sumoll seco.	»	6	400
Idem.	Idem dulce.	»	6	150
Idem.	Moscatel.	»	6	250
Idem.	Garnacha.	»	6	150
Vidal Castelló (D. Cristóbal).	Tinto de 1876.	36	36	24
Idem.	Blanco de 1876.	24	24	36
Vidal y Más (D. Juan Bautista).	Moscatel rojo seco.	»	»	»
Vigo Cusó (D. Lorenzo).	Vino cereza 1876.	»	»	34'20
Vilá (D. Miguel).	Clarete seco 1876.	»	»	»
Idem.	Tinto seco 1876.	»	»	»
Idem.	Clarete seco 1874.	»	»	»
Idem.	Idem dulce 1874.	»	»	»
Vilaret (D. Agustin).	Vino espumoso.	»	»	»
Viñas (D. Pedro).	Generoso seco de 20 años.	»	»	100
Idem.	Idem dulce id. id	»	»	100
Idem.	Moscatel de ocho años.	»	»	200
Viver (D. Ramon).	Vino rancio.	»	»	»
Xammar y Rosas (Don José).	Idem tinto.	»	»	»
Xarrier (D. Jacinto).	Tinto dulce 1876.	»	»	»

RESÚMEN.

Número de productos	522
Produccion anual	89.696
Existencias disponibles	59.224
Precio medio	115'99

FALTAN.

Datos de produccion	383
— cantidades	382
— precio	186

NOMENCLÁTOR DE LOS PUEBLOS REPRESENTADOS.

PUEBLOS.	CALIFICACIONES OBTENIDAS. Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
Alella	1	5	7	5	6	24
Avinyonet	»	»	2	1	»	3
Badalona	1	1	2	»	1	5
Barcelona	1	10	18	21	25	75
Cabrils	»	»	2	3	1	6
Castelldefels y Gavá	1	2	»	»	1	4
Cervelló	»	»	1	»	2	3
Esparraguera	6	2	4	7	4	23
Garriga (La)	»	1	»	1	1	3
Granollers	»	»	1	»	2	3
Llerona	»	»	»	»	1	1
Manresa	»	»	1	1	»	2
Martorellas	»	1	1	»	1	3
Masnou	»	1	4	2	1	8
Masquefa	»	»	1	1	»	2
Molins de Rey	»	2	3	»	»	5
Mollet	»	»	»	»	1	1
Papiol	»	3	2	1	4	10
Piera	»	2	2	1	10	15
Pierola	»	»	2	1	»	3
Pomar de Badalona	»	2	6	6	2	16
Premiá de Dalt	»	»	»	»	1	1
Rubí	»	5	14	13	20	52
Sallent	»	2	»	2	2	6
Samalus	»	»	»	1	»	1
San Andrés de Llevaneras	»	»	»	5	3	8
San Lorenzo de Ortons	1	1	»	»	»	2
San Pedro de Premiá	»	»	2	1	5	8
San Pedro de Tarrasa	»	»	3	»	»	3
Sans	»	1	1	1	1	4
Sant Esteve de Castellar	»	»	1	3	1	5
Sant Esteve Sasroviras	»	»	1	1	1	3
Sant Feliú de Llobregat	»	1	1	1	1	4
San Fost de Campcentellas	»	»	2	1	»	3
Sant Pere de Ribas	»	»	5	5	3	13
Sant Sadurní de Noya	»	»	3	2	6	11
San Vicente de Llevaneras	»	2	5	3	2	12
Sarriá	2	»	»	»	1	3
Sitges	1	10	7	12	2	32
Subirats	»	»	1	»	»	1
Tarrasa	»	»	9	8	9	26
Teyá	»	»	1	»	1	2
Torredembarra	»	1	1	2	»	4
Vallbona	1	1	1	»	»	3
Viladecaballs	»	1	»	1	1	3
Villafranca del Panadés	»	2	4	1	16	33
Villanueva y Geltrú	»	5	10	4	16	35
Premios otorgados en esta provincia á expositores cuyos productos pertenecen á otras.						
Atmell-lla (La) (Tarragona)	»	»	1	»	»	1
Totales	15	64	132	128	155	494

DISTRIBUCION DE LAS CALIFICACIONES, POR CLASES.

Clases.	PRODUCTOS.	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
1.ª	Mosto azufrado	»	»	»	»	1	1
2.ª	Alella	1	»	1	»	3	5
	Añejo	1	1	2	»	»	4
	Blanco	1	3	5	9	9	27
	Cariñena	»	1	»	»	»	1
	Cereza	»	»	2	1	5	8
	Cerveza	»	1	»	»	»	1
	Clarete	»	»	3	1	11	15
	Claro	»	1	1	4	11	17
	Doradillo	»	»	1	»	»	1
	Especial para ostras	»	»	1	»	»	1
	Espumoso	»	»	1	»	»	1
	Exportacion	»	2	1	7	»	10
	Garnacha	»	2	6	2	4	14
	Garriga (vino de)	»	1	»	1	»	2
	Generoso abocado	»	3	3	1	»	7
	Idem seco	1	6	11	10	3	31
	Gloria	1	»	»	»	»	1
	Jaen clarete	»	»	1	»	»	1
	Macabeo	»	»	1	1	2	4
	Málaga (imitacion de)	»	»	»	»	2	2
	Malvasía	3	3	3	5	1	15
	Mesa (Vino de)	»	2	2	2	1	7
	Moscatel	2	7	5	6	4	24
	Pajarete	»	»	»	1	»	1
	Pasa garnacha	»	2	»	»	»	2
	Priorato	1	2	1	»	1	5
	Rancio	1	7	15	7	7	37
	Seco (1)	»	3	3	1	3	10
	Sumoll	»	1	1	1	2	5
	Tinto	»	8	36	44	66	154
	Trobat	»	»	1	»	»	1
	Vermouth	»	1	1	»	»	2
	Xarelló	»	»	»	1	»	1
4.ª	Agua de azahár	»	»	1	»	»	1
	Aguardiente anisado	»	»	1	1	»	2
	Idem de azahár	»	»	1	»	»	1
	Idem imperial	»	»	»	1	»	1
	Alcohól seco	»	»	1	»	3	4
	Anisado refino	1	»	»	»	»	1
5.ª	Aceite de anís	»	»	1	»	»	1
	Anisete de Burdeos	1	»	1	»	»	2
	Calipso (licor de)	»	»	»	1	»	1
	Chartreusse	»	»	1	1	»	2
	Cognac (imitacion de)	»	»	»	»	1	1
	Crema de café	»	1	1	»	»	2
	Idem de siete semillas	»	»	1	»	»	1
	Idem de vainilla	»	»	»	1	»	1
	Curaçao	»	»	»	2	»	2
	Elixir Alfonso XII	»	»	1	»	»	1
	Licor Monserrat	1	»	»	»	»	1
	Marrasquino	»	»	»	1	»	1
	Maza de rosa	»	»	2	»	»	2
	Membrillo (licor de)	»	»	»	»	1	1
	Menta	»	»	1	»	»	1
	Noyó	»	1	»	»	»	1
	Rosa	»	»	1	»	»	1
6.ª	Mistela	»	4	2	11	11	28
	Idem de cereza	»	»	1	»	»	1
	Idem garnacha	»	»	1	»	»	1
7.ª	Vinagre	»	1	6	4	3	14
	Totales	15	64	132	128	155	494

(1) Hay uno llamado *Oro seco* entre los premiados con Mencion.

LABORATORIO.

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohól por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE.								EXTRACTO.		CENIZAS.		
								MARMOL Y HARINA.		Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA.		ACETATO DE PLOMO.		Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	SU DESCRIPCION.	Gramos por litro.	Caractéres.	Gramos por litro.	COMPOSICION CUALITATIVA.
								Sedimento.	Líquido.			Precipitado.	Líquido.	Precipitado.	Líquido.							
1	808	Alós (Sr. Marqués de).	Alella.	Tinto seco de 1876.	15'1	4'47	33'433															
2	808	Idem.	S. Pedro de Tarrasa.	Rancio seco de 1850.	21'1	8'83	62'125	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	Estracto pastoso, delicuescente; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	111'22	Terrosas.	6'10	I. Clor. M. ab.—Fosf. Ab.—Sulf. silic. y pot. Reg.—Cal y magn. Ind. II. Alum. y ferr. M. ab.—Fosf. y cal. Ab.
3	808	Idem.	Alella.	Idem de 1846.	20'3	9'78	62'125	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. casi carbonoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	111'26	Terrosas claras.	9'80	I. Clor. Ab.—Sulf. fosf. silic. y pot. Reg.—Cal. Poco.—Magn. Ind. II. Cal. Ab.—Fosf. alum. y ferr. Reg.
4	809	Amell (D. Juan).	Sitges.	Malvasía.	15'1	4'81	82'833															
5	809	Idem.	Idem.	Moscatel.	16'2	4'74	147'50															
6	812	Arenas y Arenas (D. Juan).	Alella.	Dulce de prensa, 1876.	14'3	3'89	10'443															
7	812	Idem.	Idem.	Generoso dulce de 1873	16'3	4'60	10'354															
8	812	Idem.	Idem.	Añejo rancio.	19'9	4'64	35'500															
9	812	Idem.	Idem.	Dulce de 1876.	15'3	4'79	53'64															
10	813	Balaguer (D. Luis).	Castell de Fels y Gavá.	Tinto de id.	13'4	4'41	6'539	Cen.		A m. — Trasp.	»	Pardo. —V. ver.	»	»	Ver.—V. pardo.	Incoloro.	»	OEnol. Ab.				
11	813	Idem.	Idem.	Para pescado.	15'5	4'51	2'004															
12	813	Idem.	Idem.	Generoso de 1821.	15'4	6'30	165'66	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. casi carbonoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	257'30	Gris agl.	3'50	I. Silic. M. ab.—Sulf. clor. pot. y cal. Ab.—Fosf. Reg.—Magn. Poco. II. Fosf. M. ab.—Cal y ferr. Ab.—Alum. Poco.
13	815	Batlle Ribot (D. Juan).	Sitges.	Malvasía dulce.	13'5	6'40	82'833															
14	816	Benach Barceló (D. José).	Villanueva y Geltrú.	Tinto de 1876.	14'6	2'30	4'359	Cen.—V. mor.	Incoloro.	»	Az.-V. ver.	Az. — V. cen.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.					
15	816	Idem.	Idem.	Jaen clarete de id.	16'3	4'35	3'248	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, ampuloso; paredes de la cápsula sucias, de una materia ocreosa.	23'84	Gris granugiento.	3'20	I. Cal. Ab.—Clor. silic. y pot. Reg.—Sulf. fosf. y magn. Poco. II. Fosf. cal y alum. Ab.—Ferr. Reg.
16	818	Bernadas y Nirell (D. Juan).	Alella.	Generoso dulce de 1858	16'3	4'64	26'158	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. ligeramente pastoso, ampuloso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	87'44	Gris granugiento.	5'50	I. Sulf. Ab.—Fosf. clor. pot. y cal. Reg.—Silic. y magn. Poco. II. Fosf. Ab.—Cal. Reg.—Alum. y ferr. Poco.
17	819	Bertran (D. Felipe).	Cambrills.	Generoso de 1860.	23'0	8'03	10'574	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. compacto; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	60'56	Gris pulv.	7'60	I. Clor. y magn. Ab.—Sulf. silic. pot. y cal. Reg.—Fosf. Poco. II. Fosf. M. ab.—Cal. Ab.—Alum. Reg.—Ferr. Poco.
18	820	Bertran y Miret (D. Miguel).	S. Pedro de Rivas.	Tinto de 1876.	13'0	3'51	8'283	Cen.—V. viol.	Incoloro.	»	Ver.	Ver.—V. pardo.	Incoloro.	»	»	»	OEnocyan.					
19	822	Botta (D. Bartolomé).	Sans.	Bermouth de Sallés.	17'3	3'89	38'231															
20	824	Cabot y Puig (D. Francisco).	Cambrils.	Rancio seco de 1875.	18'4	5'01	16'566	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. ligeramente pastoso, ampuloso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	61'42	Gris agl.	2'05	I. Sulf. clor. pot. cal. y magn. Reg.—Fosf. y silic. Poco. II. Fosf. y cal. Ab.—Alum. y ferr. Reg.
21	825	Calderó (D. José de).	Alella.	Seco tinto de 1876.	16'7	4'26	11'044	Cen.	Incoloro.	»	Ver.-V. am.	Ver. clar.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.	E. pastoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	37'20	Gris. granugiento.	4'00	
22	826	Capella (Viuda de D. Timoteo).	Teyá.	Rancio seco.	15'8	4'72	34'062	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. pastoso, muy compacto; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	54'96	Terrosas.	3'56	I. Sulf. y clor. Ab.—Fosf. silic. y cal. Reg.—Pot. y magn. Poco. II. Fosf. y cal. Ab.—Alum. Reg.—Ferr. Poco.
23	832	Creus Coromina (D. Teodoro).	Villanueva y Geltrú.	Tinto para exportacion, de 1875.	15'8	4'85	1'980	Cen.	Incoloro.	»	Ver.—V. lila.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, granugiento: materia colorante rojo amarillenta, con ligeras fajas.	32'32	Gris. pulv.	3'60	I. Sulf. Ab.—Silic. y cal. Reg.—Clor. pot. y magn. Poco.—Fosf. Ind. II. Fosf. y cal. Reg.—Alum. y ferr. Poco.
24	832	Idem.	Idem.	Seco sumoll.	15'5	6'83	31'062															
25	832	Idem.	Idem.	Garnacha.	18'1	5'81	165'66	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. pastoso, muy compacto; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	52'36	Gris. pulv.	4'86	I. Clor. M. ab.—Sulf. silic. pot. y cal. Reg.—Fosf. y magn. Poco. II. Fosf. Reg.—Cal, alum. y ferr. Poco.
26	833	Dalmau (D. Ramon de).	Sitges.	Malvasía de 1866.	7'9	5'94	165'66															
27	833	Idem.	Idem.	Moscatel de 1873.	15'3	7'15	82'833															
28	833	Idem.	Idem.	Rancio seco.	21'1	6'23	13'432															
29	835	Dodero y Ponte (D. José Oriol).	Badalona.	Trobat superior de 1835	20'8	7'19	16'56															

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohól por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE. MARMOL Y HARINA. Sedimento.	MARMOL Y HARINA. Líquido.	Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.
30	835	Dodero y Ponte (D. José Oriol).	Badalona.	Moscatel fino de 1864.	19'6	4'26	82'833				
31	835	Idem.	Idem.	Clarete superior, 1865.	17'4	6'35	44'833	»	»	»	»
32	835	Idem.	Idem.	Doradillo de 1866.	18'1	9'61	26'458				
33	835	Idem.	Idem.	Pasa garnacha de 1836.	18'8	6'73	74'00				
34	835	Idem.	Idem.	Moscatel superior, 1860	15'1	5'10	99'40	»	»	»	»
35	835	Idem.	Idem.	Garnacha puro de 1867.	16'0	5'52	49'70				
36	835	Idem.	Idem.	Idem superior de 1857.	16'3	6'84	71'00	»	»	»	»
37	835	Idem.	Pomar de Badalona.	Idem id.	17'8	8'94	8'80				
38	836	Domenech (D. Baldomero).	Sans.	Bermouth español.	17'5	4'77	31'062				
39	838	Durán (D. Eduardo).	S. Vicente de Llevaneras.	Garnacha de 1869.	19'7	7'77	82'833	»	»	»	»
40	838	Idem.	Idem.	Blanco seco de 1867.	20'6	5'06	15'534	»	»	»	»
41	838	Idem.	Idem.	Blanco dulce de 1873.	17'0	5'06	45'181				
42	840	Estella (D. Juan).	San Vicente de Llevaneras.	Generoso de 25 años.	22'0	8'44	13'432	»	»	»	»
43	842	Figueras y Alba (D. Francisco).	San Estéban Sasrrobiras.	Tinto de capa de 1876.	13'7	4'77	8'283	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	»
44	842	Idem.	Villanueva y Geltrú.	Garnacha de 1873.	12'3	(1)					
45	844	García Miranda (D. Buenaventura)	Alella.	De pasto blanco, 1876.	15'0	7'15	27'611				
46	844	Idem.	Idem.	Generoso de 1800.	18'15	8'82	82'833				
47	846	Garrigá y Soler (D. Francisco).	Villanueva y Geltrú.	Fino de mesa.	16'7	4'09	13'806	»	»	»	»
48	846	Idem.	Idem.	Rancio generoso seco.	17'2	3'67	12'423				
49	846	Idem.	Idem.	Generoso dulce.	17'3	4'01	34'062				
50	848	Giral é hijo (D. Jáime).	San Pedro de Rivas.	Tinto seco.	14'6	4'36	4'97				
51	849	Girona (D. Casimiro).	Idem.	Idem comun de 1876.	11'6	4'05	4'284	»	»	»	»
52	850	Girona (D. Manuel).	Vila de Cabals.	Seco jerezado.	18'00	5'14	4'212	»	»	»	»
53	851	Gispert (D. Manuel).	Cervelló.	Tinto de capa de 1876.	16'6	5'14	8'569	Cen.—V. mor.	Incoloro.	»	Az.—V. ver.
54	853	Savi Viladoms (D. José).	Masquefa.	Generoso seco de 1852.	24'4	7'14	27'611				
55	856	Llampallas (D. Antonio).	Masnou.	Idem id.	15'5	5'98	35'50				
56	856	Idem.	Idem.	Rancio idem id.	15'3	5'56	3'406				
57	856	Llampallas (D. Antonio).	Barcelona.	Moscatel.	16'3	4'68	2'66				
58	857	March y Solernou (D. Manuel).	Manresa.	Rancio generoso dulce.	8'5	1'78	165'66				
59	862	Martí y Seriñá (D. Eusebio).	San Pedro de Premiá.	Generoso de 1872.	16'8	7'77	35'50	»	»	»	»
60	863	Mas (D. Juan).	Piera.	Idem dulce.	14'8	(2)					
61	863	Mas (D. Juan).	Idem.	Claro de 1870.	16'4	5'53	18'44				
62	863	Idem.	Idem.	Idem de id..	16'5	4'96	3'73	»	»	»	»

(1) No se pudo continuar el análisis por haberse roto la botella.—(2) Idem id. id.

ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Precipitado.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Líquido.	ACETATO DE PLOMO. Precipitado.	ACETATO DE PLOMO. Líquido.	Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	EXTRACTO. SU DESCRIPCION.	Gramos por litro.	CENIZAS. Caractéres.	Gramos por litro.	COMPOSICION CUALITATIVA.
»	»	»	»	»	»	R. pastoso, granugiento: materia colorante rojo amarillenta, con ligeras fajas.	45'42	Gris. pulv.	5'00	I. Sulf. Ab.—Fosf. clor. silic. pot. cal y magn. Reg. II. Fosf. Ab.—Cal. Reg.—Alum. y ferr. Poco.
»	»	»	»	»	»	E. duro y compacto; paredes de la cápsula de color amarillo acaramelado.	145'40	Terrosas.	3'60	I. Fosf. y clor. Ab.—Sulf. pot. y cal. Reg.—Silic. Poco.—Magn. Ind., II. Alum. Ab.—Fosf. cal y ferr. Reg.
»	»	»	»	»	»	E. agrisado, muy compacto, ampuloso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado y sucias, por una materia ocreosa.	205'00	Gris. pulv.	6'60	I. Sulf. M. ab.—Silic. Ab.—Fosf. clor. y magn. Poco.—Pot. y cal. Ind. II. Fosf. M. ab.—Cal. alum. y ferr. Ab.
»	»	»	»	»	»	E. ampuloso, muy compacto; paredes de la cápsula sucias, por una materia ocreosa.	224'00	Terrosas.	7'00	I. Clor. M. ab.—Sulf. y fosf. Ab.—Silic. pot. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Alum. y ferr. M. ab.—Cal. Ab.—Fosf. Reg.
»	»	»	»	»	»	E. pastoso, muy compacto, de superficie unida; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	45'10	Terrosas.	2'80	I. Sulf. clor. y pot. Reg.—Fosf. y silic Poco.—Cal y magn. Ind. II. Fosf. y ferr. Ab.—Cal y alum. Reg.
»	»	»	»	»	»	R. poco pastoso; paredes de la cápsula sucias, por una materia ocreosa.	67'40	Gris pulv.	6'66	I. Sulf. clor. y cal. Reg.—Fosf. silic. pot. y magn. Poco. II. Fosf. Ab.—Cal y ferr. Reg.—Alum. Poco.
V. ver.	Am.	»	»	»	OEnocyan.					
»	»	»	»	»	»	E. muy compacto; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado, y sucias, por una materia ocreosa.	106'86	Terrosas.	4'60	I. Clor. Ab.—Sulf. silic. y cal. Reg.—Fosf. y pot. Poco.—Magn. Ind. II. Fosf. y cal. Ab.—Alum. Reg.—Ferr. Poco.
»	»	»	»	»	»	R. casi carbonoso: materia colorante rojo amarillenta.	20'90	Gris carbonosas.	3'16	I. Sulf. Ab.—Clor. silic. y cal. Reg. Fosf. y pot. Poco.—Magn. Ind. II. Cal. Ab.—Alum. Reg.—Fosf. y ferr. Poco.
»	»	»	»	»	»	R. casi carbonoso, ampuloso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	34'62	Gris pulv.	4'00	I. Clor. y silic. Ab.—Sulf. y cal. Reg.—Fosf. y pot. Poco.—Magn. Ind. II. Fosf. y cal. Ab.—Alum. Reg.—Ferr. Poco.
Ver.	Pardo. trasp.	»	»	»	OEnocyan. Ab.	R. poco pastoso: materia colorante amarillenta, con fajas rojas muy intensas.	28'66	Gris pulv.	2'90	
»	»	»	»	»	»	E. muy compacto; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado, sucias, por una materia ocreosa.	82'40	Terrosas.	6'80	I. Sulf. Ab.—Fosf. clor. y pot. Reg.—Silic. y cal. Poco.—Magn. Ind. II. Ferr. M. ab.—Fosf. cal y alum. Reg.
»	»	»	»	«	»	E. arropado; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	45'36	Gris pulv.	4'16	

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE. Alcohol por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	MARMOL Y HARINA. Sedimento.	MARMOL Y HARINA. Líquido.	Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Precipitado.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Líquido.	ACETATO DE PLOMO. Precipitado.	ACETATO DE PLOMO. Líquido.	Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	EXTRACTO. SU DESCRIPCION.	EXTRACTO. Gramos por litro.	CENIZAS. Caractéres.	CENIZAS. Gramos por litro.	CENIZAS. COMPOSICION CUALITATIVA.
63	863	Mas (D. Juan).	Piera.	Generoso de 1870.	15'9	5'36	32'78	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. agrisado, ampuloso, pastoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	144'00	Blanco pulv.	2'70	I. Sulf. Ab.—Clor. silic. pot. y magn. Poco.—Fosf. Ind. II. Fosf. M. ab.—Cal y ferr. Ab.—Alum. Poco.
64	866	Matons (D. José).	Martorellas.	Rancio de 1869.	18'8	1'99	71'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. compacto, ampuloso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	125'42	Gris pulv.	5'60	I. Cal y magn. Ab.—Sulf. y silic. Reg.—Fosf. y pot. Poco.—Clor. Ind. II. Fosf. Ab.—Alum. Reg.—Cal. Poco.—Ferr. Ind.
65	867	Mestre y Robert (D. Agustin).	Sitges.	Tinto natural para embarque de 1876.	12'5	4'30	12'425	Cen.—V. mor.	Incoloro.	»	Ver.-V. az.	Ver.	V. am.	»	»	»	OEnocyan.					
66	869	Mira y Llopis (D. José).	Idem.	Generoso de 1870.	14'2	4'62	124'25	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. agrisado, ampuloso, carbonoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	159'80	Blanco pulv.	4'40	I. Clor. Ab.—Pot. Reg.—Sulf. fosf. silic. y magn. Poco. II. Fosf. cal, alum. y ferr. Ab.
67	869	Idem.	Idem.	Malvasía de 1872.	13'0	6'30	248'50	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. agrisado, ampuloso, carbonoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	233'40	Blanco pulv.	2'20	I. Magn. Ab.—Sulf. fosf. y clor. Reg.—Silic. y pot. Poco.—Cal. Ind. II. Fosf. y cal. Ab.—Alum. y ferr. Reg.
68	869	Idem.	Idem.	Moscatel de 1874.	11'8	5'72	99'40															
69	873	Moreu y Gelpí (D. Pablo).	Ibars de Urgel.	Malvasía abocado.	15'0	6'35	497'00															
70	873	Idem.	Idem.	Generoso dulce (vinillos).	18'3	3'83	99'40															
71	873	Idem.	Idem.	Moscatel generoso dulce.	17'6	2'62	248'50															
72	873	Idem.	Idem.	Reañejo de 1876.	20'7	7'35	82'833															
73	878	Oliver y Coll (D. Francisco).	Papiol.	Pasa rancio de 1870.	22'4	7'14	46'032	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. muy compacto, casi carbonoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	64'28	Gris pulv.	6'26	I. Sulf. Reg.—Fosf. clor. silic. pot. y cal. Poco.—Magn. Ind. II. Alum. Ab.—Fosf. y cal. Reg.—Ferr. Poco.
74	878	Idem.	Idem.	Rancio seco de 1873.	19'3	2'73	6'716															
75	878	Idem.	Idem.	Oro idem de 1872.	16'6	2'05	3'976															
76	878	Idem.	Idem.	Rancio dulce de 1873.	18'1	2'62	24'85															
77	881	Parera (D. Felipe).	Granollers.	Tinto.	17'3	5'41	137'21	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. muy compacto; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	133'33	Terrosas.	3'60	I. Pot. Ab.—Fosf. clor. y silic. Reg.—Sulf. Poco.—Cal. Ind. II. Alum. Ab.—Fosf. cal y ferr. Reg.
78	882	Parera y Noguera (D. Ramon).	La Gárriga.	Comun de 1876.	14'2	4'62	62'125	Cen.-V. pardo.	Incoloro.	»	Az.-V. viol.	Az. — V. pardo.	Pardo.—V. am.	»	»	»	OEnocyan.—Ab.					
79	883	Pascual (D. Miguel).	Masnou.	Generoso seco de 1867.	17'9	4'63	49'70															
80	883	Idem.	Idem.	Idem dulce de 1852.	17'4	4'89	99'40	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. muy compacto, casi carbonoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	114'50	Blancas pulv.	8'70	I. Sulf. Ab.—Fosf. clor. silic. pot. cal y magn. Poco. II. Fosf. y cal. Reg.—Alum. y ferr. Poco.
81	884	Pedrosa (D. Joaquin).	Esparraguera.	Moscatel dulce generoso.	19'7	5'77	82'833	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. muy compacto, casi carbonoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	93'94	Gris pulv.	4'30	I. Sulf. fosf. clor. silic. pot. cal y magn. Reg. II. Fosf. cal y ferr. Ab.—Alum. Poco.
82	884	Idem.	Idem.	Generoso seco.	22'4	2'40	49'115															
83	884	Idem.	Idem.	De mesa de pasto tinto.	12'8	3'88	3'50															
84	884	Idem.	Idem.	Garnacha dulce.	21'2	5'56	124'25	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. agrisado, compacto; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	202'04	Gris pulv.	4'00	
85	884	Idem.	Idem.	Malvasía generoso viejo	20'2	5'04	62'125	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. carbonoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	124'00	Terrosas.	»	I. Sulf. Ab.—Clor. y pot. Reg.—Fosf. silic. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Ferr. M. ab.—Fosf. Ab.—Cal y alum. Reg.
86	884	Idem.	Idem.	Seco generoso de segunda.	19'9	5'20	12'425	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. poco pastoso: materia colorante rojo amarillenta.	36'98	Gris pulv.	2'54	I. Fosf. y pot. Ab.—Sulf. fosf. y cal. Reg.—Silic. Poco.—Magn. Ind. II. Fosf. y cal. Ab.—Alum. y ferr. Reg.
87	884	Idem.	Idem.	Tinto dulce de 1875.	15'9	4'15	15'534															
88	884	Idem.	Idem.	Malvasía.	21'0	4'68	53'64															
89	884	Idem.	Idem.	Moscatel dulce.	20'0	4'85	59'00															
90	885	Pladellorens (D. Magin).	San Martin de Provensals.	Rancio de 25 años.	19'3	1'99	10'354															
91	885	Idem.	Idem.	Moscatel extra para exportacion.	14'4	0'63	124'25															

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohol por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE.										EXTRACTO.		CENIZAS.		
								MARMOL Y HARINA.		Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA.		ACETATO DE PLOMO.		Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	SU DESCRIPCION.	Gramos por litro.	Caractéres.	Gramos por litro.	COMPOSICION CUALITATIVA.
								Sedimento.	Líquido.			Precipitado.	Líquido.	Precipitado.	Líquido.							
92	885	Pladellorens (D. Magin).	San Martin de Provensal.	Gloria superior.	19'1	3'52	82'833															
93	885	Idem.	Idem.	Priorato añejo para exportacion.	24'5	4'63	5'177															
94	885	Idem.	Idem.	Idem tinto dulce.	16'4	4'26	82'833															
95	885	Idem.	Idem.	Tinto comun para perfeccionar.	13'0	4'47	4'778															
96	885	Idem.	Idem.	Cariñena tinto para exportacion.	16'4	4'00	8'875															
97	885	Idem.	Idem.	Vino de mesa Pladellorens.	17'1	4'68	19'88															
98	885	Idem.	Idem.	Idem de mesa añejo superior.	17'3	5'56	9'94	Cen.—V. mor. clar.	Incoloro.	»	Ver.-V. am.	V. ver.	Incoloro.	»	»	»	OEnox.					
99	885	Idem.	Idem.	Moscatel de exportacion.	18'2	2'87	84'28															
100	886	Puig (D. Francisco).	Martorellas.	Blanco de 1875.	15'7	4'25	99'40	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. ampuloso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	105'02	Terrosas.	2'60	I. Sulf. y silic. Ab.—Fosf. Reg.—Clor. pot. y mag. Poco. II. Ferr. M. ab. — Fosf. cal y alum. Ab.
101	887	Puig (D. Magin).	Esparraguera.	Tinto seco de capa, 1876	14'2	4'41	3'765	Cen.—V. viol.	Incoloro.	»	Az.—V. ver.	V. ver.	Am. V.—pardo.	»	»	»	OEnol. y œnocyan.	R. pastoso: materia colorante roja.	27'20	Gris pulv.	4'66	I. Sulf. y magn. M. ab.—Clor. y cal. Ab.—Pot. Poco.—Fosf. y silic. Ind. II. Fosf. y alum. M. ab.—Cal. Ab.—Ferr. Poco.
102	888	Puig y Carsi (D. Juan).	Villanueva y Geltrú.	Sumoll seco de pasto.	16'2	4'00	12'744	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso: materia colorante rojo amarillenta.	31'40	Gris pulv.	2'20	I. Fosf. y silic. M. ab.—Sulf. y Magn. Ab.—Clor. Pot. y cal. Reg. II. Fosf. cal y alum. M. ab.—Ferr. Ab.
103	889	Puig de Galup (D. Dionisio).	Idem.	Clarete de 1874.	13'6	4'83	4'827															
104	890	Puig de Galup (D. José Buenaventura.)	Sitges.	Malvasía de 1864.	11'7	7'24	14'618															
105	890	Idem.	Idem.	Idem de 1876.	13'4	6'19	165'66	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. arropado, achocolatado; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	256'40	Gris pulv.	3'60	I. Silic. pot. cal y magn. Reg.—Sulf. y clor. Poco.—Fosf. Ind. II. Fosf. y cal. Ab.—Alum. Reg.—Ferr. Poco.
106	890	Idem.	Idem.	Moscatel de 1870.	11'2	5'77	124'25															
107	890	Idem.	Idem.	Mosto moscatel de 1876.	13'6	3'57	124'25	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. agrisado, carbonoso, muy abundante; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	199'00	Carbon muy delic.	8'45 (1)	I. Pot. M. ab.—Fosf. Ab.—Clor. silic. y magn. Reg.—Sulf. Poco. II. Fosf. cal y alum. Ab.—Ferr. Reg.
108	892	Puig y Vallés (D. Pedro).	S. Pedro de Rivas.	Tinto seco de pasto.	13'6	4'68	2'536	Cen.—V. mor.	Incoloro.	»	Ver.—V. az.	Ver.	Pardo.—V. am.	»	»	»	OEnocyan.					
109	894	Pujol (D. Juan).	Sallent.	Generoso dulce de 1875	16'5	5'77	99'40	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. agrisado, compacto, ampuloso; paredes de la cápsula, barnizadas de color amarillo acaramelado.	144'00	Gris pulv.	3'90	I. Sulf. fosf. clor. pot. y magn. Reg.—Silic. Poco. II. Fosf. Ab.—Cal. Reg.—Alum. y ferr. Poco.
110	895	Pujol y Coll (D. Joaquin).	Badalona.	Rancio de 1814.	19'8	10'81	62'125	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, abundante; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	139'90	Blanco pulv.	10'06	I. Sulf. y clor. Ab.—Pot. cal y magn. Reg.—Fosf. y silic. Poco. II. Fosf. M. ab.—Cal y ferr. Ab.—Alum. Reg.
111	895	Idem.	Idem.	Idem de 1824.	19'0	2'62	55'22															
112	898	Regés y Estapé (D. Francisco).	Alella.	Comun de pasto.	14'9	3'72	4'95	Cen. clar.	Incoloro.	»	Am.-V.ver.	Ver. sucio.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.					
113	902	Riera y Matas (D. Miguel).	Sitges.	Malvasía de 1875.	11'7	3'68	166'66	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. agrisado, ampuloso, muy compacto; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	199'60	Gris pulv.	3'60	I. Sulf. Ab.—Fosf. clor. silic. pot. cal y magn. Poco. II. Alum. M. ab.—Cal y ferr. Ab.—Fosf. Poco.
114	904	Robert y Batlle (D. Francisco).	Idem.	Vino virgen natural de pasto blanco, 1874.	13'6	4'35	2'42															
115	905	Roig (D. Francisco).	S. Pedro de Rivas.	Tinto.	11'9	5'25	11'35	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
116	907	Roig Serra (D. Juan).	Villanueva y Geltrú.	Idem de capa de 1876.	13'6	3'51	5'26	Cen.—V. viol.	Pardo clar.	»	Az.—V. ver.	Ver.	Am.—V. roj.	»	»	»	OEnocyan. Ab.					
117	908	Romeu y Masalleras (D. Juan).	Idem.	Idem id.	13'4	3'13	5'37	Cen.—V. az.	Pardo clar.	Mor.—V. viol.	Ver.—V. az.	Ver. sucio.	V. am.	»	»	»	OEnol. y œnocyan. Ab.					
118	910	Rovira (D. José).	Esparraguera.	Idem de 1875.	14'8	3'34	71'43	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. am.	Ver.-V. am.	V. ver.	V. am.	»	»	»	OEnol.					
119	910	Idem.	Llerona.	Idem de 1876.	12'8	2'68	55'55	Cen.—V. az.	Incoloro.	»	Ver.	Ver.	Am.	»	»	»	OEnocyan.	R. compacto, ampuloso, extendido por las paredes de la cápsula: materia colorante rojo amarillenta.	34'62	Gris pulv.	5'18	I. Pot. ab. — Sulf. clor. y silic. Reg.—Fosf. cal y magn. Poco. II. Cal y alum. Ab.—Fosf. y Ferr. Poco.

(1) Inexacta.

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE. Alcohol por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico puro que saturan los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	MARMOL Y HARINA. Sedimento.	MARMOL Y HARINA. Líquido.	Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Precipitado.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Líquido.	ACETATO DE PLOMO. Precipitado.	ACETATO DE PLOMO. Líquido.	Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	EXTRACTO. SU DESCRIPCION.	EXTRACTO. Gramos por litro.	CENIZAS. Caractéres.	CENIZAS. Gramos por litro.	CENIZAS. COMPOSICION CUALITATIVA.
120	911	Rovira y Elías (D. José).	Pierola.	Tinto dulce.	18'8	4'96	8'94	Cen.—V. rojo.	Incoloro.	Pardo.—V. am.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnox.	R. carbonoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado: materia colorante roja.	45'58	Blanco pulv.	3'50	
121	912	Sarriol y Coll (D. José).	Sitges.	Moscatel generoso dulce.	14'5	3'48	500'00															
122	912	Idem.	Idem.	Idem de 1874.	14'6	3'89	393'33															
123	916	Solá (D. Ramon).	San Fost.	Comun seco.	16'0	4'31	12'82															
124	916	Idem.	Idem.	Generoso dulce.	14'7	3'50	295'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. casi compacto, muy abundante; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado: materia colorante roja.	308'48	Blanco ligeramente amarillo.	4'80	I. Fosf. silic. y pot. Reg.—Sulf. clor. cal y magn. Poco. II. Fosf. y alum. Ab.—Ferr. Reg.—Cal Poco.
125	917	Solá y Bardolet (D. José).	S. Feliú de Llobregat.	Rancio seco.	19'8	5'18	13'16	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. muy compacto; paredes de la cápsula ligeramente sucias en la parte inferior por una materia ocreosa, pero limpias en la superior.	44'22	Gris pulv.	6'00	I. Sulf. y magn. M. ab.—Silic. y cal. Ab.— Clor. Reg.— Fosf. y pot. Poco. II. Fosf. y cal. Ab.—Ferr. Poco.—Alum. Ind.
126	918	Tolra y Abella (D. José).	S. Estéban de Castellar	Tinto rancio de 1870.	17'2	3'89	16'67	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. poco pastoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado y ligeramente sucias por una materia ocreosa.	37'92	Gris pulv.	2'70	I. Fosf. M. ab.—Sulf. y clor. Ab.—Magn. Reg.—Pot. y cal. Poco. II. Fosf. y alum. M. ab.—Cal. Ab.—Ferr. Poco.
127	919	Torrent (D. Sebastian).	Villanueva y Geltrú.	Tinto de capa de 1876.	16'3	3'05	4'688	Cen. mor.	Incoloro.	»	Az.—V. ver.	Az. — V. ver.	Am.—V. roj.	»	»	»	OEnocyan.					
128	921	Torres (D. José Narciso).	S. Lorenzo de Ortons.	Moscatel generoso dulce.	17'9	3'51	5'95	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. agrisado, ampuloso, casi carbonoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	169'50	Gris. agl.	4'40	I. Clor. M. ab.—Sulf. Ab.—Pot. Reg.—Fosf. y silic. Poco.—Cal y magn. Ind. II. Alum. M. ab.—Ferr. Reg.—Fosf. y cal. Poco.
129	921	Idem.	Priorato.	Rancio dulce.	16'9	4'51	50'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. ampuloso, muy compacto; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	73'72	Gris pulv.	4'78	I. Fosf. Reg.—Sulf. clor. silic. pot. cal y magn. Poco. II. Fosf. M. ab.—Cal. Ab.—Ferr. Poco.—Alum. Ind.
130	923	Ventalló (D. Domingo).	Tarrasa.	Blanco.	18'2	5'87	16'86															
131	923	Idem.	Idem.	Tinto.	14'6	4'51	4'54	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
132	925	Vidal y Castell (D. Cristóbal).	Esparraguera.	Idem seco de 1876.	13'3	2'42	4'27	Cen.—V. mor.	Incoloro.	»	V. ver.	Ver.	Am.—V. ver.	»	»	»	OEnol.					
133	927	Viñas (D. Pedro).	Vallbona.	Generoso seco de 1857.	19'8	4'68	17'86	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. ampuloso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	44'76	Gris pulv.	3'64	I. Fosf. M. ab.—Clor. Ab.—Sulf. silic. pot. y cal. Poco.—Magn. Ind. II. Fosf. M. ab.—Cal. Ab.—Alum. y ferr. Ind.
134	927	Idem.	Idem.	Moscatel de 1869.	16'5	5'14	71'43	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. agrisado, ampuloso, casi carbonoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	199'10	Blanco pulv.	3'96	I. Sulf. y clor. Ab.—Fosf. silic. y magn. Poco.—Pot. y cal. Ind. II. Fosf. cal y alum. Ab.—Ferr. Reg.
135	928	Xammar y Rosas (D. José).	Ametlla.	Tinto de 1876.	16'7	4'74	2'61	Cen. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnox.	R. pastoso; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa, con ligeras fajas de materia roja.	»	Gris pulv.	»	I. Clor. Ab.—Sulf. pot. y magn. Reg.—Fosf. y silic. Poco.—Cal. Ind. II. Fosf. y cal. Ab.—Alum. y ferr. Reg.
136	932	Aris (D. José).	Rubí.	Negro seco de capa de 1876.	13'8	3'39	5'402	Cen.—V. mor.	Incoloro.	»	Az.-V. ver.	Az.—V. ver.	Am.—V. ver.	»	»	»	OEnocyan.					
137	934	Aimerich (D. José).	Idem.	Tinto de capa de 1876.	14'6	2'88	6'903	Cen.—V. viol.	Pardo clar.	»	Az.-V. ver.	Ver. sucio.	Am.—V. ver.	»	»	»	OEnocyan.					
138	940	Cadafalch (Sra. Viuda de).	Tarrasa.	Rancio seco de 1870.	20'8	4'73	9'557	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. pastoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado y sucias por una materia ocreosa.	61'82	Terrosas.	3'60	I. Fosf. M. ab.—Sulf. Ab.—Clor. Reg.—Silic. pot. y magn. Poco. —Cal. Ind. II. Fosf. Ab.—Cal. Reg.—Alum. y ferr. Poco.
139	941	Casas y Carbonell (D. José).	Molins de Rey.	Vino especialmente generoso seco.	14'4	5'27	21'74															
140	943	Idem.	Idem.	Generoso seco.	14'4	4'97	29'41															
141	944	Comellas y Rufo (D. Isidoro).	Rubí.	Tinto de 1876.	14'6	4'26	3'09	Cen. clar.	Incoloro.	»	Pardo.—V. am.	Cen.—M. clar.	Incoloro.	»	»	»	Trazas.					
142	949	Ferrer y Gatell (D. Pedro).	Idem.	Rancio de 1871.	16'9	4'01	31'25															
143	950	Fontanal (Doña Teresa, viuda de Rafols).	Rivas.	Tinto seco de pasto.	14'1	3'39	3'29	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, ampuloso: materia colorante roja, con fajas muy marcadas.	34'40	Gris en fragmentos duros.	2'60	I. Sulf. fosf. y clor. Reg.—Silic. pot. cal y magn. Poco. II. Fosf. cal y ferr. Reg.—Alum. Poco.
144	950	Idem.	Viloví.	Blanco seco.	9'7	4'40	Trazas.	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	17'58	Gris osc. pulv.	5'04	

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohol por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE.									EXTRACTO.		CENIZAS.		
								MARMOL Y HARINA.		Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA.		ACETATO DE PLOMO.		Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	SU DESCRIPCION.	Gramos por litro.	Caractéres.	Gramos por litro.	COMPOSICION CUALITATIVA.
								Sedimento.	Líquido.			Precipitado.	Líquido.	Precipitado.	Líquido.							
145	951	Fornell (D. Juan).	Alella.	Tinto de mesa.	16'4	4'10	4'00	Cen.-V. pardo clar.	Incoloro.	»	Am.-V. roj.	Pardo.—V. am. clar.	V. Am.	Pardo.—V. am.	Incoloro.	»	Trazas de œnol. y œnocyan.				
146	951	Idem.	Idem.	Generoso dulce.	15'4	3'78	31'25														
147	951	Idem.	Barcelona.	Seco superior alella.	19'4	5'25	4'44														
148	952	Gali (D. Antonio).	Tarrasa.	Rancio seco de 1820.	20'8	5'85	3'27	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. muy pastoso; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	41'64	Gris pulv.	9'06	I. Clor. Ab.—Sulf. silic. pot. y cal. Reg.—Magn. Poco.—Fosf. Ind. II. Fosf. y cal. Reg.—Alum. y ferr. Poco.
149	953	Girona (D. Félix).	Villafranca del Panadés.	Idem id.	17'9	3'05	17'24														
150	956	Jorba y Riera (D. Juan).	Piera.	Idem de 1872.	14'8	4'26	3'05														
151	958	Llunell y Calvet (D. Miguel).	Rubí.	Tinto de 1876.	14'5	4'10	3'31	V. az. clar.	Incoloro.	»	Ver.-V.viol.	V. ver.	Pardo.—V. am.	»	»	»	Œnol. y œnocyan.—Ab.				
152	958	Idem.	Idem.	Claro de pasto tinto de 1874.	16'7	5'81	3'35														
153	966	Monmany y compañía (D. José).	Idem.	Tinto de 1876.	14'2	3'72	7'25	Cen. clar.	Incoloro.	»	Az.—V. ver.	Pardo.—V. ver.	Incoloro.	»	»	»	Œnocyan.				
154	969	Morral y Casamada (D. Jáime).	Tarrasa.	Idem de pasto de 1876.	13'6	3'68	8'62	Cen.—V. mor. clar.	Incoloro.	»	Ver.—V. pardo.	Ver. clar.	Incoloro.	»	»	»	Œnol.				
155	975	Parellada (D. Mateo).	Subirats.	Idem seco.	12'6	4'72	2'48	Cen.—V. mor. clar.	Incoloro.	»	V. ver.	Ver.	Am.	»	»	»	Œnocyan.	E. carbonoso, poroso; materia colorante rojo amarillenta, con fajas muy marcadas.	26'80	»	2'80	
156	977	Pi de la Serra (D. Pedro).	Idem.	Idem de 1876.	13'4	3'55	3'22	Cen.—V. mor.	Incoloro.	»	Ver.—V.az.	Ver.—V. pardo.	Am.—V. ver.	»	»	»	Œnocyan.				
157	979	Ramoneda y Roig (D. José).	Rubí.	Rancio seco.	13'3	4'68	13'41														
158	981	Ramoneda y Alemany (D. Pedro).	Idem.	Tinto seco de 1876.	15'7	5'57	5'90	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	Œnol.				
159	980	Ramoneda (D. Luis).	Idem.	Rancio seco de 1876.	13'4	5'87	11'80														
160	982	Ramoneda de Monmany (D. Pedro).	Idem.	Idem id.	17'9	6'20	8'49														
161	983	Ramoneda Vila (D. Juan).	Idem.	Cereza de 1876. Tinto de pasto.	14'2	4'85	8'06	Cen.—V. mor.	Pardo clar.	»	Pardo.—V. am.	Ver. sucio.	Am.	»	»	»	Œnox.				
162	983	Idem.	Idem.	Rancio de 1871.	19'8	6'09	12'29														
163	986	Ricart (D. Miguel).	Idem.	Negro de 1876.	13'4	3'80	3'79	Cen. — V. az. clar.	Incoloro.	»	V. ver.	Ver.	Pardo.—V. am.	»	»	»	Œnol.				
164	988	Roig y Ricart (D. Martin).	Idem.	Tinto de id.	14'4	3'72	6'25	Cen.—V. viol.	Incoloro.	»	Az.-V. ver.	Ver.	Am.	»	»	»	Œnocyan.				
165	989	Rovira y Borrel (D. Antonio).	Alella.	Garnacha de 1874.	17'3	4'68	20'83	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. pastoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	42'00	Gris pulv.	2'40	I. Fosf. M. ab.—Sulf. y clor. Ab.—Silic. y pot. Poco.—Cal. Ind. II. Fosf. y alum. M. ab.—Cal. Ab.—Ferr. Poco.
166	989	Idem.	Idem.	Dulce de 1873.	16'4	4'10	62'50														
167	991	Rovira y Nadal (D. Francisco).	Plá del Panadés.	Blanco de pasto (macabeo).	13'9	3'09	250'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. agrisado, ampuloso, carbonoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado, y sucias por una materia ocreosa, con fajas.	185'50	Ocreosa delic.	3'70	I. Clor. y pot. Reg.—Sulf. fosf. y magn. Poco.—Silic. y cal. Ind. II. Alum. Ab.—Fosf. cal y ferr. Reg.
168	991	Idem.	Idem.	Idem id. garnacha.	12'0	1'50	125'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. agrisado, pastoso, poroso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	303'50	Terrosas.	3'30	I. Fosf. y pot. Reg.—Sulf. clor. silic. Poco.—Cal y magn. Ind. II. Alum. y ferr. M. ab.—Cal. Ab. Fosf. Reg.
169	994	Salas (D. José).	Tarrasa.	Rancio seco de 1865.	17'9	4'93	13'89														
170	997	Sayol de Zanon (Doña Cármen).	Piera.	Generoso.	14'6	3'68	3'29														
171	998	Solá (Sra. Viuda de).	Tarrasa.	Tinto de 1876.	14'9	3'55	2'50	Cen.—V. mor.	Incoloro.	»	Az.-V. ver.	Pardo.—V. ver.	Am.—V. ver.	»	»	»	Œnocyan.	R. pastoso, delicuescente; materia colorante rojo amarillenta, con fajas bastante marcadas.	22'84	Blanco pulv.	2'44	I. Fosf. clor. y silic. Reg.—Sulf. pot. y cal. Poco.—Magn. Ind. II. Fosf. Ab.—Cal y alum. Reg.—Ferr. Poco.
172	999	Soteras (D. Vicente).	Piera.	Idem seco de 1876.	13'2	4'34	7'19	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	Œnol.	E. pastoso, ampuloso; materia colorante roja, con fajas muy marcadas.	26'74	Terrosas.	2'44	
173	1001	Torres y compañía (Sres.)	Villafranca del Panadés.	Blanco id. para exportacion.	16'6	3'26	7'25	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. casi carbonoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	20'44	Gris.	3'00	I. Silic. y magn. Reg.—Sulf. clor. pot. y cal. Poco.—Fosf. Ind. II. Fosf. cal y alum. Ab.—Ferr. Poco.
174	1004	Ubach y Palet (D. José).	Rubí.	Moscatel de 1.ª capa de 1876.	13'3	4'17	45'45	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. agrisado, ampuloso, muy compacto; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	199'60	Terrosas.	2'50	I. Fosf. y pot. Ab.—Sulf. y clor. Reg.—Magn. Poco.—Silic. Ind. II. Fosf. Ab.—Cal y ferr. Reg.—Alum. Poco.
175	1004	Idem.	Idem.	Claro de id. de id.	14'6	4'12	29'50	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. compacto, con ojos; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	65'98	Gris pulv.	2'42	I. Fosf. clor. y pot. Reg.—Sulf. silic. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Fosf. cal y alum. Ab.—Ferr. Reg.

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMRRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE. Alcohol por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	MARMOL Y HARINA. Sedimento.	MARMOL Y HARINA. Líquido.	Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Precipitado.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Líquido.	ACETATO DE PLOMO. Precipitado.	ACETATO DE PLOMO. Líquido.	Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	EXTRACTO. SU DESCRIPCION.	EXTRACTO. Gramos por litro.	CENIZAS. Caractéres.	CENIZAS. Gramos por litro.	CENIZAS. COMPOSICION CUALITATIVA.
176	1006	Ventalló Llobateras (D. Domingo).	Tarrasa.	Vino tinto de pasto.	13'6	3'59	1'84	Mor. clar.	Incoloro.	Az.—V. ver.	»	Cen.	Pardo. —V. ver.	»	»	»	OEnocyan.					
177	1006	Idem.	Idem.	Idem blanco.	15'7	4'64	31'25															
178	1007	Vía y Rafols (D. Félix).	Villafranca del Panadés.	Tinto seco.	14'9	3'59	9'61	Cen.—V. mor.	Incoloro.	Ver.	»	Ver. clar.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.					
179	3231	Monistrol (Sr. Marqués de).	Barcelona (Torreblanca).	Gijona de 1876.	15'4	5'87	4'34															
180	3231	Idem.	Idem.	Moscatel de id.	15'6	4'96	1'22					»	»	»	»	»	OEnol.					
181	3231	Idem.	Idem.	Torreblanca de id.	13'4	5'53	4'24	Viol. clar.	Incoloro.	Ver.	Pardo.											
182	3231	Idem.	Tiana.	Dulce de 1870.	17'4	5'25	4'21					»	»	»	»	»	OEnox.					
183	3231	Idem.	T. Abadal.	Abadal de 1876.	16'4	5'92	3'84	Cen. clar.—V. roj.	Incoloro.	Ver.—V. am.	Am.											
184	6929	Balaguer (D. Luis).	Castell de Fels y Gavá	Mistela garnacha, id.	14'4	2'93	147'50															
185	6942	Pujol (D. Juan).	Sallent.	Idem de 1875.	17'4	3'10	393'33	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. pastoso, casi arropado; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	153'60	Gris pulv.	2'00	I. Fosf. clor. y silic. Reg.—Sulf. pot. y cal. Poco.—Magn. Ind. II. Fosf. cal y alum. Ab.—Ferr. Reg.
186	6944	Rivera y Borrell (D. Antonio).	Alella.	Idem.	15'0	4'85	590'00															
187	6950	Ubach y Palet (D. José).	Rubí.	Idem de 1.ª de 1876.	14'4	2'88	236'00															
188	6950	Idem.	Idem.	Idem de 1873.	13'5	4'62	178'79															
189	6951	Vía y Rafols (D. Félix).	Villafranca del Panadés.	Cereza mistela.	12'2	3'33	155'26															
190	»	Cases y Carbonell (D. José).	Molins de Rey.	Abocado.	17'9	5'41	147'50															
191	»	Carreras (D. Baudilio).	Alella.	Alella.	19'5	6'15	84'28															

RESUMEN.

RIQUEZA ALCOHÓLICA. Alcohól por 100.	Núm. de vinos.
De 7,9 á 8	1
8 á 9	1
9 á 10	1
11 á 12	9
12 á 13	7
13 á 14	26
14 á 15	27
15 á 16	23
16 á 17	29
17 á 18	22
18 á 19	12
19 á 20	15
20 á 21	8
21 á 22	4
22 á 23	3
23 á 24	1
24 á 25	2
Suma	194

RIQUEZA ÁCIDA. Gramos de carbonato sódico por litro.	Núm. de vinos.
De 0,63 á 1	1
1 á 2	17
2 á 3	13
3 á 4	36
4 á 5	35
5 á 6	37
6 á 7	13
7 á 8	9
8 á 9	5
9 á 10	2
10 á 11	1
Suma	189

MATERIA COLORANTE. Vinos colorados por	Núm. de vinos.
OEnolina	15
OEnocyanina	17
OEnoxantina	4
OEnolina y œnocyanina	4
OEnolina y œnoxantina	1
Suma	41

MATERIA EXTRACTIVA. Gramos por litro.	Núm. de vinos.
De 17,58 á 20	1
20 á 30	8
30 á 40	8
40 á 50	8
50 á 60	2
60 á 70	6
70 á 80	1
80 á 90	2
90 á 100	1
100 á 110	2
110 á 120	3
120 á 130	2
130 á 140	2
140 á 150	3
150 á 160	2
160 á 170	1
180 á 190	1
190 á 200	4
200 á 210	2
220 á 230	1
230 á 240	1
250 á 260	2
300 á 310	2
Suma	65

CENIZAS. Gramos por litro.	Núm. de vinos.
De 1,16 á 2	1
2 á 3	17
3 á 4	19
4 á 5	10
5 á 6	5
6 á 7	6
7 á 8	2
8 á 9	1
9 á 10	2
10 á 11	1
Suma	64

El Jefe del Laboratorio, Luis Justo y Villanueva.

DICTÁMEN DE LA SECCION.

Excmo. Sr.: Dos comarcas importantísimas, por la finura de sus productos, abarca esta industriosa provincia, y otra por el comercio activo de exportacion que mantiene. Son las dos primeras las de Sitges, con sus riquísimas malvasías, y la de Alella, con sus vinos generosos, conocidos de muy antiguo en el consumo. Doloroso es que el cultivo del naranjo haya venido á reducir la cifra de produccion, y áun á menguar el esmero en la elaboracion de tan rico caldo, así como que las poblaciones inmediatas de aquella costa no aprovechen las privilegiadas condiciones de su suelo y de su clima, para hacer más extensivo el cultivo de la vid en beneficio propio. Es la tercera, la que, desde Villanueva, se extiende hácia Villafranca. Cuenta la provincia con exportadores de primer órden, y el puerto de Barcelona es el emporio de donde sale la gran corriente de exportacion de la region catalana, cuyo principal consumo radica en las Américas. Es preciso hacer notar la falta de esmero en la elaboracion de los vinos tintos en las comarcas ménos privilegiadas. Mal acabada la primera fermentacion, no han podido resistir los productos las condiciones de temperatura á que estaban sujetos, y algunos revelan una astringencia muy marcada, que sería fácil corregir. Tambien es preciso condenar las imitaciones á que se entregan algunos productores; cuando elaboran los vinos naturales, obtienen productos inmejorables, y al convertirlos en exóticos, sólo alcanzan un lamentable fracaso. Es tambien conveniente llamar la atencion hácia la excesiva variedad de tipos á que se dedican algunos productores; la desigualdad de calificaciones merecidas indicará á V. E. la enseñanza que de las mismas se desprende. En la fabricacion de licores, se distinguen un anisete fabricado en Badalona y un licor de Montserrat, que lo ha sido en Esparraguera, y que, por su elaboracion, finura y perfeccion del fundido, está á la altura de los mejores similares extranjeros. Las imitaciones exóticas son poco afortunadas.—Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 13 de Julio de 1877.—El Presidente, *A. de Quintana.*—El Secretario, *S. García.*—Excmo. Sr. Presidente del Jurado.

PREMIOS OTORGADOS POR EL JURADO.

SECCION 1.ª—CLASES 2.ª Á 7.ª

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
		Clase 2.ª	
D. Luis Balaguer	Castelldefels y Gavá	Blanco para pescado	Medalla de afinacion.
		Tinto de 1876	Idem de perfeccion.
		Generoso de 1821	Idem.
D. Baudilio Carrera	Barcelona	Idem Alella	Idem de afinacion.
D. Ramon Dalmau	Sitges	Moscatel de 1873	Idem.
		Malvasía de 1876	Idem de perfeccion.
		Rancio seco de 1875	Idem.
		Garnacha	Idem.
D. José Miró y Llopis	Sitges	Malvasía de 1872	Idem de afinacion.
		Moscatel de 1874	Idem de perfeccion.
		Generoso de 1870	Diploma de mencion.
D. Joaquin Pedrosa	Esparraguera	Moscatel dulce de 1873	Medalla de afinacion.
		Malvasía viejo	Idem.
		Seco generoso	Idem de perfeccion.
		Seco	Diploma de mencion.
		De mesa	Idem.
		Garnacha	Idem.
		Tinto dulce de 1875	Idem.
D. Magin Pladellorens	Barcelona	Rancio de 1852	Medalla de afinacion.
		Gloria superior	Idem.
		Añejo de mesa superior.	Idem.
		Moscatel	Idem de perfeccion.
		Priorato añejo	Idem.
		Idem tinto dulce	Idem.
		Cariñena tinto	Idem.
		De mesa Pladellorens	Idem.
		Tinto comun	Diploma de mencion.
D. José Buenaventura Puig de Galup	Sitges	Malvasía de 1864	Medalla de afinacion.
		Moscatel de 1870	Idem de perfeccion.
		Malvasía de 1867	Diploma de mencion.
		Idem de 1876	Idem.
		Moscatel de 1876	Idem.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
D. José Narciso Torres	San Lorenzo de Ortons	Rancio dulce Priorato.	Medalla de afinacion.
		Moscatel de San Lorenzo de Ortons	Idem de perfeccion.
D. Pedro Viñas	Vallbona	Generoso seco de 1857.	Idem de afinacion.
		Idem dulce de 1857	Idem de perfeccion.
		Moscatel de 1869	Diploma de mencion.
D. Juan Amell	Sitges	Malvasía	Medalla de perfeccion.
		Moscatel	Diploma de mencion.
D. Juan Arenas y Arenas	Alella	Generoso de 1873	Medalla de perfeccion.
		Añejo rancio	Idem.
		Dulce de prensa 1876.	Diploma de mencion.
		Idem fermentado en lagar de 1876	Idem.
D. Bartolomé Botta	Sans	Vermouth de Sallés	Medalla de perfeccion.
D. Antonio Castell de Pons	Barcelona	Moscatel rosado	Idem.
		Tinto de 1875	Idem.
		Espumoso á la italiana de Constanti	Diploma de mencion.
		Tinto de 1874	Idem.
D. Teodoro Creus y Corominas	Villanueva y Geltrú	Idem exportacion 1875.	Medalla de perfeccion.
		Sumoll seco	Idem.
		Garnacha	Diploma de mencion.
D. José Oriol Dodero y Ponte	Pomar de Badalona	Pasa garnacha de 1836.	Medalla de perfeccion.
		Garnacha superior 1839	Idem.
		Trobat superior de 1835	Diploma de mencion.
		Moscatel fino de 1864	Idem.
		Clarete superior 1865	Idem.
		Doradillo de 1866	Idem.
		Garnacha de 1877	Idem.
		Moscatel de 1870	Idem.
D. Francisco Figueras y Alba	Villanueva y Geltrú	Tinto de 1876	Medalla de perfeccion.
		Garnacha de 1873	Diploma de mencion.
D. Buenaventura García y Miralda	Alella	Generoso de 1800	Perfeccion.
		De pasto blanco	Mencion.
D. Francisco Garriga y Soler	Villanueva y Geltrú	Vino Garriga	Perfeccion.
		Tinto de mesa	Mencion.
		Rancio	Idem.
D. José V. Gisbert y compañía	Torredembarra	Tinto dulce Priorato	Perfeccion.
		Idem para la isla de Cuba	Mencion.
D. Manuel Girona	Viladecaballs	Seco ajerezado Viladecaballs	Perfeccion.
D. Antonio Llampallas	Masnou	Moscatel seco de Masnou	Idem.
		Generoso dulce de id.	Mencion.
		Rancio seco de id	Idem.
D. Juan Mas	Piera	Claro de 1870	Perfeccion.
		Generoso dulce	Mencion.
D. Agustin Mestre y Robert	Sitges	Tinto exportacion 1876.	Perfeccion.
D. Luis Moritz	Barcelona	Cerveza	Idem.
D. Francisco Oliver y Coll	Papiol	Rancio seco de 1850	Idem.
		Pasa id. de 1870	Idem.
		Rancio dulce de 1873.	Idem.
		Oro seco de 1872	Mencion.
		Rancio seco de 1873	Idem.
D. Ramon Parera y Noguera	Garriga (La)	Tinto de 1876	Perfeccion.
D. Francisco Puig	Martorellas	Blanco de 1875	Idem.
D. Juan Pujol	Sallent	Generoso de id	Idem.
D. Joaquin Pujol y Coll	Badalona	Rancio de 1814	Idem.
		Idem de 1824	Mencion.
D. Miguel Riera y Matas	Sitges	Malvasía de 1875	Perfeccion.
D. Francisco Robet y Batlle	Idem	De pasto blanco 1874	Idem.
D. Juan Roig y Serra	Villanueva y Geltrú	Tinto de 1876	Idem.
D. José Sariol y Coll	Sitges	Moscatel de 1873	Idem.
		Generoso de 1874	Mencion.
D. José Solá y Bardolet	San Feliú de Llobregat	Rancio seco	Perfeccion.
D. José Aris	Rubí	Tinto de 1876	Idem.
D. José Casas Carbonell	Molins de Rey	Generoso seco de Llobregat	Idem.
		Idem abocado	Idem.
		Especial para ostras	Mencion.
D. Juan Fornell	Alella	Generoso seco	Perfeccion.
D. Félix Girona	Villafranca del Panadés	Blanco seco de exportacion	Idem.
D. Juan Jorba y Riera	Piera	Rancio de 1872	Idem.
D. Pedro Pí de la Serra	Rubí	Tinto de 1876	Idem.
D. José Ramoneda	Idem	Rancio seco	Idem.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
D. Luis Ramoneda	Rubí	Rancio seco	Perfeccion.
D. Antonio Robira y Borrell	Alella	Generoso abocado Alella de 1873	Idem.
		Garnacha Alella de id.	Mencion.
Sres. Torres y compañía	Villafranca del Panadés	Blanco seco, exportacion	Perfeccion.
Sr. Marqués de Alós	San Pedro de Tarrasa y Alella	Rancio seco de 1850	Mencion.
		Idem de id de 1846	Idem.
		Tinto dulce de 1876	Idem.
D. Juan Batllé y Ribot	Sitges	Malvasía dulce	Idem.
D. José Antonio Benanch y Barceló	Villanueva y Geltrú	Tinto de 1876	Idem.
		Jaen clarete de id	Idem.
D. Juan Bernadas y Nirell	Alella	Generoso	Idem.
D. Felipe Bertran	Cabrils	Idem de 1860	Idem.
D. Miguel Bertran y Miret	San Pedro de Rivas	Tinto	Idem.
D. Francisco Cabot y Puig	Cabrils	Rancio seco Cambrils de 1875	Idem.
D. José de Calderó	Alella	Seco de 1876	Idem.
Sra. viuda de D. Timoteo Capella	Teyá	Rancio seco	Idem.
D. Baldomero Domenech	Sans	Vermouth	Idem.
D. Eduardo Durán y Prat	San Vicente de Llevaneras.	Blanco seco de 1867	Idem.
		Garnacha de 1869	Idem.
		Blanco dulce de 1873	Idem.
		Rancio seco de 1860	Idem.
D. Juan Estella	San Estéban Sasrobiras	Generoso seco de 1852.	Idem.
D. Jáime Giral é hijo	San Pedro de Rivas	Tinto seco	Idem.
D. Casimiro Girona	Idem	Idem de 1876	Idem.
D. Manuel Gispert	Cervelló	Idem de id.	Idem.
D. José Savi y Viladoms	Masquefa	Generoso seco de 1852.	Idem.
D. Manuel March y Solernou	Manresa	Rancio	Idem.
D. Eusebio Martí y Seriñá	San Pedro de Premiá	Generoso de 1872	Idem.
D. José Matons	Martorellas	Rancio de 1869	Idem.
D. Felipe Parera	Granollers	Tinto	Idem.
D. Miguel Pascual	Masnou	Generoso seco de 1852.	Idem.
		Idem id. de 1867	Idem.
D. Magin Puig	Esparraguera	Tinto seco de capa	Idem.
D. Dionisio Puig de Galup	Villanueva y Geltrú	Clarete de 1874	Idem.
D. Juan Puig y Carsi	Idem	Sumoll seco	Idem.
D. Pedro Puig y Vallés	San Pedro de Rivas	Tinto seco	Idem.
D. Francisco Reges y Estapé	Alella	De pasto	Idem.
D. Francisco Roig	San Pedro de Rivas	Tinto seco de capa	Idem.
D. Juan Romeu y Masalleras	Villanueva y Geltrú	Idem de 1876	Idem.
D. José Rovira y Elías	Pierola	Idem dulce de id	Idem.
		Idem id. de 1875	Idem.
D. Ramon Solá	San Fost	Comun seco	Idem.
		Generoso dulce	Idem.
D. José Tolrá y Abella	San Estéban de Castellar	Rancio de 1870	Idem.
D. Sebastian Torrens	Villanueva y Geltrú	Tinto de 1876	Idem.
D. Domingo Ventalló	Tarrasa	Idem fino	Idem.
		Blanco de pasto	Idem.
D. Cristóbal Vidal y Castell	Esparraguera	Tinto seco de 1876	Idem.
D. José Xammar y Rosas	Ametlla	Idem	Idem.
D. José Aimerich	Rubí	Idem claro de 1876	Idem.
Sra. Viuda de Cadafalch	Tarrasa	Rancio dulce de 1870.	Idem.
D. Isidro Comellas y Rufo	Rubí	Tinto de 1876	Idem.
D. Pedro Ferrer y Gatell	Idem	Rancio de 1870	Idem.
Doña Teresa Fontanals, viuda de Rafol	Aviñonet	Tinto seco de Rivas	Idem.
		Blanco seco Vilaví	Idem.
D. Antonio Galí	Tarrasa	Rancio base 1820	Idem.
D. Miguel Llunell y Calvet	Rubí	Idem de 1874	Idem.
D. José Monmany y Campaña	Idem	Tinto seco de 1876	Idem.
D. Jáime Morral y Casamada	Tarrasa	Idem de 1876	Idem.
D. Mateo Parellada	Subirats	Idem seco de Subirats.	Idem.
D. José Pí	Tarrasa	Idem	Idem.
D. Pedro Ramoneda y Alemany	Rubí	Idem seco	Idem.
D. Juan Ramoneda y Vila	Idem	Rancio de 1871	Idem.
		Cereza de 1876	Idem.
D. Miguel Ricart	Idem	Tinto de 1876	Idem.
D. Martin Roig y Ricart	Idem	Idem de id.	Idem.
D. Francisco Rovira y Dadal	Villafranca del Panadés	Macabeo	Idem.
		Garnacha	Idem.
D. José Salas	Tarrasa	Tinto rancio seco de 1865	Idem.
Doña Cármen Sayol Zanon	Piera	Generoso	Idem.
Sra. Viuda de Solá	Tarrasa	Tinto de 1876	Idem.
D. Vicente Soteras	Piera	Idem de id.	Idem.
D. José Ubach y Palet	Rubí	Claro de primera 1876.	Idem.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
D. Félix Vía y Rafols	Villafranca del Panadés	Tinto	Mencion.
D. Lorenzo Vigo Cusó	Rubí	Cereza de 1876	Idem.

Clase 4.ª

D. José Boch y hermano	Badalona	Anisado refino	Medalla de afinacion.
D. Bartolomé Botta	Barcelona	Aguardiente azahar	Diploma de mencion.
D. Márcos Mir Capella	San Saturnino de Noya	Alcohól seco	Idem.
D. Joaquin Pedrosa	Esparraguera	Aguardiente anisado	Idem.
D. Mateo Simó	San Pedro de Premiá	Agua de azahar	Idem.

Clase 5.ª

D. Emilio Escat	Barcelona	Anisete de Burdeos	Medalla de afinacion.
		Chartreusse	Diploma de mencion.
		Crema de café	Idem.
		Elixir de Alfonso XII	Idem.
D. Joaquin Pedrosa	Esparraguera	Licor Monserrat	Afinacion.
D. Juan Camprubí	Barceloua	Crema de café	Perfeccion.
		Licor dulce Maza de Rosa, rosado	Mencion.
		Idem blanco	Idem.
		Crema de siete semillas	Idem.
Sres. Moret y Soler	Idem	Noyó	Perfeccion.
		Anisete	Mencion.
		Rosa	Idem.
		Menta	Idem.
		Aceite de anís	Idem.

Clase 6.ª

D. Eduardo Durán y Prat	San Vicente de Llevaneras.	Mistela de 1875	Perfeccion.
D. Juan Pujol	Sallent	Idem id	Idem.
D. Antonio Rovira y Borrell	Barcelona	Idem de Alella	Idem.
D. José Ubach y Palet	Rubí	Idem de primera 1876.	Idem.
		Idem superior de 1873.	Mencion
D. Luis Balaguer	Barcelona	Idem garnacha	Idem.
D. Magin Pladellorens	Idem	Idem blanca	Idem.
D. Félix Vía y Rafols	Villafranca del Panadés	Idem cereza	Idem.

Clase 7.ª

D. Francisco Oliver y Coll	Papiol	Vinagre de Papiol	Perfeccion.
D. José Domenech y Coma	San Saturnino de Noya	Vinagre	Mencion.
D. Pedro Ferrer y Gatell	Rubí	Idem de 1860	Idem.
D. José Mir	San Vicente de Llevaneras.	Idem de 1870	Idem.
D. Márcos Mir y Capella	San Saturnino de Noya	Vinagre	Idem.
D. Juan Pujol	Sallent	Idem fabricado	Idem.
D. José Solá y Bardolet	San Feliú de Llobregat	Vinagre	Idem.

El Secretario general, FRANCISCO JAVIER DE BONA.—V.º B.º—*El Presidente*, SANTOS.

PROVINCIA DE TARRAGONA.

MEMORIA

DEL SECRETARIO DE LA JUNTA DE AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO.

El Secretario expone las dificultades encontradas en el desempeño de su cometido, los medios empleados para vencerlas y suplir las omisiones de datos, y entra de lleno en la cuestion en estos términos:

La provincia de Tarragona es justamente considerada entre las más importantes con respecto á la produccion vinícola, como lo prueban los innumerables laureles conquistados por sus vinos, en las diversas Exposiciones nacionales y extranjeras á que ha concurrido, ademas de los datos suministrados por las estadísticas agrícolas é industriales, que colocan á gran altura la primera industria de este país. En efecto, la produccion vinícola de la provincia de Tarragona, segun datos muy aproximados, se eleva á 1.300.000 hectólitros de vino, por término medio, en años de cosecha ordinaria, y de cuya cantidad se destinan unos 450.000 hectólitros á la fabricacion de alcohóles y aguardientes.

La exportacion constituye asimismo el más importante elemento del comercio, toda vez que, segun noticias adquiridas de la Aduana de esta capital, se extraen directamente para el extranjero, por término medio anual, 207.308 hectólitros de vino y 600 de alcohól y aguardientes. Sin embargo, no deben considerarse las cifras anteriores como expresivas de la cantidad total de vino y alcohól exportado, puesto que una gran parte de los mencionados productos son trasportados, por medio de cabotaje, á otros puertos, y muy especialmente á Barcelona y Villanueva, en donde son convenientemente preparados y enviados á diversos puntos del globo, pudiéndose considerar como principales centros de consumo los mercados de América del Sur y de Inglaterra; de modo que, en el año 1874, fueron extraidos por las diversas Aduanas establecidas en esta provincia y habilitadas para el comercio de cabotaje, 26.754.271 kilógramos de vino y 2.667.440 de aguardiente.

Teniendo en cuenta asimismo que la poblacion de esta provincia, segun el último censo, es de 321.787 habitantes, y considerando el consumo anual á razon de 120 litros cada uno, resulta que se consumen 386.143 hectólitros de vino.

Por manera que, segun los datos expresados, la produccion vinícola de esta provincia puede descomponerse como sigue:

Consumo.....	386.143	hectólitros.
Exportacion directa.....	207.308	»
Cabotaje.....	256.549	»
Destilacion.....	450.000	»
Produccion total.....	1.300.000	»

Con respecto á la cantidad de los vinos que se producen en esta provincia, mucho podria decirse, si la falta de tiempo no fuese un poderoso obstáculo que nos impide extender este humilde trabajo; pero, á pesar de todo, fuerza es apuntar algunas observaciones sobre los sistemas de elaboracion puestos en práctica, cuyo objeto principal consiste en obtener vinos de gran coloracion, propios para el embarque.

Las variedades de vid más comunmente cultivadas, entre las negras, son las conocidas con los nombres de *Garnacha* y *Cariñena*, que ocupan el primer lugar, y parecen destinadas á extenderse considerablemente, cultivándose tambien, aunque en menor escala, las llamadas *Picapoll*, *Trapat*, *Sumoll*, *Mataró*, *Cruixent* y otras varias. Entre las blancas, figuran en primera línea el *Pansal* ó *Cartuchá*, *Malvasía*, *Escanya vella*, *Moscatel*, *Picapoll blanch*, *Macabeo*, etc., etc. Por la coloracion de sus vinos se cultivan preferentemente el *Mataró* y la *Cariñena*, así como tambien la *Garnacha*, muy abundante en los vinos del Priorato. El *Pansal*, como variedad blanca, tambien abunda por la fuerza alcohólica de sus vinos.

No nos detendremos en enumerar los medios de elaboracion que generalmente siguen los cosecheros, limitándonos á manifestar que, desgraciadamente, se hallan en un estado bastante atrasado, siendo muy escaso el número de los que aplican á la práctida los prudentes consejos que la ciencia enseña, por cuyo motivo los caldos de esta provincia no adquieren el perfeccionamiento debido, siendo desconocidos á la mayoría de vinicultores los procedimientos que tantos beneficios han proporcionado en otros países, que no están dotados de las buenas condiciones con que la naturaleza ha favorecido el suelo de esta region. Así es que el comercio cuida principalmente de la preparacion de los vinos, conforme á las exigencias del consumo, para lo cual se vale de medios más perfeccionados y eficaces.

Si bien el grado gleucométrico de los mostos es sumamente variable, por depender de tan diversas circunstancias, se calcula, por término medio, de 12 á 13 grados, elevándose en ciertas variedades y terrenos hasta 16; al paso que en otras, pobres, desciende hasta 10 ú 11 grados. Es tambien, y por las mismas razones, variable la fuerza alcohólica de los vinos, así como sus precios, que dependen de tan distintas circunstancias.

Sin embargo, como un término medio muy aproximado de varios datos y noticias particulares, nos ha sido fácil presentar el siguiente estado, por partidos judiciales, de los precios y fuerza alcohólica del vino en las principales localidades de esta provincia.

PARTIDOS JUDICIALES.	PESETAS. — Hectólitro.	FUERZA ALCOHÓLICA DE LOS VINOS. Estado natural.	En conservacion	En expositores.
Falset	16	14 por 100	14 por 100	18 á 19 por 100
Gandesa	12	12 »	14 »	16 á 17 »
Montblach	12	11 »	14 »	16 á 17 »
Reus	14	13 »	14 »	16 á 17 »
Tarragona	10	10 »	14 »	16 á 17 »
Tortosa	12	12 »	14 »	16 á 17 »
Valls	12	11 »	14 »	16 á 17 »
Vendrell	14	12 »	14 »	16 á 17 »

Nos hemos ocupado preferentemente de los vinos de embarque, por constituir el principal comercio de esta provincia, debiendo manifestar con respecto á sus condiciones más apreciadas, al presentarlos el cosechero al mercado, que son la coloracion y grado gleucométrico; pues la fuerza alcohólica conveniente, segun los puntos de consumo, se la dá el comerciante por medio del encabezamiento.

La circunstancia de ser tan apreciados los vinos de coloracion intensa ha hecho que algunos cosecheros, mal aconsejados, empleasen varias materias, para darles la mencionada propiedad, y que renunciamos á describir por no considerarlo oportuno; sin embargo, merece llamar la atencion el escandaloso abuso que algunos han hecho, en otros tiempos, del empleo de la fuchsina, sin considerar las fatales consecuencias que puede ocasionar la adicion de un compuesto arsenical en los vinos, para aumentar su color.

Afortunadamente, este procedimiento, puesto en práctica por algunos incautos vinicultores, ha ido desapareciendo de tal manera, que en la actualidad apenas se usa, gracias á la enérgica actitud del comercio, que no compra ninguna partida de vino sin someterlo préviamente al análisis por medio del papel reactivo inventado por el notable químico de esta capital D. Tomás Cuchí, que en más de una ocasion ha prestado señalados servicios á la ciencia enológica. El procedimiento de dicho señor, aceptado ya en gran escala, es sumamente sencillo, toda vez que únicamente consiste en mojar el papel reactivo en el vino que se trata de ensayar; y si el color del mismo es natural, el papel toma una coloracion azulada más ó ménos intensa, segun la fuerza colorante del vino, pero siempre homogénea; mientras que, si el color del vino es artificial, se forman manchas más ó ménos rojizas ó de otro color.

Como el señor Cuchí ha presentado algunas muestras de su reactivo con destino á la Exposicion, creemos excusado insistir sobre este particular, toda vez que el Jurado tendrá ocasion de examinarlo detenidamente.

Aparte de los vinos tintos, se elaboran tambien en esta provincia, aunque en poca escala, los blancos, procedentes de las variedades anotadas anteriormente, y cuyo procedimiento consiste en separar en el acto del pisado el hollejo y escobajo, el cual se somete á una ligera presion, y dejando luego que el mosto fermente solo. Como esta clase de vinos no pueden nunca alcanzar los precios con que se pagan los negros, no es de extrañar que su produccion tenga poca importancia, no dedicándose á ella más que algunas localidades, en donde la cantidad compensa los bajos precios á que se cotizan en el mercado. Ultimamente ha adquirido bastante importancia la fabricacion de vinos de imitacion y generosos, como el moscatel, malvasía, macabeo y otros muchos, así como tambien la obtencion de otros especiales, los cuales suelen exportarse á varios países con resultados satisfactorios, aparte del gran consumo que de los mismos se hace en la nacion. Entre los principales, llaman preferentemente la atencion las imitaciones de O'Porto, y muy especialmente el Macon y espumoso, cuyas buenas condiciones han sido elogiadas, habiendo valido varios premios y plácemes á sus entendidos fabricantes.

Algunos vinicultores han ensayado igualmente la fabricacion de vinos procedentes de frutas, como el membrillo y la cereza; pero esta industria, hasta la fecha, ha llegado á muy poca altura.

Muy abandonada está la obtencion de las madres del vino, por parte de los cosecheros; siendo así que, de cuidar con algun esmero tan importante detalle de la industria vinícola, podrian producirse grandes cantidades de tartrato de potasa, que en la actualidad se pierden en su mayor parte. Años atrás había quien se dedicaba á la compra de las heces y resíduos; pero parece haber decrecido este comercio, dejando de ser utilizadas convenientemente.

Ya hemos hecho mencion de la importancia que en esta provincia tiene la fabricacion de alcohóles y aguardientes, y ahora consideramos oportuno manifestar que únicamente se destinan á la destilacion los vinos que por distintas causas no pueden dedicarse á la exportacion, como son los que tengan poca fuerza alcohólica, falta de color, ó que hayan sufrido algunas alteraciones. Tambien se extrae el alcohól de los orujos, restos de la vinificacion, cuyos aguardientes son bastante inferiores.

Antiguamente, el aparato más generalmente empleado en esta industria era el llamado *alquitara* ú *olla plana*; pero, en la actualidad, se emplean destiladores bastante perfeccionados que, como el de Derosne, ofrecen muchas ventajas sobre los antiguos, que aún conservan algunos propietarios para utilizar los residuos de sus cosechas. Las localidades en donde mayor importancia tiene la fabricacion de aguardientes se hallan situadas en los partidos judiciales de Valls y Montblanch, comprendiendo la comarca comprendida entre los rios Francolí y Gayá, que, así como la cuenca de Barberá, constituyen la zona aguardentífera de esta provincia.

Los vinos destinados á quemar contienen generalmente del 10 al 12 por 100 de alcohól, y su precio raras veces excede de 8 pesetas hectólitro.

Las principales clases de aguardientes que se fabrican en esta provincia son las siguientes:

Aguardiente espíritu, de 35 grados Cartier.

Idem orujo, de 35 id. id.

Idem refinado, de 24 ½ id. id.

Aguardiente Holanda, de 49 1/2 grados Cartier.
Idem id. de orujo id. id.
Idem anisado, de 30 id. id.
Idem id. de 49 1/2 id. id.
Idem id. de 47 1/2 id. id.

Sin embargo, entre las diversas clases mencionadas, solamente tiene verdadera importancia el espíritu de 35°, que es el que más generalmente se fabrica, siendo contados los vinicultores que se dedican á la obtencion de las demas clases.

Con respecto á los precios de los aguardientes, es sumamente difícil fijar un término medio aproximado, en atencion á que sin duda alguna es el artículo que mayores variaciones presenta en el mercado. Puede, no obstante, considerarse que oscila entre 250 y 500 pesetas la pipa jerezana de 517 litros, con lo cual resulta, descontado el envase, un promedio de 68 pesetas el hectólitro.

Los aguardientes de industria, si bien no se elaboran en esta provincia, son importados de varios paises, especialmente cuando los naturales adquieren precios elevados á causa de su escasez, en cuyo caso deben sufrir la competencia de aquellos, que resultan más económicos.

Los vinicultores suelen encabezar sus vinos con espíritus, cuando tienen poca fuerza alcohólica; pero el comercio emplea comunmente los procedentes de Alemania, por considerarlos de superiores condiciones y más propios para la preparacion de los vinos de embarque.

Otro de los ramos de la industria vinícola, que en esta provincia tiene alguna importancia, es la elaboracion de mistelas. El procedimiento que los cosecheros siguen es muy sencillo y está al alcance de todos, pues consiste en impedir la fermentacion tumultuosa del mosto, por medio de la adicion de alcohól, con lo cual se evita la descomposicion de la glucosa. Generalmente se emplea el espíritu de 35° Cartier, en cantidad de un 12 por 100 aproximadamente. Fácilmente se comprende que el valor de las mistelas depende en primer lugar de la cantidad de glucosa que contienen; y como esta circunstancia varía segun los terrenos, años y plantas, es difícil apreciar sus condiciones de un modo general; así como tambien influye de una manera notable en ese valor, puesto que las negras alcanzan siempre más altos precios que las blancas.

Relativamente á los vinagres, puede afirmarse que los únicos que se obtienen en esta provincia son de uva, siendo esta industria poco importante, generalmente considerada, en atencion á que los mismos cosecheros obtienen las cantidades necesarias para su consumo por medios ordinarios. Algunos industriales se han dedicado, no obstante, á la obtencion de vinagres con resultados satisfactorios.

Vamos á dar ahora una compendiosa idea de las máquinas, aparatos, artificios, herramientas y utensilios de todas clases que se fabrican ó emplean en esta provincia, y que intervienen en las prácticas vinícolas. Al entrar en el estudio de esta parte del programa de la Exposicion, conveniente sería hacer una distincion entre los cosecheros que obtienen por sí mismos el vino, para expenderlo al mercado poco tiempo despues de haber experimentado la fermentacion tumultuosa, y el comercio, que es el principalmente encargado de prepararlo conforme á las necesidades de los puntos de consumo, empleando procedimientos bastante perfeccionados, mientras que el cosechero generalmente no pone en práctica otros medios que los antiguos y rutinarios. Hay, no obstante, que hacer abstraccion de algunas muy honrosas excepciones, con algunos vinicultores ilustrados, que han sabido colocar esta industria á la altura de los adelantos modernos, dando un ejemplo que sería de desear fuese seguido por los demas.

En las prácticas culturales, la mayoría de los viticultores emplea el arado comun ó romano, más ó ménos modificado segun las localidades, habiéndose empezado á generalizar los de vertedera, que se avienen á ello. El primero se construye en todos los pueblos de alguna importancia, y sin que constituya un arte especial, puesto que pasa á ser del dominio de la carpintería y herrería; con respecto á los segundos ó perfeccionados, ningun establecimiento hay en la provincia para su construccion, importándolos regularmente de la capital del Principado y de otros puntos del extranjero. Ademas, intervienen en el cultivo de la vid la azada rectangular para las labores al pié de las cepas, la podadera en la poda, y, para la vendimia, un instrumento cortante denominado *falsó*.

Los trasportes se efectúan por medio de los carros ordinarios.

Las máquinas de pisar la uva son muy poco conocidas; y si algun cosechero las ha adquirido, ha sido para desecharlas luego, toda vez que no se considera conveniente su aplicacion, por no poder competir en la calidad del trabajo con el de los piés desnudos de los hombres, teniendo asimismo escasa ó nula importancia las mondadoras, desgranadoras y trituradoras, máquinas que ademas presentan el inconveniente de ser de difícil adquisicion. En cambio, las prensas de madera antiguas son las que mayor dominio tienen en el país, construyéndose en muchos pueblos, si bien repetimos lo que hemos manifestado: que no constituyen una industria especial. Últimamente se ha extendido bastante el empleo de las prensas de hierro, en razon de su solidez, por su poco coste y fácil adquisicion, puesto que en algunas fundiciones de Reus y Tarragona se fabrican con bastante perfeccion y á precios económicos.

Por esta misma razon, algunos cosecheros hacen uso de toda clase de bombas y tubería, para facilitar los trasiegos, y en esta parte de la vinicultura es en la que los industriales ó comerciantes emplean medios muy adelantados, utilizando bombas de gran potencia, movidas por el vapor. Los aparatos empleados en la destilacion ó fabricacion de alcohóles y aguardientes, cuando son de alguna complicacion en su mecanismo, proceden generalmente del extranjero, pues en la provincia solamente se fabrican los más sencillos, tales como la *olla plana*, cuya construccion corre á cargo de los caldereros.

La parte más importante de la segunda seccion, por lo que se refiere á esta provincia, es la tocante á envases para conservar y trasportar los caldos y que constituye una industria sumamente notable, tanto por su utilidad, como por el estado de adelanto en que se halla.

Sin embargo, antes de hablar de la pipería, diremos algo sobre los medios de que se valen los cosecheros para la fermentacion y conservacion de sus caldos. A medida que se va recolectando la uva, se somete á la presion por medio de los piés, y se deposita en unos lagares de dimensiones variables, así como su forma que, áun cuando por punto general suele ser rectangular, se construyen algunos cilíndricos, y por lo tanto más á propósito que los anteriormente expresados. El material que entra en su construccion es la mampostería, con revestimiento de ladrillos, cuidando algunos vinicultores que estos sean barnizados; termi-

nada la fermentacion tumultuosa, se trasiega á los toneles, que son de madera de castaño, roble, cerezo ú otra clase, en donde sufren los vinos la fermentacion lenta, expendiéndolos luego al comercio. Este emplea, para la conservacion y la elaboracion, toneles de grandes dimensiones; hasta el punto de que algunos llegan á contener 18.000 arrobas de líquido.

Los envases empleados para la exportacion de los caldos, como ya hemos manifestado, se construyen en la provincia, habiendo alcanzado dicha industria un perfeccionamiento tal, que puede rivalizar con la de los países más adelantados, especialmente la pipería de Tarragona y Reus, que con justicia llama la atencion en cuantas partes se presenta.

De varias clases y tamaños son las pipas que se construyen, conforme las necesidades del comercio, para el envase de los vinos y aguardientes, siendo las principales las que á continuacion anotamos, segun datos que nos han proporcionado personas prácticas y competentes en esta especial industria.

CLASES.	CABIDA. — Litros.	CLASES.	CABIDA. — Litros.
Pipa portuguesa, para Inglaterra	347	Cuarterola catalana	121
Media id. id. id	273	Octavo id	60
Cuarterola id. id. id.	137	Pipa jerezana	516
Octavo id. id. id	69	Media id	258
Pipa para el Brasil	495	Cuarterola id.	129
Quinto id. id. id	98	Octavo id.	64
Décimo id. id. id	49	Indiano	72
Pipa catalana	485	Anclote	35
Media id.	243	Medio id	16

Las maderas que generalmente se emplean en la construccion de pipería, son: las duelas de roble del Norte-América, para Nueva Orleans; rojo de Italia, para las jerezanas de aguardiente, y castaño de Italia, en la pipería catalana, especialmente la que se destina para la Habana.

Ademas de los objetos mencionados, comprende tambien el arte de pipería la construccion de embudos, portaderas, cubetas y barriles de todas clases, así como otra porcion de útiles necesarios en la vinificacion.

Tambien se hace uso, para el envase de los caldos, aunque en pequeña escala, de la pellejería, cuya industria tiene algun desarrollo en las poblaciones de Valls y Reus; pero, como no tiene gran importancia comercial, renunciamos á detenernos en su descripcion.

Desde algunos años á esta parte, ha tomado algun incremento, especialmente en Reus, el comercio de vinos embotellados; y, aunque solamente comprende los generosos y especiales, no por eso deja de tener bastante importancia, siendo conveniente su desarrollo con la mayor latitud posible, pues es indudable que puede reportar grandes beneficios á la vinicultura del país esta nueva industria. Para los vinos espumosos, se emplea la botella Champagne, y para los restantes la bordolesa de $^3/_4$ de litro de cabida, procediendo de las fábricas de Mataró y Badalona, de la provincia de Barcelona; aunque muchas provienen de la vecina República. Las fundas, para preservar las botellas en las cajas de embalaje, se fabrican en esta provincia, y particularmente en la capital, de varias medidas, de anea y paja de centeno, que son las más comunmente empleadas. Igualmente se fabrican en varios pueblos cestas de mimbre ó de caña, que se utilizan para la vendimia y otros muchos usos.

En la vinificacion no se emplean generalmente más productos que los de la uva, tal como se obtiene de la vendimia; pues, aparte de las sustancias que, como hemos manifestado al principio, añaden algunos pocos vinicultores para aumentar la coloracion, solamente se acostumbra adicionar, durante el pisado y en determinadas localidades, una pequeña cantidad de yeso (llamado parrell) que, si bien es verdad absorbe parte del agua y favorece la coloracion, dando cierta brillantez al vino, en cambio neutraliza los ácidos, siendo causa de que los caldos no resulten con el *bouquet* que tan apetecibles les hace. Ademas de los productos mencionados, se emplea el azufre, con que los vinicultores cuidadosos verifican la operacion llamada *azufrar* los toneles para la conservacion del vino, adicionando tambien algunas esencias de frutos y raíces de varias plantas.

La industria relativa á la conservacion de frutas en alcohól, aguardiente y licores, los encurtidos y otros objetos comprendidos en la seccion tercera del programa, tiene escasa importancia en esta provincia, no excediendo de los límites del consumo doméstico de los que á ella se dedican, y por lo tanto, no nos detendremos en este particular.

Finalmente, réstanos manifestar que muy poco se ha escrito sobre la industria vinícola de esta provincia, y raros son los trabajos científicos que sobre el mismo asunto se han publicado, pudiéndose quizás atribuir á esta causa la falta de conocimientos de las reglas que deben seguirse en buena vinificacion. Pocas son, por otra parte, las provincias que, como esta, ofrezcan tan ancho campo á los estudios y observaciones enológicas, no pudiendo ménos de ser sumamente beneficiosos los resultados que se obtendrian con la instalacion de una estacion ó escuela, en donde se enseñasen las prácticas que la ciencia aconseja; al propio tiempo que, por personas competentes, se verificasen los oportunos ensayos y trabajos, para poder apreciar en todas circunstancias el verdadero estado de la produccion vinícola y los medios de favorecer su más ámplio y completo desarrollo. De modo que, en nuestro humilde concepto, abriendo nuevos mercados para la exportacion de los vinos nacionales, y facilitando medios al cosechero para que, abandonando antiguos y rutinarios procedimientos, se inspirase en los sanos consejos de la ciencia, se habria resuelto el gran problema que tanto interesa á esta provincia esencialmente vinícola.

Hemos terminado estos sencillos apuntes del mejor modo que nos ha sido posible, y sin desconocer que la importancia y magnitud de la materia debatida es muy superior á las débiles fuerzas de que disponemos, por cuyo motivo conviene hacer constar que ningun género de pretensiones nos ha guiado en su redaccion, y sí únicamente los más vehementes deseos de cumplir la honrosa mision que el deber nos impone.

Tarragona 17 de Marzo de 1877.—El Ingeniero Secretario, *Arturo de Salvadó*.—V.° B.°—El Gobernador Presidente, *Starico Ruiz*.

RESÚMEN ESTADÍSTICO.

SECCION 1.ª—CLASES 2.ª, 5.ª, 6.ª Y 7.ª

Número de	Ayuntamientos		186
—	Pueblos que han concurrido		35
—	Expositores		243
—	Muestras remitidas		536
Premios:	Afinacion	49	
—	Perfeccion	129	
—	Mencion	185	
	Total	363	536
Clasificadas con **X** (muestras)		127	
Reprobadas		46	

PROPORCIONES.

CALIFICACIONES.	RELACION A 100 CON Expositores.	Muestras.	
Afinacion	20'16	9'14	
Perfeccion	53'09	24'07	
Mencion	76'13	34'51	
Total premios	149'38	67'72	100'00
Clasificadas con **X**	52'26	23'69	
Reprobadas	18'93	8'59	

LISTA ALFABÉTICA DE LOS EXPOSITORES DE LA 1.ª SECCION.

CLASE 2.ª

Abelló (D. José).—Gratallops, **A**, **P**.
Abelló é hijo (S. S. A.)—Reus, 2 **A**, 2 **P**, **M**.
Aimerich (D. Francisco).—Botarell, **X**.
Alentorn y Bargalló (D. Juan).—Vilella Baja, 2 **P**.
Alerany (D. Jáime).—Gratallops, **P**.
Amar (D. José).—Reus, **O**.
Amorós (D. Vicente).—Riudoms, **M**, **X**.
Amorós é hijo (Sres. D. José).—Porrera, 2 **M**.
Amorós y Mestre (D. Manuel).—Falset, **M**.
Amorós y Pí (Doña Raimunda).—Idem, **M**.
Anglés (D. Vicente).—Riudoms, **M**, **X**.
Anglés y Font (D. José).—Ulldemolins, **M**.
Anguera (D. Francisco).—Falset, **X**.
Anguera y Anglés (D. Ramon).—Idem, **A**, 3 **M**.
Barceló (D. Francisco).—Vandellós, **X**.
Bartolomé Pí (D. Mariano).—Falset, **X**.
Bassedas y Andreu (D. Miguel).—Reus, 2 **M**.
Bella y Vives (D. Juan).—Valls, **M**, **X**.
Bimbodí (Ayuntamiento de).—Bimbodí, 2 **X**.
Blay (D. José).—Montbrió, **X**.
Boquer (D. Miguel).—Espluga de Francolí, **X**.
Boquera (D. Francisco).—Vandellós, **M**.
Borrás (D. Miguel).—Montbrió, **O**.
Borrás (D. Ramon).—Poboleda.— 2 **M**, **X**.
Borrás y Caballé (D. Joaquin).—Idem, 2 **A**, **M**, **O**.
Borrás y Cubells (D. Pedro).—Idem, **P**, 2 **M**.
Borrás y Grau (D. José).—Idem, **A**, **M**.
Borrás y Magriñá (D. José).—Reus, 2 **A**, 2 **P**.
Boulé (D. José).—Idem, **A**, **P**, 5 **M**, **X**.
Caballé y Juncosa (D. Juan).—Pobleda, 4 **A**, **X**, **O**.
Cañellas, hermanos y compañía (Sres.)—Tarragona, **A**, 4 **P**, **M**, 4 **X**, **O**.
Carey, hermanos y compañía (Sres).—Tarragona, 3 **A**, 4 **M**, 6 **X**.
Carulla y Forés (D. Ramon).—Espluga de Francolí, **M**.
Caselles y compañía (D. Pedro).—Reus, **P**, 2 **M**, 2 **X**, **O**.
Colubí (D. Baltasar de).—Valls, **P**, **M**.
Coll de Prats (Doña María Francisca).—Idem, **M**, **X**.
Compte (D. Jáime).—Torroja, 3 **A**, 2 **X**.
Compte Ardevol (D. José).—Vilella Alta, **P**, **M**, **X**.

Consul y Virgilí (Sres).—Tarragona, 4 **P.**
Crivillé (D. Francisco).—Uldemolins, **O.**
Dalmau (D. Antonio).—Vilabella, **O.**
Dalmau y de Asnat (D. Domingo).—Montbrió, **M**, 2 **X.**
Dalmau y Maseras (D. Narciso).—Montroig, **P.**
Domenech (D. Pedro).—Gratallops, **A**, **P**, **M.**
Domingo (D. Tomás).—Tarragona, **X.**
Estrems y Sans (D. Jáime).—Poboleda, 2 **A**, **M.**
Fages y Rull (D. Pedro).—Falset, 2 **M.**
Farrando y Pahí (D. Ramon).—Poboleda, 2 **P**, **M**, **X.**
Fernandez Vendrell (D. Juan).—Porrera, **M.**
Ferrando y Martí (D. Joaquin).—Botarell, **M.**
Ferre y Vidiella (D. Juan).—Cambrils, **P**, **X.**
Folch y Cabré (D. Francisco).—Poboleda, 3 **P**, **M.**
Folch y Pié (D. Cárlos).—Montblanch, **M.**
Fons y Boada (D. Juan).—Vendrell, **M**, **X.**
Fortuny y Argilaga (D. Pedro).—Catllar, **M**, **X.**
Franch y Segriá (D. Antonio).—Ulldemolins, **M**, **O.**
Fumaña hermanos (Sres.)—Reus, 4 **P**, 5 **M.**
García de Robres (D. Sebastian).—La Morera, 3 **A**, **P**, 3 **M.**
Gaspar y Torrens (Sres.)—Tarragona, 2 **M**, **X.**
Gasset hermanos (Sres.)—Idem, **A.** 2 **P**, **M.**
Gassó (D. Francisco).—Montroig, 4 **X.**
Gassó y Serra (D. Francisco).—Vilanova de Escornalbou, **M.**
Gatell y Folch (D. Juan).—Altafalla, **P**, 2 **M.**
Gavaldá y Bonet (D. Juan).—Ballmoll, **M.**
Gené y Gurri (D. Juan).—Montbrió, **P.**
Gener (D. José).—Arbós, **P**, 2 **M.**
Gil (D. Francisco).—Reus, 3 **A**, 5 **P**, **M.**
Ginesta (D. Félix).—Vendrell, **X**, 2 **O.**
Gomis (D. Joaquin).—Tarragona, 3 **P**, 4 **M**, 2 **X**, **O.**
Gonzalez y Bargalló (D. Francisco).—Montroig, **M.**
Gras y compañia (D. Pedro).—Reus, 2 **P**, 4 **M**, 5 **X**, **O.**
Guach (D. Francisco).—Tarragona, 3 **O.**
Gual y Vernet (D. Francisco).—Montroig, **M.**
Guas (D. José).—Cambrils, **X.**
Güell y Güell (D. José).—Valls, **M.**
Güell Sevil y compañía (Sres.)—Tarragona, 2 **P.**
Güeral (Sra. Viuda de D. José).—Falset, **X.**
Guiamst (D. Antonio).—Gratallops, **X.**
Guille hermanos y compañía (Sres).—Tarragona, 2 **A**, **P.**
Homdedeu (D. José).—Vinebre, 2 **O.**
Homdedeu (D. Ramon).—Gratallops, 2 **P**, **M.**
Huguet (D. Enrique).—Torredembarra, **O.**
Juliá (D. Jáime).—Poboleda, **X.**
Juncosa y Caballé (D. Juan).—Idem, 3 **P**, 2 **M**, **X**, **O.**
Juncosa y Pellicer (D. Joaquin).—Idem, **M.**
Juncosa y Salvadó (D. José).—Viñols, **M.**
Just (D. Juan).—Reus, 2 **P.**
Lopez (D. Pedro).—Cenia, **X.**
Llecha (D. Tomás).—Riudoms, **M.**
Llecha y Llusiá (D. Miguel).—Cabacés, **M.**
Llorach y Fontanillas (D. José).—Torredembarra, **M.**
Llevaria y Berdeguer (D. Juan Antonio).—Falset, **M.**
Llorens (D. Antonio).—Gratallops, 3 **P.**
Llorens (D. Hermenegildo).—Torredembarra, **M**, **X.**
Magriñá y Gibert (D. Antonio).—Vendrell, **P**, **M.**
Martori y Borrás (D. Jáime).—Poboleda, 5 **P**, **M.**
Más y Rocamora (D. José).—Falset, **M.**
Massip (D. Juan).—Gratallops, **P.**
Massó (D. José).—Riudoms, **X.**
Massó y Montagud (D. Antonio).—Idem, **P.**
Mata (D. José).—Torredembarra, **X.**
Matheu (Sra. Viuda de D. F.)—Tarragona, **P**, 2 **M.**
Mestre (D. Francisco).—Falset, **X.**
Mestre y Sanahuges (D. Ramon).—Idem, **M.**
Miret (D. Juan).—Tarragona, 2 **X.**
Molet (Sra. Viuda de D. Juan).—Valls, **X**, **O.**
Monné (D. José).—Momblach, 2 **O.**
Montaner (D. José).—Reus, 5 **P**, 7 **M**, 4 **X.**
Montoliu (Sr. Marqués de).—Tarragona, **P**, 2 **M**, **X.**
Morera Pullés é hijo (Sres. A.)—Idem, 2 **M.**
Muller Darthez (Sres).—Idem, **A**, 2 **P**, **M.**
Munté y Saló (D. Juan).—Falset, 2 **M.**
Niu (D. Juan).—Vendrell, **O.**
Nogués, Romeu y compañía (Sres.)—Tarragona, **M**, 2 **X.**
Olives (D. Antonio).—Falset, **M**, 2 **X.**
Pahí y Ardevol (D. Ramon).—Poboleda, **A**, 2 **P.**
Pahí y Cubell (D. Cristóbal).—Idem, **A**, **M.**
Pahí y Puig (D. José).—Idem, **P**, 2 **M.**
Palau (Doña Josefa).—Vendrell, **X.**
Papiol (D. Magin).—Montblanch, **O.**
Pellicer y Domenech (D. Francisco).—Porrera, 2 **P**, 2 **M.**
Perpiñá (D. Francisco).—Idem, **M.**
Perlegás y Forner (D. Juan).—Cénia, **M**, **X.**
Piqué y Mestre (D. José).—Montbrió, **P.**
Prous (D. José).—Montroig, **P**, **M.**
Queralt (D. Eufemiano).—Catllar, **O.**
Querol (Sra. Viuda de D. José).—Falset, **X.**
Ravascall y Porta (D. Francisco).—Porrera, **A.**
Roca y Murtra (D. Ramon).—Valls, **M.**
Roca y Roig (D. Estéban).—Vilanova de Escornalbou, **P**, **M.**
Roquer y Torrens (D. José).—Arbós, **M.**
Rós (D. Francisco).—Gratallops, **M.**
Rovira y Massó (D. Pedro).—Montbrió, **M.**
Rubio (D. Juan).—Vendrell, **P.**
Rull y Pascual (D. Francisco).—Catllar, **P**, **X.**
Sabaté (D. Jáime).—Vilanova de Escornalbou, 2 **X.**
Sabater (D. Juan).—Vilella-Baja, **X.**
Sala, hermanos (Sres.)—Montblanch, **M.**
Salvadó (D. Mateo).—Ruidoms, **O.**
Salvadó y Munté (D. Salvador).—Idem, **X.**
Samora Aragones (D. Ramon).—Poboleda, **A**, 4 **P**, **M.**
Samora y Grau (D. Ramon).—Idem, 4 **P**, **M.**
Sanahuja (D. Pablo).—Vilabella, **O.**
Sanmartin (D. Tomás).—Vendrell, **X.**
Sardá (D. Pablo).—Tarragona, **A**, 2 **P**, 2 **M**, **X**, **O.**
Sarró (D. Antonio).—Bárbara, **O.**
Serrés (D. José).—Vilella-Alta, **X.**
Simó (D. Pío).—Porrera, **P.**
Simó y Martori (D. Baltasar).—Idem, 2 **M**, 2 **X.**
Sirvent Oliver (D. Pedro).—Reus, **A**, **X.**
Soberano y compañía (Sres).—Idem, 2 **A**, 4 **P**, 2 **M.**
Socias (D. Antonio).—Vendrell, **O.**
Soler (D. Luis).—Idem. **M**, **X.**
Soler y Ballester (D. Salvador).—Tarragona, **P**, 3 **M**, 3 **X**, 2 **O.**
Soler y Trilla (D. Antonio).—Vendrell, **M.**
Tapiol y Estremps (D. Joaquin).—Poboleda, **A**, 2 **M.**
Tomás (D. Pedro).—Riudoms, **O.**
Torné (D. José).—Gratallops, **P.**
Torné (D. Juan).—Montbrió, **X.**
Torrens (D. José).—Arbós, **X.**
Trell y Gallissá (D. Miguel).—Valls, **P**, 2 **X**, **O.**
Vallbí y Cabré (D. Romualdo).—Vilella-Baja, **M**, **X.**
Valls (D. Juan).—Ruidoms, **P**, **M**, **X**, **O.**
Vernet y Grau (D. José).—Vilella-Alta, **M.**
Vidal (D. Pedro).—Vendrell, **X.**
Vidal y Mas (D. Francisco).—Viñols y Archs, **P.**
Vidal y Morgades (D. José).—Vendrell, **P**, **X.**
Vilanova y Torrell (D. José).—Viñols y Archs, **P.**

Viñes (D. José).—Poboleda, **A**, 3 **P**, 3 **M**, **X**.
Viñes (Sra. Viuda de D. Miguel).—Vilella-Alta, **O**.
Viñes y Llorens (D. Pablo).—Idem, **M**.

CLASE 4.ª

Boada y Vives (D. Francisco).—Vilabella, **M**.
Cañellas hermanos y compañía (Sres.)—Tarragona, **M**, 3 **X**.
Carbonell (D. Pedro).—Arbós, **X**.
Castellet (D. Magin).—Valls, **X**.
Ferre y Balvi (D. Miguel).—Vallmoll, **M**.
Figuerola y Miracle (D. Juan).—Tarragona, **M**.
Foraster (D. Jáime).—Montblanch, **O**.
García de Robres (D. Sebastian).—La Morera, **A**.
Gaspar Torrens (Sres).—Tarragona, 2 **M**.
Guille hermanos (Sres.)—Idem, **P**.
Maní y Bonfil (D. José).—Mora de Ebro, **M**.
Matheu (Sra. Viuda de).—Tarragona, **M**.
Monné y Sabaté (D. José).—Montblanch, **M**.
Morera Pullés é hijo (Sres).—Tarragona, **A**, **M**.
Nogués y Romeu (Sres).—Idem, **P**, 2 **M**.
Pedrola (D. Agustin).—Montblanch, **X**.
Pla (D. Francisco).—Reus, **M**, **X**.
Roca y Murtra (D. Ramon).—Valls, **M**.
Sala hermanos (Sres).—Montblanch, **P**, 2 **M**.
Sarró (D. Antonio).—Bárbara. **P**, **X**, **O**.
Simó (D. Baltasar).—Porrera, **X**.
Sirvent (D. Pedro).—Reus, **X**.

CLASE 5.ª

Güel (D. José).—Valls, **O**.
Roquer y Torrens (D. José).—Arbós, 2 **M**.
Vilanova y Prats (D. José).—Vendrell, **M**.

CLASE 6.ª

Abelló é hijo (Sres.)—Reus, **X**.
Anguera y Anglés (D. Ramon).—Falset, **P**.
Bargalló Pujol (D. Miguel).—Montroig, **M**.
Boulé (D. José).—Reus, **M**.
Carey, hermanos (Sres).—Tarragona, **X**.
Dalmau y Bargalló (D. Bautista).—Vilanova de Escornalbou, **P**.
Ferre (D. Miguel).—Vallmoll, **X**.
Figuerola y Miracle (D. Juan).—Tarragona, **M**, **X**.
Franqués y Sabaté (D. Francisco).—Espluga de Francolí. 3 **M**.
Fumaña hermanos (Sres.)—Reus, **M**, **X**.
Gasset hermanos (Sres.)—Tarragona, **X**.
Gassó (D. Francisco).—Vilanova de Escornalbou, **X**.
Gassó (D. José).—Momblanch, **X**.
Gassó y Serra (D. Francisco).—Montroig, 2 **M**.
Gener (D. José).—Arbós, **P**.
Gras y compañía (D. Pedro).—Reus, **O**.
Guach (D. Francisco).—Tarragona, **X**.
Guach (D. José).—Cambrils, **X**.
Isern (D. José).—Torredembarra, **X**.
Llorens (D. Antonio).—Gratallops, **M**.
Malet (Sra. Viuda de D. Juan).—Valls, **O**.
Mestre (D. Ramon).—Falset, **O**.
Miret (D. Juan).—Tarragona, **P**, **M**.
Montoliu (Sr. Marqués de).—Idem, **M**, **X**.
Moreras (D. Juan).—Montroig, **X**.
Palleja (D. Juan).—Falset, **X**.
Pedrol (D. Agustin).—Momblanch, **O**.
Pertegás y Torner (D. Juan).—Cénia, **A**.
Rafí (D. Juan).—Vilabella, **O**.
Roca (D. Ramon).—Caltllar, **X**.
Salvadó (D. Mateo).—Riudoms, **X**.
Sanromá (D. Domingo).—Torredembarra, **O**.

CLASE 7.ª

Cañellas, hermanos y compañía (Sres.)—Tarragona, **X**.
Carulla y Forés (D. Ramon).—Espluga de Francolí, **M**.
Domenech (D. Pedro).—Gratallops, **M**.
Domingo (D. Tomás),—Tarragona, **M**.
Farrando y Pahí (D. Ramon).—Poboleda, **P**.
Figuerola y Miracle (D. Juan).—Tarragona, **M**.
Folch y Cabré (D. Francisco).—Poboleda, **P**.
García Robres (D. Sebastian).—La Morera, **A**.
Gassó (D. Francisco).—Montroig, **X**.
Gatell y Folch (D. Juan).—Altafulla, **M**.
Gomís (D. Joaquin).—Tarragona, **O**.
Juncosa y Pellicer (D. Joaquin).—Poboleda, **A**.
Martorí y Borrás (D. Jáime).—Idem, **P**.
Roca y Serradell (D. Faustino).—Montbrió, **P**.
Salvadó (D. Mateo).—Riudoms, **M**.
Samora y Grau (D. Ramon).—Poboleda, **P**.
Simó y Martorí (D. Baltasar).—Porrera, **M**.
Tarrago (D. Isidro).—Valls, **X**.
Vimbodí (Ayuntamiento de).—Vimbodí, 2 **X**.
Viñés y Pamiés (D. José).—Poboleda, **A**.

EXPOSITORES

QUE HAN SUMINISTRADO, Ó DEBIDO SUMINISTRAR DATOS DE PRODUCCION, CANTIDAD EN VENTA Y PRECIOS.

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Abelló (D. José).	Rancio de 1867 y de 1869.	»	»	»
Abelló é hijo (Sres. A.)	Vino Priorato seco suave.	2400	2400	40'20
Idem.	Idem Oporto viejo.	3000	3000	55'55
Idem.	Idem generoso dulce.	240	240	145'83
Idem.	Idem id. seco.	240	240	125
Idem.	Idem tinto id.	28800	28800	37'50
Abelló é hijo (Sres. A.)	Mistela.	480	480	66'66
Aimerich (D. Francisco)	Vino tinto.	549	488	28'68
Alentorun y Bargalló (D. Juan).	Rancio de 1845 y de 1850.	»	»	»
Alerany (D. Jáime).	Vino garnacha.	»	»	»
Amorós é hijo (Señores D. José).	Idem ravelló.	800	50	50
Idem.	Idem tinto de 1874	500	200	40
Amorós (D. Manuel).	Idem id. dulce.	150	150	34

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Amorós (Doña Raimunda).	Vino generoso seco	100	100	140
Amorós (D. Vicente).	Idem negro.	600	600	25
Angles (D. José).	Idem seco añejo.	79	79	40
Angles (D. Vicente).	Idem claro.	300	300	20
Idem.	Idem tinto.	200	200	20
Anguera (D. Francisco).	Idem id. dulce.	100	100	34
Anguera (D. Ramon).	Idem palomino de 1873.	»	»	130
Idem.	Idem moscatel, id.	»	»	150
Idem.	Idem generoso dulce de 1872.	»	»	70
Idem.	Idem tinto dulce de 1876.	»	»	35
Idem.	Idem id. seco, id.	»	»	25
Idem.	Mistela de 1875.	50	50	35
Barceló (D. Francisco).	Vino tinto.	»	»	»
Bargalló (D. Miguel).	Mistela dulce.	40	40	40
Bassedas (D. Miguel).	Vino tinto dulce.	250	250	40
Idem.	Idem tinto seco.	200	200	35
Idem.	Idem id. id.	200	200	35
Idem.	Idem id. dulce.	250	250	40
Bartolomé (D. Mariano).	Idem id. seco.	100	100	28
Bella (D. Juan).	Idem de embarque	600	300	25
Idem.	Idem garnacha.	»	»	80
Blay (D. José).	Idem de 4 años.	»	40	50'50
Boada (D. Francisco).	Aguardiente de Holanda.	»	»	54'50
Boqué (D. Pedro).	Mistela negra.	100	60	45
Boquer (D. Miguel).	Vino generoso dulce.	40	40	100
Boquera (D. Francisco).	Idem tinto.	»	»	»
Borrás (D. Joaquin).	Macabeo rancio.	»	»	»
Idem.	Idem blanco de 1845.	»	»	»
Borrás (D. Miguel).	Vino seco.	150	100	25'08
Borrás (D. Pedro).	Tinto de 1875.	»	»	»
Idem.	Rancio dulce de 1855.	»	»	»
Idem.	Idem id. 1850.	»	»	»
Borrás (D. Ramon).	Vino rancio 1853.	»	»	»
Idem.	Idem id. de 1861.	»	»	»
Idem.	Idem id. de 1867.	»	»	»
Idem.	Idem blanco de 1868.	»	»	»
Borrás y Grau (D. José).	Idem tinto seco de 1872.	»	»	»
Idem.	Idem malvasía de 1856.	»	»	»
Borrás y Magriña (Don José).	Idem viejo de Oporto.	»	»	»
Idem.	Idem de Oporto.	»	»	»
Idem.	Idem viejo Priorato.	»	»	»
Idem.	Idem para Inglaterra.	»	»	»
Boulé (D. José).	Idem garnacha.	109	109	91'74
Idem.	Idem moscatel.	109	109	91'74
Idem.	Idem rancio Priorato.	163	163	110'08
Idem.	Idem Oporto viejo.	23435	23435	51'20
Idem.	Idem blanco dulce	1090	1090	45'85
Idem.	Idem id. seco.	1090	1090	43
Idem.	Idem Oporto viejo superior.	272	272	59'60
Idem.	Idem tinto Oporto.	20000	20000	46
Idem.	Idem id. id,	16350	16350	45'85
Idem.	Mistela negra.	545	545	59'60
Caballé y Juncosa (Don Juan).	Rancio de 1820, 1830, 1860 y malvasía 1864.	»	»	»
Canellas, hermanos y compañía (Sres).	Vino para Rio de la Plata.	17000	4.500	35
Canellas, hermanos y compañía (Sres.)	Vino rancio superior.	250	150	65
Idem.	Idem para la Habana.	6500	1500	35
Idem.	Idem garnacha negra.	250	80	55
Idem.	Idem rancio.	450	200	60
Idem.	Idem garnacha color dorado.	1750	700	37'50
Idem.	Idem blanco.	700	250	30
Idem.	Idem Priorato dulce.	1500	700	42'50
Idem.	Idem imitacion Oporto.	1250	750	40
Idem.	Idem Priorato seco	1500	1000	40
Idem.	Idem imitacion Burdeos.	1250	300	30
Idem.	Idem rancio superior.	250	150	65
Idem.	Aguardiente anisado doble.	12500	1250	60
Idem.	Idem anisado sencillo 17½°.	12500	1250	50
Idem.	Idem anisado redoble 30°.	12500	1250	100
Idem.	Idem anisado doble anís 20°.	12500	1250	70
Idem.	Vinagre.	75	40	17'50
Carbonell (D. Pedro).	Aguardiente anisado doble.	1000	1000	75
Carulla (D. Ramon).	Vino generoso dulce.	10	2	150
Idem.	Vinagre.	5	4	25
Carey, hermanos y compañía (Sres.)	Vino tinto para los Estados-Unidos.	»	»	39'25
Idem.	Idem id. para Inglaterra.	»	»	51'25
Idem.	Idem Priorato seco de 1876.	»	»	39'50
Idem.	Idem id. dulce id.	»	»	40'50
Idem.	Idem rancio 1860.	»	»	150
Idem.	Idem blanco añejo	»	»	62'75
Idem.	Idem id. de 1874.	»	»	42'75
Idem.	Idem id. dorado de 1874.	»	»	42'75
Idem.	Idem moscatel flor	»	»	90'75
Idem.	Idem id. añejo.	»	»	151
Idem.	Idem de pasto añejo.	»	»	85'25
Idem.	Idem tinto seco de 1876.	»	»	26'75
Idem.	Idem id. dulce id.	»	»	30'50
Idem.	Idem id. id. bajo Priorato.	»	»	34'50
Idem.	Mistela negra de 1874.	»	»	60'50
Idem.	Idem blanca de id.	»	»	63'75
Caselles y compañía (Don Pedro).	Vino blanco abocado.	»	»	55'10
Idem.	Idem id. seco.	»	»	44'90
Idem.	Idem Carlon.	»	»	38'77
Idem.	Idem Oporto de 1876.	»	»	43'63
Idem.	Idem monterols.	»	»	31'81
Idem.	Idem Oporto de 1875.	»	»	61'81
Castellet (D. Magin).	Aguardiente anisado.	»	»	72'46
Castellnou (D. Miguel).	Vino tinto.	»	»	»
Castelví (D. José).	Idem id.	»	»	»
Colubí (D. Baltasar de).	Idem generoso de 40 años.	»	»	»
Idem.	Idem moscatel.	»	»	»

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Coll (Doña María Francisca).	Vino garnacha.	»	»	250
Idem.	Idem moscatel.	»	»	300
Compte (D. Jáime).	Rancio de 1845, 1832 y 1817.	»	»	»
Compte (D. José).	Idem rancio natural.	»	»	160
Idem.	Idem pansal.	»	»	120
Idem.	Idem malvasía.	»	»	140
Consul y Virgili (Sres.)	Idem moscatel.	»	»	150
Idem.	Idem blanco seco.	»	»	80
Idem.	Idem imitacion Oporto 1867.	10900	10900	80
Idem.	Idem id. id. 1874.	10900	10900	60
Crivillé (D. Francisco).	Idem tinto seco.	69	69	26
Dalmau (D. Antonio).	Idem calabre.	»	»	28'68
Dalmau (D. Bautista).	Mistela 1875.	»	»	»
Dalmau (D. Domingo).	Idem garnacha.	»	267	72'11
Idem.	Idem moscatel.	66	134	57'69
Idem.	Idem garnacha blanca.	133	133	36'06
Dalmau (D. Narciso).	Idem añejo dulce.	60	60	40
Domenech (D. Pedro).	Vino blanco dulce de 1855.	»	»	»
Idem.	Idem id. id. id.	»	»	»
Idem.	Idem macabeo de 1851.	»	»	»
Idem.	Idem rancio de 1841.	»	»	»
Idem.	Vinagre de 1854.	»	»	»
Escoda (D. Salvador).	Vino tinto.	»	»	»
Estrems y Sanz (Don Jáime).	Rancio id. de 1866, idem 1842, idem blanco 1868.	»	»	»
Euras (D. Salvador).	Vino rancio dulce.	»	»	250
Idem.	Idem tinto seco.	600	»	22'11
Fages (D. Pedro).	Idem de pasto tinto	200	200	28
Idem.	Idem generoso seco.	50	50	125
Fernandez (D. Juan).	Idem viejo.	400	400	26
Ferrando (D. Joaquín).	Idem tinto.	610	488	65'57
Ferrando (D. Ramon).	Rancio tinto 1840, 1867 y 1850.	»	»	»
Ferré (D. Juan).	Vino generoso seco.	8	8	26'22
Idem.	Idem de capa y pasto.	213	158	24'59
Ferré (D. Miguel).	Aguardiente anisado.	120	60	75
Idem.	Mistela.	200	120	25
Figuerola (D. Juan).	Aguardiente anisado.	»	»	70
Idem.	Vinagre.	»	»	199'50
Folch (D. Cárlos).	Vino superior de mesa.	56	50	40
Folch (D. Francisco).	Rancio, generoso y tinto.	»	»	»
Fons (D. Juan).	Vino moscatel.	»	»	»
Idem.	Idem rancio.	»	»	»
Fontcuberta (D. Miguel)	Idem tinto dulce.	200	200	30
Foraster (D. Jáime).	Aguardiente refinado.	250	250	60
Fortuny (D. Pedro).	Vino tinto.	1.500	1.500	30
Idem.	Idem macabeo.	250	250	20
Franch (D. Antonio).	Idem tinto comun.	138	138	26
Idem.	Idem id. añejo.	138	138	40
Franqués (D. Francisco)	Mistela clara.	50	50	40
Idem.	Idem negra.	80	80	30
Idem.	Idem id.	100	100	35
Fumaña, hermanos (Señores).	Vino Málaga dulce, imitacion.	200	200	65
Idem.	Idem blanco para Inglaterra.	500	500	50
Fumaña, hermanos (Señores).	Vino priorato añejo.	250	250	65
Idem.	Idem para el Sur América.	5.000	5.000	30
Idem.	Idem Oporto, imitacion.	1.000	1.000	65
Idem.	Idem blanco de 1876.	500	500	25
Idem.	Idem tinto de id.	2.000	2.000	25
Idem.	Idem Priorato de pasto.	1.000	1.000	35
Idem.	Idem garnacha.	100	100	60
Idem.	Idem priorato rancio.	100	100	160
Idem.	Mistela negra de 1875.	500	500	40
Idem.	Idem blanca de 1875.	500	500	40
Idem.	Idem negra.	»	»	36
Idem.	Idem blanca.	»	»	30
García de Robres (D. Sebastian).	Vinagre Scala Dei.	»	»	»
Idem.	Blanco dulce, 1858	»	»	»
Idem.	Idem id. de 1860.	»	»	»
Idem.	Malvasía seco de 1864.	»	»	»
Idem.	Moscatel rojo dulce de 1872.	»	»	»
Idem.	Malvasía seco de 1873.	»	»	»
Idem.	Rancio tinto.	»	»	»
Idem.	Abocado de 1867.	»	»	»
Idem.	Garnacha de 1874.	»	»	»
Idem.	Alcohól de orujo.	»	»	»
Gaspar y Torrents (Señores).	Vino de embarque núm. 2.	»	»	30
Idem.	Idem id. núm. 3.	»	»	27'25
Idem.	Idem id. núm. 1.	»	»	33'50
Idem.	Aguardiente espíritu de vino.	»	»	88'75
Idem.	Idem de vino.	»	»	60'50
Gasset, hermanos (Señores).	Vino para América del Sur.	»	»	32
Idem.	Idem dulce de 1875.	»	»	38
Idem.	Idem para Inglaterra.	»	»	48
Idem.	Idem rancio.	»	»	95
Idem.	Mistela.	»	»	50
Gassó (D. Francisco).	Vino comun de 1875.	»	»	34
Idem.	Idem garnacha añeja.	12	12	180
Idem.	Idem tinto dulce.	60	60	36
Idem.	Idem blanco seco.	30	30	32
Idem.	Idem tinto dulce.	25	25	45
Idem.	Mistela negra.	200	200	45
Idem.	Idem blanca.	30	30	36
Idem.	Idem moscatel.	15	15	100
Idem.	Idem del año.	»	»	43
Idem.	Vinagre.	10	10	22
Gassol (D. José).	Mistela.	100	100	32
Gatell (D. Juan).	Diferentes vinos.	»	»	»
Gavaldá (D. Juan).	Vino de pasto tinto	120	90	24
Gené (D. Juan).	Idem moscatel.	21	8	57'69
Gener (D. Juan).	Idem esquicha-gos de 1874.	17	»	22'95
Idem.	Idem id. de 1875.	17	»	22'95
Idem.	Idem id. de 1876.	17	»	22'95
Giner (D. José).	Idem rancio.	»	»	100
Idem.	Idem San Julian.	»	»	80
Idem.	Idem Santa Lucía.	»	»	75
Gil (D. Francisco).	Idem Pineau.	30	30	100

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Gil (D. Francisco).	Vino espumoso de 1876 (1).	112	112	432'25
Idem.	Idem espumoso.	»	»	432'25
Idem.	Idem cepa Macou de 1873.	1.000	1.000	42
Idem.	Idem Sauvignon (2).	2	2	665
Idem.	Idem Cabernet.	»	»	100
Idem.	Idem macabeo de 1872.	30	30	90
Idem.	Idem garnacha de 1873.	30	30	90
Idem.	Idem rancio Priorato.	»	200	90
Idem.	Idem moscatel.	30	30	90
Ginesta (D. Félix).	Idem tinto seco.	560	560	25
Idem.	Idem generoso seco.	»	»	»
Gomis (D. Joaquin).	Idem de cerezas.	5	1	50
Idem.	Idem para Inglaterra núm. 3.	1.000	500	41
Idem.	Idem id. núm. 2.	1.000	120	42
Idem.	Idem id. núm. 1.	1.000	200	40
Idem.	Idem para el Brasil núm. 2.	500	200	44
Idem.	Idem id. núm 1.	500	200	48
Idem.	Idem tinto núm. 1 Priorato.	1.000	500	37
Idem.	Idem id. núm. 2 idem.	1.000	500	37
Idem.	Idem id. núm. 1 del campo.	1.000	500	36
Idem.	Idem id. núm. 2 idem.	1.000	500	36
Idem.	Idem id. suave.	1.000	500	37
Idem.	Idem id. arrope.	50	20	85
Idem.	Idem Priorato tinto	1.000	500	39
Idem.	Idem id. id.	1.000	500	38
Idem.	Vinagre de vino.	»	5	30
Idem.	Idem de madera.	»	1	35
Gonzalez (D. Francisco.)	Vino tinto seco.	40	40	36
Gras y compañía (Señores D. Pedro).	Idem para Inglaterra	»	»	59'09
Idem.	Idem id. para id.	»	»	54'54
Idem.	Idem palhete.	»	»	45'45
Idem.	Idem id.	»	»	50
Idem.	Idem tinto para Inglaterra	4.950	4.950	59'09
Idem.	Idem id. para id.	4.950	4.950	47'27
Idem.	Idem id. para id.	4.950	4.950	50
Idem.	Idem para Rio de la Plata.	9.120	9.120	36'45
Idem.	Idem viejo para Inglaterra.	4.950	4.950	60'90
Idem.	Idem rancio.	1.560	1.560	125
Idem.	Idem garnacha.	1.320	1.320	93'75
Idem.	Idem para Inglaterra.	»	»	42'72
Idem.	Idem macabeo.	1.320	1.320	130'20
Idem.	Idem garnacha superior.	1.320	1.320	144'59
Idem.	Idem blanco para el Brasil.	4.950	4.950	46'88
Idem.	Idem tinto para id.	4.950	4.950	46'88
Idem.	Mistela negra.	1.320	1.320	57'29
Idem.	Idem blanca	1.320	1.320	39'58
Gual (D. Francisco).	Idem tinto dulce.	30	30	30
Guas (D. José).	Idem moscatel.	24	5	300
Idem.	Mistela.	48	20	200
Guasch (D. Francisco).	Vino Oporto negro.	»	»	70'82
Guasch (D. Francisco).	Vino rancio seco.	»	»	60'18
Idem.	Idem Oporto blanco.	»	»	52'63
Idem.	Idem mistela blanca.	»	»	42'10
Güell (D. José).	Idem macabeo.	244	14	133
Idem.	Licor San Salvador (1).	»	»	465'50
Güell, Sevil y compañía (Sres.)	Vino topacio (2).	1.000	1.000	70
Idem.	Idem rico.	»	500	80
Guiamet (D. Antonio).	Idem garnacha.	»	»	»
Guillé, hermanos y compañía (Sres.)	Idem blanco dulcecito núm. 1.	»	»	55
Idem.	Idem id. id. número 2.	»	»	55
Idem.	Idem tinto dulce núm. 7.	»	»	38
Idem.	Idem id. id. número 8.	»	»	34
Idem.	Idem id. seco número 5.	»	»	34
Idem.	Idem id. dulce número 6.	»	»	41
Idem.	Idem blanco dulce núm. 3.	»	»	62
Idem.	Idem id. id. número 4.	»	»	80
Idem.	Idem tinto id. número 9.	»	»	45
Idem.	Espíritu de vino.	»	»	88
Homdedeu (D. José).	Vino blanco de 3 años.	»	»	199'50
Idem.	Idem id. del año.	»	»	66'50
Homdedeu (D. Ramon).	Rancio 1857, tinto 1875 y macabeo de 1871.	»	»	»
Huguet (D. Enrique).	Idem tinto seco.	»	»	25
Ibern (D. José).	Mistela.	25	25	25
Jané (D. Bartolomé).	Vino de pasto tinto	150	»	24
Jardi (D. José).	Idem de mesa.	»	»	»
Jener (D. José).	Mistela.	»	»	100
Juncosa (D. Joaquin).	Vinagre de 1860.	»	»	»
Juncosa (D. José).	Tinto seco.	»	»	»
Juncosa (D. Juan).	Vino rancio 1850.	»	»	»
Idem.	Idem garnacha de 1873.	»	»	»
Idem.	Idem tinto dulce de 1875.	»	»	»
Idem.	Idem rancio de 3.ª clase.	»	»	122'95
Idem.	Idem garnacha de 1.ª	»	»	204'91
Idem.	Idem rancio de 1.ª	»	»	327'86
Idem.	Idem id. de 2.ª	»	»	163'93
Fust (D. José).	Idem tinto de pasto	250	250	30
Fust (D. Juan).	Idem rancio.	»	»	»
Idem.	Idem clarete.	»	»	»
Lopez (D. Pedro).	Idem de pasto.	1.464	732	24'59
Llebaria (D. Juan Antonio).	Idem id.	300	300	30
Llecha (D. Miguel).	Idem garnacha de 1867.	»	»	»
Idem.	Idem blanco 1863.	»	»	»
Llecha (D. Tomás).	Idem tinto de 1875	600	600	28
Idem.	Idem id. seco.	600	600	27
Llorach (D. José).	Idem id. id.	200	190	24'07
Llorens (D. Antonio).	Varios vinos.	»	»	»
Llorens (D. Hermenegildo).	Vino tinto de 1875.	300	25	24'07

(1) Embotellado.—(2) Idem.

(1) Embotellado.—(2) Idem.

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Magriñá (D. Antonio).	Vino tinto.	»	»	20
Idem.	Idem id.	»	»	32
Idem.	Idem id.	»	»	24
Maní (D. José).	Anís Escatron.	1.400	50	250
Martorí (D. Jáime).	Varios vinos.	»	»	»
Mas (D. José).	Vino blanco dulce	50	50	75
Masseras (D. Juan).	Idem blanco.	35	35	»
Massip (D. Juan).	Idem viejo y otros.	»	»	35
Massó (D. Antonio).	Idem tinto.	300	300	20
Massó (D. José).	Idem id.	200	200	20
Massó y Capdevila (Don José).	Idem id.	200	200	20
Mata (D. José).	Idem id. seco.	45	35	24'07
Matheu (viuda de D. F.)	Idem id. para embarque.	»	»	47'50
Idem.	Idem id. dulce.	»	»	50
Idem.	Idem añejo.	»	»	130
Idem.	Aguardiente anisado doble.	»	»	74
Mestre (D. Francisco).	Vino tinto seco.	200	200	28
Mestre (D. Ramon).	Idem rancio de 1864.	»	50	120
Idem.	Mistela.	200	800	35
Miret (D. Juan).	Vino blanco.	»	»	20'75
Idem.	Idem garnacha.	»	»	41'50
Idem.	Mistela blanca.	»	»	35
Idem.	Idem negra.	»	»	38'50
Molet (viuda de D. Juan)	Vino moscatel dulce.	»	»	250
Idem.	Mistela blanca.	400	50	50
Monlleó (D. José).	Vino tinto seco.	150	100	26
Idem.	Aguardiente anisado.	»	»	72
Monné (D. José).	Vino usual.	150	»	13'18
Idem.	Idem de embarque.	150	»	14'82
Idem.	Aguardiente refinado.	52	»	52'72
Idem.	Mistela blanca.	200	»	24'70
Montaner (D. José).	Vino nectar.	60	360	180
Idem.	Idem macabeo.	200	640	150
Idem.	Idem madera.	80	220	130
Idem.	Idem White Port.	200	640	150
Idem.	Idem Old-Port.	200	500	100
Idem.	Idem tinto seco.	160	400	60
Idem.	Idem id. dulce.	250	600	60
Idem.	Idem seco oro.	220	640	100
Idem.	Idem tinto dulce.	180	350	60
Idem.	Idem moscatel rosado.	50	300	300
Idem.	Idem blanco seco.	260	630	100
Idem.	Idem garnacha añejo.	560	560	150
Idem.	Idem rancio de 25 años.	»	400	250
Idem.	Idem malvasía.	120	320	180
Idem.	Idem rosado seco.	120	280	130
Idem.	Idem id. dulce.	70	350	130
Idem.	Idem moscatel seco.	100	400	150
Idem.	Idem id. dulce.	250	900	150
Montoliu (Marqués de).	Idem generoso de 1840.	»	»	80
Idem.	Idem tinto de 1875	»	»	25
Idem.	Idem id. de 1876.	»	»	»
Idem.	Idem id. de 1872.	»	»	40
Idem.	Mistela negra.	»	»	40
Idem.	Idem blanca.	»	»	25
Morera y Pulles é hijo (Sr. A.)	Vino Oporto.	»	»	50
Idem.	Idem añejo.	»	»	60
Idem.	Aguardiente anisado superior.	»	»	75
Morera y Pulles é hijo (Sr. A.)	Anisete.	»	»	100
Muller y Darthez (Sres.)	Vino moscatel.	»	100	300
Idem.	Idem dulce de 1875	»	1.620	55
Idem.	Idem id. de 1872.	»	80	75
Idem.	Idem rancio priorato.	»	50	300
Munté (D. Juan).	Idem generoso de 1860.	150	150	102
Idem.	Idem id. de 1865.	150	150	80
Niu (D. Juan).	Idem blanco.	»	»	50
Nogués, Romeu y compañía (Sres.)	Idem tinto.	200	100	23
Idem.	Idem generoso seco, 1866.	600	100	50
Idem.	Idem id. id., 1869	600	100	42
Idem.	Aguardiente anisado.	250	100	62'50
Idem.	Concentracion de anís.	900	100	122
Idem.	Espíritu de orujo.	1.900	150	84
Olives (D. Antonio).	Vino generoso seco	200	200	45
Idem.	Idem de pasto tinto	200	200	28
Idem.	Idem tinto seco de 1875.	200	200	28
Pahí (D. Cristóbal).	Idem rancio de 1867.	»	»	»
Idem.	Idem id. de 1840.	»	»	»
Pahí (D. José).	Varios vinos.	»	»	»
Pahí (D. Ramon).	Vino rancio dulce de 1841.	»	»	»
Idem.	Idem id. id. de 1876.	»	»	»
Idem.	Idem garnacha de 1838.	»	»	»
Palau (Doña Josefa).	Idem tinto seco.	300	»	22'12
Pallejá (D. Juan).	Mistela de 1874.	300	300	65
Idem.	Idem de 1876.	300	300	45
Papiol (D. Magin).	Vino tinto.	50	50	20
Pedrola (D. Agustin).	Aguardiente anisado.	»	»	60
Idem.	Mistela negra.	60	60	32
Pellicer (D. Francisco).	Vino generoso.	50	50	100
Idem.	Idem pausal generoso.	20	20	150
Idem.	Idem moscatel dulce.	12	12	150
Idem.	Idem tinto seco.	700	700	30
Idem.	Idem id. abocado.	400	400	35
Perpiñá (D. Francisco).	Idem id de 1875.	200	200	30
Pertegas (D. Juan).	Idem de pasto.	97	61	42'59
Idem.	Mistela generosa.	9	»	»
Piqué (D. José).	Vino tinto de 3 años.	»	»	39'66
Plá (D. Francisco).	Alcohól 40°.	»	»	135
Idem.	Anisete	»	»	120
Prous (D. José).	Vino tinto dulce.	40	40	30
Idem.	Idem id. añejo.	30	30	40
Queralt (D. Eufemiano).	Idem id. comun.	»	»	30
Querol (Sra. Viuda de D. José).	Idem generoso seco.	50	50	45
Rabascall (D. Francisco)	Idem rancio.	»	»	50
Rafí (D. Juan).	Mistela blanca.	»	»	30'73
Roca (D. Estéban).	Comun de 1875 y tinto de 1874.	»	»	»
Roca (D. Faustino).	Vinagre.	»	2	57'69
Roca Murtra (D. Ramon)	Vino macabeo.	200	50	45
Idem.	Aguardiente anisado.	»	»	80
Roca Vila (D. Ramon).	Mistela.	»	»	40
Roquer (D. José).	Vino nectar de los dioses.	20	2	400
Idem.	Idem blanco dulce	10	3	250

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Roquer (D. José).	Vino tinto superior	»	»	100
Idem.	Ratafía corroborante.	»	»	500
Ros (D. Francisco).	Vino tinto de 1875	»	»	»
Rovira (D. Pedro).	Idem id. id.	»	»	»
Rubio (D. Juan).	Tinto seco.	»	»	»
Rull (D. Francisco).	Vino tinto comun.	»	»	30
Idem.	Idem rancio.	»	»	50
Sala, hermanos (Sres.)	Idem tinto.	24	12	21'90
Idem.	Aguardiente anisado 30°.	»	5	111'11
Idem.	Idem de 36°.	25	20	94'95
Idem.	Idem de 38°.	»	5	114'34
Saladié (D. José).	Vino tinto.	»	»	»
Salvadó (D. Mateo).	Idem id. de pasto.	400	»	25
Idem.	Mistela negra.	»	»	35
Idem.	Vinagre.	»	»	20
Salvadó (D. Salvador).	Vino tinto 1876.	500	»	22
Idem.	Idem id. de 1875.	500	»	22
Samora Aragonés (Don Ramon).	Idem rancio 1850.	»	»	»
Idem.	Idem garnacha de 1864.	»	»	»
Idem.	Idem tinto seco de 1875.	»	»	»
Idem.	Idem moscatel de 1.ª clase.	»	»	166'66
Idem.	Idem malvasía 2.ª	»	»	125
Idem.	Idem rancio de 2.ª	»	»	166'66
Idem.	Idem id. de 4.ª	»	»	65'57
Samora Grau (D. Ramon).	Idem id. dulce de 1865.	»	»	»
Idem.	Idem tinto dulce de 1872.	»	»	»
Idem.	Idem rancio seco de 1864.	»	»	»
Idem.	Idem id. id. 1870.	»	»	»
Idem.	Idem tinto seco de 1875.	»	»	»
Idem.	Vinagre de 1856.	»	»	»
Sanahuja (D. Pablo).	Vino color cereza.	»	»	18'44
Sanmartin (D. Tomás).	Idem de membrillo	»	»	300
Sanromá (D. Domingo).	Mistela.	»	»	25
Sardá (D. Pablo).	Vino de mesa.	»	»	45
Idem.	Idem mezcla.	»	»	45
Idem.	Idem id.	»	»	40
Idem.	Idem moscatel.	»	»	150
Idem.	Idem Albaflor.	»	»	170
Idem.	Idem malvasía.	»	»	190
Idem.	Idem Jerez.	»	»	110
Idem.	Idem tinto dulce.	»	»	55
Idem.	Idem rancio.	»	»	150
Sarró (D. Antonio).	Idem tinto de pasto	2.440	2.415	12'39
Idem.	Aguardiente de 25°	183	183	65'57
Idem.	Idem de 35°.	146	146	98'35
Idem.	Idem de Holanda.	244	244	57'37
Serra (D. Pablo).	Vino tinto seco.	100	»	22
Serres (D. José).	Idem id. id.	»	»	30
Simó (D. Baltasar).	Idem rancio.	100	60	125
Idem.	Idem moscatel.	20	15	150
Idem.	Idem blanco.	50	30	40
Idem.	Idem tinto seco.	1.500	200	30
Idem.	Aguardiente (alcohól).	30	15	150
Idem.	Vinagre añejo.	20	15	60
Simó (D. José María).	Vino rancio concentrado.	4	12	200
Simó (D. Pio).	Idem id. dulce.	10	»	100
Sirvent (D. Pedro).	Idem añejo dulce.	»	»	54'65
Idem.	Idem tinto para Inglaterra.	»	»	43'86
Idem.	Aguardiente anisado.	»	»	50'77
Sirvent (D. Pedro).	Espíritu de vino.	»	»	91'17
Soberano y compañía (Sres.)	Vino espumoso de 1874 (1).	75	75	465'50
Idem.	Idem id. 1875 (2).	75	75	399
Idem.	Idem Priorato de 8 años.	»	100	80
Idem.	Idem macon.	200	200	50
Idem.	Idem moscatel.	30	30	125
Idem.	Idem Priorato de 30 años.	»	20	200
Idem.	Idem Cabernet.	»	»	125
Idem.	Idem garnacha de 1873.	40	40	110
Idem.	Idem macabeo de 1874.	30	30	125
Socias (D. Antonio).	Idem tinto dulce.	»	»	35'19
Idem.	Idem id. seco.	200	»	25'79
Soler (D. Antonio).	Idem id. id.	200	»	25 79
Soler (D. Francisco).	Idem id.	»	»	25·
Soler (D. Luis).	Idem id. id.	100	»	22
Soler (D. Pedro).	Idem id. id.	100	90	21'07
Soler (D. Salvador).	Idem blanco id.	»	»	65
Idem.	Idem malvasía de 1866.	»	»	67
Idem.	Idem garnacha id.	»	»	67
Idem.	Idem moscatel id.	»	»	67
Idem.	Idem abocado 1870	»	»	75
Idem.	Idem id. 1866.	»	»	90
Idem.	Idem Priorato 1875	»	»	40
Idem.	Idem abocado 1874	»	»	50
Idem.	Idem de mesa 1875	»	»	40
Idem.	Idem Priorato 1876	»	»	36
Tapiol (D. Joaquin).	Varios vinos.	»	»	»
Tárrago (D. Isidro).	Vinagre.	»	»	21
Tomás (D. Pedro).	Vino tinto 1876.	300	300	20'50
Torné (D. José).	Idem id. 1875.	»	»	»
Torné (D. Juan).	Idem de pasto.	»	»	25'08
Trell (D. Miguel).	Idem comun.	»	»	38
Idem.	Idem rancio seco.	»	»	100
Idem.	Idem generoso blanco dulce.	»	»	100
Idem.	Idem malvasía.	»	»	100
Valls (D. Juan).	Idem moscatel.	20	20	100
Idem.	Idem garnacha.	»	»	25
Idem.	Idem tinto 1876.	100	100	20
Idem.	Idem id. 1875.	100	100	20
Vallvé (D. Romualdo).	Idem rancio 1868.	»	»	»
Idem.	Idem tinto seco de 1875.	»	»	»
Vernet (D. Jáime).	Idem de mesa.	»	»	»
Idem.	Idem de postres.	»	»	»
Vernet (D. José).	Idem generoso de pasto.	»	»	60
Vidal (D. Francisco).	Idem moscatel.	15	15	13
Vidal (D. José).	Idem rancio seco.	»	»	175
Idem.	Idem tinto id.	200	»	22'12
Vidal (D. Pedro M.)	Idem id. id.	300	300	22'11
Vilanova (D. José).	Ratafía.	»	»	150
Vilanova Torrell (Don José).	Vino rancio de 2 años.	30	30	7
Idem.	Idem malvasía.	30	30	7
Vimbodí (Ayunt.° de).	Idem del año.	»	»	20
Idem.	Idem rancio.	»	»	250
Idem.	Mistela.	»	»	42
Idem.	Idem rancia.	»	»	75
Viñas (D. José).	Varios vinos.	»	»	»
Viñes (D. Pablo).	Idem de pasto de 3 años.	»	»	40
Viñes (viuda de Don Miguel).	Idem tinto dulce.	»	»	35

(1) Embotellado.—(2) Idem id.

RESÚMEN.

Número de productos	516
Produccion anual	266.494
Existencias disponibles	217.340
Precio medio	76'58

FALTAN.

Datos de produccion	254
— cantidades	245
— precio	62

NOMENCLÁTOR DE LOS PUEBLOS REPRESENTADOS.

PUEBLOS.	CALIFICACIONES OBTENIDAS.					
	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
Altafulla	»	1	3	»	»	4
Arbós	»	2	5	2	»	9
Barbará	»	1	»	1	2	4
Botarell	»	»	1	1	»	2
Cabaces	»	»	1	»	»	1
Cambrils	»	1	»	3	»	4
Catllar	»	1	1	3	1	6
Cénia (La)	1	»	1	1	»	3
Espluga de Francolí	»	»	5	1	»	6
Falset	1	1	13	7	1	23
Gratallops	2	10	5	1	»	18
Montblanch	»	1	5	2	5	13
Montbrió de Tarragona	»	3	2	4	1	10
Montroig	»	2	6	6	»	14
Mora de Ebro	»	»	1	»	»	1
Morera (La)	4	2	3	»	»	9
Poboleda	16	32	23	5	2	78
Porreda ó Porrera	1	3	9	4	»	17
Reus	11	28	32	17	4	92
Riudoms	»	2	5	4	3	14
Tarragona	10	26	40	29	12	117
Torredembarra	»	»	1	4	1	6
Torroja	3	»	»	2	»	5
Ulldemolins	»	»	2	»	2	4
Vallmoll	»	»	2	1	»	3
Valls	»	2	6	7	4	19
Vaudellós	»	»	»	2	»	2
Vendrell	»	3	5	7	4	19
Vilanova de Escornalbou	»	2	2	3	»	7
Vilabella	»	»	1	»	3	4
Vilella Alta	»	2	3	2	1	8
Vilella Baja	»	2	1	2	»	5
Vimbodí	»	»	»	4	»	4
Vinebre	»	»	»	2	»	2
Viñols y Archs	»	2	1	»	»	3
Totales	49	129	185	127	46	536

DISTRIBUCION DE LAS CALIFICACIONES, POR CLASES.

Clases.	PRODUCTOS.	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
2.ª	Albaflor	»	1	»	»	»	1
	Blanco	2	5	8	8	5	28
	Burdeos	»	»	»	1	»	1
	Cabernet	»	1	»	»	»	1
	Calabre	»	»	»	»	1	1
	Cerezas (vino de)	»	»	»	»	1	1
	Clarete	»	1	»	1	»	2
	Color cereza	»	»	»	»	1	1
	Dulce	»	1	1	1	»	3
	Espumoso	»	2	»	»	»	2
	Exportacion	2	»	2	2	1	7
	Garnacha	2	11	7	9	2	31
	Generoso	»	4	9	5	2	20
	Jerez	»	»	»	1	»	1
	Macabeo	2	3	5	1	»	11
	Madera	»	»	1	»	»	1
	Málaga	»	»	1	»	»	1
	Malvasía	3	7	3	2	»	15
	Membrillo (vino de)	»	»	»	1	»	1
	Mesa (de)	»	1	1	»	1	3
	Monterols	»	»	»	»	1	1
	Moscatel	1	8	7	9	1	26
	Nectar	»	1	»	»	»	1
	Old Port	»	»	»	1	»	1
	O'Porto	»	7	7	»	2	16
	Palchete	»	»	1	3	»	4
	Palomino	»	»	1	»	»	1
	Pansal	»	»	2	»	»	2
	Priorato	6	4	5	2	»	17
	Rancio	14	25	24	13	1	77
	San Julian	»	»	1	»	»	1
	Santa Lucía	»	1	»	»	»	1
	Seco	»	»	»	2	1	3
	Solera	1	»	»	»	»	1
	Sumoll	»	»	1	»	»	1
	Tinto	11	31	60	34	16	152
	White Port	»	1	»	»	»	1
4.ª	Aguardiente anisado	»	1	8	5	»	14
	Idem de Holanda	»	»	1	»	»	1
	Idem refinado	»	»	1	»	2	3
	Idem sencillo	»	»	1	3	»	4
	Anisado Escatron	»	»	1	»	»	1
	Anisete	1	»	»	1	»	2
	Alcohól	»	1	3	1	»	8
	Concentracion anís	»	»	1	»	»	1
5.ª	Nectar (licor de)	»	»	1	»	»	1
	Ratafía	»	»	2	»	»	2
	San Salvador	»	»	»	»	1	1
6.ª	Mistela	»	2	1	5	1	9
	Idem blanca	»	1	3	5	3	12
	Idem clara	»	»	1	»	»	1
	Idem extrafina	»	1	»	»	»	1
	Idem generosa	1	»	»	»	»	1
	Idem negra	»	»	7	7	2	16
	Idem rancia	»	»	»	1	»	1
7.ª	Vinagre	1	1	3	1	»	9
	Idem añejo	»	»	1	»	»	1
	Idem blanco	»	»	1	»	»	1
	Idem de madera	»	»	»	»	1	1
	Idem tinto	2	1	»	»	»	3
	Idem de uva	»	»	2	2	»	4
	Totales	49	129	185	127	46	536

LABORATORIO.

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohól por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE.								EXTRACTO.		CENIZAS.		
								MARMOL Y HARINA.		Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA.		ACETATO DE PLOMO.		Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	SU DESCRIPCION.	Gramos por litro.	Caractéres.	Gramos por litro.	COMPOSICION CUALITATIVA.
								Sedimento.	Líquido.			Precipitado.	Líquido.	Precipitado.	Líquido.							
1	828	Castells de Pons (Excmo. Sr. Don Antonio).	Constanti.	Tinto de 1875.	11'6	3'55	3'79	Cen.	Incoloro.	»	Am.-V. ver.	Ver.	Incoloro.	»	»	»	OEnol. y œnox.					
2	828	Idem.	Idem.	Idem de 1874.	13'3	4'60	2'65	Cen.—V. pardo clar.	Incoloro.	»	Am.	Cen.—V. pardo clar.	Incoloro.	»	»	»	OEnol. y œnox.-Ab.					
3	828	Idem.	Idem.	Moscatel de 1876.	16'3	4'14	55'22	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. ampuloso, compacto, brillante; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	73'56	Blanco am.	2'52	I. Sulf. clor. y pot. Reg.—Fosf. silic. cal y magn. Poco. II. Fosf. Ab.—Cal, alum. y ferr. Reg.
4	845	García de Robres (D. Sebastian).	Priorato de Scala Dey.	Idem de 1872, generoso dulce.	21'0	3'17	353'33	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. abundante, ampuloso, pastoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	272'40	Blanco pulv.	5'20	I. Magn. Ab.—Sulf. clor. y pot. Reg.—Cal. Poco.—Fosf. Ind. II. Fosf. y cal. Ab.—Ferr. Reg.—Alum. Poco.
5	845	Idem.	Idem.	Blanco dulce de 1860, generoso.	21'2	2'59	265'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. pastoso delicuescente; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	170'82	Gris terrosas	2'16	I. Fosf. Ab.—Sulf. y pot. Reg.—Clor. silic. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Alum. Ab.—Fosf. Reg.—Cal y ferr. Poco.
6	845	Idem.	Idem.	Rancio tinto de 1867, generoso dulce.	19'5	4'62	265'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. compacto; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	139'02			
7	845	Idem.	Idem.	Malvasía de 1864, generoso seco.	21'2	4'96	10'19	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. compacto; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	27'42	Blanco pulv.	2'40	I. Clor. Ab.—Sulf. silic. pot. cal y magn. Poco.—Fosf. Ind. II. Alum. Ab.—Cal y ferr. Reg.—Fosf. Poco.
8	847	Givert y compañía (D. J. V.)	Torredembarra.	Tinto de capa.	14'6	1'10	9'94	Cen.—V. viol.	Incoloro.	»	»	Ver.	Am.	»	»	»	OEnol. y œnocyan.					
9	847	Idem.	Idem.	Tinto propio para la Isla de Cuba.	14'8	2'68	14'61	Cen.—V. viol.	Pardo.—clar.	»	V. ver.	Ver.—V. az. viol.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.					
10	847	Idem.	Idem.	Priorato dulce.	12'9	3'83	98'33	Cen. clar.	Incoloro.	V. roj.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
11	4277	Abelló (D. José).	Gratallops.	Rancio de 1867.	27'5	10'03	41'41															
12	4277	Idem.	Idem.	Idem de 1869.	18'4	5'46	45'18															
13	4278	Abelló é hijos (Sres. A.)	Reus.	Tinto priorato seco, suave de exportacion para la América Central.	19'4	4'15	35'05	Cen.—V. viol. clar.	Incoloro.	»	Pardo.—V. am.	Cen.	Incoloro.	»	»	»	OEnol. y œnox.					
14	4278	Idem.	Idem.	Oporto viejo de exportacion para Inglaterra.	24'5	4'25	82'83	Cen.—V. viol.	Incoloro.	»	Am.-V. ver.	Ver. osc.	Incoloro.	»	»	»	OEnol. y œnox.	E. carbonoso, ampuloso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	89'20	Gris pulv.	5'60	I. Sulf. y fosf. Ab.—Clor. y magn. Reg.—Silic. pot. y cal. Poco. II. Ferr. M. ab.—Fosf. y cal. Ab.—Alum. Reg.
15	4278	Idem.	Idem.	Rancio dulce natural.	17'6	6'30	99'40															
16	4278	Idem.	Idem.	Idem seco id.	22'6	7'03	12'42															
17	4278	Idem.	Idem.	Tinto seco de exportacion para el Rio de la Plata.	15'9	5'25	13'07	Cen.—V. viol.	Incoloro.	»	Pardo.—V. am.	Az.—V. ver.	Incoloro.	»	»	»	OEnol. y œnox.	R. pastoso: materia colorante rojo amarillenta.	34'12	Gris pulv.	6'20	I. Sulf. Ab.—Pot. Reg.—Clor. silic. cal y magn. Poco.—Fosf. Ind. II. Ferr. M. ab.—Fosf. y cal. Reg.—Alum. Poco.
18	4279	Aimerich y Bargallo (D. Francisco)	Botarell.	Tinto de pasto.	15'3	6'02	11'04	Cen.—V. viol.	Incoloro.	»	Pardo.—V. am.	Az.—V. ver.	Incoloro.	»	»	»	OEnol. y œnox.					
19	4280	Alentorn y Bargallo (D. Juan)	Vilella baja Priorato Scala Dey.	Rancio de 1830.	17'6	5'61	82'83	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. pastoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	84'22	Gris pulv.	8'60	I. Sulf. Ab.—Clor. silic. pot. y cal. Poco.—Fosf. y magn. Ind. II. Fosf. M. ab.—Cal. Reg.—Alum. y ferr. Poco.
20	4280	Idem.	Idem.	Idem de 1845.	17'6	5'46	35'50	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. compacto; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado, con indicios de materia colorante roja.	97'20	Gris pulv.	5'80	I. Sulf. y fosf. Reg.—Silic. cal y magn. Poco.—Clor. y pot. Ind. II. Fosf. M. ab.—Cal. Reg.—Alum. y ferr. Poco.
21	4281	Alerañy (D. Jáime).	Gratallops.	Garnacha.	16'2	5'51	124'25															
22	4283	Amorós é hijo (Sres. D. José).	Porrera.	Rancio Ravelló.	16'7	4'67	24'61	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. pastoso, muy poroso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado, con ligerísimas fajas violáceas.	47'90	Gris pulv.	5'50	I. Sulf. y magn. M. ab.—Clor. Ab.—Silic. pot. y cal. Poco.—Fosf. Ind. II. Fosf. y alum. M. ab.—Cal. Ab.—Ferr. Reg.
23	4283	Idem.	Idem.	Tinto de 1874.	17'1	4'14	3'91															
24	4284	Amorós y Mestre (D. Manuel).	Falset.	Idem dulce de 1876.	11'5	8'35	88'33	Viol.		Incoloro.	Viol. Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	E. pastoso: materia colorante rojo intensa, con fajas muy marcadas.	174'42	Gris pulv.	4'40	I. Fosf. clor. y pot. Reg.—Sulf. silic. y cal. Poco.—Magn. Ind. II. Alum. M. ab.—Ferr. Ab.—Cal. Reg.—Fosf. Poco.
25	4286	Amorós y Pí (D. Raimundo).	Idem.	Rancio.	17'1	5'25	7'41															

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohól por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE.								EXTRACTO.		CENIZAS.		
								MARMOL Y HARINA.		Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA.		ACETATO DE PLOMO.		Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	SU DESCRIPCION.	Gramos por litro.	Caractéres.	Gramos por litro.	COMPOSICION CUALITATIVA.
								Sedimento.	Líquido.			Precipitado.	Líquido.	Precipitado.	Líquido.							
26	4287	Anglés (D. Vicente).	Ruidoms.	Tinto de pasto de 1876.	16'2	4'72	5'77	Cen.—V. mor. M. clar.	Incoloro.	»	Am.-V. ver.	Pardo.—V. am.	Incoloro.	»	»	»	OEnol. y œnox.					
27	4288	Anglés Font (D. José).	Ulldemolins.	Seco comun añejo.	18'5	3'46	9'84															
28	4289	Anguera y Anglés (D. Ramon).	Falset.	Vino palomino de 1873.	21'2	4'25	3'22	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. pastoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	34'20	Gris pulv. osc.	2'70	I. Sulf. y fosf. Ab.—Clor. y pot. Poco.—Cal y magn. Ind. II. Fosf. M. ab.—Cal y alum. Reg. —Ferr. Ind.
29	4289	Idem.	Idem.	Moscatel de 1873.	16'2	4'56	45'18	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. agrisado, ampuloso, pastoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	142'50	Gris agl.	2'60	I. Fosf. y magn. Ab.—Sulf. Reg.—Clor. y pot. Poco.—Silic. Ind. II. Ferr. M. ab.—Fosf. y alum. Ab. —Cal. Reg.
30	4289	Idem.	Idem.	Tinto seco de 1876.	17'1	3'46	33'68	Cen.—V. viol.	Incoloro.	»	Pardo.—V. ver.	Cen.—V. ver.	Incoloro.	»	»	»	OEnol. y œnocyan.	R. carbonoso, delicuescente: materia colorante roja, con fajas muy marcadas.	48'20	Gris pulv.	8'20	
31	4289	Idem.	Idem.	Tinto dulce de 1872.	16'2	4'72	71'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. carbonoso, ampuloso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado, y ligeramente sucias por una materia ocreosa.	92'20	Gris pulv.	6'20	I. Sulf. Ab.—Pot. Reg.—Fosf. clor. silic. y cal. Poco.—Magn. Ind. II. Ferr. Ab.—Fosf. y cal. Reg.—Alum. Poco.
32	4293	Bessedas y Andreu (D. Miguel).	Reus.	Tinto de exportacion para el Rio de la Plata.	17'6	3'78	3'24	Cen.	Incoloro.	»	Ver. sucio.	Ver.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.					
33	4293	Idem.	Idem.	Tinto dulce para Inglaterra.	21'8	4'23	35'33	V. roj.	Incoloro.	Pardo.—V. viol. clar.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
34	4293	Idem.	Idem.	Tinto seco para el Rio de la Plata.	17'6	3'78	3'24	Cen.—V. rojo.	Incoloro.	Viol.—V. rojo.	Ver.—V. pardo.	»	»	»	»	»	OEnol.					
35	4294	Bella y Vives (D. Juan).	Vals.	Comun de 1876.	14'5	4'30	6'04	Cen.—V. viol.	Incoloro.	»	Ver.	Ver. sucio.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.	R. carbonoso: materia colorante roja; intensa, con fajas muy marcadas.	»	Gris osc. pulv.	»	I. Sulf. silic. y magn. M. ab.—Clor. Ab.—Pot. y cal. Poco.—Fosf. Ind. II. Fosf. y alum. M. ab.—Cal y ferr. Ab.
36	4299	Borrás y Caballé (D. Joaquin).	Poboleda.	Rancio blanco de 1840.	22'1	2'20	71'00															
37	4300	Borrás y Cubells (D. Pedro).	Idem.	Tinto seco de 1875.	16'7	3'73	7'31	Cen.—V. mor.	Incoloro.	»	V. ver.	Ver. sucio.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.					
38	4300	Idem.	Idem.	Rancio dulce de 1850.	18'8	4'93	64'00															
39	4300	Idem.	Idem.	Idem id. de 1855.	17'9	1'15	45'18															
40	4302	Borras y Grau (D. José).	Idem.	Tinto seco de 1872.	17'3	3'41	4'07															
41	4303	Borras y Grau (D. Ramon).	Idem.	Rancio de 1853.	22'9	8'08	20'70															
42	4304	Borras y Magriñá (D. José).	Reus.	Vino viejo de Oporto.	22'1	3'83	82'83															
43	4304	Idem.	Idem.	Oporto.	22'7	2'94	99'40	Cen. clar.	Incoloro.	»	Pardo.—V. am.	Ver. sucio.	Incoloro.	Pardo. sucio.	Incoloro.	»	OEnol. y œnox.					
44	4305	Boulé (D. José).	Idem.	Garnacha preparado para distintos mercados, procedente de mosto recolectado en el Priorato.	16'5	4'30	99'40															
45	4305	Idem.	Idem.	Rancio Priorato.	19'1	4'44	24'85															
46	4305	Idem.	Idem.	Oporto viejo arreglado para los mercados de Inglaterra y Norte de Europa.	20'8	3'73	71'00	Cen.—V. am. clar.	V. am.	»	Am.	Am. sucio.	Incoloro.	Am. sucio.	V. am.	»	OEnox. Ab.	E. carbonoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado, con indicios de materia colorante roja.	84'17	Terrosas.	3'37	I. Sulf. y clor. Ab.—Fosf. pot. y magn. Poco.—Silic. y cal. Ind. II. Alum. y ferr. M. ab.—Cal. Ab.—Fosf. Poco.
47	4305	Idem.	Idem.	Oporto viejo superior para distintos mercados.	21'5	4'15	55'22	Cen.—V. am.	V. am.	»	Am.	Am. sucio.	Am.	Am. sucio.	V. am.	»	OEnox. Ab.					
48	4305	Idem.	Idem.	Tinto Oporto arreglado para los mercados del Brasil.	21'5	3'30	29'23	Mor. osc.	V. mor.	»	Pardo.—V. ver.	V. az.	Pardo.—V. am.	Az.—V. cen. osc.	Incoloro. (1)	Coloracion.-Pardo osc.	OEnocyan.					
49	4305	Idem.	Idem.	Idem id. arreglado para los mercados de Inglaterra, Estados-Unidos y Norte de Europa.	22'4	2'89	99'40	Mor. osc.	Pardo. clar.	»	Pardo.—V. az. ver.	Ver.—V. az. osc.	V. ver.	Az.—V. viol.	Incoloro. (1)	Coloracion.-Pardo—V. ver.	OEnocyan.					
50	4305	Idem.	Idem.	Blanco seco para varios puntos.	20'2	3'61	4'18															
51	4306	Cañellas, hermanos y compañía.	Tarragona.	Priorato dulce destinado á la exportacion para los Estados-Unidos, provincias andaluzas y gallegas.	15'7	0'89	213'30	Cen.—V. viol.	Incoloro.	»	Viol.—V. ver.	Ver. sucio.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.					
52	4306	Idem.	Idem.	Imitacion Oporto.	18'4	1'00	106'60	Cen.—V. viol.	Incoloro.	»	Ver.	Ver. sucio.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.					

(1) Seda teñida en pardo. V. mor. Ind. de baya de sauco.

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohól por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE.								EXTRACTO.		CENIZAS.		
								MARMOL Y HARINA.		Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA.		ACETATO DE PLOMO.		Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	SU DESCRIPCION.	Gramos por litro.	Caractéres.	Gramos por litro.	COMPOSICION CUALITATIVA.
								Sedimento.	Líquido.			Precipitado.	Líquido.	Precipitado.	Líquido.							
53	4306	Cañellas, hermanos y compañía.	Tarragona.	Vino rancio superior, destinado al consumo del país y del Rio de la Plata.	19'3	4'31	82'83															
54	4306	Idem.	Idem.	Garnacha negro.	15'7	0'84	82'83															
55	4306	Idem.	Idem.	Vino propio para el consumo del Rio de la Plata.	19'0	4'74	12'32	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
56	4307	Carey, hermanos y compañía.	Idem.	Tinto preparado para Inglaterra.	21'4	0'79	1'53	Cen. osc.	Incoloro.	»	Ver. osc.	Ver.	V. am.	Az. — V. cen.	Incoloro.	»	OEnocyan.					
57	4307	Idem.	Idem.	Moscatel real añejo.	19'1	0'94	24'85															
58	4307	Idem.	Idem.	Blanco añejo.	21'7	3'83	71'00															
59	4307	Idem.	Idem.	Tinto seco del campo de Tarragona, de 1876.	18'4	1'15	13'43	Cen.—V. mor.	Incoloro.	»	Pardo.—V. ver. am.	Ver. sucio.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.					
60	4307	Idem.	Idem.	Idem dulce del campo de Tarragona.	18'4	1'15	124'25	Cen.—V. mor.	Incoloro.	»	Pardo. —V. ver.	Ver.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.					
61	4307	Idem.	Idem	Idem id. Bajo Priorato.	17'5	1'31	62'12	Cen.	Pardo M. clar.	»	Az.—V. ver.	Ver.	V. am.	Az. sucio	Incoloro.	»	OEnocyan.					
62	4307	Idem.	Idem.	Idem preparado para Inglaterra.	21'2	3'55	407'69	Viol.	Incoloro.	Viol. sucio.	Ver. sucio.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnocyan.					
63	4308	Carulla y Forés (D. Ramon).	Espluga de Francolí.	Generoso dulce.	13'4	4'88	165'66	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. agrisado, ampuloso, casi carbonoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado intenso.	149'60	Terrosas.	3'60	I. Fosf. Ab.—Sulf. clor. pot. y magn. Reg.—Silic. Poco. II. Ferr. M. ab.—Fosf. cal y alum. Ab.
64	4309	Caselles y compañía.	Reus.	Blanco seco de 1866.	20'3	3'94	24'85															
65	4309	Idem.	Idem.	Tinto carlon para Buenos-Aires.	17'6	4'36	7'64	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Am.-V. ver.	Cen.—V. viol.	Incoloro.	»	»	»	OEnol. y œnox.					
66	4309	Idem.	Idem.	Oporto de 1876.	20'3	2'89	45'18	Cen.	Incoloro.	»	Pardo. —V. ver.	Ver. sucio.	Incoloro.	Ver.—V. az.	Incoloro.	»	OEnol.	E. carbonoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado intenso.	75'20	Gris pulv.	5'90	I. Sulf. clor. silic. y cal. Reg.—Fosf. y pot. Poco.—Magn. Ind. II. Fosf. Ab.—Cal, alum. y ferr. Reg.
67	4312	Caballé y Juncosa (D. Juan).	Poboleda.	Rancio de 1830.	18'5	6'72	21'60	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. carbonoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	52'12	Gris pulv.	3'96	I. Sulf. Ab.—Fosf. clar. y magn. Reg.—Silic. y pot. Poco.—Cal. Ind. II. Fosf. Ab.—Cal y ferr. Reg.—Alum. Poco.
68	4312	Idem.	Idem.	Idem de 1860.	19'4	5'67	19'88															
69	4312	Idem.	Idem.	Malvasía de 1864.	21'2	4'41	19'11	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. pastoso, abrillantado; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado, y ligeramente sucias por una materia ocreosa.	59'64	Gris pulv.	2'90	I. Sulf. y fosf. Reg.—Clor. silic. y pot. Poco.—Cal y magn. Ind. II, Fosf. Ab.—Cal y alum. Reg.—Ferr. Poco.
70	4313	Colubí (D. Baltasar).	Valls.	Generoso de 40 años.	23'5	12'02	124'25	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. ampuloso, muy compacto; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	213'20	Terrosas.	11'20	I. Fosf. y clor. M. ab.—Sulf. Ab — Silic. Reg.—Pot. y magn. Poco. Cal. Ind. II. Fosf. M. ab.—Cal. Ab.—Ferr. Reg.—Alum. Poco.
71	4313	Idem.	Idem.	Moscatel.	9'9	2'20	19'88	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. pastoso, abrillantado; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	283'20	»	18'00	
72	4314	Coll de Prats (Doña María Francisca).	Idem.	Garnacha.	9'3	8'61	297'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. agrisado, muy compacto, ampuloso, abundante, hasta el punto de llenar la cápsula; las paredes de ésta barnizadas de color amarillo acaramelado.	509'00	Terrosas.	6'60	I. Clor. Ab.—Sulf. fosf. silic. pot. y magn. Reg.—Cal. Ind. II. Cal. M. ab.—Fosf. y ferr. Ab.—Alum. Ind.
73	4316	Compte y Ardebol (D. José).	Vilella Alta.	Pansal.	20'8	4'41	58'18	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. arropado; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado, y sucias por una materia ocreosa.	59'00	Gris pulv.	2'60	I. Silic. y pot. Ab.—Sulf. clor. y magn. Reg.—Cal. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal y alum. Ab.—Fosf. y ferr. Reg.
74	4316	Idem.	Idem.	Malvasía.	25'7	6'35	82'83	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. casi arropado, poroso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	117'50	Blancas algo sucias y pulv.	4'90	I. Sulf. clor. y magn. Ab.—Silic. pot. y cal. Poco.—Fosf. Ind. II. Fosf. alum. y ferr. M. ab.—Cal. Ab.
75	4317	Consul y Virgili (Sres.)	Tarragona.	Moscatel superior pasa	16'5	2'89	171'37															
76	4317	Idem.	Idem.	Blanco seco de 1868.	21'5	4'15	16'03															
77	4317	Idem.	Idem.	Tinto añejo imitacion á Oporto.	21'2	3'67	55'22	Cen. mor. clar.	Incoloro.	»	Pardo.—V. am.	Pardo.—V. ver.	V. am.	»	»	»	OEnol. y œnox.					
78	4317	Idem.	Idem.	Idem imitacion á id.	21'2	3'52	99'40	Cen.—V. lila.	Incoloro.	»	Am.	Cen.—V. am.	V. am.	»	»	»	OEnol. y œnox.					

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE. Alcohol por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	MARMOL Y HARINA. Sedimento.	MARMOL Y HARINA. Líquido.	Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Precipitado.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Líquido.	ACETATO DE PLOMO. Precipitado.	ACETATO DE PLOMO. Líquido.	Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.
79	4319	Dalmau de Amat (D. Domingo).	Montbrió.	Rancio procedente de cepas garnacha, Cariñena y picapoll.	17'9	4'04	41'41	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
80	4321	Dalmau Masseras (D. Narciso).	Montroig.	Dulce añejo para exportacion.	17'9	4'57	29'23										
81	4323	Domenech (D. Pedro).	Gratallops.	Macabeo de 1851.	10'4	5'25	365'14	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
82	4323	Idem.	Idem.	Rancio de 1841.	25'2	6'56	29'23	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
83	4326	Estrems y Sans (D. Jáime).	Poboleda.	Idem tinto de 1866.	17'6	4'20	49'7										
84	4326	Idem.	Idem.	Blanco de 1868.	21'7	4'67	14'61										
85	4328	Fages y Rull (D. Pedro).	Falset.	Tinto abocado.	14'2	3'10	55'22	Cen.—V. viol.	Incoloro.	»	Pardo.—V. ver.	Ver.—V. az. sucio.	V. am.	Az.	Incoloro.	Ver.	OEnocyan. (1)
86	4329	Farrando y Pahí (D. Ramon).	Poboleda.	Rancio tinto de 1840.	18'2	4'36	18'84										
87	4330	Fernandez y Vendrell (D. Juan).	Porrera.	Viejo.	17'3	3'25	29'23										
88	4331	Ferrando y Martí (D. Joaquin).	Botarell.	Tinto.	18'2	4'72	6'90	Cen.—V. viol.	Incoloro.	»	Ver.—V. az.	Ver.	Incoloro.	»	»	»	OEnol. y œnocyan.
89	4332	Ferré y Vidiella (D. Juan).	Cambrills.	Generoso seco.	15'9	4'51	17'29	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
90	4333	Folch y Cabré (D. Francisco).	Poboleda.	Rancio tinto de 1852.	20'8	5'20	31'06										
91	4333	Idem.	Idem.	Idem id. de 1860.	18'8	4'72	15'26										
92	4333	Idem.	Idem.	Tinto seco de 1873.	17'1	3'99	7'10										
93	4334	Folch y Pio (D. Cárlos).	Montblanch.	De mesa superior.	12'3	3'36	67'36	Cen.—V. az.	Incoloro.	»	Ver.	Ver. sucio.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.
94	4335	Fons Boada (D. Juan).	Vendrell.	Rancio dulce.	15'7	4'99	71'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
95	4337	Fortuny y Argilaga (D. Pedro).	Catllar.	Tinto comun.	13'4	3'88	8'00	Cen.—V. viol.	Incoloro.	»	Pardo.—V. ver.	Cen.—V. ver.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.
96	4338	Franch (D. Antonio).	Ulldemolins.	Idem seco del año.	17'4	3'57	11'55	Cen.—V. viol.	Incoloro.	»	Ver.	Ver. sucio.	Incoloro.	Az. — V. cen.	Incoloro.	»	OEnol.
97	4339	Fumaña, hermanos (Sres.)	Reus.	Añejo Priorato de pasto	18'8	4'30	8'00										
98	4339	Idem.	Idem.	Tinto de pasto Priorato cosecha de 1876.	16'0	4'09	128'00	Cen.—V. viol.	Incoloro.	»	Ver.	Ver. sucio.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.
99	4339	Idem.	Idem.	Garnacha del Priorato.	9'0	3'04	248'50										
100	4339	Idem.	Idem.	Dulce imitacion al Málaga.	17'9	3'99	320'00										
101	4339	Idem.	Idem.	Blanco comun de 1875.	18'8	4'67	7'76										
102	4339	Idem.	Idem.	Idem propio para Inglaterra.	22'7	4'46	22'59										
103	4339	Idem.	Idem.	Idem Priorato.	19'3	4'72	23'66										
104	4339	Idem.	Idem.	Tinto para el Sur de América.	17'9	3'10	7'88	Cen.	Incoloro.	»	Ver.—V. az.	Ver.	V. am.	Cen.—V. az.	Incoloro.	»	OEnocyan.
105	4339	Idem.	Idem.	Idem imitacion á Oporto.	23'9	3'94	64'00	Cen.—V. mor.	Incoloro.	»	Am.-V.ver.	Am.	V. am.	Pardo.—V. am.	Incoloro.	»	OEnol. y œnox.
106	4340	Gaspar y Torrent (Sres.)	Tarragona.	Vino de embarque de 33 1/2 pesetas.	22'1	4'20	38'23	Cen.—V. lila.	Incoloro.	Pardo.—V. rojo.	Am.	Am. sucio.	Incoloro.	»	»	»	OEnox.
107	4340	Idem.	Idem.	Idem id. de 30 id.	20'6	3'83	35'50										
108	4341	Gaset, hermanos (Sres.)	Idem.	Rancio.	22'9	4'78	11'83										
109	4341	Idem.	Idem.	Vino para la América del Sur.	16'7	3'78	4'10	Cen.—V. viol.	Incoloro.	»	Pardo.—V. ver.	Ver. sucio.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.
110	4341	Idem.	Idem.	Tinto preparado para Inglaterra.	22'3	3'67	88'33	Viol.	Incoloro.	Viol. clar.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.
111	4342	Gassó Serra (D. Francisco).	Vilanova de Escornalbou.	Comun de 1875.	15'6	4'23	53'00	Viol. clar.	Incoloro.	Viol.—V. roj.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.
112	4343	Idem.	Montroig.	Idem de id.	17'6	4'62	1'90										

Número de órden.	EXTRACTO. SU DESCRIPCION.	EXTRACTO. Gramos por litro.	CENIZAS. Caractéres.	CENIZAS. Gramos por litro.	CENIZAS. COMPOSICION CUALITATIVA.
79	E. pastoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	55'76	Gris pulv.	5'80	I. Sulf. Ab.—Pot. y cal. Reg.—Fosf. clor. silic. y magn. Poco. II. Fosf. Ab.—Cal. Reg. Alum. y ferr. Poco.
80					
81	E. pastoso abundante, hasta el punto de llenar la cápsula, negro, agrisado; las paredes barnizadas de color amarillo acaramelado intenso.	465'20	Blanquecinas esponjosas delic.	8'60	I. Sulf. y fosf. Ab.—Clor. silic. pot. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Cal. Ab.—Fosf. y ferr. Reg.—Alum. Poco.
82	E. pastoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	72'94	Gris pulv.	8'10	I. Pot. M. ab.—Sulf. y magn. Reg.—Fosf. clor. silic. y cal. Poco. II. Fosf. cal, alum. y ferr. Reg.
83					
84					
85					
86					
87					
88					
89	R. pastoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado, con ligeras fajas de materia colorante roja.	49'78	Gris pulv.	6'80	I. Sulf. y clor. Ab.—Cal. Reg.—Fosf. silic. pot. y magn. Poco. II. Fosf. cal y ferr. Reg.—Alum. Poco.
90					
91					
92					
93					
94	E. compacto, ampuloso; paredes de la cápsula ligeramente sucias por una materia ocreosa.	93'80	Terrosas.	3'60	I. Sulf. y clor. Ab.—Silic. pot. y magn. Poco.—Fosf. y cal. Ind. II. Fosf. M. ab.—Cal. y ferr. Ab.—Alum. Ind.
95					
96	R. carbonoso; materia colorante rojo amarillenta, con alguna faja muy marcada.	38'60	Gris.	6'32	I. Sulf. M. ab.—Fosf. clor. y pot. Ab.—Silic. y cal. Poco.—Magn. Ind. II. Cal. M. ab.—Fosf. Ab.—Alum. y Ferr. Reg.
97					
98					
99					
100					
101					
102					
103					
104					
105	E. carbonoso, ampuloso; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa	83'50	»	10'20	
106					
107					
108					
109					
110					
111	R. granugiento compacto: materia colorante roja, sin fajas.	65'22	Gris pulv.	9'40	I. Sulf. clor. y silic. Ab.—Pot. Poco.—Fosf. cal y magn. Ind. II. Alum. M. ab.—Fosf. cal y ferr. Ab.
112					

(1) Seda, queda teñida de verde, despues de la accion del amoniaco.

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE. Alcohol por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	MARMOL Y HARINA. Sedimento.	MARMOL Y HARINA. Líquido.	Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Precipitado.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Líquido.	ACETATO DE PLOMO. Precipitado.	ACETATO DE PLOMO. Líquido.	Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	EXTRACTO. SU DESCRIPCION.	EXTRACTO. Gramos por litro.	CENIZAS. Caractéres.	CENIZAS. Gramos por litro.	CENIZAS. COMPOSICION CUALITATIVA.
113	4344	Gatell y Foll (D. Juan).	Altafulla.	Malvasía superior.	19'1	6'30	124'50	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. ampuloso, muy compacto; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado, y sucias por una materia ocreosa.	154'30	Gris pulv.	3'00	I. Sulf. Ab.—Clor. y Pot. Reg.—Silic. Poco.—Magn. Ind. II. Alum. M. ab.—Ferr. Reg.—Cal. Poco.—Fosf. Ind.
114	4344	Idem.	Idem.	Sumoll de 1874.	21'2	6'49	20'38	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, ampuloso; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa, y barnizadas de color amarillo acaramelado.	46'28	Amarillentas.	3'86	I. Sulf. silic. y pot. Ab.—Clor. Poco.—Fosf. y cal. Ind. II. Fosf. y cal. Ab.—Ferr. Reg.—Alum. Ind.
115	4345	Gabaldá y Bonet (D. Juan).	Vallmoll.	Tinto de pasto.	13'6	3'36	6'53	Cen. clar.	Incoloro.	V. viol.	Pardo.—V. am.	Pardo.	Incoloro.	»	»	»	OEnol. y œnox.					
116	4346	Gené y Gullí (D. Juan).	Montbrio.	Moscatel del año.	12'6	4'99	165'66	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. agrisado, muy compacto; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	278'60	Terrosas.	5'40	I. Fosf. y pot. Ab.—Sulf. y clor. Reg.—Silic. Poco. II. Fosf. y cal. Ab.—Alum. y ferr. Reg.
117	4347	Gener (D. José).	Arbós.	San Julian.	15'1	3'88	4'73															
118	4347	Idem.	Idem.	Santa Lucía.	16'7	3'83	9'37	Cen.	Incoloro.	»	Am.-V. ver.	Ver. sucio.	Incoloro.	»	»	»	OEnol. y œnox.					
119	4347	Idem.	Idem.	Vino blanco.	16'4	5'84	88'25	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. compacto; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	101'40	Gris esponjosas.	3'00	I. Pot. Ab.—Sulf. fosf. clor. silic. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Alum. M. Ab.—Sulf. cal y ferr.—Reg.
120	4349	Gil (D. Francisco).	Reus.	Macabeo 1872.	15'1	3'67	124'25	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. agrisado muy compacto; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado, y sucias por una materia ocreosa.	217'20	Terrosas.	3'50	I. Fosf. Ab.—Sulf. clor. y pot. Reg.—Silic. y magn.—Poco. cal. Ind. II. Ferr. M. ab.—Fosf. cal. y alum.—Ab.
121	4349	Idem.	Idem.	Rancio Priorato.	18'2	5'09	21'60															
122	4349	Idem.	Idem.	Moscatel de 1873.	16'4	3'31	248'05	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. compacto; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	213'04	Gris pulv.	2'26	I. Sulf. clor. silic. y pot.—Reg.—Fosf. cal. y magn.—Poco. II. Cal. Ab.—Ferr. Reg.—Fosf. y alum. Poco.
123	4349	Idem.	Idem.	Cepa de Macon de 1873.	13'4	4'88	4'51	Mor.	Incoloro.	»	Pardo.—V. am.	Pardo. am.	Incoloro.	»	»	»	OEnol. y œnox.					
124	4349	Idem.	Idem.	Cabernet. Cepa de Burdeos.	12'6	4'25	2'92	Cen.—V. az.	Incoloro.	Viol. sucio.	Pardo.—V. ver. az.	Ver.	Incoloro.	Az.—V. cen.	Incoloro.	»	OEnocyan.					
125	4349	Idem.	Idem.	Garnacha de 1873.	15'6	2'83	497'00															
126	4349	Idem.	Idem.	Pineau cepa de Borgoña	14'7	4'30	2'63	Cen.—V. mor.	Incoloro.	»	Pardo.—V. am.	Am. sucio.	Incoloro.	Cen.—V. az.	Incoloro.	»	OEnol. y œnox.					
127	4349	Idem.	Idem.	San Viginau blanco cepa de Santurces.	11'5	3'67	4'53	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso delicuescente: materia colorante amarilla con fajas muy marcadas.	15'04	Gris.	4'90	I. Sulf. M. Ab.—Fosf. clor. silic. pot. y magn. Poco.—Cal Ind. II. Alum. y ferr. M. ab.—Cal ab.—Fosf. Reg.
128	4349	Idem.	Idem.	Copa Macon de 1873.	13'8	5'70	4'77															
129	4351	Gomis (D. Joaquin).	Tarragona.	Tinto para Inglaterra.	17'9	(1)	»															
130	4351	Idem.	Idem.	Blanco para el Brasil.	19'3	4'93	31'06															
131	4351	Idem.	Idem.	Tinto para Inglaterra núm. 1.	17'9	1'78	18'80	Cen.	Incoloro.	»	Ver.	Ver. sucio.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.					
132	4351	Idem.	Idem.	Idem natural núm. 1. Priorato Marsá.	16'4	1'05	11'83	Cen.	Incoloro.	»	Pardo.—V. ver.	Cen.—V. ver.	Incoloro.	»	»	»	OEnol. y œnocyan.					
133	4351	Idem.	Idem.	Idem para Inglaterra núm. 2.	20'8	1'15	11'41	Cen.—V. mor.	Incoloro.	»	Am.-V. ver.	Pardo.—V. ver.	V. am.	»	»	»	OEnol. y œnox.					
134	4351	Idem.	Idem.	Idem natural de pasto. Priorato Falset.	12'6	1'15	49'7															
135	»	Idem.	Idem.	Vino natural. Priorato Lloá.	12'5	5'25	106'00	Cen.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
136	4352	Gonzalez (D. Francisco).	Montroig.	Tinto seco de exportacion procedente de las uvas garnacha y picapoll.	19'1	1'73	Trazas.	Cen.—V. mor.	Incoloro.	»	Ver.	Ver. sucio.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, ampuloso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado con indicios de materia colorante roja.	59'34	Gris pulv.	7'68	I. Magn. ab.—Sulf. clor. silic. Pot. y cal. Reg.—Fosf. Ind. II. Fosf. y cal ab.—Ferr. Reg.—Alum. Poco.
137	4353	Gras y compañía (Sres).	Reus.	Idem para Inglaterra.	21'4	1'10	106'06	Cen.	Incoloro.	»	Ver.	Ver. sucio.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.					
138	4353	Idem.	Idem.	Idem para el Brasil.	21'4	1'00	11'61	Cen.	Incoloro.	»	Am.-V. ver.	Ver.	V. am.	»	»	»	OEnol.					
139	4353	Idem.	Idem.	Palhete propio para Inglaterra.	15'6	1'05	62'12	Am. sucio.	V. am.	Inal.	Am.-V. ver.	Am. sucio.	V. am.	»	»	»	OEnox.					
140	4353	Idem.	Idem.	Macabeo.	11'8	1'36	165'66															
141	4353	Idem.	Idem.	Garnacha.	16'0	0'94	124'50	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. pastoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado intenso.	185'40	Gris. pulv.	2'40	I. Sulf. fosf. clor. y pot. Reg.—Silic. Poco.—Cal y magn. Ind. II. Fosf. y alum. Ab.—Magn. Reg.—Ferr. Poco.
142	4353	Idem.	Idem.	Rancio.	18'8	1'99	19'88															

(1) No se pudo determinar por haberse roto la botella y perdido el vino.

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE. Alcohól por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	MARMOL Y HARINA. Sedimento.	MARMOL Y HARINA. Líquido.	Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Precipitado.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Líquido.	ACETATO DE PLOMO. Precipitado.	ACETATO DE PLOMO. Líquido.	Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	EXTRACTO. SU DESCRIPCION.	EXTRACTO. Gramos por litro.	CENIZAS. Caractéres.	CENIZAS. Gramos por litro.	CENIZAS. COMPOSICION CUALITATIVA.
143	4354	Gual y Bernet (D. Francisco).	Montroig.	Tinto dulce de exportacion.	(1)																	
144	4357	Güel y Güel (D. José).	Valls.	Macabeo.	13'1	1'47	45'41	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. agrisado; compacto abundante; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	147'20	Gris pulv.	5'80	I. Silic. y pot. M. Ab.—Sulf. fosf. clor. y mang. Reg. II. Ferr. M. Ab. fosf. cal y alum. Reg.
145	4358	Güel, Sevil y compañía (Sres.)	Tarragona.	Generoso conocido por rico, destinado á la exportacion para el Norte de Europa y América.	18'8	1'15	198'80															
146	4358	Idem.	Idem.	Idem conocido por topacio, destinado á la exportacion para el Norte de Europa.	19'3	1'21	35'5															
147	4360	Guille, hermanos y compañía (Señores).	Idem.	Blanco dulce para el Norte de Europa.	17'6	1'17	176'67															
148	4360	Idem.	Idem.	Idem id. id. á 82 pesetas litro.	17'7	1'85	588'89															
149	4360	Idem.	Idem.	Idem id. id. á 38 pesetas id.	21'5	1'12	106'00															
150	4360	Idem.	Idem.	Tinto dulce para Inglaterra á 41 pesetas los 100 litros.	19'5	3'67	530'00	Cen. clar.	Incoloro.	V. rojo.	Ver. sucio.	»	»	»	»	»	OEnol.					
151	4360	Idem.	Idem.	Idem id. para id. á 34 pesetas id.	24'0	3'61	88'33	Cen. clar.	Incoloro.	V. rojo.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
152	4360	Idem.	Idem.	Tinto dulce para el Norte de Europa á 45 pesetas los 100 litros.	20'5	4'46	160'61	V. am.	Incoloro.	Am. clar.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnox.					
153	4360	Idem.	Idem.	Idem seco id. id. id. á 34 id. id.	19'0	5'25	26'50	Viol. clar.	Incoloro.	Viol.	Pardo.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
154	4362	Homdedeu (D. Ramon).	Gratallops.	Rancio de 1857.	21'0	1'63	21'60	Cen.—V. rojo.	Incoloro.	»	V. ver.	V. ver. osc.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.					
155	4362	Idem.	Idem.	Tinto seco de 1873.	16'9	1'10	4'77															
156	4367	Juncosa Caballé (D. Juan.	Poboleda.	Garnacha de 1.ª	21'0	1'84	47'33															
157	4367	Idem.	Idem.	Rancio de 1.ª	28'1	3'94	91'42															
158	4367	Idem.	Idem.	Idem de 2.ª	17'5	1'36	11'29															
159	4367	Idem.	Idem.	Tinto dulce de 1875.	16'9	1'15	19'85															
160	4367	Idem.	Idem.	Rancio de 3.ª	21'0	1'13	17'13															
161	4369	Juncosa y Salvadó (D. José).	Viñols.	Tinto de 1876.	15'2	1'00	80'00	Az.—V. viol.	Incoloro.	»	Ver.	Ver. sucio.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.	E. compacto, ampuloso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado, con indicios de materia colorante roja.	108'50 (2)	Ocreosa con mucho carbon interpuesto.	5'50	I. Fosf. Ab.—Sulf. Reg.—Clor. silic. y pot. Poco. II. Fosf. cal, alum. y ferr. Reg.
162	4370	Just (D. Juan).	Reus.	Rancio.	26'2	2'26	49'70															
163	4370	Idem.	Idem.	Clarete.	16'9	1'36	15'53															
164	4373	Llecha (D. Tomás).	Riudoms.	Tinto seco de 1876.	15'6	1'15	Trazas.	Cen.—V. viol.	Incoloro.	»	Ver.-V. az.	Ver.	Incoloro.	»	»	»	OEnol. y œnocyan.					
165	4374	Llecha y Llusá (D. Miguel).	Cabacés.	Garnacha de 1867.	22'6	1'12	17'13															
166	4375	Llevaría (D. Juan Antonio).	Falset.	Tinto de pasto.	13'6	9'19	265'00	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
167	4376	Llorach y Fontanellas (D. José).	Torredembarra.	Idem seco.	14'8	1'36	8'28	Az. sucio.	Incoloro.	»	Am.-V. ver.	Ver. sucio.	V. am.	»	»	»	OEnol. y œnox.	R. pastoso, granugiento: materia colorante rojo amarillenta.	30'12	Gris. muy osc. pulv.	7'00	I. Sulf. Ab.—Clor. Reg.—Fosf. silic. pot. cal y magn. Poco. II. Fosf. cal. y ferr. Reg.—Alum. Poco.
168	4377	Llorens (D. Antonio).	Gratallops.	Idem id. de 1875.	13'6	1'21	Trazas.															
169	4377	Idem.	Idem.	Viejo de id.	16'4	1'00	165'66	Cen.—V. mor.	Incoloro.	»	Ver.	Ver. sucio.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.					
170	4380	Magriñá y Givert (D. Antonio).	Vendrell.	Tinto.	13'6	1'62	10'19	Viol.	Incoloro.	Viol.—V. rojo.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
171	4381	Martori Borras (D. Jáime).	Poboleda.	Garnacha de 1825.	17'9	1'84	62'12	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. carbonoso; paredes de la cápsula limpias.	159'68	Blanquecinas pulv.	4'60	I. Sulf. y clor. Ab.—Pot. Reg.—Fosf. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Ferr. Ab.—Fosf. cal y alum. Reg.
172	4381	Idem.	Idem.	Macabeo de 1868.	12'8	1'15	99'40	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. agrisado, muy compacto; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	201'60	Blanquecinas pulv.	2'80	I. Sulf. fosf. clor. silic. y pot. Reg.—Cal y magn. Poco. II. Ferr. M. ab.—Cal y alum. Reg.—Fosf. Poco.
173	4381	Idem.	Idem.	Rancio de 1852.	19'6	1'12	21'60															
174	4381	Idem.	Idem.	Tinto seco de 1873.	17'9	1'21	6'53															
175	4382	Mas Rocamora (D. José).	Falset.	Blanco dulce de 1864.	14'4	1'78	248'05															
176	4383	Masip (D. Juan).	Gratallops.	Rancio idem de 1842.	16'0	1'26	38'23															

(1) Se rompió la botella.—(2) Inexacta.

| Número de órden. | Número del Catálogo. | NOMBRES DE LOS EXPOSITORES. | LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS. | CALIDAD DEL PRODUCTO. | Alcohól por 100 en volúmen. | Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino. | Gramos de glucosa por litro. | ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE. | | |

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohól por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE.								EXTRACTO.		CENIZAS.		
								MARMOL Y HARINA.		Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA.		ACETATO DE PLOMO.		Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	SU DESCRIPCION.	Gramos por litro.	Caractéres.	Gramos por litro.	COMPOSICION CUALITATIVA.
								Sedimento.	Líquido.			Precipitado.	Líquido.	Precipitado.	Líquido.							
209	4405	Pahí y Puig (D. José).	Poboleda.	Rancio de 1830.	26'5	1'99	12'74															
210	4408	Pellicer Domenech (D. Francisco.)	Porrera.	Generoso abocado.	19'3	1'68	71'00															
211	4408	Idem.	Idem.	Tinto seco natural.	16'3	1'15	41'41	Viol.	Incoloro.	»	Ver.-V. az.	Az. — V. ver.	Pardo clar.	Az. — V. viol.	Incoloro.	Pardo — V. ver.	OEnocyan. (1)					
212	4408	Idem.	Idem.	Moscatel dulce.	18'4	1'21	99'04	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. agrisado, ampuloso, muy compacto; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	135'02	Grises.	4'00	I. Sulf. fosf. clor. silic y pot. Reg. —Cal y magn. Ind. II. Ferr. M. Ab.—Fosf. cal y alum. Reg.
213	4408	Idem.	Idem.	Tinto abocado natural.	16'8	3'44	31'18	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
214	4409	Perpiñá (D. Francisco).	Idem.	Viejo de 1875.	17'4	5'13	5'30	Mor.	Incoloro.	Viol.—V. rojo. clar.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. compacto, ampuloso: materia colorante roja, con fajas ligeramente marcadas.	38'42	Gris. pulv.	7'20	I. Sulf. Ab.—Pot. y cal. Reg.—Clor. silic y magn. Poco. II. Alum. Ab.—Fosf. cal y ferr. Poco.
215	4410	Pertegas y Forner (D. Juan).	Cenia.	Tinto de pasto, procedente de las uvas vernasas y moscatel.	17'2	1'15	10'00	Cen.	Incoloro.	Viol.	Ver.—V. az.	Az. sucio	Incoloro.	Az. sucio	Incoloro.	»	OEnocyan.					
216	4411	Piqué Mestre (D. José).	Montbrio.	Idem comun de tres años, procedente de las uvas garnacha, Cariñena y Picapoll.	16'3	1'68	27'64															
217	4412	Prous y Mariné (D. José).	Montroig.	Idem dulce de exportacion, procedente de uva garcha pampolgirat y Cariñena.	15'4	1'42	55'22	Viol. sucio.	Incoloro.	»	Am.—V. ver.	Ver. osc.	Am.—V. ver.	»	»	»	OEnol.					
218	4412	Idem.	Idem.	Idem seco añejo de exportacion, elaborado con uva picapoll, garnacha y Cariñena.	16'9	2'62	7'00															
219	4415	Rabascall y Porta (D. Francisco).	Porrera.	Rancio.	20'5	3'25	26'15															
220	4416	Roca Murtra (D. Ramon).	Valls.	Blanco macabeo.	13'6	2'62	17'75															
221	4417	Roca Roig (D. Estéban).	Villanueva de Escornalbou.	Comun de 1875.	17'5	3'25	7'64	Cen.—V. mor.	Incoloro.	»	Ver.	Ver. sucio.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.					
222	4417	Idem.	Villanueva de Escornalbou.	Vino de 3 años.	18'8	2'83	13'84	Cen.—V. rojo.	Incoloro.	»	Pardo. —V. am.	Cen.—V. ver.	Incoloro.	»	»	»	OEnol. y œnox.					
223	4418	Roquer y Torrens (D. José).	Arbós.	Tinto superior.	14'9	3'25	6'62	Cen.	Incoloro.	»	Ver. osc.	Ver.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.	R. muy poco pastoso, ampuloso: materia colorante roja intensa, con fajas muy marcadas.	28'10	Gris osc. pulv.	4'10	I. Sulf. Ab.—Cal. Reg.—Clor. y pot. Poco.—Fosf. y magn. Ind. II. Fosf. Ab.—Cal y alum. Reg.—Ferr. Poco.
224	4419	Ros (D. Francisco).	Gratallops.	Idem de 1875.	16'6	2'62	7'10	Cen.—V. az.	Incoloro.	»	Pardo. —V. am.	Ver. sucio.	V. am.	Cen.—V. az.	Incoloro.	»	OEnol. y œnox.					
225	4420	Rovira Massó (D. Pedro.)	Montbrio.	Idem de 2 años.	16'6	3'36	7'76	Cen.—V. mor. clar.	Incoloro.	»	Pardo. —V. am.	Cen. sucio.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.					
226	4421	Rubio (D. Juan).	Vendrell.	Idem seco.	14'9	4'62	5'00	Cen.—V. rojo.	Incoloro.	V. roj.	V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnox.					
227	4422	Rull y Pascual (D. Francisco).	Catllar.	Idem natural.	13'3	2'41	7'64	Cen.—V. viol.	Incoloro.	»	Az.—V. ver.	Ver. sucio.	V. am.	»	»	»	OEnol. y œnocyan.					
228	4425	Sala, hermanos (Sres).	Montblanch.	Idem id.	14'4	2'52	5'23	Cen.—V. az.	Incoloro.	Viol.	Az.	Cen.—V. az.	Incoloro.	Az. — V. viol.	Incoloro.	Ver.	OEnol. y œnocyan.	R. pastoso: materia colorante roja intensa, con fajas muy marcadas.	31'82	Gris pulv.	5'76	I. Magn. M. Ab.—Sufl. clor. silic. pot. y cal. Reg.—Fosf. Ind. II. Cal y alum. Ab.—Fos. y ferr. Poco.
229	4428	Salvadó y Munté (D. Salvador).	Riudoms.	Idem de 1876.	17'5	3'46	14'20	Cen.—V. mor. clar.	Incoloro.	»	V. am.	Ver. sucio.	V. am.	»	»	»	OEnox.					
230	4429	Samora Aragonés (D. Ramon).	Poboleda.	Malvasía de 2.ª	17'5	3'15	18'40															
231	4429	Idem.	Idem.	Garnacha de 1864.	16'6	2'20	124'25															
232	4429	Idem.	Idem.	Rancio de 1850.	20'7	3'67	17'13															
233	4429	Idem.	Idem.	Idem de 4.ª	17'2	2'94	15'53															
234	4429	Idem.	Idem.	Tinto de 1875.	17'2	2'73	13'64	Cen.—V. viol.	Incoloro.	»	Pardo.—V. ver.	Ver. sucio.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.					
235	4429	Idem.	Idem.	Moscatel de 1.ª	10'1	3'57	248'50															
236	4430	Samora y Grau (D. Ramon).	Idem.	Rancio dulce de 1865.	18'1	2'94	45'18															
237	4430	Idem.	Idem.	Tinto seco de 1875.	17'2	2'73	11'12															
238	4430	Idem.	Idem.	Rancio seco de 1870.	19'0	3'40	7'80															
239	4430	Idem.	Idem.	Idem id. de 1864.	17'9	2'60	4'47															
240	4430	Idem.	Idem.	Tinto dulce de 1872.	17'2	2'83	45'18															
241	4433	Sardá (D. Pablo).	Tarragona.	Vino de mesa.	18'1	2'83	14'22	Cen.—V. mor.	Incoloro.	»	Am.	Ver. sucio.	Incoloro.	»	»	»	OEnox.					
242	4433	Idem.	Idem.	Albaflor.	14'6	1'78	248'50															
243	4433	Idem.	Idem.	Moscatel.	17'5	2'41	124'25															

(1) Ind. de baya de sauco.

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohól por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE. MARMOL Y HARINA. Sedimento.	MARMOL Y HARINA. Líquido.	Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Precipitado.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Líquido.	ACETATO DE PLOMO. Precipitado.	ACETATO DE PLOMO. Líquido.	Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	EXTRACTO. SU DESCRIPCION.	Gramos por litro.	CENIZAS. Caractéres.	Gramos por litro.	COMPOSICION CUALITATIVA.
244	4433	Sardá (D. Pablo).	Tarragona.	Malvasía.	16'3	5'25	320'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. agrisado muy compacto; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	297'92	Terrosas.	4'60	I. Clor. Ab.—Sulf. fosf. silic y pot. Reg.—Magn. Poco.—Cal. Ind. II. Cal alum. y ferr. Ab.—Fosf. Poco.
245	4433	Idem.	Idem.	Tinto aparente, mercado de Buenos Aires, de 1875.	16'3	2'94	15'23	Cen.—V. mor.	Incoloro.	»	Pardo.—V. am.	Cen.—V. ver.	Incoloro.	»	»	»	OEnox.					
246	4437	Simó (D. Pio).	Porrera.	Rancio dulce de 10 años	19'0	3'99	213'03															
247	4439	Simó y Martori (D. Baltasar).	Idem.	Idem.	27'6	5'25	91'42															
248	4439	Idem.	Idem.	Tinto de 1875.	17'9	3'46	8'76	Cen.—V. lila.	Incoloro.	»	Pardo.—V. am.	Cen. sucio.	Incoloro.	»	»	»	OEnox.					
249	4440	Sirvent Oliver (D. Pedro).	Reus.	Idem para Inglaterra.	24'0	3'36	213'30	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Pardo.—V. am.	Am.	Pardo. sucio.	Pardo.—V. am.	»	»	»	OEnox.					
250	4441	Soberano y compañía (Sres).	Idem.	Vino de mesa llamado Macon.	10'4	3'04	5'46	Cen.—V. mor. clar.	Incoloro.	»	Pardo.—V. am.	Cen. V.—am.	Incoloro.	»	»	»	OEnox. y œnol.					
251	4441	Idem.	Idem.	Idem de la cepa de Burdeos llamado Cabernet, fabricacion igual á la francesa.	9'5	3'15	3'43	Cen.—V. Mor.	Incoloro.	Pardo.—V. roj.	Pardo.—V. am.	Pardo.—V. am.	Incoloro.	Az.—V. cen.	Incoloro.	»	OEnox.					
252	4441	Idem.	Idem.	Priorato de ocho años.	17'6	3'04	31'6	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. amaguanesado, muy compacto, ampuloso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado y sucias por una materia ocreosa.	118'00	Gris pulv.	6'20	I. Sulf. pot. y magn. Reg.—Fosf. silic. y cal. Poco.—Clor. Ind. II. Fosf. Ab.—Cal ferr. y alum. Poco.
253	4441	Idem.	Idem.	Moscatel de 1874.	17'6	2'10	124'25	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. agrisado; paredes de la cápsula ligeramente barnizadas de color amarillo acaramelado y sucias por una materia ocreosa.	223'40	Terrosas.	2'20	I. Fosf. y magn. Ab.—Sulf. clor. pot. y cal. Poco.—Silic. Ind. II. Fosf. Ab.—Cal y ferr. Reg.—Alum. Poco.
254	4441	Idem.	Idem.	Garnacha de 1873.	15'9	2'31	165'66															
255	4441	Idem.	Idem.	Macabeo.	15'8	4'29	294'44															
256	4441	Idem.	Idem.	Priorato de 30 años.	19'7	4'06	4'78															
257	4443	Soler (D. Luis).	Vendrell.	Tinto seco.	14'7	3'89	88'33	Viol. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
258	4454	Valls (D. Juan).	Riudoms.	Garnacha del año.	16'6	5'81	106'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. arropado; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	89'22	Rosáceas.	3'70	I. Fosf. Ab.—Sulf. y pot. Reg.—Clor. silic. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Alum. y Ferr. M. Ab.—Cal. Reg.—Fosf. Poco.
259	4444	Soler Ballester (D. Salvador).	Tarragona.	Idem de 1866.	21'7	1'99	82'83	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. ampuloso muy compacto; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	79'82	Blanquecinas.	2'00	I. Sulf. fosf. clor. y pot. Reg.—Silic. Poco.—Cal y magn. Ind. II. Alum. y ferr. M. Ab.—Fosf. Ab.—Cal. Reg.
260	4444	Idem.	Idem.	Moscatel de 1866.	18'2	1'78	99'40	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. compacto abundante brillante; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	203'30	Blanquecinas esponjosas húmedas.	62'90	I. Sulf. fosf. clor. y silic. Poco.—Pot. cal y magn. Ind. II. Ferr. Ab.—Fosf. cal y alum. Poco.
261	4444	Idem.	Idem.	Tinto seco Priorato de 1875.	16'7	3'04	49'70	Cen.—V. Viol.	Incoloro.	»	Az.	Az.—V. ver.	Incoloro.	Az.	Incoloro.	»	OEnocyan.—Ab.					
262	4444	Idem.	Idem.	Idem id. de mesa de idem.	16'4	1'26	9'55															
263	4446	Soler Trilla (Doña Antonia).	Vendrell.	Idem id.	12'6	2'62	6'62	Cen. osc.	Incoloro.	»	Ver.	Ver.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.	R. casi arropado; materia colorante roja intensa, con fajas muy marcadas.	25'54	Gris osc. pulv.	4'74	I. Clor. Ab—Sulf. y silic. Reg.—Fosf. y magn. Poco.—Pot. y cal. Ind. II. Cal y alum. Ab.—Fosf. y Ferr. Reg.
264	4457	Vidal y Mas (D. Francisco).	Viñols.	Moscatel.	16'0	4'12	240'94	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. carbonoso abundante y poroso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	160'06	Ocreosas muy oscuras.	3'64	I. Fosf. y pot. Reg.—Sulf. clor. y silic. Poco.—Cal y magn. Ind. II. Alum. y ferr. M. Ab.—Fosf. Ab.—Cal. Reg.
265	4448	Tapiol y Estrems (D. Juan).	Poboleda.	Garnacha tinto de 1836	22'2	4'09	99'40															
266	4448	Idem.	Idem.	Idem id. de 1862.	17'3	2'62	62'12															
267	4450	Torné (D. José).	Gratallops.	Tinto dulce de 1875.	13'4	2'41	82'83	Cen.—V. lila.	Incoloro.	»	V. ver.	Cen.—V. ver.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.					
268	4452	Trell y Gallisá (D. Miguel).	Valls.	Comun.	18'8	2'94	16'60	Viol. clar.	Incoloro.	Am.—V. pardo.	Am. sucio.	Pardo.—V. roj.	V. am.	Am. sucio.	Incoloro.	»	OEnox.					
269	4453	Valls (D. Juan).	Riudoms.	Tinto de 1876.	14'4	4'51	56'63	Cen.—V. viol.	Incoloro.	»	Ver.	Ver.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.	E. carbonoso; materia colorante roja con fajas muy marcadas.	74'22	Terrosas.	4'25	I. Fosf. Ab.—Sulf. Reg.—Clor. Silic. pot. y magn. Poco. II. Fosf. M. Ab.—Cal. Alum. y ferr. Ab.
270	4454	Valbí y Cabré (D. Romualdo).	Vilella Baja.	Idem seco de 1875.	18'5	4'15	15'06	Cen. clar.	Incoloro.	»	Ver.	Ver.—V. am.	Incoloro.	»	»	»	OEnol. y œnox.	R. pastoso granugiento; materia colorante rojo amarillenta, con fajas muy marcadas.	45'54	Carbonosas pulv.	8'56 (1)	I. Clor. y Magn. Ab.—Sulf. y pot. Reg.—Cal. Poco.—Fosf. Ind. II. Fosf. y cal. Ab.—Alum. Reg.—Ferr. Poco.

(1) Inexacta.

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohól por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico que satura los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE. MARMOL Y HARINA. Sedimento.	MARMOL Y HARINA. Líquido.	Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Precipitado.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Líquido.	ACETATO DE PLOMO. Precipitado.	ACETATO DE PLOMO. Líquido.	Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	EXTRACTO. SU DESCRIPCION.	EXTRACTO. Gramos por litro.	CENIZAS. Caractéres.	CENIZAS. Gramos por litro.	CENIZAS. COMPOSICION CUALITATIVA.
271	4456	Vernet Grau (D. José).	Vilella Alta.	Garnacha natural de pasto.	19'1	2'73	45'18															
272	4458	Vidal Morgades (D. José).	Vendrell.	Tinto seco.	13'9	2'83	8'65	Cen. viol.	Incoloro.	»	Pardo.—V. ver.	Cen.—V. ver.	Am. clar.	»	»	»	OEnol.					
273	4460	Vilanova Torrell (D. José).	Viñols y Archs.	Malvasía.	14'8	2'83	124'25															
274	4462	Viñes Llorens (D. Pablo).	Vilella Alta.	Vino de pasto de tres años.	16'9	2'62	19'39															
275	4463	Viñes y Pamiés (D. José).	Poboleda.	Tinto seco de 1873.	17'9	3'04	11'29	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso granugiento; materia colorante rojo amarillenta, con fajas muy marcadas.	38'62	Carbonosas pulv.	6'60 (1)	I. Pot. Ab.—Sulf. clor. y cal. Reg.—Silic. Poco.—Fosf. Ind. II. Fosf. cal y alum. Ab.—Ferr. Poco.
276	4463	Idem.	Idem.	Rancio de 1860.	26'2	4'20	17'13															
277	4463	Idem.	Idem.	Garnacha dulce 1864.	15'7	4'62	213'00															
278	4463	Idem.	Idem.	Malvasía de 1872.	21'8	4'72	26'60															
279	6972	Anguera y Anglés (D. Ramon).	Falset.	Mistela de 1875.	16'8	1'92	481'82															
280	6973	Bargalló (D. Miguel).	Montroig.	Idem negra dulce.	14'7	8'91	588'89	Viol.	Incoloro.	Mor. clar.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnocyan.					
281	6975	Boulé (D. José).	Reus.	Idem id. para varios puntos.	14'9	1'97	353'33	Viol.—V. cen.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnocyan. y œnol.					
282	6979	Figuerola (D. Juan).	Tarragona.	Idem blanca.	12'7	2'59	44'17															
283	6980	Franqués (D. Francisco).	Espluga de Francolí.	Idem clara.	14'7	2'25	588'89															
284	6984	Gassó Serra (D. Francisco).	Montroig.	Idem blanca de moscatel.	14'9	4'62	757'14	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. compacto, abundante, agrisado; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado intenso.	305'20	Ocreosas mate.	5'00	
285	6990	Guer (D. José).	Arbós.	Idem extrafina.	15'8	3'40	441'67															
286	6995	Miret (D. Juan).	Vilaseca.	Idem negra de 15°.	12'7	6'03	530'00	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnocyan. y œnol.	E. muy compacto; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	310'40	Blanquecinas pulv.	5'40	
287	6995	Idem.	Idem.	Idem blanca de 1876.	14'7	3'27	883'33															
288	6997	Montolius (Sr. Marqués de).	Tarragona.	Idem id.	12'7	3'44	123'25															
289	6981	Fumaña, hermanos (Sres).	Reus.	Idem negra.	12'5	2'26	530'00															

(1) Inexacta.

RESUMEN.

RIQUEZA ALCOHÓLICA. ALCOHÓL POR 100.	NÚM. DE VINOS.	RIQUEZA ÁCIDA. GRAMOS DE CARBONATO SÓDICO POR LITRO.	NÚM. DE VINOS.	MATERIA COLORANTE. VINOS COLORADOS POR	NÚM. DE VINOS.	MATERIA EXTRACTIVA. GRAMOS POR LITRO.	NÚM. DE VINOS.	CENIZAS. GRAMOS POR LITRO.	NÚM. DE VINOS.
De 9 á 10	4	De 0,79 á 1	6	OEnolina	48	De 7,40 á 10	1	De 1 á 2	1
10 á 11	3	1 á 2	79			10 á 20	1	2 á 3	12
11 á 12	4	2 á 3	39			20 á 30	3	3 á 4	10
12 á 13	13	3 á 4	61	OEnocyanina	11	30 á 40	7	4 á 5	9
13 á 14	15	4 á 5	64			40 á 50	5	5 á 6	13
14 á 15	20	5 á 6	23	OEnoxantina	14	50 á 60	5	6 á 7	8
15 á 16	20	6 á 7	7			60 á 70	1	7 á 8	3
16 á 17	39	7 á 8	1	OEnolina y œnocyanina	11	70 á 80	5	8 á 9	5
17 á 18	49	8 á 9	4			80 á 90	6	9 á 10	1
18 á 19	25	9 á 10	1	OEnolina y œnoxantina	24	90 á 100	3	10 á 11	1
19 á 20	25	10 á 11	1			100 á 150	9	11 á 12	1
20 á 21	16	12 á 13	1			150 á 200	7	18 á 19	1
21 á 22	28			Suma	108	200 á 250	6	26 á 27	1
22 á 23	13	Suma	287			250 á 300	4	62 á 63	1
23 á 24	3					300 á 350	2		
24 á 25	3					450 á 500	1	Suma	67
25 á 26	2					500 á 550	1		
26 á 27	3								
27 á 28	3					Suma	67		
Suma	288								

El Jefe del Laboratorio, Luis Justo y Villanueva.

DICTÁMEN DE LA SECCION.

Excmo. Sr.: La provincia, cuyo estudio tengo el honor de remitir á V. E., es sin disputa una de las que más levantan el mérito especial, la característica de la produccion vinícola española. Situada en la parte del anfiteatro Mediterráneo que mira al Oriente; favorecida por la naturaleza como pocas; teniendo por alfombras campos de naranjos, almendros y avellanos, y por corona las viñas del Priorato, reune á estas condiciones el genio y la actividad de sus hijos. Ella es la que inició, á fines del siglo pasado y principio del actual, la corriente de exportacion á América é Inglaterra; y si bien, por errores puramente industriales, se le cerró á principios del siglo este último mercado, la bondad de sus productos y las duras lecciones de la experiencia han vuelto á poner en sus manos el cetro de la exportacion, que comparte con Jeréz, cada una en la especialidad que la distingue. Dos grandes tipos perfectamente caracterizados presenta esta afortunada region; y si el uno tiene cualidades de primer órden, por la finura de sus especies, por lo variado y perfecto de las mismas, la sangre tinta y vigorosa que anima al otro ha dado lugar á la base del más activo comercio de exportacion que mantiene, y que, en un plazo no lejano, por poco que se eleve el tipo mínimo fijado para su introduccion en las Aduanas inglesas, él solo alcanzará cifras tan positivas, como alcanzan sus similares nacionales y extranjeros en aquel importantísimo mercado. Y aquí he de hacer notar á V. E. la tendencia que los tintos de esta region tienen á enranciarse, despojándose de su materia colorante, á cambiar, en una palabra, su sangre plebeya, en aristocrática; y esto, que podria parecer un defecto, no lo es, ya que el producto tiene la ventaja de consumirse en los primeros años, revelando la trasformacion el poder incontrastable de su naturaleza. Y, no sólo consume Tarragona sus propios caldos, sino que absorbe, para sus manipulaciones de exportacion, grandes cantidades de sus vecinas Aragon y Valencia. El número extraordinario de sus fábricas, que radican especialmente en Tarragona y Reus; las recompensas de primer órden que la mayor parte de las mismas como expositoras han alcanzado, revelan la importancia de su industria, cuyos productos penetran ya desde la Rusia á la India, recorren toda la América; y, despues de adquirir carta de naturaleza en el mercado inglés, con marca propia, y habérsela dado á todos los que allí concurren con el propio color de la region oriental de España, hacen en el mismo ruda competencia á un similar extranjero vecino del Atlántico, ayudando á la satisfaccion de su pedido con éxito verdaderamente asombroso. En la produccion natural, descuella de una manera notabilísima el Priorato de Scala-Dei, y en él aparece en esta Exposicion, Poboleda, como reina entre sus vecinas, por su belleza y con toda la antigüedad de su abolengo. Cuanto se diga para ensalzar sus caldos es poco, y en su rancio, malvasías, garnachas, macabeos, y áun en sus tintos, deja atras, ó cuando ménos compite con ellos ventajosamente, á sus similares más favorecidos de la region catalana. Y para que nada le falte, ya que la naturaleza se ha complacido en favorecerla, allí es donde brilla la luz del progreso, allí es tal vez donde con mayor esmero se elaboran los vinos naturales, sirviendo de escuela los establecimientos de los Sres. Soberano y Gil, discípulo este último del primero, que han introducido la fabricacion natural de los vinos acídulos y la de los espumosos, asegurando de unos y otros importantísimo consumo. No descuella tanto la provincia en la fabricacion de aguardientes y licores, á pesar de que presenta algunos ejemplares perfectamente elaborados, así como figuran en primera línea los vinagres procedentes del Priorato. Es digno de llamar la atencion, en los más estimados productos, lo bajo de los precios asignados por los expositores, si se compara con el que obtienen en todas partes sus similares, lo cual daria lugar á la idea equivocada de poca estima en el mercado; pero, fijándose en que precisamente son los vinos de la montaña los ejemplares más exquisitos que se encuentran en tales condiciones, comprenderá el superior criterio de V. E. que se debe principalmente á la falta de comunicaciones y facilidades para la extraccion, y al poco conocimiento que del producto natural se tiene en aquellos centros, en que el lujo y el buen gusto imperan sin traba ni limitacion de ningun género. La industria los aprovecha para, con su sangre poderosa, dar fuerza y vigor, calidad y finura á los productos de bajo precio de que se surten en regiones ménos afortunadas. No vacilo en llamar la atencion de V. E. sobre esta provincia, que merece ocupar con justicia un primer lugar entre las expositoras españolas.—Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 14 de Julio de 1877.—El Presidente, *A. de Quintana.*—El Secretario, *S. García.*—Excmo Sr. Presidente del Jurado.

PREMIOS OTORGADOS POR EL JURADO.

SECCION 1.ª—CLASES 2.ª Á 7.ª

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
Clase 2.ª			
D. José Abelló	Gratallops (Priorato de Scala Dei)	Rancio de 1867	Medalla de afinacion.
		Idem de 1869	Idem de perfeccion.
Sres. A. Abelló é hijo	Reus	Tinto Priorato América	Afinacion.
		Rancio seco	Idem.
		Oporto viejo, exportacion á Inglaterra	Perfeccion.
		Tinto seco, id. á Rio de la Plata	Idem.
		Rancio dulce	Diploma de mencion.
D. Ramon Anguera y Anglés	Falset	Tinto seco de 1876	Afinacion.
		Palomino de 1873	Mencion.
		Moscatel id	Idem.
		Tinto dulce de 1872	Idem.
D. Joaquin Borrás y Caballé	Poboleda (Priorato de Scala Dei)	Macabeo de 1845	Afinacion.
		Rancio blanco de 1840	Idem.
		Rancio de 1865	Mencion.
D. José Borrás y Grau	Idem	Malvasía de 1856	Afinacion.
		Tinto seco de 1872	Mencion.
D. José Borrás y Magriñá	Reus	Priorato añejo	Afinacion.
		Tinto para Inglaterra	Idem.
		Viejo Oporto	Perfeccion.
		Oporto	Idem.
D. José Boule	Idem	Rancio Priorato	Afinacion.
		Blanco seco	Perfeccion.
		Garnacha de exportacion	Mencion.
		Oporto viejo para Inglaterra	Idem.
		Idem id. superior de exportacion	Idem.
		Idem tinto para el Brasil	Idem.
		Idem id. para Inglaterra, Estados-Unidos y Norte de Europa	Idem.
Sres. Cañellas, hermanos y compañía	Tarragona	Priorato seco, exportacion	Afinacion.
		Oporto	Perfeccion.
		Tinto para Rio de la Plata	Idem.
		Priorato dulce para los Estados-Unidos	Idem.
		Garnacha negra	Idem.
		Rancio para el Brasil y Rio de la Plata	Mencion.
Sres. Carey, hermanos y compañía	Idem	Tinto para los Estados-Unidos	Afinacion.
		Idem para Inglaterra	Idem.
		Priorato dulce	Idem.
		Moscatel Real añejo	Mencion.
		Blanco añejo	Idem.
		Tinto seco de 1876, campo de Tarragona	Idem.
		Dulce, bajo Priorato	Idem.
D. Juan Caballé y Juncosa	Poboleda (Priorato de Scala Dei)	Rancio de 1820	Afinacion.
		Idem de 1830	Idem.
		Idem de 1860	Idem.
		Malvasía de 1864	Idem.
D. Jáime Compte	Torroja (Idem)	Rancio de 1845	Idem.
		Idem de 1832	Idem.
		Idem de 1817	Idem.
D. Pedro Domenech	Gratallops (Idem)	Blanco dulce de 1855	Idem.
		Rancio de 1841	Perfeccion
		Macabeo de 1851	Mencion.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
D. Jáime Estrems y Sans	Poboleda (Priorato de Scala Dei)	Rancio tinto de 1866..	Afinacion.
		Idem de 1842.....	Idem.
		Idem blanco de 1868..	Mencion.
D. Sebastian García Robres	Morera (La)..	Vino blanco de 1860..	Afinacion.
		Malvasía seco de 1864.	Idem.
		Rancio tinto de 1867..	Idem.
		Moscatel menudo de 1872.....	Perfeccion.
		Blanco dulce de 1858..	Mencion.
		Malvasía seco de 1873.	Idem.
		Garnacha de 1874. ...	Idem.
Sres. Gasset, hermanos	Tarragona	Tinto para Inglaterra..	Afinacion.
		Idem para América del Sur.....	Perfeccion.
		Rancio.....	Idem.
		Dulce de 1875.....	Mencion.
D. Francisco Gil	Reus	Tinto cepa macon.....	Afinacion.
		Idem cabernet.....	Idem.
		Garnacha de 1873. ...	Idem.
		Tinto de cepa Pinó. ..	Perfeccion.
		Espumoso tiraje 1876.	Idem.
		Macabeo de 1872.....	Idem.
		Rancio Priorato.....	Idem.
		Moscatel de 1872.....	Idem.
		Blanco de cepa Sauvignon.....	Mencion.
Sres. Guille, hermanos y compañía	Tarragona	Seis clases de exportacion para el Norte de Europa.....	Afinacion.
		Una id. de Inglaterra, núm. 1.°.....	Idem.
		Rancio para Inglaterra, núm. 2.°.....	Perfeccion.
Sres. Muller Darthez	Idem	Tinto dulce para id...	Afinacion.
		Idem id. encabezado para id. de 1875....	Perfeccion.
		Moscatel.....	Idem.
		Rancio Priorato.....	Mencion.
D. Ramon Pahí y Ardevol	Poboleda (Priorato de Scala Dei).	Idem dulce de 1876. .	Afinacion.
		Idem id. de 1841.....	Perfeccion.
		Garnacha de 1838. ...	Idem.
D. Cristóbal Pahí y Cubells	Idem	Solera de 1867.....	Afinacion.
		Rancio de 1840.....	Mencion.
D. Francisco Ravascall y Porta	Porrera	Idem.....	Afinacion.
D. Ramon Samora Aragonés	Poboleda	Moscatel de primera..	Idem.
		Malvasía de segunda..	Perfeccion.
		Rancio de 1850.....	Idem.
		Garnacha de 1864....	Idem.
		Tinto seco de 1875....	Idem.
		Rancio de cuarta.....	Mencion.
D. Pablo Sardá	Tarragona	Propio para Buenos-Aires.....	Afinacion.
		Alba-flor.....	Perfeccion.
		De mesa.....	Idem.
		Malvasía.....	Mencion.
		Moscatel.....	Idem.
D. Pedro Sirvent y Oliver	Reus	Tinto para Inglaterra.	Afinacion.
Sres. Soberano y compañía	Idem	Idem macon.....	Idem.
		Macabeo.....	Idem.
		De cepa cabernet.....	Perfeccion.
		Priorato rancio de 1847	Idem.
		Espumoso de 1874 y 75	Idem.
		Garnacha de 1873....	Idem.
		Priorato de 1869.	Mencion.
		Moscatel de 1874.....	Idem.
D. Joaquin Tapiol y Estrems	Poboleda (Priorato de Scala Dei)	Garnacha tinto de 1836	Afinacion
		Tinto dulce de 1875...	Mencion.
		Garnacha de 1872. ...	Idem.
D. José Viñes y Pamies	Idem	Tinto dulce de 1875...	Afinacion.
		Malvasía de 1862.....	Perfeccion.
		Idem de 1872.	Idem.
		Rancio de 1860.....	Idem.
		Garnacha dulce de 1864	Mencion.
		Tinto dulce de 1876...	Idem.
		Idem seco de 1874....	Idem.
D. Juan Alentorns y Bargalló	Vilella Baja	Rancio de 1845.....	Perfeccion.
		Idem de 1850.....	Idem.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
D. Jáime Alerany	Gratallops (Priorato de Scala Dei)	Garnacha	Perfeccion.
D. Pedro Borrás y Cubells	Poboleda (Id.)	Tinto de capa de 1875.	Idem.
		Rancio dulce de 1855.	Mencion.
		Idem id. de 1850	Idem.
D. Pedro Caselles y compañía	Reus	Oporto de 1876	Perfeccion.
		Blanco seco de 1876	Mencion.
		Tinto Carlon para Buenos-Aires	Idem.
D. Baltasar de Colubí	Valls	Generoso de 1837	Perfeccion.
		Moscatel	Mencion.
D. José Compte Ardevol	Vilella Alta (Priorato de Scala Dei)	Malvasía	Perfeccion.
		Pansal	Mencion.
Sres. Consul y Virgili	Tarragona	Moscatel pasa de 1868.	Perfeccion.
		Blanco seco	Idem.
		Imitacion Oporto 1867.	Idem.
		Idem de 1874	Idem.
D. Narciso Dalmau y Maseras	Montroig	Dulce añejo, exportacion	Idem.
D. Ramon Farrando y Pahí	Poboleda (Priorato de Scala Dei)	Rancio tinto de 1840	Idem.
		Idem de 1867	Idem.
		Idem de 1850	Mencion.
D. Juan Ferre y Vidiella	Cambrils	Generoso seco	Perfeccion.
D. Francisco Folch y Cabré	Poboleda (Priorato de Scala Dei)	Rancio tinto de 1852	Idem.
		Idem de 1860	Idem.
		Idem de 1868	Idem.
		Tinto seco de 1873	Mencion.
Sres. Fumaña, hermanos	Reus	Blanco comun de 1876.	Perfeccion.
		Tinto, Sur de América.	Idem.
		Idem Priorato	Idem.
		Rancio id	Idem.
		Imitacion Málaga	Mencion.
		Blanco para Inglaterra.	Idem.
		De pasto añejo Priorato	Idem.
		Tinto imitacion Oporto.	Idem.
		Garnacha del Priorato.	Idem.
D. Juan Gatell y Folch	Altafulla	Malvasía de 1874	Perfeccion.
		Sumoll de id	Mencion.
		Tinto de 1876	Idem.
D. Juan Gené Gulli	Montbrió	Moscatel	Perfeccion.
D. José Gener	Arbós	Vino de Santa Lucía	Idem.
		Blanco	Mencion.
		Vino de San Julian	Idem.
D. Joaquin Gomis	Tarragona	Tinto núm. 2, Inglaterra	Perfeccion.
		Idem núm. 1, id.	Idem.
		Blanco pará el Brasil	Idem.
		Tinto para Inglaterra, numero, 3	Mencion.
		Natural de Marsá	Idem.
		Idem Lloa	Idem.
		Idem Falset	Idem.
D. Pedro Gras y compañía	Reus	Tinto para Inglaterra	Perfeccion.
		Macabeo	Idem.
		Palchete para Inglaterra	Mencion.
		Rancio	Idem.
		Garnacha superior	Idem.
		Tinto para el Brasil	Idem.
Sres. Güell, Sevil y compañía	Tarragona	Generoso M. rico	Perfeccion.
		Idem M. topacio	Idem.
D. Ramon Homdedeu	Gratallops (Priorato de Scala Dei)	Rancio de 1857	Idem.
		Tinto seco de 1875	Idem.
		Macabeo de 1871	Mencion.
D. Juan Juncosa Caballe	Poboleda (Id)	Garnacha de primera	Perfeccion.
		Rancio de id	Idem.
		Tinto dulce de 1875	Idem.
		Rancio de segunda	Mencion.
		Idem de tercera	Idem.
D. Juan Just	Reus	Rancio	Perfeccion.
		Clarete	Idem.
D. Antonio Llorens	Gratallops (Priorato de Scala Dei)	Tinto dulce de 1875	Idem.
		Idem seco de id	Idem.
		Blanco de id	Idem.
D. Juan Massip y Cardona	Vilella Alta	Tinto seco añejo	Idem.
D. Antonio Magriñá y Gibert	Vendrell	Tinto	Idem.
		Idem	Mencion.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
D. Jáime Martóri y Borrás	Poboleda (Priorato de Scala Dei)	Garnacha de 1825	Perfeccion.
		Idem de 1851	Idem.
		Rancio de 1852	Idem.
		Macabeo de 1868	Idem.
		Malvasia de 1845	Idem.
		Tinto seco de 1873	Mencion.
D. Juan Massip	Gratallops (Id.)	Rancio dulce de 1842	Perfeccion.
D. Antonio Massó y Montagut	Riudoms	Tinto de 1876	Idem.
Señora viuda de D. F. Matheu	Tarragona	Idem dulce	Idem.
		Idem de embarque	Mencion.
		Rancio	Idem.
D. José Montaner	Reus	White Port	Perfeccion.
		Néctar	Idem.
		Moscatel rosado	Idem.
		Garnacha añejo	Idem.
		Rancio de 1852	Idem.
		Madera	Mencion.
		Tinto seco	Idem.
		Idem abocado	Idem.
		Blanco seco	Idem.
		Malvasía	Idem.
		Macabeo	Idem.
		Moscatel seco	Idem.
Sr. Marqués de Montoliú	Tarragona	Tinto de 1872	Perfeccion.
		Generoso sin encabezar de 1840	Mencion.
		Tinto de pasto de 1875	Idem.
D. José Pahí y Puig	Poboleda (Priorato de Scala Dei)	Rancio de 1846	Perfeccion.
		Idem de 1830	Mencion.
		Idem de 1867	Idem.
D. José Piqué y Mestre	Montbrió	Tinto de 1874	Perfeccion.
D. Francisco Pellicer y Domenech	Porrera	Moscatel dulce	Idem.
		Tinto abocado	Idem.
		Generoso id	Mencion.
		Pansal generoso	Idem.
D. José Prous y Mariné	Montroig	Tinto seco de exportacion	Perfeccion.
		Idem dulce de id	Mencion.
D. Estéban Roca y Roig	Vilanova de Escornalbou	Comun de 1875	Perfeccion.
		Tinto de 1874	Mencion.
D. Juan Rubio	Vendrell	Idem seco	Perfeccion.
D. Francisco Rull y Pascual	Catllar	Idem comun	Idem.
D. Ramon Samora y Grau	Poboleda (Priorato de Scala Dei)	Rancio dulce de 1865	Idem.
		Tinto id. de 1872	Idem.
		Rancio seco de 1864	Idem.
		Tinto id. de 1875	Idem.
		Rancio id. de 1870	Mencion.
D. Pio Simó	Porrera	Idem dulce de 1867	Perfeccion.
D. Salvador Soler y Ballester	Tarragona	Garnacha de 1866	Idem.
		Moscatel de id	Mencion.
		Tinto seco de mesa de 1875	Idem.
		Idem id. Priorato de 1876	Idem.
D. José Torné	Gratallops	Idem de 1875	Perfeccion.
D. Miguel Trell y Gallissá	Valls	Idem comun	Idem.
D. Juan Valls	Riudoms	Garnacha de 1876	Idem.
		Tinto de 1875	Mencion.
D. Francisco Vidal y Mas	Viñols y Archs	Moscatel	Perfeccion.
D. José Vidal y Morgades	Vendrell	Tinto seco	Idem.
D. José Vilanova y Torrell	Viñols y Archs	Malvasía	Idem.
D. José Amorós é hijo	Porrera	Rancio de 1874	Diploma de mencion.
		Tinto	Idem.
D. Manuel Amorós y Mestre	Falset	Idem dulce	Mencion.
Doña Raimunda Amorós y Pí	Idem	Generoso seco	Idem.
D. Vicente Anglés	Riudoms	Tinto de 1866	Idem.
D. José Anglés y Font	Ulldemolins	Idem añejo	Idem.
D. Miguel Bassedas y Andreu	Reus	Idem para R. Plata	Idem.
		Idem para Inglaterra	Idem.
D. Juan Bella y Vives	Valls	Tinto de 1876	Idem.
D. Ramon Carulla y Forés	Espluga de Francolí	Generoso dulce	Idem.
D. Ramon Borrás y Grau	Poboleda (Priorato de Scala Dei)	Rancio de 1853	Idem.
		Idem de 1861	Idem.
Doña María Francisca Coll de Prats	Valls	Garnacha	Idem.
D. Domingo Dalmau de Asnat	Montbrió	Rancio	Idem.
D. Pedro Fages y Rull	Falset	Tinto de pasto	Idem.
		Generoso seco	Idem.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
D. Juan Fernandez Vendrell	Porrera	Rancio	Mencion.
D. Joaquin Ferrando y Martí	Botarell	Tinto	Idem.
D. Cárlos Folch y Pié	Montblanch	De mesa superior	Idem.
D. Juan Fons y Boada	Vendrell	Rancio dulce	Idem.
D. Pedro Fortuny y Argilaga	Catllar	Tinto comun	Idem.
D. Antonio Franch y Segriá	Ulldemolins	Idem seco	Idem.
Sres. Gaspar y Torrens	Tarragona	De embarque, núm. 1.	Idem.
		Idem núm. 2	Idem.
D. Francisco Gassó y Serra	Vilanova de Escornalbou	Comun de 1875	Idem.
D. Juan Gabaldá y Bonet	Vallmoll	Tinto de pasto	Idem.
D. Francisco Gonzalez y Bargalló	Montroig	Idem seco de exportacion	Idem.
D. Francisco Gual y Vernet	Idem	Idem dulce	Idem.
D. José Güell y Güell	Valls	Macabeo	Idem.
D. Joaquin Juncosa y Pellicer	Poboleda (Priorato de Scala Dei)	Tinto seco de 1875	Idem.
D. José Juncosa Salvadó	Viñols	Idem de 1876	Idem.
D. Tomás Llecha	Riudoms	Idem seco de 1876	Idem.
D. Miguel Llecha y Llusiá	Cabacés	Garnacha de 1867	Diploma de mencion.
D. Juan Antonio Llebaria y Berdeguer	Falset	Tinto de pasto	Idem.
D. José Llorach y Fontanillas	Torredembarra	Idem seco	Idem.
D. José Mas y Rocamora	Falset	Blanco dulce de 1866	Idem.
D. Ramon Mestre y Sanahuges	Idem	Rancio de 1864	Idem.
D. Antonio Olives y Aragonés	Idem	Tinto de pasto	Idem.
Sres. A. Morera y Pullés é hijo	Tarragona	Oporto	Idem.
		Idem añejo	Idem.
D. Juan Munte y Saló	Falset	Generoso seco de 1860	Idem.
		Idem abocado de 1865	Idem.
Sres. Nogués, Romeu y compañía	Tarragona	Idem de 1869	Idem.
D. Francisco Perpiña	Porrera	Tinto de 1875	Idem.
D. Juan Pertegas y Forner	Cénia	De pasto	Idem.
D. Ramon Roca y Murtra	Valls	Macabeo	Idem.
D. José Roquer Torrens	Arbós	Tinto superior	Idem.
D. Francisco Ros	Gratallops (Priorato de Scala Dei)	Idem de 1875	Idem.
D. Pedro Rovira y Massó	Montbrió	Idem id	Idem.
Sres. Sala, hermanos	Montblanch	Idem	Idem.
D. Salvador Salvadó y Munte	Riudoms	Idem de 1876	Idem.
D. Baltasar Simó y Martorí	Porrera	Rancio	Idem.
		Tinto seco de 1875	Idem.
D. Luis Soler	Vendrell	Idem seco	Idem.
D. Antonio Soler y Trilla	Idem	Idem id	Idem.
D. Romualdo Vallví y Cabré	Vilella Baja (Priorato de Scala Dei)	Idem id. de 1875	Idem.
D. José Vernet y Grau	Vilella Alta (Id.)	Generoso	Idem.
D. Pablo Vives y Llorens	Idem	De pasto de 1874	Idem.

Clase 4.ª

Sres. Morera y Pullés é hijo	Tarragona	Anisete	Medalla de afinacion.
		Aguardiente anisado superior	Diploma de mencion.
D. Sebastian García Robres	Morera (La)	Alcohól de orujo de 1876	Medalla de perfeccion.
Sres. Guillé, hermanos	Idem	Idem espíritu 38°	Idem.
Sres. Nogués, Romeu y compañía	Idem	Espíritu de orujo	Idem.
		Concentracion anís 30°	Mencion.
		Aguardiente anisado doble 19½	Idem.
Sres. Sala, hermanos	Montblanch	Espíritu de vino	Perfeccion.
		Idem id. ratificado 38°	Mencion.
		Aguardiente anisado 30°	Idem.
D. Antonio Sarró y Salat	Barbará	Idem de 35°	Perfeccion.
D. Francisco Boada y Vives	Vilabella	Idem de Holanda	Mencion.
Sres. Cañellas, hermanos y compañía	Tarragona	Idem doble anís 20°	Idem.
D. Miguel Ferré y Balví	Vallmoll	Idem anisado	Idem.
Sres. Gaspar y Torrens	Tarragona	Idem 20°	Idem.
		Espíritu de vino	Idem.
D. Juan Figuerola y Miracle	Idem	Aguardiente doble anís	Idem.
D. José Maní y Bonfil	Mora de Ebro	Anisado Escatron	Idem.
Sra. Viuda de Matheu	Tarragona	Idem doble	Idem.
D. José Monné y Sabaté	Montblanch	Aguardiente refinado	Idem.
D. Francisco Plá	Reus	Alcohól de vino	Idem.
D. Ramon Roca y Murtra	Valls	Aguardiente anisado superior	Idem.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
	Clase 5.ª		
D. José Roquer y Torrens	Arbós	Licor néctar	Mencion.
		Ratafía corroborante	Idem.
D. José Vilanova y Prats	Vendrell	Ratafía	Idem.
	Clase 6.ª		
D. Ramon Anguera y Anglés	Falset	Mistela de 1875	Perfeccion.
D. Bautista Dalmau y Bargalló	Vilanova de Escornalbou	Idem id	Idem.
D. José Gener	Arbós	Idem extrafina	Idem.
D. Juan Miret	Tarragona	Idem blanca	Idem.
		Idem negra	Mencion.
D. Juan Pertegas y Torner	Cénia	Idem generosa	Afinacion.
D. Miguel Bargalló y Pujol	Montroig	Idem negra	Mencion.
D. José Boulé	Reus	Idem id	Idem.
D. Juan Figuerola y Miracle	Tarragona	Idem blanca	Idem.
D. Francisco Franqués y Sabaté	Espluga de Francolí	Idem clara	Idem.
		Idem negra	Idem.
		Idem id	Idem.
Sres. Fumaña, hermanos	Reus	Idem id	Idem.
D. Francisco Gassó y Serra	Montroig	Mistela blanca moscatel	Idem.
		Idem negra	Idem.
D. Antonio Llorens	Gratallops (Priorato de Scala Dei)	Idem de 1873	Idem.
Sr. Marqués de Montoliu	Tarragona	Idem blanca	Idem.
	Clase 7.ª		
D. Sebastian García Robres	Morera (La)	Vinagre de vino tinto de 1871	Afinacion.
D. Joaquin Juncosa Pellicer	Poboleda (Priorato de Scala Dei)	Idem tinto de 1860	Idem.
D. José Viñes y Pamies	Idem id	Idem de 1862	Idem.
D. Ramon Farrando y Pahí	Idem id	Idem de 1854	Perfeccion.
D. Francisco Folch y Cabré	Idem id	Idem de 1856	Idem.
D. Jáime Martori y Borrás	Idem id	Idem de 1820	Idem.
D. Faustino Roca y Serradell	Montbrió	Idem	Idem.
D. Ramon Samora y Grau	Poboleda (Priorato de Scala Dei)	Idem tinto de 1856	Idem.
D. Ramon Carulla y Forés	Espluga de Francolí	Idem	Mencion.
D. Pedro Domenech	Gratallops (Priorato de Scala Dei)	Idem de 1854	Idem.
D. Tomás Domingo	Tarragona	Idem de uva	Idem.
D. Juan Figuerola Miracle	Idem	Idem	Idem.
D. Juan Gatell y Folch	Altafolla	Idem de 1856	Idem.
D. Mateo Salvadó	Riudoms	Idem de uva	Idem.
D. Baltasar Simó y Martori	Porrera	Idem añejo	Idem.

El Secretario general, FRANCISCO JAVIER DE BONA.—V.° B.°—*El Presidente*, SANTOS.

PROVINCIA DE TERUEL.

MEMORIA

DEL SECRETARIO DE LA JUNTA DE AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO.

La industria vinícola de esta provincia se encuentra en el primer período de su desarrollo, y podemos decir que todavía no ha entrado en el sendero del progreso; y esta industria, hoy embrionaria en la mayor parte de las zonas vitícolas de esta circunscripcion provincial, está muy lejos de adquirir el movimiento que la caracteriza en los países verdaderamente industriales, observándose que no hay entusiasmo por regenerarla, pues apenas vemos establecerse, para su racional desenvolvimiento, método alguno científico de vinificacion.

Las zonas vitícolas de esta localidad se presentan con poca extension, pues las condiciones climatológicas de la mayor parte

del territorio Turolense no son las características de la region de la vid; por lo que esta planta únicamente se encuentra en convenientes condiciones de vegetacion en los partidos de Alcañiz, Híjar, Valderrobres y algunos pueblos del de Calamocha, en muy limitadas localidades de Mora, y en algunos puntos de Castellote, Teruel y Montalban; pero constantemente se la vé formando estrechas bandas, en las que no se ha hecho el debido estudio de las relaciones que deben existir entre las condiciones vegetativas de la planta, los caractéres agronómicos y climatológicos de los terrenos en que ha de vegetar y las variedadas de vid introducidas en el cultivo. Y como quiera que, al establecerse las plantaciones de los viñedos, no ha presidido un recto juicio, ni un criterio fundado en razones científicas y hechos experimentados, ha nacido, como es consiguiente, la monotonía que se observa en la produccion vinícola de la provincia; pues que únicamente se elaboran vinos comunes de pasto, de medianas condiciones, contribuyendo en gran manera á este efecto el poco esmero y cuidado con que se practican todas las operaciones de la vinificacion. Así es como se comprende que, siendo en bastante número los productores que aparecen en los estados remitidos, no fabrican sino una sola clase de caldos, pues no tratan de imprimir modificacion ninguna á los mostos, para obtener las diversas variedades de vinos á que pueden y deben aspirar.

Respecto de las variedades de vid que en ella vegetan, la provincia puede considerarse dividida en cuatro zonas vinícolas, ateniéndose, para efectuar esta clasificacion, ya á las condiciones climatológicas de cada una de las comarcas comprendidas en cada zona, ya tambien á las variedades de vid que vegetan en cada region, pues que uno y otro dato determinan caractéres especiales en ciertos puntos de la provincia.

La primera zona, que puede denominarse del Giloca, comprende pueblos del partido de Calamocha, en la parte N. de la provincia y confinando con la de Zaragoza, es de bastante extension y se encuentran enclavados en ella varios pueblos de importancia en viticultura, en los que algunos agricultores, aunque muy pocos, elaboran jugos alcohólicos de buenas condiciones, como se ha visto en la Exposicion nacional vinícola, en la que se han adjudicado premios á los vinos y aguardientes procedentes de San Martin del Rio. Los pueblos más importantes comprendidos en esta zona son: Calamocha, el de San Martin del Rio, que se acaba de citar, Báguena, Burbáguena, Luco de Giloca, Lechago, Navarrete y otros, en cuyos términos municipales se encuentran las variedades de vid siguientes: *Garnacha, Negralejo, Tintillo aragonés, Moscatel, Albillo* y *Royal*. Estas variedades se ven y pueden observarse en plena vegetacion; pues, áun cuando se encuentran algunos ejemplares de las denominadas *Macabeo* y *Chichivera*, conocida ésta en el país con el nombre de *Gecíbera*, no puede considerarse sino como una rareza, ya por el corto número de ejemplares que existen, ya tambien por no ser variedades propias de la zona que nos ocupa.

La segunda zona, que podemos titularla Tierra Baja, comprende pueblos de los partidos judiciales de Alcañiz, Valderrobres, Montalban, Híjar y Castellote, es de grandísima extension superficial y podria ser un dia de verdadera importancia vinícola, si, con sus buenas condiciones agrológicas y climatológicas, se hubiera tenido gran cuidado de introducir variedades de vid en relacion con esas condiciones, y si los agricultores se esmeraran en proporcionar las labores y abonos convenientes á sus viñedos; mas hasta hoy, desgraciadamente, los naturales del país no han sabido aprovecharse de las buenas condiciones en que se encuentran para la produccion de buenos caldos. En esta zona se comprenden pueblos tan importantes como los ya citados de Alcañiz, Valderrobres, Híjar, Montalban y otros muchos que cuentan extraordinarios intereses agrícolas. Lo benigno del clima, la calidad de sus terrenos, y sobre todo las numerosas laderas perfectamente expuestas, darian seguramente provechosos resultados, si el cultivo de la viña se llevase cual corresponde, y si se introdujeran las variedades de vid que están llamadas á vegetar perfectísimamente en esta parte de la provincia.

Las variedades que se ven en esta zona son el *Royal globoso*, llamado de *Miguel Arcos, Royal, Teta de vaca, Moscatel, Albillo, Negrilla* ó *Negral, Tintilla, Chichivera* y *Torralba*.

La tercera zona, que puede denominarse de Mora, se encuentra situada en el límite S. de la provincia, lindando con la de Castellon. Es de pequeña extension y comprende algunos pueblos del partido judicial de Mora, los cuales en su mayor parte contienen buenos terrenos, en los que domina la albariza fuerte y en muy buenas condiciones de exposicion. En esta comarca puede indicarse una subdivision, pues, de los pueblos comprendidos en ella, unos, como son Mora, Valbona y Olba, gozan de muy buen clima y están poco expuestos á grandes alteraciones atmosféricas durante el invierno; mientras que se encuentran los términos municipales de Sarrion y Manzanera, en los que las alteraciones atmosféricas son muy bruscas, sintiéndose con frecuencia intensas heladas, que perjudican notablemente á las vides que en ellos vegetan. En esta zona hace muy pocos años que se ha introducido el cultivo de la vid; y si los agricultores continúan trabajando con la asiduidad y buen juicio con que hoy practican sus operaciones, es de suponer que adquiera gran desarrollo la produccion vinícola en los antedichos distritos municipales de Mora, Olba, Valbona, Sarrion y Manzanera.

Las variedades que se cultivan en esta zona son la *Garnacha*, en gran abundancia; el *Moscatel*, la *Chelsa* ó *uva roya* de cuelga, la *Royal*, la *Teta de vaca* y la *Negrilla*.

La cuarta zona la denominamos de Teruel, pues que se compone de una corta superficie que se encuentra situada en la meseta central de la provincia, y comprendiendo los distritos municipales de Teruel, Lahoz, Tramascastiel y otros de menor importancia. A esta zona puede titularse tambien zona vinícola del Turia, pues la atraviesa este rio en una extension de 18 á 20 kilómetros. La region que nos ocupa contiene terrenos muy buenos, especialmente en todos los alrededores de la capital; mas toda esta comarca se resiente de malas condiciones climatológicas; los cambios de temperatura son muy violentos; las mínimas alcanzan casi todos los años algunos grados bajo cero, y la exposicion de los terrenos dedicados á la vid son de las más desventajosas condiciones. Estas circunstancias, unidas al prurito de los agricultores, de introducir variedades propias de climas más templados, han hecho que los resultados obtenidos hayan sido casi siempre poco satisfactorios.

Las variedades que desde luego pueden considerarse como aclimatadas en esta zona son el *Albillo*, conocido con el nombre especial de *Mateos*; el *Moscatel* blanco pequeño; la *Royal globosa*, y la *Royal, Teta de vaca*, la *Garnacha* y la *Negrilla*.

Las medianas condiciones climatológicas de esta última zona impiden, en la mayor parte de los años, que la uva adquiera su completa madurez, á pesar de que la vendimia se efectúa en las últimos dias del mes de Octubre.

Se ven en los viñedos de la capital algunos piés de planta de *Malvasía, Moscatel* de *Denia* y *Macabeo*; pero generalmente ningun año llegan á su verdero período de madurez, pues las heladas tempranas, y algunas nevadas en los meses de Setiembre y Octubre, destruyen la cosecha de uva.

Teniendo en cuenta cuanto llevamos indicado, y que esta provincia se encuentra en su mayor parte en las regiones de los cereales y pastos, hallándose una pequeña porcion de su superficie situada en las regiones del olivo y de la vid; atendiendo ademas á que es muy imperfecto el estado de su industria vinícola, y no perdiendo de vista que la extremada division de la propiedad rústica hace que existan muchos propietarios cosecheros y muy pocos que sean verdaderos fabricantes, en los que se observe la práctica de procedimientos industriales para la elaboracion de sustancias alcohólicas, es como se comprende que únicamente figuren en los estados, fabricantes correspondientes á las clases 2.ª, 4.ª y 5.ª de la Seccion primera; que sea tan exiguo el número de los comprendidos en la Seccion segunda, y que no aparezca ninguno en las demas Secciones establecidas en el programa de la Exposicion.

Creemos un deber el consignar que, ademas de los pueblos citados, hace poco, como productores de sustancias alcohólicas, existen algunos otros en cuyos distritos municipales se elaboran vinos; pero las declaraciones de sus alcaldes hacen constar que en aquellos no hay ningun fabricante que deba incluirse en la estadística; porque, iniciada poco tiempo há la fabricacion de vinos, no tiene por el momento importancia, ya por la cantidad y calidad de los jugos que producen, como por la circunstancia de no exportar éstos, que apenas alcanzan á subvenir á las necesidades de aquellos pueblos, que se ven, en la de tener que importar considerables cantidades de sustancias alcohólicas para el ordinario consumo. Se ven ademas pueblos en especiales condiciones, como sucede en Tramacastiel (partido de Teruel), en el que la division parcelaria de su término es tan considerable, que casi todos sus vecinos fabrican vinos; pero en cantidad tan exígua que, segun manifiesta el Alcalde del pueblo referido, ninguno de aquellos puede comprenderse con el carácter de fabricante.

Una circunstancia especial es preciso hacer presente, como demostracion de que son muy insignificantes las variedades en las clases de vinos de esta provincia; y es, que los cosecheros de uva de cada localidad elaboran sus mostos mancomunadamente en lagares de extensas dimensiones, en los que mezclan toda variedad de fruto, sin efectuar la debida seleccion de la uva; sin cuidarse de las condiciones en que se verifica la fermentacion del mosto; sin examinar el valor de este en sus distintos elementos, y abandonando por completo la crianza del vino; siendo consecuencia de este procedimiento vicioso, el que los caldos producidos en muchas localidades, se presenten con condiciones idénticas.

Se observa que tampoco ha adquirido grande importancia la fabricacion de aguardientes, siendo muy reducido el número de establecimientos dedicados á la elaboracion de aquellos, en los que se obtiene la sustancia indicada única y exclusivamente por medio de la destilacion de los mostos y sustancias de ellos derivadas. Igualmente se desprende de los datos coleccionados, que en esta provincia no radica ningun industrial que se dedique con especialidad á la fabricacion de vinagres.

Las imperfectas condiciones en que se efectúa la elaboracion de los jugos alcohólicos y los elementales aparatos que en esta provincia se emplean para el citado objeto, pues puede decirse que únicamente se hace uso de la prensa ordinaria, son causa de que no se hayan establecido en ninguno de los partidos judiciales de la circunscripcion provincial, fabricantes de los diversos aparatos empleados hoy con grandes ventajas en los distritos vinícolas que producen sus caldos, en conformidad á los procedimientos científicos que han obtenido mayor aceptacion; por cuya razon, únicamente en algun pueblo del partido de Calamocha, existe un corto número de fabricantes de prensas y pipas; no encontrándose ningun depósito de máquinas de las destinadas á despalillar, desgranar, pisar uva, trasegar, etc., etc., y en los que puedan adquirirse todos aquellos aparatos, que hoy son indispensables para la fabricacion científica y racional de las sustancias alcohólicas.

No creemos que las noticias adquiridas y consignadas, sean la expresion fiel y exacta del verdadero estado de la produccion vinícola de la provincia; por más que abrigamos el intimo convencimiento de que se aproximan mucho á la verdad, especialmente en cuanto se refiere á la indicacion de las materias producidas; y, en nuestra humilde opinion, únicamente cabe rectificar ligeramente la relacion nominal de cosecheros que han suministrado algunos pueblos, y no tenemos inconveniente al manifestar que si, por parte de las autoridades locales, se hubiera estudiado detenidamente la instruccion que acompañaba á la circular de 14 de Octubre, tal vez se habria conseguido depurar perfectamente la importante materia de que tratamos, pudiendo recogerse más detallados datos de los que poseemos, y que figurasen más fabricantes que los enumerados.

He aquí las indicaciones más importantes que creemos de nuestro deber hacer presentes para cumplimentar lo ordenado por la Direccion general de Agricultura; y, como complemento á lo manifestado, únicamente nos resta consignar, que, teniendo en cuenta el carácter especial de los habitantes de esta provincia; conociendo prácticamente su apatía imperdonable para asistir á los certámenes públicos, en los que debian dar á conocer sus producciones, por más que por ello no se les irroguen gastos ni molestias, es indispensable que se emprendan grandes trabajos propagandistas, para inclinar el ánimo de los vinicultores turolenses en favor del próximo concurso; es preciso que, oficial y particularmente, se excite el celo de todos los productores, haciéndoles conocer las ventajas que pueden reportar al exhibir en las galerías de la Exposicion Nacional todos aquellos productos y objetos que tengan relacion con la especialidad del certámen anunciado, y, si se quiere que esta provincia se encuentre dignamente representada en Madrid, que dé á conocer las fuerzas productoras con que cuenta, y la especialidad de las materias alcohólicas que elabora; es necesario que, por la Comision provincial encargada de promover la concurrencia de productos se proceda á adquirir las diferentes muestras de caldos, recogiéndolos en la casa del fabricante, proporcionándole envases y demas material necesario; pues se ha visto en distintas ocasiones que los productores de esta provincia nunca han contestado cual debieran á las excitaciones que se les han dirigido, ni correspondido á los dignos y laudables deseos que se propusieran los gobiernos para procurar el desenvolvimiento y progreso de las industrias, ideal que domina una vez más al realizar una Exposicion vinícola en la capital de las Españas, por la que deben interesarse todos los buenos españoles, y prestar la más decidida cooperacion para secundar los patrióticos propósitos del Ministerio de Fomento.

Teruel 8 de Enero de 1877.—*Máximo Lacasa.*

RESÚMEN ESTADÍSTICO.

SECCION 1.ª—CLASES 2.ª, 4.ª, 5.ª Y 7.ª

Número de Ayuntamientos		279	
— Pueblos que han concurrido		6	
— Expositores		35	
— Muestras remitidas		39	
Premios: Afinacion	»		
— Perfeccion	2		
— Mencion	4		
Total	6		
Clasificadas con X (muestras)	16	39	
Reprobadas	17		

PROPORCIONES.

CALIFICACIONES.	RELACION Á 100 CON Expositores.	Muestras.	
Afinacion	0'00	0'00	
Perfeccion	5'88	5'13	
Mencion	11'76	10'26	
Total premios	17'64	15'39	
Clasificadas con X	47'06	41'54	100'00
Reprobadas	50'00	43'07	

LISTA ALFABÉTICA DE LOS EXPOSITORES DE LA 1.ª SECCION.

CLASE 2.ª

Alcuten (D. Agustin).—San Martin del Rio, **X**.
Alcuten y Badules (D. Gaspar).—Idem, **P**.
Arnau (D. Mariano).—Sarrion, **O**.
Aulestia (D. Timoteo).—Teruel, **O**.
Domingo Calvo (D. Pedro).—San Martin del Rio, **X**.
Domingo (D. Pedro José).—Idem, **M**.
Domingo (Sra. Viuda de D. Antonio).—Idem, **O**.
Eced (D. Tomás).—Teruel, **X**.
Edo (D. Juan).—Sarrion, **X**.
Estéban (D. Jorge).—Teruel, **X**.
Fuertes (D. Pascual).—Montalban, **X**.
Gomez (D. Bráulio).—Teruel, **O**.
Gomez (D. Gregorio).—Idem, **O**.
Labadía (D. José).—Montalban, **O**.
Lacasa (D. Pedro).—Teruel, **O**.
Lahoz (D. Dionisio).—Montalban, **X**.
Latorre (D. Salvador).—Teruel, **X**.
Lopez (D. Domingo).—Montalban, **O**.
Maicas (D. Pablo).—Teruel, **O**.
Mateo (D. Cárlos).—San Martin del Rio, **X**.
Montalban (Ayuntamiento de).—Montalban, **O**.
Muñoz (D. Modesto).—Manzanera, **P**.
Navarro (D. Miguel).—Burbáguena, **X**.
Ortiz (D. Pedro).—Teruel, **O**.
Rodrigo (D. Antonio).—San Martin del Rio, **X**.
Serret (D. Joaquin).—Teruel, **O**.
Sierra (D. Luis).—Idem, 3 **O**.
Valero Villen (D. Juan).—Idem, **X**.
Zapater (D. Pedro).—Idem, **O**.

CLASE 4.ª

Bedules y Muñoz (D. Francisco).—San Martin del Rio, **M**, 2 **X**.
Latorre y Andrés (D. Salvador).—Teruel, **M**.
Mateo Oliete (D. Fabian).—Montalban, **X**.
Tomás (D. Gregorio).—Burbáguena, **O**.

CLASE 5.ª

Latorre y Andrés (D. Salvador).—Teruel, **M**.

CLASE 7.ª

Domingo (D. Pedro).—San Martin del Rio, **X**.

EXPOSITORES

QUE HAN SUMINISTRADO, Ó DEBIDO SUMINISTRAR, DATOS DE PRODUCCION, CANTIDAD EN VENTA Y PRECIOS.

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Alcuten y Badules (Don Gaspar).	Vino negralejo y garnacha.	20	16	15
Alcuten y Catalán (Don Agustin).	Idem tinto de pasto	220	200	15
Arnau (D. Mariano).	Idem comun tinto.	»	»	»
Aulestia (D. Timoteo).	Idem id.	»	»	»
Ayuntamiento de Montalban.	Idem natural tinto	20000	»	10
Badules Muñoz (D. Francisco).	Vinazas de las brisas.	»	»	2'50
Idem.	Aguardiente usual	400	390	55
Idem.	Idem de uva negralejo y garnacha.	400	390	70
Idem.	Idem de anís.	400	390	100
Domingo (D. Pedro José).	Tinto de pasto seco	600	550	15
Idem.	Vinagre tinto.	»	»	15
Domingo Calvo (D. Pedro).	Idem uva negralejo y garnacha.	220	200	15
Domingo (viuda de Don Antonio).	Vino de pasto tinto	100	90	15
Eced (D. Tomás).	Idem comun tinto.	»	»	»
Edo é Izquierdo (Don Juan).	Idem tinto de pasto	»	»	»
Estéban y Latorre (Don Jorge).	Idem generoso dulce 1873.	»	»	50
Fuertes (D. Pascual).	Idem tinto de pasto	800	800	10
Gomez (D. Gregorio).	Idem comun.	»	»	»
Gomez Cordobés (Don Bráulio).	Idem id.	»	»	26
Labadía y Gonzalez (Don José).	Vino natural de pasto.	100	100	10
Lacasa (D. Pedro).	Idem id.	»	»	»
Lahoz y Ortiz (D. Dionisio).	Idem id.	100	100	10
Latorre y Andrés (Don Salvador).	Aguardiente flor de anís.	»	»	250
Idem.	Marrasquino.	»	»	250
Idem.	Bocaditos de novios (licor).	»	»	250
Idem.	Vino blanco.	»	»	195
Idem.	Otros varios licores	»	»	250
Lopez Guillot (D. Domingo).	Vino natural de pasto.	100	100	10
Maicas (D. Pablo).	Idem tinto comun.	»	»	»
Mateo Catalán (D. Cárlos).	Idem de pasto seco	180	160	15
Mateo Oliete (D. Fabian)	Alcohól de orujo comun.	700	700	50
Muñoz (D. Modesto).	Vino comun tinto.	»	»	»
Navarro (D. Miguel).	Idem comun ordinario.	200	170	15
Ortiz (D. Pedro).	Idem id.	»	»	»
Serret Yuste (D. Joaquin).	Idem (sin expresar clase).	»	»	»
Sierra Sanahuja (Don Luis).	Idem garnacha.	»	»	»
Tomás (D. Gregorio).	Aguardiente anisado superior.	»	20	90
Zapater y Calvo (Don Pedro).	Vino comun tinto.	»	»	»

RESÚMEN.

Número de productos	38
Produccion anual	23.740
Existencias disponibles	3.596
Precio medio	64'74

FALTAN.

Datos de produccion	22
— de cantidades disponibles	22
— de precios	12

DICTÁMEN DE LA SECCION.

Excmo. Sr.: Ninguna recomendacion puede hacer el Jurado del escaso número de ejemplares sometidos á su exámen por la provincia de Teruel; á la pobreza de sus caldos, reunen la falta de limpieza en la elaboracion y procedimientos viciosos. Los escasos ejemplares que se recomiendan, recuerdan el tipo de la provincia de Zaragoza, y á su vecindad deberán sus condiciones. Los licores de que se hace mencion, la han recibido sencillamente como estímulo.—Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 16 de Julio de 1877.—El Presidente, *A. de Quintana.* —El Secretario, *S. García.*—Excmo. Sr. Presidente del Jurado.

LABORATORIO.

Número 1 de órden.—D. Pedro José Domingo.—San Martin del Rio.
Producto.—Vino de pasto tinto de 1876, de uva negralejo ó garnacha y guicivera.

Alcohól por 100 en volúmen	15'7
Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino	3'40
Gramos de glucosa por litro	7'47

EXTRACTO.

Descripcion.—R. pastoso, de superficie resquebrajada: materia colorante roja.

Gramos por litro	20'76

CENIZAS.

Caractéres.—Gris terrosas.

Gramos por litro	4'61

Composicion cualitativa.—I. Sulf. Ab.—Clor. silic. y pot. Reg.—Fosf. y cal. Poco.—Magn. Ind.
II. Cal, alum. y ferr. Ab.

El Jefe del Laboratorio, Luis Justo y Villanueva.

PREMIOS OTORGADOS POR EL JURADO.

SECCION 1.ª—CLASES 2.ª Á 7.ª

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
Clase 2.ª			
D. Modesto Muñoz	Manzanera	Tinto comun	Medalla de perfeccion.
D. Gaspar Alcuten y Badules	San Martin del Rio	Idem de pasto de 1876.	Idem.
D. Pedro José Domingo	Idem	Idem seco	Diploma de mencion.
Clase 4.ª			
D. Francisco Badules y Muñoz	San Martin del Rio	Aguardiente anís	Diploma de mencion.
D. Salvador Latorre y Andrés	Teruel	Idem flor de anís	Idem.
Clase 5.ª			
D. Salvador Latorre y Andrés	Teruel	Licores	Diploma de mencion.

El Secretario general, Francisco Javier de Bona.—V.° B.°—*El Presidente*, Santos.

NOMENCLÁTOR DE LOS PUEBLOS REPRESENTADOS.

PUEBLOS.	CALIFICACIONES OBTENIDAS.					
	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
Burbáguena	»	»	»	1	1	2
Manzanera	»	1	»	»	»	1
Montalban	»	»	»	3	3	6
San Martin del Rio	»	1	2	7	1	11
Sarrion	»	»	»	1	1	2
Teruel	»	»	2	4	11	17
Totales	»	2	4	16	17	39

DISTRIBUCION DE LAS CALIFICACIONES, POR CLASES.

Clases.	PRODUCTOS.	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
2.ª	Blanco	»	»	»	1	»	1
	Garnacha	»	»	»	»	3	3
	Generoso	»	»	»	1	»	1
	Tinto comun	»	1	»	3	7	11
	Idem de pasto	»	1	»	6	6	13
	Idem seco	»	»	1	1	»	2
4.ª	Aguardiente	»	»	»	2	»	2
	Idem anisado	»	»	1	»	»	1
	Idem superior	»	»	»	1	»	1
	Alcohól	»	»	»	»	1	1
	Flor de anís	»	»	1	»	»	1
5.ª	Licores	»	»	1	»	»	1
7.ª	Vinagre tinto	»	»	»	1	»	1
	Totales	»	2	4	16	17	39

CAPÍTULO III.

CUENCA EDETANA.

Comprende las provincias de Albacete, Alicante, Castellon, Cuenca, Múrcia y Valéncia, con una extension de 67.524'2 kilómetros cuadrados, ocupando las viñas 180.552 hectáreas de superficie, ó sea el 2'67 por 100 del territorio total.

Esta cuenca es la cuarta de España por su extension, ocupando el 13'32 por 100 del suelo, el 14'60 por 100 del viñedo total del pais, y rindiendo el 14'70 por 100 de la produccion. Se le atribuye el 6'80 por 100 del total número de productores, y estos han suministrado el 14'32 por 100 de los concurrentes á la Exposicion y el 15'56 del número de muestras presentadas.

Ha obtenido dos Diplomas de honor, el 6'72 por 100 de las medallas de Afinacion, el 9'92 por 100 de las de Perfeccion, el 16'08 por 100 de las Menciones honoríficas y el 13'66 por 100 del total de premios.

Las muestras no premiadas representan el 19'10 por 100, y el 35'77 sus productos reprobados.

PROVINCIA DE CASTELLON.

MEMORIA

DEL SECRETARIO DE LA JUNTA DE AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO.

Encargado por la Direccion general de Agricultura, Industria y Comercio de la redaccion de una sucinta Memoria, en la que se comenten los datos y noticias remitidas á ese Centro, en virtud de la circular publicada con fecha 14 de Octubre, debo manifestar que son tan incompletos los que han facilitado los pueblos, que creo imposible pueda formarse un juicio exacto de las condiciones en que se desarrolla la produccion, impidiendo razonarlos, como es debido, para ilustrar la opinion de la Junta de la Exposicion, y lograr ver realizados los propósitos del Gobierno.

Muchos pueblos han excusado la remision de los datos, fundándose en la poca importancia que en su término municipal tiene la vid, y en que el poco vino que fabrican lo consumen en la localidad, bastando sólo para atender á las necesidades de su alimentacion; otros han remitido algunos nombres, formando listas más ó ménos completas, pero que no representan el número de cosecheros, ni comprenden todo lo que se produce en la localidad, de modo que, al desarrollar este trabajo con esta base y en tan malas condiciones, no veo posibilidad de establecer una conclusion séria, que pueda servir á los ilustrados vocales de la Junta.

La produccion vinícola deja mucho que desear, no sólo por las condiciones en que se desarrolla, sino por los medios que se emplean en la fabricacion. Muchos cosecheros desconocen los principios fundamentales de la vinificacion, empleando procedimientos tan primitivos, que puede creerse que el vino que fabrican lo produce la misma naturaleza: poco cuidado en la vendimia; mala conduccion á los lagares; éstos de fatales condiciones, construidos al aire libre, sin ningun obstáculo que los resguarde de la influencia de los agentes atmosféricos; fermentacion desigual; vasijas de conservacion mal preparadas; bodegas mal situadas con ventilacion incompleta; nada de clarificacion ni trasiegos, é ignorancia completa de todas las operaciones que contribuyen á perfeccionar esta fabricacion. Añádase á esto la falta de vías de comunicacion en muchos pueblos, y el escaso capital que generalmente poseen los cosecheros para adquirir é instalar los enseres necesarios á una buena fabricacion, y se comprenderá á simple vista lo que puede esperarse de esta industria en la provincia.

No detallo las prácticas locales, por exigirlo así la índole de este trabajo, y por no entrar en minuciosidades que, por su poca importancia, no servirian de nada al que tuviese que servirse de él; sólo haré una ligera reseña, para que pueda conocerse el procedimiento empleado en esta fabricacion.

Las variedades de vid cultivadas en los distritos vinícolas de esta provincia son el *Barberá*, *Bobal*, *Monastrel*, *Florcallada*, *Fernandina*, *Garnacha*, *Meseguera*, *Morenillo*, *Pampolet*, *Verdecilla*, *Jaen*, *Moscatel* y *Macabeo*.

La vendimia se hace desde mediados de Setiembre á primeros de Octubre, sin escoger los racimos, conduciendo la uva en carros, que tienen en el fondo un grueso toldo de cáñamo impermeable, ó en portaderas que llevan los carros ó caballerías, ó en canastos grandes de mimbres; luego pasa la uva al lagar, donde la pisan sin separar el grano de la raspa, empleando en esta operacion unas alpargatas de esparto, ó verificándola con los piés desnudos; despues de pisada, echan el escobajo al mosto y lo dejan fermentar por espacio de ocho ó diez dias. Los lagares son generalmente de fábrica de ladrillo, y raras veces de piedra, variando la cabida segun la importancia del cosechero.

Despues de esta fermentacion, pasa el mosto á la bodega, colocándolo en toneles de 60, 80, 90 ó 100 cántaros de cabida, que algunos preparan de antemano, de la manera siguiente: luego que han vendido el vino de la cosecha anterior, limpian el tonel con agua caliente y fria, y echan, cuando se ha secado, un puñado de sal comun y otro de cal, dejándolas allí hasta que van á emplearlos para la siguiente cosecha; despues que sacan la sal y la cal, los lavan de nuevo, los secan y azufran. Una vez colocado el mosto en los toneles, lo dejan allí sin verificar ninguna operacion hasta la época de la venta, que comienza en Enero; el que no consigue venderle antes que empiecen los calores, tiene que enagenarlo para destilar. Algunos cosecheros suelen trasegar el vino en los meses de Diciembre y Enero, encabezándolo con aguardiente de 22 grados, y otros usan espíritu de vino de 35 grados, en proporcion de un cántaro por 100 de vino.

Para la construccion de la pipería, muchos usan el roble del país; aunque la mayor parte emplean el de América y Norte de Europa y tambien el castaño, por ser fácil de trabajar; en Burriana, suelen construir los toneles de madera; en Alcora y Maestrazgo, emplean, por lo general, tinajas.

Esto es lo que comunmente se practica, exceptuando algunos cosecheros de Benicarló, Vinaroz, Segorbe y Castellon, que emplean procedimientos más perfeccionados; cuidan más el mosto en todas las operaciones que ejecutan, y conservan el vino en vasijas muy bien preparadas y de buenas condiciones, fabricando el vino segun las exigencias del mercado adonde lo exportan, que es principalmente á Francia, América y Norte de Europa.

Tales son las condiciones en que se desarrolla la industria vinícola; y en cuanto á las faltas y vacíos que se notan, fácilmente se desprenden de las indicaciones anteriores, y nadie con mejor criterio que la Junta podrá apreciarlas é indicar el modo de proveer á su remedio.

La Comision provincial de la Exposicion ha procurado exhibir en el próximo certámen todo lo que se refiere á la industria vinícola en la provincia, presentándola en todas sus fases y con la amplitud conveniente, para que en el Concurso pueda juzgarse tal como es, y deduzca aquella Junta las observaciones convenientes.

Si la Exposicion se lleva á cabo y se realiza en todas sus partes el proyecto del Gobierno, los resultados inmediatos que producirá se apreciarán pronto en la provincia de Castellon, que será de las más beneficiadas por estos trabajos, y guardará un recuerdo de gratitud al iniciador de esta idea, que ha de trasformar la riqueza de muchos pueblos, mejorando la condicion de la clase agricultora.

Castellon 10 de Marzo de 1877.—El Secretario, *Diego Gordillo*.

RESÚMEN ESTADÍSTICO.

SECCION 1.ª—CLASES 2.ª, 4.ª, 5.ª, 6.ª Y 7.ª

Número de	Ayuntamientos		144
—	Pueblos que han concurrido		13
—	Expositores		49
—	Muestras remitidas		129
	Premios: Afinacion	»	
	— Perfeccion	10	
	— Mencion	47	
	Total	57	
	Clasificadas con **X** (muestras)	41	129
	Reprobadas	31	

PROPORCIONES.

CALIFICACIONES.	RELACION A 100 CON Expositores.	Muestras.	
Afinacion	0'00	0'00	
Perfeccion	20'40	7'75	
Mencion	95'91	36'43	
Total premios	116'31	44'18	
Clasificadas con **X**	83'67	31'78	100'00
Reprobadas	63'34	24'04	

LISTA ALFABÉTICA DE LOS EXPOSITORES DE LA 1.ª SECCION.

CLASE 2.ª

Ayuntamiento de Benlloch, **M.**
Ayuntamiento de Gérica, 2 **M.**
Ayuntamiento de Navajas, **O.**
Ayuntamiento de Viver, **M,** 2 **X.**
Bosch (D. Enrique).—Benicarló, **M,** 3 **X.**
Bou y Gascó (D. Fernando).—Castellon, 2 **X.**
Breva y Peyrolon (D. Félix).—Castellon, **M,** 2 **X.**
Carbó (D. Manuel).—Idem, **M.**
Claramunt (D. Hilarion).—Vinaroz, 2 **P,** 4 **M,** 2 **X,** 3 **O.**
Climent (D. Vicente).—Castellon, 2 **M,** 3 **X,** 4 **O.**
Coll (D. Melchor).—Benicarló, **M.**
Comision provincial de Castellon, 4 **M,** 2 **X,** 3 **O.**
Contribuyentes (Liga de).—Idem, 6 **X,** 2 **O.**
D'Ellisseche y White (Sres. Bn.)—Benicarló, **P,** 5 **M, X.**
Escribano y Mayí (D. José Francisco).—Vinaroz, **M,** 2 **O.**
Febrer (D. José).—Benicarló, 3 **P,** 2 **M.**
Giner (D. Manuel).—Castellon, **M,** 3 **O.**
Grangel y Pardo (D. Angel).—Idem, **X.**
Marqués (D. Anastasio).—Villareal, **M,** 2 **X.**
Martinez (Doña Patricia).—Segorbe, **X.**
Mas (D. Pascual).—Castellon, **O.**
Meyer y Agramunt (D. Faustino).—Benicarló, **O.**
Miralles (D. Tomás).—Castellon, **O.**
Moliner (D. Miguel).—Cuevas de Vinromá, **M.**
Montia Esteller (D. José).—Benicarló, **O.**
Pedra y Vicent (D. Vicente).—Calig, 2 **M.**
Peret (D. Vicente).—Castellon, **X.**
Puig y Albert (D. Juan B.)—Alcalá de Chisbert, **X.**
Ripollés y Perez (D. José).—Alcalá de Chisbert, **M.**
Sorlí é hijo (Sres. J. V.)—Benicarló, **P,** 4 **M, X, O.**
Tió (D. Benjamin).—Castellon, 4 **M,** 2 **X, O.**
Villores (Sr. Marqués de).—Torreblanca, **M,** 2 **X.**

CLASE 4.ª

Alau (D. Francisco).—Nules, 2 **X.**
Alós Palau (D. Francisco).—Idem, **M.**
Comision provincial de Castellon, **P,** 2 **M, O.**
Latorre y Batalla (D. Cristóbal).—Nules, **P,** 2 **X.**
Ripollés Perez (D. Manuel).—Castellon, **O.**
Vicent y Pedrá (D. Vicente).—Calig, **X.**

CLASE 5.ª

Bou y Gascó (D. Fernando).—Castellon, **P.**
Móntia y Esteller (D. José).—Benicarló, **M.**

CLASE 6.ª

Claramunt (D. Hilarion).—Vinaróz, **M.**
Comision provincial de Castellon, **O.**
Contribuyentes (Liga de).—Idem, **O.**
D'Ellisseche y White (Sres. Bn.)—Benicarló, **O**
Huguet (hijos de D. Ramon).—Castellon, **X.**
Pedrá (D. Vicente).—Calig, **O.**
Sorlí é hijo (Sres. D. J. V.)—Benicarló, **M.**

CLASE 7.ª

Comision provincial de Castellon, **O.**
Segarra y Pitard (D. Luis).—Idem, **X.**

EXPOSITORES

QUE HAN SUMINISTRADO, Ó DEBIDO SUMINISTRAR DATOS DE PRODUCCION, CANTIDAD EN VENTA Y PRECIOS.

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Alós Palau (D. Francisco).	Aguardiente anisado.	»	»	80
Idem	Idem id. compuesto.	»	»	72'50
Idem.	Idem id. de clase inferior.	»	»	50
Benlloch (Ayuntamiento de).	Vino de capa.	»	»	25
Idem.	Idem de pasto tinto seco.	»	»	»
Bosch (D. Enrique).	Rancio seco, 1855.	»	150	100
Idem.	Vino de pasto, 1876	»	450	25
Idem.	Idem de la cosecha de 1860.	»	150	150
Idem.	Idem id. de 1874.	»	180	100
Bou y Gascó (D. Fernando).	Garnacha natural.	100	10	25
Idem.	Mistela de garnacha.	»	10	60
Idem.	Licor de naranja.	»	25	200
Idem.	Idem de fresa.	»	6	200
Breva y Peyrolon (Don Félix).	Vino natural de pasto.	100	»	20
Idem.	Generoso seco moscatel.	100	50	50
Idem.	Idem dulce id.	100	50	50
Carbó (D. Manuel).	Tinto pasto monastrell.	500	500	20
Claramunt (D. Hilarion)	Vino macabeo.	»	»	50
Idem.	Carló seco.	»	»	35
Idem.	Idem dulce.	»	»	50
Idem.	Idem de mesa.	»	»	35
Idem.	Idem suave.	»	»	37
Idem.	Mistela.	»	»	35
Idem.	Imitacion de Málaga.	»	»	50
Idem.	Idem de Marsala.	»	»	40
Idem.	Idem de macabeo.	»	»	50
Idem.	Idem de malvasía.	»	»	50
Idem.	Idem de Oporto viejo.	»	»	38
Idem.	Amontillado.	»	»	40

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Claramunt (D. Hilarion)	Imitacion Oporto dulce.	»	»	50
Climent (D. Vicente).	Generoso Pedro Jimenez.	»	20	60
Idem.	Dulce garnacha.	»	40	25
Idem.	Generoso dulce macabeo.	»	20	175
Idem.	Idem id. moscatel.	»	15	60
Idem.	Tinto comun.	»	80	22'50
Idem.	Natural generoso dulce.	»	20	75
Idem.	Generoso tinto.	»	100	75
Idem.	Tinto dulce.	»	200	25
Idem.	Pedro Jimenez seco.	»	20	60
Idem.	Tinto comun seco.	»	2500	20
Coll (D. Melchor).	Vino de pasto de 1876.	»	200	25
Comision provincial.	Idem id. tinto.	»	2000	20
Idem.	Idem id. de Navajas.	7000	7000	20
Idem.	Tinto entreseco de Viver.	»	1000	15
Idem.	Idem comun seco.	»	6000	15
Idem.	Pasto tierno de Viver.	»	9000	9'30
Idem.	Tinto de pasto de Gérica seco.	10000	10000	12'50
Idem.	Idem comun de Alcalá.	»	300	22'50
Idem.	Idem id. uva Monastrell.	»	400	22'50
Idem.	Idem id. de Geldo.	»	2000	17'50
Idem.	Idem id. de Candiel.	»	8000	15
Idem.	Idem id. de id. entreseco.	»	5000	15
Idem.	Mistela de macabeo	30	»	60
Idem.	Alcohól de vino y orujo 40°.	»	»	120
Idem.	Idem id. id. 38°.	»	»	110
Idem.	Aguardiente seco 19°.	»	»	75
Idem.	Alcohól comun de vino 35°.	»	»	110
Idem.	Aguardiente anisado de 2.ª clase	»	»	100
Idem.	Idem id. de 1.ª id.	»	»	120
Idem.	Vinagre natural blanco.	»	20	20
Idem.	Idem id. id. de Borriol.	»	8	20
Idem.	Idem tinto monastrell.	»	20	20
Idem.	Idem id. de garnacha.	»	15	22'50
Idem.	Pasto tinto dulce de Useras.	»	2000	20
Idem.	Tinto de pasto de Benlloch.	»	2000	20
Idem.	Pasto tinto de Soneja.	3000	»	15
Idem.	Idem. id. de Segorbe.	3000	»	15
Idem.	Idem id. de Candiel dulce.	»	5000	15
Idem.	Tinto seco de Useras.	2000	»	20
Idem.	Idem id. de Costúr	1000	»	20
Idem.	Idem id. de Figueroles.	1000	»	20
Idem.	Natural de pasto de La Foya.	200	»	20
Comision provincial.	Natural de pasto de Alcora.	10000	»	20
Idem.	Generoso dulce de idem.	10	»	60
Idem.	Tinto dulce de Borriol.	1000	1000	20
Idem.	Idem de pasto de Monastrell.	10000	10000	20
Idem.	Idem seco de Viver tierno.	»	9000	12
Idem.	Idem entreseco de Gérica.	10000	10000	8'12
Idem.	Vino comun seco de Viver.	»	6000	15
Contribuyentes (Liga de).	Moscatel dulce.	»	»	40
Idem.	Tinto comun de Altura.	»	»	15
Idem.	Idem id. de Castellon.	»	»	20
Idem.	Calabre viejo.	»	»	40
Idem.	Tinto comun de Burriana.	»	»	18
Idem.	Idem seco de Benlloch.	»	»	20
Idem.	Idem dulce de id.	»	»	20
Idem.	Mistela.	»	»	38
Idem.	Tinto comun de Candiel.	»	»	15
D'Ellisseche y White (Señores).	Idem de Benicarló, Holanda.	»	4500	46'50
Idem.	Idem exportacion para Rusia.	»	360	61
Idem.	Idem Burgundi Port.	»	4500	61
Idem.	Moscatel de 1876.	»	225	84
Idem.	Tinto exportacion para Alemania.	»	4500	44'50
Idem.	Geropiya negra.	»	270	72
Escribano y Mayi (Don José Francisco).	Mezcla de varios vinos (para pastores).	»	»	»
Idem.	Vino tinto de 1876.	»	250	25
Idem.	Mezcla de vinos rancios.	»	»	»
Febrer (D. José).	Vino de exportacion para Inglaterra.	»	10000	»
Idem.	Idem para el Brasil y Rusia.	»	20000	»
Idem.	Idem para el Norte de Europa.	»	30000	»
Idem.	Idem para el Rio de la Plata.	»	75000	»
Idem.	Idem para Francia	»	30000	»
Idem.	Generoso moscatel	»	100	»
Idem.	Exportacion para Inglaterra.	»	10	»
Gérica (Ayuntamiento de).	Tinto pasto seco.	10000	10	9'30
Idem.	Idem entreseco.	10000	1000	9'30
Giner (D. Manuel).	Pasto tinto monastrell.	60	60	17'05
Idem.	Generoso, seco uva manzanilla.	16	25	297'60
Idem.	Idem dulce moscatel.	50	»	275
Idem.	Idem seco, uva monastrell.	60	»	344
Grangel y Pardo (Don Angel).	Vino de pasto tinto	200	200	20
Huguet (hijos de Don Ramon).	Mistela.	»	500	35

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — Hectólitros.	Cantidad disponible. Hectólitros.	Precio del hectólitro. — Pesetas.
Latorre Batalla (D. Cristóbal).	Aguardiente dulce amarillo.	32	16	62
Idem.	Idem anisado doble.	65	8	68
Idem.	Idem id. superior.	»	»	150
Marques (D. Anastasio).	Natural tinto de pasto.	»	10	40
Idem.	Tinto seco de pasto	»	50	20
Idem.	Generoso seco añejo.	»	5	80
Martinez Ricart (Doña Patricia).	Vino tinto seco.	»	110	20
Mas (D. Pascual).	Idem blanco seco.	10	10	132
Meyer y Agramunt (Don Faustino).	Rancio seco 1850.	»	200	100
Miralle (D. Tomás).	Tinto de uva garnacha.	16	12	14
Moliner (D. Miguel).	Natural tinto de pasto	50	50	15
Montía y Esteller (Don José).	Vino rancio 1859.	»	20	200
Idem.	Ratafía al café.	»	20	150
Navajas (Ayunt.° de).	Vino tinto de pasto	7.000	7.000	9'30
Pedra y Vicent (D. Vicente).	Mistela blanca de 1870.	»	50	100
Idem.	Tinto de pasto de 1876.	2.000	2.000	25
Idem.	Idem de 1874.	»	30	50
Idem.	Aguardiente comun refinado.	»	100	70
Peret (D. Vicente).	Vino tinto comun.	100	100	22'50
Pug y Albert (Don Juan Bautista).	Tinto uva monastrell.	162	162	15'50
Ripollés Perez (D. José).	Vino comun tinto.	»	»	»
Ripollés Perez (D. Manuel).	Aguardiente de Holanda.	»	»	93
Ripollés Perez (D. Manuel).	Vino comun tinto.	258	»	15'50
Segarra y Pitard (Don Luis).	Vinagre.	»	100	17'50
Sorly é hijo (Sres.)	Moscatel de 1876.	»	»	66
Idem.	Tinto seco 1870.	»	»	57
Idem.	Blanco dulce 1872	»	»	70
Idem.	Tinto seco 1873.	»	»	44
Idem.	Idem id. de 1876.	2.000	»	44
Idem.	Blanco dulce de 1874.	»	»	66
Idem.	Abocado de 1876, tinto.	»	»	45
Idem.	Tinto dulce 1876.	4.000	»	62
Idem.	Mistela negra de 1876.	4.000	»	62
Idem.	Imitacion Pedro Jimenez seco.	»	150	60
Tió (D. Benjamin).	Vino carmesí seco.	6.000	»	27'50
Idem.	Generoso de macabeo.	»	50	135
Idem.	Idem de moscatel dulce.	»	100	60
Idem.	Benicarló de pasto	7.000	7.000	30
Idem.	Tinto para exportar.	»	4.000	25
Idem.	Idem id.	»	7.000	30
Idem.	Garnacha dulce.	»	500	60
Idem.	Imitacion Pedro Jimenez seco.	»	150	60
Villore (Sr. Marqués de)	Tinto seco.	»	»	»
Viver (Ayunt.° de).	Idem de pasto entreseco.	10000	10000	13'50
Idem.	Idem id. seco.	6.000	6.000	13'50
Idem.	Idem id. tierno dulce.	9.000	9.000	13'50

RESÚMEN.

Número de productos	157
Produccion anual	138.219
Existencias disponibles	365.052
Precio medio	55'51

FALTAN.

Datos de produccion	99
— cantidades	40
— precio	12

DICTÁMEN DE LA SECCION.

Excmo. Sr.: La provincia de Castellon, que tiene condiciones excelentes de produccion y localidad, cuyos productos han merecido gran favor en los mercados extranjeros, ha entrado en una vía de elaboracion perniciosa, y sufre hoy las consecuencias de su propio extravío.—Las sofisticaciones, si por el momento pueden producir excesivo lucro, acaban por hundir el producto en el descrédito más absoluto, y se necesitan luego esfuerzos inauditos para recuperar la antigua confianza, si ya las corrientes comerciales no se dirigen á otras comarcas en las cuales el comprador encuentre mayores garantías.—Los vinos tintos de Benicarló, tan estimados hace algun tiempo, han sido rechazados en diversos paises, por el abuso de la materia colorante adicionada, y únicamente recobrarán su antiguo crédito, imponiéndose los mismos productores la obligacion de hacer constar la fuerza de sus productos, al entregarlos á los extractores, y denunciando públicamente á los que los falsifiquen.—La imitacion de vinos de otras comarcas es poco esmerada y viciosa, y la fabricacion de aguardientes y licores, mediana.—El número de ejemplares presentado, ha sido escaso para una region tan importante.—Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 16 de Agosto de 1877.—El Presidente, *A. de Quintana*.—Excmo. Sr. Presidente del Jurado.

LABORATORIO.

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohol por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE. MARMOL Y HARINA. Sedimento.	MARMOL Y HARINA. Líquido.	Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Precipitado.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Líquido.	ACETATO DE PLOMO. Precipitado.	ACETATO DE PLOMO. Líquido.	Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	EXTRACTO. SU DESCRIPCION.	Gramos por litro.	CENIZAS. Caractéres.	Gramos por litro.	COMPOSICION CUALITATIVA.
1	1299	Breva y Peyrolon (D. Félix).	Castellon.	Natural generoso seco de moscatel.	17'5	4'82	19'31															
2	1300	Carbó (D. Manuel).	Benlloch.	Idem de pasto tinto de uva Monastrell.	14'4	4'59	56'00	Viol.	Incoloro.	Viol.	Az.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnocyan.	R. ligeramente agrisado, carbonoso: materia colorante roja con ligeras fajas.	70'60	Carbon en fragmentos	7'80 (1)	I. Fosf. y clor. M. Ab.—Sulf. y pot. Reg.—Silic. cal y magn. Ind. II. Ferr. Ab.-Cal. Reg.-Alum. Poco.
3	1301	Comision provincial.	Castellon.	Idem id. id. de 1876.	13'3	6'01	40'00	Viol. sucio.	Incoloro.	Viol.	V. az.	»	»	»	»	»	OEnocyan.	E. arropado; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	77'35	Carbon poroso.	5'75 (1)	I. Clor. Ab.—Fosf. Reg.—Sulf. silic. pot. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Cal y ferr. Ab.—Alum. Reg.
4	1301	Idem.	Castellon (Useras).	Idem id. id. dulce.	14'7	8'80	18'44	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	E. compacto ampuloso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado y sucias por una materia ocreosa.	»	Gris.	»	I. Sulf. fosf. clor. y pot. Ab.—Silic. Poco.—Cal y magn. Ind. II. Alum. y ferr. M. Ab.—Fosf. y cal. Ab.
5	1301	Idem.	Benlloch.	Idem id. id. de 1876.	14'7	6'60	34'70	Viol.	Incoloro.	Viol.	Verd.	»	»	»	»	»	OEnol.					
6	1301	Idem.	Alcora.	Idem id. id. Monastrell.	18'5	3'21	6'55	Viol.	Incoloro.	Viol.—V. pardo.	Verd.	»	»	»	»	»	OEnol.	E. pastoso: materia colorante violácea con fajas muy marcadas.	54'46	Gris pulv.	6'70	
7	1301	Idem.	Idem.	Idem generoso dulce.	15'0	3'44	536'36	V. roj.	Incoloro.	V. roj.	Ver. pardo. —V. roj.	»	»	»	»	»	OEnol.					
8	1303	Claramunt (D. Hilarion).	Vinaróz.	Carló dulce.	15'7	2'78	46'67															
9	1303	Idem.	Idem.	Idem de mesa.	16'5	4'31	18'67															
10	1303	Idem.	Idem.	Idem suave.	15'9	2'87	21'54	Cen. — V. az.	Incoloro.	Pardo.—V. roj. viol.	Ver.	Ver.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.					
11	1303	Idem.	Idem.	Macabeo (imitacion).	17'9	3'18	140'04					»	»	»	»	»	OEnox.					
12	1303	Idem.	Idem.	Oporto viejo (imitacion)	21'2	3'40	93'33	Cen. clar.—V. am.	V. Am.	Inalterable.	Inalterable											
13	1303	Idem.	Idem.	Dulce (imitacion).	16'5	2'10	186'67	Cen.—V. mor.	Incoloro.	Inalterable.	Am.-V. ver.	Cen.	Incoloro.	»	»	»	OEnol. y œnox.					
14	1304	Climent (D. Vicente).	Castellon.	Natural generoso dulce moscatel.	15'4	2'04	140'00															
15	1304	Idem.	Idem.	Generoso tinto.	22'7	5'64	29'50	Am. V. roj.	Incoloro.	Pardo.—V. am. claro.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.					
16	1304	Idem.	Idem.	Natural dulce garnacha.	16'0	3'21	32'78	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	E. agrisado muy compacto; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado con fajas.	232'10	Ocreosas.	11'20	I. Pot. Ab.—Sulf. fosf. y clor. Reg.—Silic. Poco.—Cal. Ind. II. Fosf. cal, alum. y ferr. Ab.
17	1305	Coll (D. Melchor).	Benicarló.	De pasto.	17'0	4'06	8'80	Cen.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
18	1306	D'Elliseche White (Sres. B.n)	Idem.	Idem seco de 1876 para Holanda y Alemania.	18'2	3'45	9'03	Cen.—V. az.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnocyan.	R. carbonoso: materia colorante roja.	29'03	Carbon brillante y poroso.	12'60 (1)	I. Sulf. y clor. M. Ab.—Pot. Reg.—Fosf. y magn. Poco.—Silic. y cal. Ind. II. Cal y alum. Ab.—Ferr. Ind.
19	1306	Idem.	Idem.	Idem Burgundi Port.	24'2	3'50	24'35	Viol.	Incoloro.	Viol. sucio.	Ver.-V. az.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnocyan.	R. carbonoso, poroso: materia colorante roja.	58'44	Carbon granugiento poroso.	9'60 (1)	I. Sulf. y clor. M. Ab.—Fosf. pot. y cal. Reg.—Magn. Poco.—Silic. Ind. II. Cal. M. Ab.—Alum. y ferr. Poco.
20	1306	Idem.	Idem.	Idem para Rusia.	24'7	2'55	17'50	Viol.	Incoloro.	Viol. sucio.	Az.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnocyan.	R. carbonoso, poroso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado; materia colorante roja.	64'71	Gris. pulv.	10'08	I. Clor. M. ab.—Sulf. Ab.—Fosf. y pot. Reg.—Silic. cal y magn. Poco. II. Cal. Ab.—Ferr. Reg.—Alum. Poco.
21	1306	Idem.	Idem.	Idem seco de 1876 para Holanda.	18'8	4'06	8'43	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
22	1306	Idem.	Idem.	Idem id. de id. para Alemania.	19'4	3'84	8'31	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
23	1307	Escribano (D. José Francisco).	Vinaróz.	De pasto tinto.	15'7	4'19	23'33	Viol.	V. mor.	Viol.	Az.	Az.	Incoloro.	»	»	»	OEnocyan.—M. ab.	E. carbonoso, poroso; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	64'66	Gris pulv.	9'94	I. Clor. M. ab.—Sulf. y pot. Ab.—Cal, silic. y magn. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal. Ab.—Ferr. Reg.—Alum. Poco.
24	1308	Febrer (D. José).	Benicarló.	Vino de exportacion para Inglaterra.	18'2	3'61	112'00	Viol. osc.	V. mor.	Viol.	Az.	»	»	»	»	»	OEnocyan.					
25	1308	Idem.	Idem.	De exportacion tinto para el Brasil y Rusia.	17'4	3'48	140'00	V. Mor. clar.	Incoloro.	Pardo.	Pardo.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnox.	E. carbonoso, abundante, achocolatado; paredes de la cápsula limpias.	132'55	Gris osc. pulv.	10'55	I. Sulf. Ab.—Fosf. clor. y pot. Reg.—Silic. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Cal. Ab.—Alum. Reg.—Ferr. Poco.
26	1308	Idem.	Idem.	De id. para el Norte de Europa.	18'2	3'34	14'00	Viol. osc.	V. mor.	Viol.	Ver.-V. az.	Az. — V. ver.	V. ver.	»	»	»	OEnocyan.					
27	1308	Idem.	Idem.	De id. tinto para el Rio de la Plata.	18'2	3'24	8'12	Viol. osc.	V. mor. clar.	Viol.	Az.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnocyan.	R. negro, pastoso: materia colorante roja.	35'30	Gris con mucho carbon interpuesto	8'00 (1)	
28	1308	Idem.	Idem.	Tinto de exportacion para Francia.	16'2	3'13	8'76	Viol. osc.	V. mor.	Viol.	Ver.	Ver. sucio.	Incoloro.	»	»	»	OEnol. y œnocyan.	R. negro y pastoso, granugiento: materia colorante roja.	36'69	Gris agl. carbonoso.	8'25 (1)	I. Clor. M. ab.—Sulf. Ab.—Pot. cal y magn. Reg.-Fosf. y silic. Poco. II. Cal. M. ab.—Alum. y ferr. Poco.
29	1309	Gérica (Ayuntamiento de).	Gérica.	Natural de pasto tinto entreseco.	13'1	5'04	9'49	Viol. sucio.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.—V. az.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnocyan.					

(1) Inexacto.

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohol por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE. MARMOL Y HARINA. Sedimento.	Líquido.	Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.
30	1309	Ayuntamiento.	Gérica.	Natural de pasto tinto entreseco.	13'7	7'50	9'52	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.
31	1310	Ginés (D. Manuel).	Benicasin.	Idem id. id. uva Monastrell.	15'7	3'18	29'47	Viol. sucio.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.—V. az.
32	1312	Marqués (D. Anastasio).	Villareal.	Idem id. id. seco, 1872	15'9	3'84	2'13	Cen. clar. viol.	Incoloro.	Pardo.—V. roj.	Ver.
33	1317	Moliner (D. Miguel).	Cuevas de Vinromá.	Idem id. id. id.	15'4	4'14	14'36	Viol. sucio.	Incoloro.	»	Az.
34	1322	Ripollés y Perez (D. José).	Alcalá de Chisbert.	Tinto de pasto.	14'5	2'55	9'03	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.—V. az.
35	1324	Sorly é hijo (Sres. J. V.)	Benicarló.	Idem seco de 1870.	20'6	4'03	7'67	»	»	»	»
36	1324	Idem.	Idem.	Blanco dulce de 1872.	18'5	2'97	224'00	»	»	»	»
37	1324	Idem.	Idem.	Moscatel de 1876.	14'8	2'76	373'56	»	»	»	»
38	1324	Idem.	Idem.	Tinto seco de id.	17'1	3'45	10'98	Viol.	Incoloro.	Viol.	Az.—V. ver.
39	1324	Idem.	Idem.	Idem dulce de id.	14'1	2'65	280'00	Viol.	Incoloro.	Viol.	Az.
40	1325	Tió (D. Benjamin).	Castellon.	Generoso de moscatel dulce.	17'1	2'97	373'56				
41	1325	Idem.	Idem.	Garnacha dulce.	14'8	3'40	186'67	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Az.
42	1326	Vicent Pedrá (D. Vicente).	Calig.	Natural de pasto tinto de 1874.	15'7	4'17	8'80	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.
43	1326	Idem.	Idem.	Idem id. id. de 1876.	16'2	4'00	32'78	Viol.	Incoloro.	Pardo viol.	Ver.
44	1327	Ayuntamiento.	Viver.	Idem id. id. entreseco.	14'5	3'18	10'18	Cen.—V. az.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.
45	6954	Claramunt (D. Hilarion).	Vinaróz.	Mistela.	15'5	2'26	491'67	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.
46	6959	Sorly é hijo (D. J. V.)	Benicarló.	Tinto dulce, ó mistela negra.	15'3	2'71	118'00	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.

ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE. ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Precipitado.	Líquido.	ACETATO DE PLOMO. Precipitado.	Líquido.	Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	EXTRACTO. SU DESCRIPCION.	Gramos por litro.	CENIZAS. Caractéres.	Gramos por litro.	COMPOSICION CUALITATIVA.
»	»	»	»	»	OEnol. y œnocyan.	E. compacto; materia colorante violácea, con fajas ligeramente marcadas.	44'42	Gris pulv.	5'00	
Ver. sucio.	V. ver.	»	»	»	OEnol. y œnocyan.					
»	»	»	»	»	OEnol.					
Az. osc.	V. ver.	»	»	»	OEnocyan.	R. carbonoso, amanganesado, superficie resquebrajada; paredes de la cápsula barnizadas de color rojo anaranjado.	30'87	Gris. agl.	6'65	I. Sulf. Ab.—Cal y magn. Reg.—Fosf. clor. silic. y pot. Poco. II. Cal y Alum. Ab.—Ferr. Poco.
Ver. sucio.	V. ver.	»	»	»	OEnol. y œnocyan.					
»	»	»	»	»	»	R. carbonoso, achocolatado, presentando el aspecto del manganeso granugiento; paredes de la cápsula barnizadas de color rojo anaranjado.	»	Gris pulv. con fragmentos de carbon interpuestos.	»	I. Sulf. y cal. Ab.—Clor. silic. y pot. Reg.—Fosf. y magn. Poco. II. Cal. y ferr. Reg.—Alum. Ind.
»	»	»	»	»	»	R. negro, arropado, muy abundante; paredes de la cápsula completamente limpias.	199'75	Carbon pulv.	17'50 (1)	I. Fosf. clor. y silic. Reg.—Sulf. pot. cal y magn. Poco. II. Cal y alum. Ab.—Ferr. Poco.
»	»	»	»	»	»	R. arropado abundante; paredes de la cápsula barnizadas fuertemente de color amarillo acaramelado.	44'30	Gris arenáceas.	5'40	I. Fosf. Reg.—Sulf. silic. pot. cal y magn. Poco. II. Cal. Ab.—Ferr. Reg.—Alum. Ind.
Ver.—V. az.	V. ver.	»	»	»	OEnocyan. y œnol.	E. carbonoso, resquebrajado; paredes de la cápsula barnizadas de color rojo.	38'03	Carbon en fragmentos	»	I. Sulf. y clor. Ab.—Pot. Reg.—Fosf. silic. y magn. Poco. II. Cal y alum. Ab.—Ferr. Poco.
»	»	»	»	»	OEnocyan.					
»	»	»	»	»	OEnocyan.					
»	»	»	»	»	OEnol.	E. pastoso, granugiento; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado, con indicios de color violáceo.	44'50	Gris osc.	8'46	
»	»	»	»	»	OEnol.					
»	»	»	»	»	OEnol.					
»	»	»	»	»	OEnol.	E. pastoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado intenso.	252'86	Gris.	4'00	I. Fosf. Ab.—Clor. silic. y pot. Reg.—Sulf. cal y magn. Poco. II. Fosf. cal, alum. y ferr. Ab.

(1) Inexacto.

RESÚMEN.

RIQUEZA ALCOHÓLICA. ALCOHÓL POR 100.	NÚM. DE VINOS.
De 13 á 14	3
14 á 15	8
15 á 16	11
16 á 17	5
17 á 18	6
18 á 19	7
19 á 20	1
20 á 21	1
21 á 22	1
22 á 23	1
24 á 25	2
Suma	46

RIQUEZA ÁCIDA. GRAMOS DE CARBONATO DE SOSA POR LITRO.	NÚM. DE VINOS.
De 2 á 3	12
3 á 4	18
4 á 5	10
5 á 6	2
6 á 7	2
7 á 8	1
8 á 9	1
Suma	46

MATERIA COLORANTE. VINO COLOREADO	POR	NÚM. DE VINOS.
OEnolina		15
OEnocyanina		9
OEnoxantina		1
OEnolina y œnocyanina		9
OEnolina y œnoxantina		3
Suma		37

MATERIA EXTRACTIVA. GRAMOS POR LITRO.	NÚM. DE VINOS.
De 14,30 á 20	1
20 á 30	1
30 á 40	4
40 á 50	2
50 á 60	2
60 á 70	2
70 á 80	2
120 á 130	1
190 á 200	1
230 á 240	1
250 á 260	1
Suma	18

CENIZAS. GRAMOS POR LITRO.	NÚM. DE VINOS.
De 4 á 5	1
5 á 6	3
6 á 7	2
7 á 8	1
8 á 9	3
9 á 10	2
10 á 11	2
11 á 12	1
12 á 13	1
16 á 17	1
Suma	17

El Jefe del Laboratorio, Luis Justo y Villanueva.

PREMIOS OTORGADOS POR EL JURADO.

SECCION 1.ª—CLASES 2.ª Á 6.ª

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
Clase 2.ª			
D. Hilarion Claramunt	Vinaroz	Carló dulce	Medalla de perfeccion.
		Oporto id.	Idem.
		Carló de mesa	Mencion.
		Idem suave	Idem.
		Macabeo	Idem.
		Oporto viejo	Idem.
Sr. Bn. D'Elliseche White	Benicarló	Tinto de 1876	Medalla de perfeccion.
		Idem Burgundi Port.	Mencion.
		Idem seco de 1876 para Holanda	Idem.
		Idem para Rusia	Idem.
		Idem para Alemania	Idem.
		Idem seco para Holanda	Idem.
D. José Febrer	Idem	De exportacion para Inglaterra	Medalla de perfeccion.
		Idem para el Brasil y Rusia	Idem.
		Idem para el Norte de Europa	Idem.
		Idem para el Rio de la Plata	Mencion.
		Idem para Francia	Idem.
Sres. J. V. Sorly é hijo	Idem	Tinto abocado de 1876.	Medalla de perfeccion.
		Moscatel de id.	Mencion.
		Tinto seco de 1870 para Alemania	Idem.
		Blanco dulce de 1872 de exportacion	Idem.
		Tinto seco de 1876 de idem	Idem.
Ayuntamiento de	Benlloch	Idem id. de pasto	Idem.
D. Enrique Bosch	Benicarló	Idem dulce de 1874	Idem.
D. Félix Breva y Peyrolon	Castellon	Generoso seco	Idem.
D. Manuel Carbó	Idem	Tinto de pasto	Idem.
Comision provincial de	Castellon	Idem id. de Benlloch	Idem.
		Idem dulce de Useras.	Idem.
		Generoso dulce de Alcora	Idem.
		Monastrell de id.	Idem.
D. Vicente Climent	Idem	Generoso tinto	Idem.
		Garnacha dulce	Idem.
D. Melchor Coll	Benicarló	Vino de pasto	Idem.
D. José Francisco Escribano	Vinaróz	Tinto de 1876	Idem.
Ayuntamiento de	Gérica	Idem seco de pasto	Idem.
		Idem entreseco id.	Idem.
D. Manuel Giner	Castellon	Idem de pasto	Idem.
D. Anastasio Marqués	Villareal	Idem seco de pasto de 1872	Idem.
D. Miguel Moliner	Cuevas de Vinromá	Idem id. de pasto	Idem.
D. José Ripollés y Perez	Alcalá de Chisber	Vino tinto	Idem.
Sr. Marqués de Villores	Torreblanca	Tinto seco	Idem.
Ayuntamiento de	Viver	Idem de pasto de exportacion	Idem.
D. Benjamin Tió	Castellon	Carmesí seco	Idem.
		Moscatel dulce	Idem.
		Garnacha id.	Idem.
		Seco de pasto	Idem.
D. Vicente Pedra Vicent	Calig	Tinto de pasto de 1874.	Idem.
		Idem id. de 1876	Idem.
Clase 4.ª			
Comision provincial de	Castellon	Alcohól de orujo rectificado	Medalla de perfeccion.
		Idem de vino	Mencion.
		Aguardiente seco	Idem.
D. Cristóbal Latorre y Batalla	Nules	Anisado superior	Medalla de perfeccion.
D. Francisco Alós Palau	Idem	Idem doble	Mencion.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
Clase 5.ª			
D. José Montiá y Esteller	Benicarló	Ratafía de café	Mencion.
D. Fernando Bou y Gascó	Castellon	Licor de naranjas	Medalla de perfeccion.
Clase 6.ª			
D. Hilarion Claramunt	Vinaróz	Mistela	Mencion.
D. J. V. Sorly é hijo	Benicarló	Idem negra	Idem.

El Secretario general, FRANCISCO JAVIER DE BONA.—V.° B.°—*El Presidente*, SANTOS.

NOMENCLÁTOR DE LOS PUEBLOS REPRESENTADOS.

PUEBLOS.	CALIFICACIONES OBTENIDAS. Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
Alcalá de Chisbert	»	»	1	1	»	2
Benicarló	»	5	15	5	4	29
Benlloch	»	»	1	»	»	1
Calig	»	»	2	1	1	4
Castellon	»	2	15	23	21	61
Cuevas de Vinromá	»	»	1	»	»	1
Gérica	»	»	2	»	»	2
Nules	»	1	1	4	»	6
Segorbe	»	»	»	1	»	1
Torreblanca	»	»	1	2	»	3
Villareal	»	»	1	»	»	1
Vinaróz	»	2	6	4	5	17
Viver	»	»	1	»	»	1
Totales	»	10	47	41	31	129

DISTRIBUCION DE LAS CALIFICACIONES, POR CLASES.

Clases.	PRODUCTOS.	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
2.ª	Amontillado	»	»	»	»	1	1
	Blanco	»	»	1	1	1	3
	Carló	»	1	2	»	1	4
	Carmesí	»	»	1	»	»	1
	Fresas (vino de)	»	»	»	1	»	1
	Garnacha	»	»	2	1	»	3
	Generoso	»	»	3	2	4	9
	Macabeo	»	»	1	»	1	2
	Málaga (imitacion)	»	»	»	1	»	1
	Malvasía	»	»	»	1	»	1
	Marsala	»	»	»	»	1	1
	Monastrell	»	»	1	1	1	3
	Moscatel	»	»	2	2	4	8
	Oporto	»	1	1	»	»	2
	Pedro Jimenez (imitacion)	»	»	»	2	»	2
	Rancio	»	»	»	1	2	3
	Tinto	»	5	27	21	3	61
4.ª	Aguardiente anisado	»	1	1	3	»	5
	Idem comun	»	»	1	2	»	3
	Idem de Holanda	»	»	»	»	1	1
	Alcohól	»	1	1	»	1	3
5.ª	Ratafía de café	»	»	1	»	»	1
	Licor de naranjas	»	1	»	»	»	1
6.ª	Mistela blanca	»	»	»	»	1	1
	Idem macabeo	»	»	»	»	1	1
	Idem negra	»	»	2	1	2	5
7.ª	Vinagre	»	»	»	1	1	2
	Totales	»	10	47	41	31	129

PROVINCIA DE VALÉNCIA.

MEMORIA

DEL SECRETARIO DE LA JUNTA DE AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO.

Despues de citar la circular fecha 14 de Octubre, previniendo que, á los datos sobre produccion vinícola que suministren los Alcaldes de los pueblos, se acompañe una Memoria del Secretario, entra éste de lleno en materia, de la manera siguiente:

Para suplir en parte este vacío (el de los datos) vamos á hacer ligerísimas indicaciones acerca de la marcha general que, en la elaboracion de los vinos, siguen los principales centros vinícolas del país, permitiéndonos algunas observaciones, que debieran tenerse en cuenta, si se quiere mejorar la fabricacion y acreditar nuestros caldos en el extranjero.

Excusado nos parece manifestar que, comprendida esta provincia en las regiones de las palmas, del naranjo y del olivo, la vid puede vegetar con éxito, como prácticamente se observa en todas sus comarcas, siendo en extension la primera planta cultivada; razon poderosa para que, fijándose en ello, procuremos mejorar este importante ramo de riqueza.

Las variedades de vid abundan en gran manera en cada distrito; pero en apariencia es mayor su número, por conocerse muchas con distintos nombres, segun la localidad.

Como predominantes en la provincia, podemos citar las denominadas *Monastrell*, *Bobal*, *Forcalla*, *Garnacha*, *Pampolat*, *Bermell*, *Meseguera*, *Planta* y *Moscatel*, de color en su mayoría. La espinosa tarea de descubrir las sinonimias y clasificar las variedades de vid en el antiguo reino de Valencia, ha sido llevado á cabo, casi por completo, por una comision facultativa de la Sociedad Económica de Amigos del País, que sin duda ha alcanzado con ello un nuevo timbre y se ha hecho acreedora á su honroso título, si no lo fuera ya por muchos conceptos; mayormente cuando trata de continuar y completar dicho trabajo con el estudio consiguiente de los mostos y de los vinos.

Aunque, como antes hemos indicado, la vid se cultiva en todos los partidos que tiene la provincia, podemos dividir esta en cuatro distritos vinícolas, atendiendo á la analogía de sus procedimientos de fabricacion, con el fin de facilitar el desarrollo de la idea que más arriba hemos apuntado. Denominaremos estos distritos, de Chiva y Liria, de Sagunto, de Albaida y de Requena, radicando sus centros en las respectivas cabezas de partido que les dan nombre.

Vendimia.—Comienza esta operacion á primeros de Setiembre, en el distrito de Sagunto; á mediados, en Chiva y Liria; siguen luego Albaida y Requena, y se termina en el inmediato mes de Octubre. Los racimos se cortan con un pequeño podon, y se van colocando ordinariamente en capazos de esparto ó en cestas. Es comun que cada propietario posea diferentes variedades en sus viñas, y que verifique la vendimia en redondo, ó de una sola vez; por más que esto no sea práctica general, y que haya entendidos vinicultores que esperan el momento oportuno en que cada variedad está completamente sazonada. En algunas comarcas comprendidas en el distrito de Albaida, el deseo de obtener el mayor número posible de hectólitros de caldo hace que anticipen la vendimia, lo cual origina que sus vinos nazcan yá con el gérmen acético que pronto ha de destruirlos.

Trasporte de las uvas.—De ordinario se verifica en cubetos de madera, llamados *portaderas* en el país, las cuales se colocan, ya en carros para conducirlos al lagar, ó bien se llevan á lomo. Su capacidad varía entre 50 y 100 kilógramos. En el distrito de Albaida hay la costumbre de trasportar la vendimia en serones de esparto, no acarreando este procedimiento pérdida alguna de jugo, por el estado de tirantez en que se encuentran las uvas. En el resto de la provincia, y donde lo permiten los caminos, empieza á generalizarse el trasporte de los frutos en carros ordinarios, provistos de un fondo impermeable de lona, que evita toda pérdida de mosto, hasta que llega la vendimia á los lagares.

Lagares.—Estos son de mampostería, abiertos, con su fondo bien embaldosado: su capacidad oscila entre 50 y 200 hectólitros. En su parte superior, tienen unos tablones movibles, sobre los cuales se practica el pisado de la uva, y en la inferior hay una abertura para dar salida al mosto cuando convenga.

Pisado.—Practícase esta operacion, como su nombre lo indica, despachurrando las uvas con los piés, ya desnudos, ya calzados con albarcas ó esparteñas, sin que tengamos noticia de que se use ninguna máquina para este estrujamiento. En la mayoría de las localidades se efectúa el pisado bastante á la ligera; pero en determinadas zonas de los distritos de Sagunto y Requena, van convenciéndose, en vista del aumento de capa que se logra en los vinos, y de la gran importancia que tiene un buen pisado; tanto que, en este año, segun noticias, se ha notado en algun punto un aumento en los jornales de los pisadores. Es costumbre muy generalizada el espolvorear las uvas con yeso, durante la operacion, en la proporcion de 1 kilo á 1'50 por hectólitro de mosto.

Fermentacion tumultuosa.—Terminado el pisado, hay quien vierte en el lagar, ademas del hollejo y granillos, la raspa ó escobajo, verificándose la fermentacion tumultuosa, estando el mosto en contacto con dichas materias, y quien separa estas últimas por medio de zarandas, ó á mano, que es como se hace comunmente. La gran capacidad de los lagares origina el que no puedan llenarse en un dia, necesitándose dos ó tres ordinariamente; y de aquí que la marcha de la fermentacion se interrumpa varias veces. El tiempo que el mosto permanece en el lagar en contacto con la casca, varía segun las comarcas. En el distrito de Sagunto dura la maceracion ocho dias, incluyendo en estos los empleados en llenar el lagar. En el de Chiva y Liria dura de cua-

tro á seis dias, habiendo la costumbre de colocar sobre los tablones que cubren la boca del lagar, el escobajo, esteras, etc., y no falta quien tapa las rendijas con yeso, para cerrarlo casi herméticamente. Hasta hace pocos años, en el distrito de Requena la maceracion era de quince á veinte dias; pero en la actualidad es comun reducirla á cinco ó seis dias, durante los cuales se mece ó bazuquea con frecuencia el sombrero que, formado por la casca, flota sobre la superficie del mosto, dando á esta operacion la mayor importancia, por el aumento de color que consiguen dar á los vinos. En el distrito de Albaida puede decirse es casi nula la maceracion, porque existe establecida la práctica de trasvasar el mosto al siguiente dia de llenar el lagar.

Prensado.—Una vez extraido el mosto del lagar, se procede al prensado de la casca, valiéndose al efecto de prensas de viga en algunas zonas, y generalmente de husillos de madera. Este mosto, obtenido por presion, suele distribuirse ordinariamente entre las vasijas que contienen el mosto vírgen, aunque hay quien lo separa y reserva. En el distrito de Sagunto comienza á establecerse la práctica de someter á nueva presion la casca procedente de la primera, usando para ello prensas de hierro. El mosto así obtenido produce un vino de inferior calidad, que conviene no mezclar con los anteriores. Cuando el escobajo ó raspa se separa, ó mejor dicho, cuando se practica el despalillado, se impregna del jugo de las uvas, y sometiéndolo á la prensa, obtienen un mosto que más tarde da un vino ligero, que suele consumir el personal de la explotacion.

Envases.—En los distritos de Chiva, Liria y Sagunto, terminada la maceracion, se trasvasa el mosto, aún caliente, y sin aclarar, á pipas de castaño y roble, limpias y préviamente azufradas, cuya capacidad es de ocho hectólitros: se dejan sin llenar unos 10 centímetros, se cubre la boca con un lienzo y encima se coloca suavemente el tapon, á fin de que permita la salida del ácido carbónico que aún se produce. A los quince ó veinte dias, se rellenan las pipas, se tapan con la precaucion antes indicada, y así permanecen hasta los meses de Enero y Febrero, en cuya época se verifica el trasiego.

En el distrito de Requena, que produce enormes cantidades de vino, más de 350.000 hectólitros, emplean, como envases, lagares de mampostería idénticos á los en que se verifica la fermentacion, ó bien tinajas de barro cocido. En el distrito de Albaida usan envases de igual naturaleza que los últimamente citados y de unos 20 hectólitros de capacidad, siendo poco ménos que desconocido el empleo de vasijas de madera, como sucede en el anterior distrito.

He aquí, trazada á grandes rasgos, la marcha que generalmente se sigue para la elaboracion de los vinos en esta provincia. Los caldos así obtenidos son, casi en su totalidad, tintos secos, ó algun tanto abocados. En determinadas localidades del distrito de Chiva, adicionan arrope al envasar el mosto en las pipas, para obtener vinos licorosos.

De ordinario, véndense estos vinos antes de que lleguen á cumplir el año de su fabricacion. Vinos blancos y generosos se elaboran en muy corta escala, y más bien como una especialidad, en las bodegas de alguna consideracion.

Los vinos procedentes de los distritos de Sagunto, Chiva y Liria presentan una riqueza alcohólica de 13° á 16° Salleron, por término medio, y se exportan á Francia y Cataluña, siendo mayor la demanda cuando en la nacion vecina ha sido escasa la cosecha. Los del distrito de Requena, que tienen más capa que todos los demas de la provincia, se embarcan para la América del Sur, remontándolos hasta que marquen 17°, pues su riqueza ordinaria es de 10 á 11°. Los del distrito de Albaida, se dedican exclusivamente á la fabricacion de alcohóles, siendo su riqueza análoga á los de Requena.

Antes de concluir, vamos á indicar los principales vicios que presenta nuestra elaboracion de vinos, y que debieran desaparecer, si han de alcanzar aquellos el justo crédito que les corresponde.

En primer lugar, la vendimia en redondo, cuando hay distintas variedades en las viñas, es altamente perjudicial, porque siempre suele diferir algo la época de su madurez, y acontece que, mientras unas están en sazon, las otras están todavía verdes. Esto no debe obstar para que tengamos distintas variedades en parcelas diferentes, y que en años en que las uvas hayan adquirido una excesiva madurez, nos convenga mezclar su mosto con otro procedente de variedad más tardía, con el fin de obtener vinos secos de pasto, que debe ser nuestra aspiracion. Otro defecto, casi general, es la demasía de capacidad de los lagares, que ocasiona, como antes hemos dicho, el que la fermentacion se interrumpa varias veces, perjudicándose con esto la buena calidad de los caldos. Para evitar este inconveniente, debieran construirse los lagares de una capacidad tal, que pudieran llenarse en un dia, como recomiendan de consuno la ciencia y la sana práctica, y aumentar ademas notablemente su número, como corresponde á las necesidades de una buena elaboracion; y no como sucede actualmente en la mayoría de las localidades, donde varios cosecheros se sirven de un mismo lagar; y como á cada uno se le asignan dias fijos, tiene que practicar entonces la vendimia por fuerza y sacar el mosto antes de la oportunidad, contribuyendo todo ello á que desmerezca la calidad del producto.

La operacion del despalillado ó desraspado que, como ya antes indicamos, practican en algunas zonas, debiera generalizarse, porque la raspa ó escobajo, si está en contacto con el mosto, le comunica parte de los principios astringentes, que más tarde desarrollan en el vino aspereza y sabor ingrato; así como tambien sería conveniente el prolongar la maceracion hasta lograr que todo el azúcar se haya trasformado en alcohól; sólo en años secos, en que la uva es demasiado azucarada, conviene adicionar parte ó todo el escobajo, para evitar que la escasez de tanino provoque una fermentacion viciosa.

La cantidad de 1'5 kilógramos de yeso por hectólitro de mosto, que emplean los cosecheros del distrito de Chiva, al practicar el pisado de la uva, nos parece sumamente exagerada; porque, si bien con su uso se logra aumentar algun tanto la coloracion y concentrar el mosto, tiene los inconvenientes de que neutraliza parte de la acidez y que comunica un sabor estíptico, debido á que, si bien en pequeña proporcion, es algo soluble. Debiera, pues, proscribirse su empleo, ó al ménos reducir la cantidad citada á 100 gramos por hectólitro, como hacen en Sagunto.

Tambien es digna de censuras la costumbre, muy arraigada en la mayoría del distrito de Albaida, de practicar la vendimia antes que la uva alcance la conveniente madurez, como no puede ménos de suceder cultivando en primer término variedades tan tardías como la denominada *Foreallá*, guiados por el móvil de obtener mayor número de hectólitros de caldo. De esta perjudicial práctica, unida á la falta de limpieza y á los malos envases, resulta que los vinos de dicha comarca se tuercen apenas elaborados, y el que haya necesidad de venderlos, áun en plena fermentacion, para el alambique. Si cuidaran de practicar la vendimia en Octubre, en vez de efectuarla en Setiembre, y emplearan vasijas de madera, fácil les sería obtener excelentes vinos de pasto, con marcado sabor á ácido tártrico y de una riqueza alcohólica conveniente.

Por último, en sustitucion al procedimiento que se sigue en Requena, de mecer con frecuencia durante la fermentacion tumultuosa el sombrero que las materias sólidas de la uva forman en la superficie del mosto, sirviéndose de un trípode, podría en-

sayarse el empleo de un falso fondo movible y agujereado, que sujetara dichas materias sólidas, manteniéndolas sumergidas dentro del líquido, con lo cual se evitaria el peligro, que siempre hay para la persona que opera, por la atmósfera de ácido carbónico que rodea al mosto, y se lograrian mayores ventajas, facilitando la disolucion de las materias colorantes y de parte de los aceites esenciales que contienen el hollejo y granillo de la uva, indispensables para formar más tarde los éteres. Ademas, se evitaria el excesivo contacto de las mencionadas materias y que algo de alcohól, oxidándose, se trasforme en aldehido y más tarde en ácido acético, si la maceracion es algo prolongada.

Reasumiendo, tenemos que el sistema de elaboracion de los vinos seguido en esta provincia, no es de los más atrasados y que, aunque con lentitud, se encuentra en vías de progreso y adelanto. Una prueba de lo que acabamos de decir últimamente nos presenta Sagunto, en donde hace poco tiempo que, merced á la iniciativa de entendidos vinicultores de la localidad, se ha establecido una asociacion denominada «Sociedad viti-vinícola Saguntina,» la cual cuenta ya con cincuenta socios; número respetable atendido el estado de ilustracion de los pueblos. Su objeto es propagar las sanas prácticas, tales como una buena eleccion en las variedades, racional cultivo y esmerada elaboracion. Cuenta para ello con un espacioso local que hemos tenido el gusto de ver, en donde se dan conferencias algunos dias festivos, exponiendo cada socio sus dudas y resultados prácticos obtenidos. Este año ha empezado una série de experiencias con mostos de diferentes variedades, con la mira de conocer más tarde la calidad de los vinos é investigar en qué proporciones convendrá mezclarlos para lograr un producto aceptable.

Para practicar estos ensayos, posee una pequeña bodega con su correspondiente lagar ó cuba de fermentacion, prensas, toneles, etc. Si estas asociaciones se generalizaran, si al ménos se establecieran en los principales centros vinícolas, no cabe duda que, á los pocos años, se verificaria un cambio completo en la marcha rutinaria seguida desde tiempo inmemorial, y que produciria otro beneficio mayor, cual es el de obtener en cada comarca un vino tipo que lleve su nombre; porque en la actualidad, aunque triste sea el decirlo, áun en las zonas más reducidas, con iguales variedades y con igual terreno, cada propietario ó cosechero obtiene un vino diferente; y de aquí que nos falten mercados, por no ser conocidos nuestros vinos y por no poderse servir pedidos de importancia.

Quéjanse los cosecheros de los bajos precios que alcanzan sus caldos, y en esto se escudan para no mejorar la elaboracion. Unifiquen la fabricacion, reduzcan al menor número posible de tipos los vinos de la provincia, y entonces podrán invertir capitales en su crianza, hoy casi desconocida, seguros de que precios remuneradores compensarán con creces los sacrificios que hagan.

Termino estos desaliñados renglones, augurando que, si la nacion, eminentemente vinícola, responde al llamamiento del Gobierno de S. M., como es de esperar en vista de los preparativos que en las Sociedades dedicadas al fomento de la agricultura, y en las particulares se observa, la Exposicion de 1877 dejará un grato recuerdo en todos los amantes de los adelantos patrios, sirviendo los estudios que de ella se desprendan para encauzar nuestra atrasada vinificacion.

Valencia 4 de Diciembre de 1876.—*Manuel Sanz Bremon.*—V.º B.º—El Presidente accidental, *Bartolomé Calabuig.*

RESÚMEN ESTADÍSTICO.

SECCION 1.ª—CLASES 2.ª, 4.ª, 5.ª, 6.ª Y 7.ª

Número de Ayuntamientos			284
— Pueblos que han concurrido			52
— Expositores			478
— Muestras remitidas			751
Premios: Afinacion	8		
— Perfeccion	74		
— Mencion	213		
Total	295		
Clasificadas con **X** (muestras)	299	751	
Reprobadas	157		

PROPORCIONES.

CALIFICACIONES.	RELACION Á 100 CON Expositores.	Muestras.	
Afinacion	1'67	1'06	
Perfeccion	15'50	9'85	
Mencion	44'56	28'37	
Total premios	61'73	39'28	
Con **X**	62'55	39'81	100'00
Reprobadas	32'84	20'81	

LISTA ALFABÉTICA DE LOS EXPOSITORES DE LA 1.ª SECCION.

CLASE 2.ª

Abad (D. Pascual).—Muro, **X.**
Agramunt (D. Manuel).—Sagunto, **X, O.**
Alvarez (D. Francisco).—Turis, **X.**
Alvarez Estrada (D. Francisco).—Valencia, 2 **M.**
Albert (D. Salvador).—Liria, **X, O.**
Albert y Villar (D. Manuel).—Sagunto, **M.**
Albiñana (D. Francisco).—Anna, **O.**
Albors (D. Cárlos).—Picasent, 4 **X.**
Alcami (D. Francisco).—Sagunto, **X.**
Alcocer (D. Bernardo).—Liria, **X.**
Aliño y Marrades (D. Bernardo).—Valencia, 2 **M.**
Almonacid (D. José).—Utiel, **M.**
Almunia y Rovira (D. Eduardo).—Valencia, 4 **M.**
Alonso Juan (D. Vicente).—Puebla de Rugat, **O.**
Amorós y Castillo (Doña Manuela).—Sagunto, **M.**
Amorós, hermanos (Sres).—Valencia, **P,** 5 **M.**
Andrés (D. Jáime).—Aldaya, **X.**
Andrés (D. Juan).—Sagunto, **X.**
Andrés y Casanova (D. Pedro).—Idem, 2 **M.**
Andrés Mateu (D. Juan Bautista).—Aldaya, **O.**
Andrés y Martinez (Doña María).—Idem, **M.**
Antolí (D. Ildefonso).—Liria, 3 **X.**
Antolí (D. Manuel).—Sagunto, **M.**
Añón (D. Tomás).—Turis, **P.**
Aracil (D. Santiago).—Bélgida, 2 **M, X.**
Aragó (D. Bruno).—Liria, **M.**
Artigues (D. Serapio).—Játiva, **P.**
Asensí Amate (D. Francisco).—Liria, **M, X.**
Aspa (D. Gumersindo).—Utiel, **X.**
Ayala (D. Antonio).—Valencia, **M,** 2 **X.**
Babiera (D. Tomás).—Chiva. **P, M,** 3 **X, O.**
Ballester Andreu (D. Pedro).—Anna, 2 **X, O.**
Ballesteros (D. Antonio María).—Utiel, **O.**
Baquero (D. José).—Sagunto, **X.**
Baquero (D. Juan Bautista).—Idem, **X.**
Baquero (D. Mariano).—Idem, **X.**
Bausá (D. Cárlos).—Valencia, **O.**
Barrachina (D. Rafael).—Puebla de Farnals, **M, X.**
Baylo (D. José).—Petres, **O.**
Bayo (D. José).—Alfara de Algimia, **X.**
Belarte (D. Cárlos).—Sagunto, **X.**
Belarte (D. Ignacio).—Idem, **M.**
Belda (D. Francisco).—Agullent, **X.**
Belda (D. Martin).—Fuente la Higuera, **X.**
Beltran (D. Fernando).—Cuartell, **X.**
Beltrán (D. José).—Sagunto, **X.**
Beltran (D. Vicente).—Cuartell, **X.**
Benet (D. Francisco).—Sagunto, **X.**
Beneyto (D. Enrique).—Valencia, **M, O.**
Benidoleig (Sr. Baron de).—Idem. **X.**
Bernarda (D. Vicente de la).—Cheste, **X.**
Biosca (D. Blas).—Fuente la Higuera, 3 **X, O.**
Bono (D. José).—Muro, **X.**
Borguñ (D. Manuel).—Sagunto, **X.**
Boscá (D. Blas).—Puebla de Rugat, **X.**
Bosch (D. Cárlos).—Sagunto, **X.**
Buada (D. Antonio).—Gandía, **P.**
Buchon, hermanos (Sres.)—Utiel, **O.**
Burguel (Sra. Viuda de D. Sixto).—Cheste, **X.**
Busutil (D. José).—Monserrat, 2 **M.**
Calabuig (D. Bartolomé).—Bocairente, 4 **P,** 11 **M,** 3 **X, O.**
Calabuig (D. Joaquin).—Idem, **X.**
Calatayud (D. Vicente).—Onteniente. **X.**
Calvo (D. Francisco).—Liria, **M.**
Calvo Lucía (D. Francisco y D. José).—Valencia, **A, P.**
Caja Iranzo (D. Francisco).—Caudete, **O.**
Camino (D. Francisco).—Sagunto, **M.**
Campillos (D. Juan Antonio).—Utiel, **X.**
Campos (D. Juan).—Monserrat, **X.**
Campos (D. Luis).—Cheste, **X.**
Campos (D. Vicente).—Idem, **X.**
Cantero (D. Nicolás).—Requena, **X.**
Cañizares (D. José).—Turis, **X.**
Capella (D. Joaquin).—Sagunto, **X.**
Capsir y Cañamas (D. José Damian).—Puebla de Rugat, **M,** 2 **X.**
Cárcel (D. José de la).—Valéncia, **O.**
Carrion y Marzo (D. Aureliano).—Caudete, **O.**
Carruana (D. Andrés).—Sagunto, **O.**
Carruana (D. José).—Chiva, **M.**
Carruana, hermanos (Sres.)—Bétera, **X.**
Casa Rojas (Sr. Conde de).—Requena, **O.**
Casado y Sales (D. Juan).—Chiva, **M, O.**
Casañs (D. Ricardo).—Valéncia, **P.**
Catalá (D. Vicente).—Cheste, **X.**
Cayol (D. José).—Valéncia, **X.**
Cebrian y Pellissier (D. Juan).—Liria, **M, O.**
Cebrian (Sra. Viuda de D. F).—Sagunto, **X.**
Cobo y Ortiz (D. José).—Requena, **M, X.**
Cortés y García (D. José).—Cheste, **O.**
Cortés (D. Lúcas).—Idem, **X.**
Cortés (D. Manuel).—Idem, **X.**
Cutili (D. Fernando de).—Onteniente, 2 **X.**
Chabret (D. Juan Bautista).—Sagunto, 2 **X.**
Checa (D. Genaro).—Cheste, **X.**
Chocomeli y García (D. Antonio).—Játiva, **P, O.**
Chulia y Casanova (D. Isidro).—Torrente, **M, X.**
Dasi y Mestre (D. Vicente) —Bétera, **P, M.**
Delton (D. Lorenzo).—Turis, **X.**
Domenech (D. Angel).—Valéncia, **A,** 4 **P,** 2 **M.**
Dominguez (D. Tomás).—Algimia, **X.**
Dupuy (D. Santiago).—Fontanares, 2 **X, O.**
Escribá (D. Vicente).—Idem, **X.**
Escrich (D. Mariano).—Sagunto, **O.**
Estada (D. Juan).—Sagunto, **X.**
Estela y Sorní (D. José).—Valéncia, **M.**
Estellés (D. Gerardo).—Cheste, **M,** 2 **X.**
Fachó Pomer (D. Peregrin).—Idem, **M.**
Ferrandis (D. José)—Onteniente, 2, **X.**
Ferrandis (D. Juan Bautista).—Aldaya, **O.**
Ferrandis y Soler (D. José).—Valéncia, **P.**
Ferrando (D. Joaquin).—Cheste, **P.**
Ferrando (D. Miguel).—Idem, **X.**
Ferrando y Monzon (D. Vicente).—Idem, **O.**
Ferrer Dolz (D. José).—Benifairó, **O.**
Ferrer y Perez (D. Francisco).—Játiva, 2 **M, O.**

Ferrer (D. Vicente).—Faura, **X.**
Ferrero (D. Antonio).—Fuente la Higuera, **O.**
Ferriz y Martinez (D. Cristóbal).—Ollería, **O.**
Ferriz y Micó (D. Vicente).—Idem, **O.**
Fons (D. Pascual).—Turis, **X.**
Fons Picó (D. Pascual).—Idem, **X.**
Foz (D. Antonio).—Villalgordo de Cabriel, **M.**
Franconi (D. Juan Francisco).—Utiel, **X.**
Fuentes (D. Pedro Juan).—Caudete, **X.**
Galarza (D. Miguel).—Sagunto, **M, X.**
Galmés Cubertorer (D. José).—Idem, **M, X.**
Garcés (D. Lorenzo Ramon).—Benifairó, **O.**
García (D. Agapito).—Caudete, **X.**
García (D. Baltasar).—Monserrat, **M.**
García (D. Cirilo).—Requena, **M.**
García (D. José).—Cheste, **X.**
García (D. Manuel).—Idem, **X, O.**
García (D. Pascual).—Idem, **X.**
García Caro (D. Nicolás).—Caudete, 2 **M.**
García Huerta (D. Felipe).—Utiel, **O.**
García Leonardo (D. José).—Requena, **O.**
García Martinez (D. Baltasar).—Monserrat, **M.**
García Rojas (D. Francisco).—Cheste, **M. X.**
García Sanchez (D. Francisco).—Idem, **O.**
Garrido (D. Juan Bautista).—Benaguacil, 3 **X.**
Garrido (D. Victoriano).—Utiel, **X.**
Gaspar (D. Joaquin Ramon).—Faura, 2 **M,** 4 **X.**
Gaspar (D. Leonardo Ramon).—Idem, **X.**
Gastaldo (D. Juan Bautista).—Picasent, **O.**
Gil Ariño (D. Vicente).—Sagunto, **X.**
Gollard (D. Vicente).—Benavites, **O.**
Gomar y Boscá (D. Tomás).—Puebla de Rugat, **O.**
Gomis (D. Ramon).—Faura, **O.**
Gonzalez (D. Francisco).—Turis, 2 **X.**
Gonzalez (D. Manuel).—Requena, **O.**
Gonzalez Valle (D. Indalecio).—Ollería, **O.**
Graner (D. José).—Cheste, **M.**
Guaita (D. Mariano).—Villalgordo, **O.**
Guarner (D. Eduardo).—Puebla de Rugat, 2 **O.**
Guarner (D. Federico).—Idem, **P.**
Guerrero (D. Bernardo).—Utiel, **M.**
Guillen (D. Lúcas).—Sagunto, **P.**
Guillen (D. Tomás).—Faura, **X.**
Guzman (D. Pascual).—Agullent, **X.**
Guzman Pajaron (D. Pascual).—Idem, **O.**
Haro y Martinez (D. Blas).—Cheste, **M.**
Haro y Martinez (D. Rafael).—Idem, **M.**
Herrera (D. Francisco).—Turis, **X.**
Herrera (D. Rafael).—Idem, **O.**
Ibañez (D. Gabriel).—Cheste, **M.**
Ibañez Maravella (D. José).—Turis, **M.**
Inglada (D. Matías).—Faura, **X.**
Iranzo (D. Alejandro).—Utiel, **O.**
Iranzo (D. Francisco).—Idem, **O.**
Iranzo (D. Justo).—Miralcampo, 2 **X.**
Iranzo (D. Mariano).—Utiel, **O.**
Iranzo Dominguez (D. Julian).—Caudete, **O.**
Iranzo y Laguna (D. Justo).—Valencia, **P.**
Iranzo Presencia (D. José).—Puebla de Valbona, **M,** 2 **X.**
Izquierdo Vivas (D. Joaquin).—Valencia, **M, O.**
Jaumandreu y Compañía (Sres.)—Idem, 5 **M, X.**
Jimenez (D. Francisco).—Turis, **O.**
Jimeno Porta (D. Vicente).—Liria, **O.**
Jordan Sanchez (D. Manuel).—Cheste, **M.**
Laguna (D. Aniceto).—Requena, **X.**
Larriviere (D. José).—Sagunto, **M.**
Lasraba y Camps (D. Vicente).—Valencia, 2 **P,** 2 **M, X, O.**
Latonda (D. Roberto).—Sagunto, **X.**
Latorre (D. Federico).—Turis, **X.**
Latorre (D. Luis).—Idem, **X.**
Lavarias (D. Antonio).—Cheste, **M, X.**
Lavarias García (D. José).—Idem, **O.**
Lis (D. Juan Antonio).—Liria, **X.**
Lopez (D. Francisco).—Sagunto, **X.**
Lopez (D. Justo).—Fuenterrobles, **X.**
Lopez (D. Santiago).—Requena, **O.**
Lopez Cuevas (Sras. de).—Sagunto, **O.**
Lopez Monterde (D. José).—Utiel, **O.**
Lopez Salafranca (D. Ramon).—Sagunto, **P.**
Lopez (Sra. Viuda de D. Manuel).—Cheste, **X.**
Lozano (D. Jáime).—Turis, **O.**
Lozano Plá (D. Luis).—Idem, **O.**
Llansas (D. Enrique).—Idem, **M, X,** 2 **O.**
Llavata (D. Mariano).—Liria, **X.**
Llorens (D. Vicente).—Sagunto, **X.**
Llorens (Sra. Viuda de D. Mariano).—Idem, **M.**
Llorente y Ferrando (D. José).—Onteniente, **M.**
Llovera (D. Vicente).—Valencia, **P, M, X, O.**
Lluch (D. Antonio).—Sagunto, **X.**
Lluch (D. Francisco).—Idem, 3 **M.**
Lluch (D. Vicente).—Idem, **O.**
Lluesma (D. Antonio).—Idem, **M.**
Maestre y Tobiá (D. Eduardo).—Valencia, **P, O.**
Manglano (D. Alejandro).—Faura, **P,** 2 **M, X.**
Manglano y Ruiz (D. José María).—Valencia (Requena), **P, X, O.**
Mampoey (D. Enrique).—Monserrat, **X, O.**
Maravella (D. Francisco).—Turis, **M, X.**
Marco (D. Elías).—Utiel, **X.**
Marco (D. Federico).—Sagunto, **X.**
Marin (D. Francisco).—Cheste, **X.**
Marin (D. Manuel).—Idem, **M.**
Marin (D. Rafael).—Utiel, **X.**
Martí (D. Pascual).—Cheste, **X.**
Martí (D. Salvador).—Idem, 2 **X.**
Martí y Mat (D. Salvador).—Idem, **X.**
Martin (D. Jáime).—Sagunto, **X.**
Martinez (D. Aureliano).—Requena, **M.**
Martinez (D. Francisco).—Cheste, **M.**
Martinez (D. José).—Sagunto, **M.**
Martinez (D. Juan).—Requena, **X.**
Martinez (D. Pedro).—Turis, **O.**
Martinez (D. Vicente).—Sagunto, **X.**
Martinez (D. Vicente).—Villalgordo, **M.**
Martinez Monreal (D. Francisco).—Sagunto, **M.**
Martinez Pomer (D. José).—Idem, **M.**
Martinez Vallejo (D. Juan).—Valéncia, 2 **O.**
Martino (D. Blas).—Cheste, **M.**
Marzo (D. Francisco).—Sagunto, **M.**
Mas (D. Roque).—Aldaya, **O.**
Masiá (D. Francisco).—Sagunto, **X.**
Masiá (D. Isidoro).—Idem, **X.**
Masiá (Sra. Viuda de D. Francisco).—Idem, **M.**
Mateu (D. Isidoro).—Sagunto, **X.**
Mateu Sanchis (D. José).—Aldaya, **O.**
Matoses (D. Silvestre).—Sagunto, **X.**
Mayans (D. Augusto).—Idem, **X, O.**
Mayans (D. Luis).—Onteniente, **A,** 3 **P,** 2 **M.**
Mayo (D. Manuel).—Valéncia, **M, X.**
Medina (D. José).—Turis, **X, O.**

Medina (D. Vicente).—Alacuas, **X**, **O**.
Medrano (D. Gregorio).—Requena, **O**.
Medrano (D. Manuel).—Idem, **X**.
Melian y Goris (D. José).—Valéncia, **O**.
Meneses (D. Rafael).—Requena, **X**.
Millas y Casanoves (Sres.)—Buñol, **M**, **O**.
Mingarro (D. Francisco).—Cuartell, **X**.
Miralles (D. Andrés).—Alcudia de Carlet, **X**.
Mirasol (D. Dionisio).—Cheste, **M**.
Mirasol (Sr. Marqués de).—Valéncia, 2 **M**.
Moliní (D. Nicolás).—Requena, **M**, **X**.
Molinier (D. Miguel).—Cuevas, **X**.
Monleon (D. Jorge).—Sagunto, **X**.
Montes (D. Hilario).—Requena, **M**.
Montesinos (D. Melchor).—Turis, **M**.
Montoro (D. Vicente).—Monserrat, **P**.
Monzó y Baquero (D. Vicente).—Sagunto, **M**.
Monzó y Escrich (D. José).—Idem, **M**.
Mora (D. Pascual).—Cheste, **X**.
Mora Ibañez (D. Pascual).—Idem, **O**.
Morell (D. Luis).—Idem, **M**.
Moros (Doña Manuela).—Sagunto, **X**.
Mosquera (Sra. Viuda de).—Valéncia, 2 **M**.
Mossi y Medina (D. Ignacio).—Cuarte, 2 **P**, 4 **M**, 5 **X**.
Muedra (D. Isidoro).—Pedralva, **O**.
Muedra (D. Joaquin).—Idem, **O**.
Nager y Juan (D. Pedro José).—Valéncia, **P**, **M**, **X**, 2 **O**.
Navarro (D. Cristóbal).—Sagunto, **X**.
Navarro (D. Eduardo).—Turis, 2 **O**.
Navarro (D. Joaquin).—Idem, **P**.
Navarro (D. Valero).—Cheste, **X**.
Navarro (D. Vicente).—Sagunto, 2 **O**.
Navarro y Serrano (D. Vicente).—Siete Aguas, 2 **M**.
Oliag y Carra (D. Vicente).—Valéncia, 2 **A**, 2 **P**, **M**, 3 **X**.
Omliu (D. Juan).—Requena, **X**.
Oñate (D. Enrique).—Valéncia, **P**.
Oria (D. Pedro).—Requena, **X**.
Orts (D. Francisco).—Sagunto, **M**.
Pardiñes (D. Salvador).—Idem, **X**.
Pardo (D. Angel).—Utiel, **O**.
Pardo (D. Juan José).—Caudete, **X**.
Parra (D. Víctor).—Utiel, **X**.
Pascual Reig (D. Francisco).—Requena, **O**.
Pedron (D. Blas).—Idem, **O**.
Pedron (D. José).—Fuenterrobles, **X**.
Perera y Mercader (D. Manuel).—Valencia, 2 **P**, 2 **M**, **X**.
Perez (D. Antonio).—Requena, **X**.
Perez (D. Faustino).—Utiel, **P**, **O**.
Perez (D. Lorenzo Ramon).—Faura, **O**.
Perez (D. Pedro Antonio).—Benifairó, **X**.
Perez (D. Vicente).—Cuartell, **X**.
Perez Badia (D. Francisco),—Faura. **O**.
Perez Castañer (D. Vicente).—Pedralva, **M**.
Perez Hernandez (D. Juan Manuel).—Utiel, **M**.
Perez y Perez (D. Antonio).—Benifairó, **O**.
Peris (Doña Francisca).—Sagunto, **O**.
Peris (D. Manuel).—Idem, **X**.
Peris Girona (D. Manuel).—Idem, **M**.
Peruga y Arnau (D. Manuel).—Idem, **M**.
Picó (D. Ramon).—Turis, **M**.
Piera (D. Honorato).—Valencia, **X**.
Piera y Sobrinos (D. Honorato).—Idem, 2 **M**.
Piñango (D. Norberto).—Requena, **M**.
Pla y Costa (D. José).—Ollería, **O**.
Polop y Diego (D. Francisco).—Játiva, **M**, 3 **X**.
Ponce (D. Miguel Antonio).—Utiel, **X**.
Pons y Cerdá (D. José).—Valencia, 2 **O**.
Porcar y Montañés (D. Juan Bautista).—Benaguacil, 3 **M**.
Portillo (D. Francisco).—Valencia, **M**.
Prefaci y Sanchis (D. José).—Idem, **M**, **X**.
Puebla de Rugat (Ayuntamiento de).—Puebla de Rugat, **X**, **O**.
Puig, hermanos (D. Lorenzo).—Valencia, **P**, 2 **M**, **X**, **O**.
Quevedo (D. Manuel).—Sagunto, **X**.
Quiles (D. Vicente).—Turis, **X**.
Rafol (Sra. Marquesa del).—Valencia, **X**, **O**.
Ramirez (Doña Dorotea).—Liria, **X**.
Ramiro (D. Francisco).—Cheste, **M**.
Ramon (D. Joaquin).—Faura, 2 **X**.
Reig (D. Lino Alberto).—Valencia, **P**. **X**.
Reig y García (D. Fernando).—Idem, **M**, 3 **X**.
Requena (D. Domingo).—Utiel, **O**.
Ricart (D. Salvador).—Rafelbuñol, **X**.
Ricart y Sanz (D. Salvador).—Valencia, **P**, 2 **M**.
Rios (Doña Elena).—Sagunto, **P**.
Rios (D. Rafael).—Idem, **P**.
Rivelles (D. Antonio).—Faura, **O**.
Rodrigo (D. Vicente).—Cheste, **X**, **O**.
Rodrigo y Andrés (D. Bernardino).—Idem, **M**.
Rojas (D. José).—Agres, 2 **X**.
Rosselló (D. Matías).—Sagunto, **X**.
Royo (D. José María).—Manzanera, **X**.
Royo y Salvador (D. Mariano).—Valencia, 3 **M**, **X**, **O**.
Ruiz (D. José).—Turis, **X**.
Ruiz (D. Lorenzo).—Requena, **O**.
Ruiz (D. Vicente).—Turis, **O**.
Sagristá (D. Narciso).—Bétera, 2 **X**.
Sagristá y Brases (D. Narciso).—Valencia, **M**, **O**.
Sagunto (Sociedad vinícola de).—Sagunto, 3 **P**, **X**, 2 **O**.
Sales (D. Juan Bautista).—Benifairó, **M**.
Sanchez (D. Lamberto).—Requena, **X**.
Sanchez (D. Manuel).—Idem, **O**.
Sanchez (D. Márcos) —Idem, **X**.
Sanchez (D. Miguel).—Cheste, **X**.
Sanchez (D. José).—Idem, **X**.
Sanchez y Andrés (D. Vicente).—Requena, **P**.
Sanchiz (D. Pascual).—Cheste, **X**.
Sanchis y Andrés (D. Cayetano).—Aldaya, **O**.
Sanchis Verdúc (D. Matías).—Idem, **P**.
Sancho (D. Francisco).—Turis, **X**.
Sancho (D. Pedro).—Faura, **O**.
Sancho (D. Ramon).—Sagunto, **X**.
Sanegré (D. Juan).—Valéncia, **X**.
Sanmiguel y Vela (D. José).—Pedralva, **O**.
Santa Bárbara (Sr. Baron de).—Onteniente, **X**, **O**.
Santonja, hermanos (Sres).—Benejama, **P**, **M**, **X**.
Santonja, hermanos (Sres.)—Valéncia, **P**, 2 **M**.
Sauquillo (D. Cándido).—Jaura, **O**.
Segura (D. José).—Requena, **M**.
Serigó y Ballester (D. Francisco).—Pedralva, **M**.
Serrano (D. José).—Villalgordo, **X**.
Serrano (D. Ramon).—Idem, **X**.
Sirera y Dara (Doña Pilar).—Bocayrente, **O**.
Soler (D. José Manuel).—Valéncia, **X**.
Soler y Estruch (Sres.)—Albaida, **M**. **O**.
Soriano (D. Vicente).—Venavites, **X**.
Sornoza y Gomez (D. José Vicente).—Liria, **M**, **X**.
Soucase (D. Felipe).—Turis, **X**.
Soucase (D. Francisco).—Idem, 2 **O**.
Soucase (D. Vicente).—Idem, 4 **X**.

Soucase y Giner (D. Juan).—Turis, **M.**
Soucase Iranzo (D. José).—Idem, **O.**
Soucase Petit (D. Vicente).—Idem, **X.**
Starico y Ruiz (D. Ricardo).—Valéncia, 2 **A**, 3 **P**, **M**, 4 **X**, **O.**
Suay (D. Gregorio).—Cheste, **X.**
Suay (D. Lorenzo).—Idem, **M.**
Subercase (D. Rafael).—Cheste, **X.**
Taberner Sancho (D. Tomás).—Aldaya, **O.**
Tamarit y Ferrando (D. Eulogio).—Cheste, **M.**
Tapia (D. Adrian).—Benavites, **M.**
Tarin (D. Felipe).—Cheste, **X.**
Tarin (D. German).—Idem, **X.**
Tarin (D. José)—Idem, **X.**
Tarin (D. Juan).—Idem, **X.**
Tarin (Doña Maria).—Idem, **M.**
Tarin (D. Matías).—Idem, **X.**
Tarin y Perez (D. Francisco).—Idem, **M**, **X.**
Tarin Tarin (D. Francisco).—Idem, **X.**
Tarin Tarin (D. José).—Idem, **X.**
Tarin Verduc (D. Francisco).—Idem, **X.**
Tarrega y Cabero (D. Vicente).—Pedralva, **M.**
Terrades L. (D. Tomás).—Liria, **M**, **X.**
Tonda y Vius (D. José).—Sagunto, **M.**
Torner (D. José).—Requena, 2 **O.**
Tortosa Forques (D. Francisco).—Mogente, **O.**
Torrefiel (Sr. Conde de).—Valéncia, **P**, 3 **X**, **O.**
Torres (D. Cirilo).—Benifairó, **X.**
Torres (D. José).—Sagunto, **X.**
Torres (D. Manuel).—Idem, **X.**
Torres (D. Pedro).—Fuente la Higuera, **M**, **X.**
Torres (Doña Silvestra).—Caudete, **X.**
Torres Ferrer (D. Vicente).—Sagunto, **O.**
Valdés y Diaz (D. Frutos).—Fuente la Higuera, **M**, 5 **O.**
Valero (D. Juan).—Requena, **M.**
Vanaclocha García (D. José).—Carlet, **O.**
Vañó (D. Vicente).—Bocairente, **X.**
Velert (D. Honorato).—Cheste, **P.**
Velliscas (Sr. Marqués de).—Valéncia, **O.**
Vera (D. Antonio).—Requena, **X.**
Verduc (D. Anselmo).—Valéncia, **X.**
Vidal (Doña Francisca).—Sagunto, **M.**
Vidal (D. José María).—Idem, **X.**
Vidal (D. Vicente).—Cheste, **O.**
Vidal Ramon (D. José).—Sagunto, **O.**
Vilanova y Piera (D. Pascual).—Alcalá de Chisvert, **P**, **M**, **X.**
Villagrasa (D. Faustino).—Turis, **X**, **O.**
Villaplana (D. José).—Sagunto, **O.**
Villar Antolí (D. Manuel).—Idem, **P**, 2 **X.**
Villar Antolí (D. Vicente).—Idem, **O.**
Villores (Sr. Marqués de).—Torreblanca, 2 **X.**
Viñals (Doña Manuela).—Sagunto, **X.**
Viñals (D. Vicente).—Idem, **X.**
Visent Benabent (D. José).—Valéncia, **O.**
Zafrilla (D. Salvador).—Utiel, **X.**

CLASE 4.ª

Alberola y Benabent (D. José).—Cuatretonda, **M.**
Andrés (D. Juan).—Sagunto, **M.**
Biosca (D. Sixto).—Fuente la Higuera, **X.**
Cambra (D. José).—Onteniente, **X.**
Civera (D. Paulino).—Liria, **M.**
García (D. Francisco).—Ollería, **X.**
Girona (D. Vicente).—Carlet, **P.**
Guasp (D. Simon).—Aldaya, **X.**
Monzó y compañia (D. Francisco).—Albaida, **M**, **X. O.**
Perera y Mercader (D. Manuel).—Valencia, 5 **P**, **X.**
Ruiz (D. Severino).—Turis, **P.**

CLASE 5.ª

Buada (D. Antonio).—Gandia, **M.**
Ortega y Carbó (D. Vicente).—Valencia, **A**, 9 **P**, 14 **M**, **X.**
Yuste (D. Salvador).—Liria, **M.**

CLASE 6.ª

Albiñana (D. Francisco).—Alcudia de Crespins, **X.**
Añon Crespo (D. Ramon).—Turis, **O.**
Babiera (D. Tomás).—Chiva, **M.**
Ballester y Marin (D. Joaquin).—Anna, **M.**
Belda y Cerdá (D. Francisco).—Agullent, **O.**
Bort (D. Hipólito).—Liria, **M.**
Capsir y Cañamás (D. José Damian).—Puebla de Rugat, **M**, **O.**
Comas y Delgado (D. Rafael).—Onteniente, **M**, **O.**
Fayos (D. Félix Rafael).—Puebla de Rugat, **X.**
García Jorge (D. Félix).—Bugarra, **X.**
Guarner (D. Eduardo).—Puebla de Rugat, **X.**
Guasp (D. Simon).—Aldaya, **O.**
Marqués (D. José).—Liria, **O.**
Mampoey (D. Enrique).—Monserrat, **X.**
Mossi (D. Ignacio).—Idem, **X.**
Nager y Juan (D. Pedro José).—Valencia, **O.**
Oliag y Carra (D. Vicente).—Idem, **P.**
Perera y Mercader (D. Manuel).—Idem, **M.**
Polop Diego (D. Francisco).—Játiva, **O.**
Porcar Montañez (D. Juan Bautista).—Benaguacil, **X**, **O.**
Rafol (Sra. Marquesa del).—Valencia, **X**, **O.**
Rodrigo Andrés (D. Bernardino).—Cheste, **O.**
Sabater (D. Eugenio).—Liria, **X.**
Starico (D. Ricardo).—Valéncia, **X.**

CLASE 7.ª

Aliño (D. Bernardo).—Valéncia, **O.**
Estellés (D. Gerardo).—Cheste, **M.**
Ferrandis (D. José).—Valéncia, **X.**
Inglada (D. Matías).—Faura, **O.**
Matoses (D. Silvestre).—Sagunto, **X.**
Nager Juan (D. Pedro José).—Valéncia, **O.**
Perera (D. Manuel).—Idem, **O.**
Polop y Diego (D. Francisco).—Játiva, **X.**
Reig y García (D. Fernando).—Valéncia, **M.**
Sagristá (D. Narciso).—Bétera, **X.**

EXPOSITORES

QUE HAN SUMINISTRADO, Ó DEBIDO SUMINISTRAR, DATOS DE PRODUCCION, CANTIDAD EN VENTA Y PRECIOS.

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Abad y Puig (D. Pascual).	Vino.	333	333	13'50
Agramunt (D. Manuel).	Idem tinto seco de 1876.	175	90	20
Idem.	Idem id. id., 1875.	125	25	25
Alberola Benavent (Don José).	Aguardiente doble anis.	»	»	76'60
Albert Sanz (D. Salvador).	Vino mosto natural	200	200	21
Idem.	Idem id. dulce.	200	200	21
Albert y Villar (D. Manuel).	Idem tinto de 1876.	120	120	20
Albí y Giner (D. Antonio).	Vinagre moscatel de 1862.	80	80	18
Idem.	Idem id. id. mezcla negro.	80	80	10'50
Idem.	Vino moscatel.	40	40	26'10
Albiñana (D. Francisco).	Idem seco tinto de 1876.	1.500	1.200	19
Idem.	Idem mistela moscatel de 1870.	500	264	50
Albors y Albors (D. Cárlos).	Idem garnacha de 1873.	708	»	18
Idem.	Idem tinto comun de 1867.	708	»	30
Idem.	Idem id. id., 1876.	708	»	13
Idem.	Idem id. id., 1873.	708	»	18
Idem.	Idem campana badada de 1876.	708	»	13
Idem.	Idem añejo.	708	»	30
Alcamí Gil (D. Francisco).	Idem tinto de 1876.	90	60	20
Alcocer (D. Bernardo).	Idem id. dulce de idem.	10	10	24
Aliño y Marrades (Don Bernardo).	Idem añejo de 1868	62	62	60
Idem.	Idem tinto seco.	62	62	18
Idem.	Vinagre de vino tinto de 1868.	»	»	60
Almonacid (D. José).	Vino tinto seco.	400	»	9
Almunia y Rovira (Don Eduardo).	Idem id. id., 1876.	1.000	»	12'72
Idem.	Idem id. id.	1.000	»	13'50
Idem.	Idem id. id.	666	»	18
Idem.	Idem id. id.	16	»	30
Alonso y Juan (D. Vicente).	Idem id. natural.	»	»	16'25
Alvarez de Estrada (Don Francisco).	Idem id. seco.	2.900	2.900	12
Idem.	Idem garnacha.	2.900	2.900	24
Idem.	Idem moscatel.	2.900	2.900	27
Amorós y Castillo (Doña Manuela).	Idem tinto seco.	»	»	»
Amorós, hermanos (Señores).	Idem id. id. de pasto de 1876.	1.330	2.160	10'50
Idem.	Idem id. id. id. de 1875.	1.330	2.160	13'50
Idem.	Idem id. id. id. de 1874.	1.330	2.160	15
Idem.	Idem id. id. id. de 1873.	1.330	2.160	21
Idem.	Idem id. id. id. de 1872.	1.330	2.160	18
Idem.	Idem id. abocado de 1872.	1.330	2.160	18
Andrés (D. Juan).	Aguardiente anisado.	100	50	155
Andrés (D. Juan).	Vino tinto seco.	125	125	20
Andrés é Iglesias (Don Jáime).	Idem comun id.	165	165	13'50
Andrés y Casanova (Don Pedro).	Idem seco rancio de 1868.	500	250	112'50
Idem.	Idem de paladar de 1876.	500	250	25
Andrés y Martinez (Doña María).	Idem comun seco.	65	65	13'50
Andrés y Mateu (Don Juan Bautista).	Idem tinto id.	97	97	13'50
Antolí (D. Manuel).	Idem id. id.	50	27	20
Antolí Lozano (D. Ildefonso).	Idem id. de pasto de 1876.	1.666	1.666	15
Idem.	Idem id. id., 1866.	1.666	1.666	45
Idem.	Idem seco añejo.	1.666	1.666	60
Añon (D. Ramon).	Idem mistela tinto.	5	5	30
Añon (D. Tomás).	Idem tinto dulce.	8	8	24
Aracil (D. Santiago).	Idem id. id. 1876.	1.660	166	30
Idem.	Idem id. id añejo de 1874.	1.660	166	60
Idem.	Idem id. id. id. de 1868.	1.660	166	150
Aragó (D. Bruno).	Idem id. seco 1875	15	15	30
Artigues (D. Serapio).	Idem moscatel.	»	»	»
Asensi Amate (D. Francisco).	Idem tinto seco de 1876.	8	8	24
Idem.	Idem entreseco de 1863.	8	8	»
Aspa (D. Gumersindo).	Idem tinto seco.	450	»	9
Ayala (D. Antonio).	Idem garnacha blanco de 1876.	48	48	30
Idem.	Idem Monastrell seco de 1875.	48	48	30
Idem.	Idem blanco Pedro Jimenez.	48	48	45
Babiera (D. Tomás).	Idem tinto seco comun.	»	»	24
Idem.	Idem id. id. 1875.	»	»	24
Idem.	Idem viejo superior.	»	»	68
Idem.	Idem tinto dulce de 1875.	»	»	30
Idem.	Idem id. seco id.	»	»	30
Idem.	Idem mistela blanco.	»	»	54
Idem.	Idem blanco abocado.	»	»	45
Ballester Andreu (D. Pedro).	Idem garnacha dulce, 1872.	20	10	36
Idem.	Idem de pasto forcallat, 1876.	600	100	17
Idem.	Idem id. id., 1872.	50	25	28
Ballester y Marin (Don Joaquin).	Idem mistela de 1875.	40	40	60
Ballesteros (D. Antonio María).	Idem tinto seco.	340	»	9
Baquero (D. Bautista).	Idem id. id.	120	60	20
Baquero Eres (Don Juan B.)	Idem id. id.	40	27	20
Idem.	Idem id. id.	40	14	20
Baquero Gerona (D. Mariano).	Idem id. id.	400	200	18

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Baquero Noalles (Don José).	Vino tinto seco.	80	80	19
Bansá (D. Cárlos).	Idem id. id.	900	»	10'50
Barrachina (D. Rafael).	Idem id. id.	»	100	40
Idem.	Idem id. añejo.	»	100	90
Idem.	Idem id. seco.	300	200	25
Bataller y Capsir (Don Francisco).	Mosto concentrado de 37 á 38°.	»	»	»
Idem.	Idem id. consistencia de miel.	»	»	»
Idem.	Idem id. arrope confitura de naranja.	»	»	»
Idem.	Idem id. id. id. de calabaza.	»	»	»
Bayló (D. José).	Vino tinto seco.	30	30	19
Bayo (D. José).	Idem id. id.	25	25	20
Belarte (D. Cárlos).	Idem id. id.	90	66	24
Belarte (D. Ignacio).	Idem id. id.	100	80	20
Belda (D. Francisco).	Idem id. id.	20	10	24
Idem.	Idem mistela blanco.	24	2	36
Belda (D. Martin).	Idem tinto.	150	»	30
Beltran (D. Fernando).	Idem id. seco.	583	583	15
Beltran (D. José).	Idem id. añejo de 1873.	10	8	45
Beltran Faet (D. Vicente).	Idem id. id.	»	»	18
Benet (D. Francisco).	Idem tinto.	120	120	20
Beneyto (D. Enrique).	Idem id. seco.	130	130	16'50
Idem.	Idem id. id. de 1873.	130	130	45
Benidoleig (Sr. Baron de).	Idem id. comun.	40	40	21
Bernarda (D. Vicente de la).	Idem id. seco.	83	83	9
Biosca Jimeno (D. Sixto)	Aguardiente anisado.	200	50	85
Biosca Sanchiz (D. Blas)	Vino collado, 1875	400	150	20
Idem.	Idem id. rojo cereza, 1876.	400	150	20
Idem.	Idem id. moscatel.	400	150	20
Bono y Gonzalez (Don José).	Idem de este año.	660	660	13'50
Borguñ (D. Manuel).	Idem tinto seco.	250	50	20
Bort (D. Hipólito).	Idem mistela blanco.	10	5	36
Bosca y Pascual (Don Blas).	Idem tinto de pasto.	»	»	16'25
Bosch (D. Cárlos).	Idem id. id.	200	40	20
Buada (D. Antonio).	Idem naranja.	»	»	»
Idem.	Curaçao de Holanda.	»	»	»
Idem.	Crema de café.	»	»	»
Burguet (viuda de Don Sixto).	Vino tinto seco.	65	48	9
Busutil (D. José).	Idem claro dulce comun.	2.000	2.000	24
Idem.	Idem tinto seco.	2.000	2.000	20
Cabo Ortiz (D. José).	Idem id. id.	1.200	1.200	10'50
Idem.	Idem id. id.	1.200	1.200	10'50
Caja Iranzo (D. Francisco).	Idem id. id.	10	10	15
Calabuig (D. Bartolomé)	Idem id. id.	1.000	689	15
Idem.	Idem arropado.	1 000	680	25
Idem.	Idem tinto suave.	1.000	689	20
Idem.	Idem moscatel de 1873.	1.000	689	75
Idem.	Idem de 1875.	1.000	689	20
Idem.	Idem tinto suave de id.	1.000	689	20
Idem.	Idem id. dulce, licoroso.	1.000	689	25
Calabuig (D. Bartolomé)	Vino garnacha de 1869.	1.000	689	25
Idem.	Idem arropado suave, 1871.	1.000	689	40
Idem.	Idem dorado dulce de 1865.	1.000	689	50
Idem.	Idem pálido seco de 1864.	»	»	55
Idem.	Idem tinto dulce para Oporto, 1869.	»	»	50
Calabuig (D. Joaquin).	Idem seco dulce.	20	20	10
Calatayud (D. Vicente).	Idem tinto seco.	20	»	9
Calatayud García (D. José María).	Idem mosto natural.	350	350	18
Idem.	Idem id. id.	350	350	18
Calvo (D. Francisco).	Idem seco de 1852	»	»	»
Calvo y Lucía (D. Francisco y D. José).	Idem de naranja.	80	62	136
Idem.	Idem id. Mandarino.	80	62	136
Idem.	Idem id. espumoso.	80	62	200
Cambra (D. José).	Aguardiente anisado.	»	»	106
Camino (D. Francisco).	Vino tinto seco.	200	76	20
Campillos (D. Juan Antonio).	Idem id. id. de 1.ª	1.800	»	9
Idem.	Idem id. id. de 2.ª	1.800	»	8'25
Campos (D. Luis).	Idem id. id.	500	333	9
Campos Cerberó (Don Juan).	Idem id. id.	»	»	»
Campos García (D. Luis)	Idem id.	500	500	15
Campos Juanes (Don Juan).	Idem id. seco.	»	»	»
Campos Lavarias (D. Vicente).	Idem id. id.	582	582	15
Cantero (D. Nicolás).	Idem id. id.	600	»	7'50
Cañizares (D. José).	Idem id. dulce.	10	10	28
Capella (D. Joaquin).	Idem id. seco.	110	60	20
Idem.	Idem id. añejo, 1875.	110	60	22
Capsir C. (D. José Damian).	Idem id. de pasto, 1873.	55	25	16'25
Idem.	Idem generoso dulce, 1871.	10	10	74'25
Idem.	Idem de capa.	40	10	23'25
Idem.	Idem mistela moscatel.	10	10	74'25
Idem.	Idem id. comun tinto.	50	30	34'82
Cárcel (D. José de la).	Idem tinto seco.	1.920	»	7'50
Carrion y Marzo (D. Aureliano).	Idem id. id.	»	»	»
Carruana (D. Andrés).	Idem id. id.	100	100	19
Carruana (D. José).	Idem id. id. de 1876.	»	»	»
Carruana, hermanos (Sres.)	Idem id. id.	350	350	25
Casa-Rojas (Sr. Conde de).	Idem id. id.	500	»	7'50
Casado y Salés (D. Juan)	Idem id. dulce.	200	200	10'50
Idem.	Idem añejo id.	8	8	21'50
Casaus (D. Ricardo).	Idem tinto seco.	10	10	20
Catalá y Tarin (D. Vicente).	Idem id. id.	113	97	9
Cayol (D. José).	Cerveza de Baviera	»	»	10
Cebrian (D. Juan).	Vino 1875 blanco.	48	48	17'50
Idem.	Idem tinto seco.	400	400	12
Cebrian (Sra. Viuda de D. F.)	Idem id. añejo de 1870.	»	15	60
Civera (D. Paulino).	Aguardiente anisado.	»	»	80

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Comas y Delgado (Don Rafael).	Vino mistela blanca.	30	10	50
Idem.	Idem id. de color.	30	10	40
Cortés (D. Lúcas).	Idem tinto seco.	16	16	9
Cortés y García (D. José)	Idem id. id.	18	18	15
Cortés y García (D. Manuel).	Idem id. id.	84	51	9
Cutilí (D. Fernando de).	Idem clarete dulce	10	10	37
Chabret (D. Juan Bautista).	Idem id. id.	25	25	25
Idem.	Idem id. añejo de 1875.	15	15	40
Idem.	Idem blanco seco Palop.	50	20	27
Idem.	Idem tinto seco de 1876.	100	100	20
Checa (D. Genaro).	Idem id. id.	33	33	9
Chocomeli y García (Don Antonio).	Idem dulce, 1876.	250	250	15
Idem.	Idem seco de id.	250	250	15
Chulia Casanova (Don Isidro).	Idem moscatel de 1872.	500	460	56
Idem.	Idem seco de 1872.	10	460	56
Idem.	Idem moscatel planta de 1876.	»	»	»
Dasi y Mestre (D. Vicente).	Idem rancio.	600	600	25
Idem.	Idem seco de pasto	600	600	25
Delton (D. Lorenzo).	Idem tinto comun dulce.	30	30	20
Domenech (D. Angel).	Idem de naranjas de 1875.	100	60	325
Idem.	Idem tinto seco.	300	197	21
Idem.	Idem id. id.	300	200	21
Idem.	Idem blanco dulce	50	22	50
Idem.	Idem moscatel id.	80	30	60
Idem.	Idem id. seco.	80	25	40
Idem.	Idem tinto dulce.	160	112	35
Idem.	Idem id. id. de 1875.	200	150	35
Idem.	Idem garnacha madura.	30	15	80
Idem.	Idem naranja seco de 1876.	»	»	»
Idem.	Idem id. dulce de 1875.	»	»	»
Idem.	Idem garnacha madura de 1867	16	10	120
Dominguez (D. Tomás).	Idem tinto seco.	250	127	18
Donat Alonso (D. Luis).	Idem blanco 1876.	50	50	25
Idem.	Idem tinto de id.	550	550	15
Idem.	Idem id. de 1873.	550	550	75
Dupuy (D. Santiago L.)	Idem id. de Fontanares.	1.150	1.093	15
Idem.	Idem blanco seco idem.	1.150	1.093	20
Idem.	Idem abocado id.	1.150	1.093	15
Escrich (D. Mariano).	Idem id. seco.	80	50	19
Estada Perís (D. Juan).	Idem id. id.	120	120	20
Idem.	Idem de naranja añejo de 1874.	»	»	150
Estela y Sorní (D. José).	Idem id. de id.	120	120	87'50
Estellés (D. Gerardo).	Idem blanco dulce de 1876.	120	120	40
Idem.	Idem tinto seco id.	120	120	20
Idem.	Idem id. abocado idem.	120	120	20
Idem.	Vinagre de 1875.	120	120	10'75
Fachó Pomer (D. Pelegrin).	Vino tinto seco de 1876.	150	150	21
Fayos y Capur (D. Félix Rafael).	Idem mistela.	50	9	35
Idem.	Idem blanco seco.	50	9	25
Ferrandis y Bonet (Don Bautista).	Vino garnacha dulce.	16	16	22'50
Ferrandis y Soler (Don José).	Vinagre blanco de de 1870.	»	»	17
Idem.	Vino Valdepeñas de 1876.	4	4	45
Idem.	Idem id. Fondellol de 1850.	1	1	100
Idem.	Idem tinto seco de 1876.	20	20	20
Idem.	Idem Málaga dulce de 1860.	4	4	100
Ferrando (D. Joaquin).	Idem tinto seco.	310	266	9
Ferrando (D. Miguel).	Idem id. id.	48	40	9
Ferrando y Monzon (Don Vicente).	Idem id. id.	261	261	9
Ferrer Dolz (D. José).	Idem id. id.	416	416	12
Ferrer y Perez (Don Francisco).	Idem id. id. 1876.	10	10	25
Idem.	Idem blanco dulce 1870.	5	2	60
Idem.	Idem id. seco 1860	2	2	200
Ferrer Sancho (D. Vicente).	Idem seco de pasto	380	380	12
Ferrero (D. Antonio).	Idem tinto seco.	250	»	20
Ferriz y Martinez (Don Cristóbal).	Idem blanco dulce	3	2	78'75
Ferriz y Micó (D. Vicente).	Idem acídulo de pasto.	1.200	170	16'25
Fons (D. Pascual).	Idem tinto dulce.	15	15	20
Idem.	Idem id. id. 1876.	»	»	»
Foz (D. Antonio de).	Idem id. seco.	400	»	7'50
Franconi (D. Juan Francisco).	Idem id. id.	250	»	9
Fuentes Ibañez (D. Pedro J.)	Idem id. id.	30	30	12'50
Galarza (D. Miguel).	Idem id. añejo de 1874.	25	12	30
Idem.	Idem id. seco	320	117	20
Galmés Cubertorer (Don José).	Idem id. id.	600	600	25
Idem.	Idem id. añejo de 1873.	40	40	40
Garcés (D. Lorenzo Ramon).	Idem id. seco.	416	416	13'50
García (D. Cirilo).	Idem id. id.	320	»	10'50
García (D. Manuel).	Idem id. id.	600	600	15
García Caro (D. Nicolás).	Idem id. id.	50	50	12'50
Idem.	Idem id. id.	67	67	12'50
Idem.	Idem id. id. 1876.	67	67	10'50
García Cerberó (D. Baltasar).	Idem id. id.	113	113	17'50
García Cortés (D. Pascual).	Idem id. id.	310	250	9
García Ferrando (Don José).	Idem id. id.	13	13	9
García García (D. Agapito).	Idem id. id.	8	8	12'50
García García (D. Francisco).	Anisado dulce.	1.600	16	115'62
García Huerta (D. Felipe)	Vino tinto seco.	220	»	9
García Jorge (D. Félix).	Idem mistela dulce blanca.	»	»	40
García Lavarias (Don Francisco).	Idem tinto seco.	165	165	9
García Lavarias (D. Manuel).	Idem id. id.	206	206	9
García Leonardo (Don José).	Idem id. id.	960	»	10'50
García Martinez (Don Baltasar).	Idem id. id.	5	»	17
García Rojas (D. Francisco).	Idem id. id.	217	217	9

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — Hectólitros.	Cantidad disponible. Hectólitros.	Precio del hectólitro. — Pesetas.
García Sanchez (Don Francisco).	Vino tinto seco.	300	300	15
Garrido (D. Victoriano).	Idem id. id.	240	»	9
Garrido Duro (D. Bautista).	Idem id. id.	20	20	17'50
Idem.	Idem id. dulce.	20	20	22'50
Idem.	Idem id. de 1875.	20	20	22'50
Gaspar (D. Joaquìn Ramon).	Idem id. seco de pasto.	830	830	12'72
Idem.	Idem id. de paladar.	830	830	13'50
Idem.	Idem id. dulce.	830	830	13'50
Idem.	Idem moscatel de 1876.	830	830	60
Idem.	Idem añejo.	830	830	60
Idem.	Idem blanco dulce	830	830	30
Gaspar (D. Leonardo Ramon).	Idem tinto seco.	500	500	12
Gastaldo y Baixauli (Don Juan Bautista).	Idem id. id.	332	330	12
Gil Ariño (D. Vicente).	Idem id. id.	90	35	22
Idem.	Idem id. id. núm. 2	100	80	22
Gimenez (D. Francisco).	Idem id. dulce.	10	10	20
Gimeno Porta (D. Vicente).	Idem id. seco.	8	8	20
Girona (D. Vicente).	Aguardiente.	4	»	100
Idem.	Espíritu de vino.	4	»	90
Gollard (D. Vicente).	Vino tinto seco.	450	450	13'50
Gomar y Boscá (D. Tomás).	Idem id. id.	»	»	16'25
Gomez de Medina (Don Juan).	Idem pajarete Pedro Gimenez.	250	6	116
Gomis (D. Ramon).	Idem tinto dulce.	660	660	16'50
Gonzalez (D. Manuel).	Idem id. seco.	640	»	10'50
Gonzalez Torres (Don Francisco).	Idem id. dulce.	15	15	20
Idem.	Idem blanco.	13	13	40
Gonzalez del Valle (Don Indalecio).	Idem tinto seco.	»	»	12
Graner (D. José).	Idem id. id.	62	62	9
Guaita (D. Mariano).	Idem id. id.	300	»	7'50
Guarner (D. Eduardo).	Idem id. id.	»	»	20
Idem.	Idem claro id.	»	»	50
Idem.	Idem mistela clara	»	»	35
Guarner y Fornet (Don Federico).	Idem tinto seco.	»	»	16'25
Guasp (D. Simon).	Espíritu de vino de 35°	»	»	59'50
Idem.	Aguardiente anisado de 25°	»	»	90
Idem.	Mistela negra.	100	100	27
Guerrero Yuste (Don Bernardo).	Vino tinto seco.	300	»	9
Guillen (D. Lúcas).	Idem id. id.	60	40	18
Guillen (D. Tomás).	Idem id. id.	250	250	13'50
Guzman y Pajaron (Don Pascual).	Idem id. id.	15	4	20
Idem.	Idem blanco id.	5	»	30
Haro y Martinez (Don Blas).	Idem id. id.	206	165	9
Haro y Martinez (Don Rafael).	Idem tinto id.	50	50	9
Herrera (D. Francisco).	Idem blanco id.	23	23	20
Herrera (D. Rafael).	Idem tinto id.	18	18	20
Ibañez (D. Gabriel).	Idem id. seco.	16	16	9
Ibañez Maravella (Don José).	Idem id. dulce.	35	35	20
Idem.	Idem blanco id.	5	5	40
Inglada (D. Matías).	Idem tinto id.	250	97	22
Idem.	Idem id. seco.	416	416	15
Idem.	Idem id. dulce.	416	416	15
Idem.	Vinagre blanco.	416	416	24
Iranzo (D. Alejandro).	Vino tinto seco.	400	»	9
Iranzo (D. Francisco).	Vino tinto seco.	1.200	1.200	9
Iranzo (D. Mariano).	Idem id. id.	150	»	9
Iranzo Dominguez (Don Julian).	Idem id. id.	5	5	12'50
Iranzo Laguna (D. Justo)	Idem rancio 1870.	100	600	186
Idem.	Idem seco de 1873	700	600	51
Idem.	Idem id. tinto 1876	700	600	21
Iranzo y Presencia (Don José).	Idem comun de pasto.	30	20	10'50
Idem.	Idem Porta-cœli de 1870.	25	15	45
Idem.	Idem de 1876.	25	15	13'50
Izquierdo Vivas (Don Joaquin).	Idem tinto abocado de 1875.	350	350	25
Idem.	Idem id. seco.	350	350	25
Jaumandreu y compañía (Sres.)	Idem para Rio-Plata.	»	65000	170
Idem.	Idem para Brasil.	»	65000	220
Idem.	Idem para Cuba.	»	65000	160
Idem.	Idem para Inglaterra.	»	65000	240
Idem.	Idem para Alemania.	»	65000	150
Idem.	Idem para Francia	»	65000	33
Jordan Sanchez (D. Manuel).	Idem tinto.	700	700	15'50
Laguna (D. Aniceto).	Idem id. seco.	300	»	7'50
Larriviere (D. José).	Idem id. id.	120	20	19
Lassala y Compañía (Don Vicente).	Idem rancio 1870.	120	100	110
Idem.	Idem moscatel de 1875.	120	100	37'50
Idem.	Idem planto id.	120	100	37'50
Idem.	Idem blanco seco de 1876.	120	100	37'50
Idem.	Idem tinto id. id.	120	100	20
Idem.	Idem id. dulce id.	120	100	25
Latonda (D. Roberto).	Idem id. seco id.	50	153	18
Idem.	Idem id. dulce id.	40	150	18
Idem.	Idem blanco 1876.	50	153	17
Idem.	Idem para destilacion.	80	153	15
Latorre (D. Federico).	Idem tinto dulce.	10	10	20
Latorre (D. Luis).	Idem id. id.	10	10	20
Lavarias (D. Antonio).	Idem id. seco.	310	165	9
Lavarias García (Don Antonio).	Idem viejo de 1875	350	350	22'50
Lavarias García (Don José).	Idem tinto seco.	206	206	9
Lis Tell (D. Juan Antonio).	Idem ácido.	»	»	»
Lopez (D. Justo).	Idem tinto seco.	500	»	7'50
Lopez (D. Santiago).	Idem id. id.	300	»	10'50
Lopez (Sra. Viuda de D. Manuel).	Idem id. id.	246	180	9
Lopez Alcamí (D. Francisco).	Idem id. id.	150	150	20
Idem.	Idem id. id. 1876.	170	120	20
Lopez Cuevas (Sras.)	Idem id. id.	75	12	20
Lopez Monterde (Don José).	Idem id. id.	300	»	9
Lopez Salafranca (Don Ramon.	Idem id. id.	160	160	20
Lozano (D. Jáime).	Idem id. dulce.	30	30	20
Lozano Plá (D. Luis).	Idem id. id.	10	5	20
Llansás (D. Enrique).	Idem dulce de planta.	400	»	39'75
Idem.	Idem id. garnacha	400	»	19'50
Idem.	Idem id. morenillo	400	»	19'50
Idem.	Idem abocado Forcayada.	400	»	16'50
Idem.	Idem dulce de toda ley.	400	»	16

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Llavata (D. Mariano).	Vino tinto seco de 1875.	50	50	25
Llorens Estada (Don Vicente).	Idem id. id.	80	60	18
Llorens (Sra. Viuda de D. Mariano).	Idem id. id.	50	29	20
Llorente y Ferrando (D. José).	Idem id. id.	300	200	20
Idem.	Idem blanco dulce	100	100	25
Llovera (D. Vicente).	Idem Pedro Jimenez de 1875.	1.000	1.000	116'25
Idem.	Idem blanco seco de 1876.	1.000	1.000	23
Idem.	Idem id. abocado de 1869.	1.000	1.000	116'25
Idem.	Idem tinto de pasto de 1876.	1.000	1.000	16'25
Lluch (D. Francisco).	Idem seco 1876.	225	80	21
Idem.	Idem id. de negrilla.	50	20	30
Idem.	Idem id. id. 1870.	25	12	45
Lluch Fenollera (D. Vicente).	Idem id. id. seco.	120	160	20
Lluch Flors (D. Antonio)	Idem id. id.	120	160	20
Idem.	Idem id. id. 1876.	225	80	21
Lluesma (D. Antonio).	Idem id. id	90	40	19
Maestre Tobiá (Don Eduardo).	Idem id. id.	600	500	15
Idem.	Idem id. añejo.	50	500	30
Mampsey y Broques (D. Enrique).	Idem id. seco.	150	»	18
Idem.	Idem id. embocado.	150	»	16'25
Idem.	Idem mistela garnacha.	150	»	46'45
Manglano (D. Alejandro)	Idem de pasto.	500	500	12'72
Idem.	Idem id. de paladar.	500	500	12'72
Idem.	Idem id. dulce.	500	500	12'72
Idem.	Idem moscatel añejo.	500	500	45
Idem.	Idem tinto seco.	300	117	20
Manglano Ruiz (D. José María).	Idem id. id.	1.600	1.600	25
Idem.	Idem id. id. 1872.	160	160	43
Idem.	Idem blanco dulce de 1872.	160	160	43
Maravella (D. Francisco)	Idem garnacha.	200	200	20
Idem.	Idem blanco.	30	30	20
Marco (D. Elías).	Idem tinto seco.	220	»	9
Marco (D. Federico).	Idem id. id.	70	60	20
Marin (D. Manuel).	Idem id. id.	83	65	9
Marin (D. Rafael).	Idem id. id.	300	»	9
Marin Martinez (Don Francisco).	Idem id. id.	113	63	9
Marqués (D. José).	Idem mistela.	50	50	30
Marti (D. Pascual).	Idem tinto seco.	347	165	9
Marti (D. Salvador).	Idem blanco dulce	83	165	28'50
Idem.	Idem tinto seco.	723	165	9
Marti y Mat (D. Salvador).	Idem id. id.	600	600	15
Martin (D. Jáime).	Idem blanco dulce.	50	50	40
Martinez (D. Aureliano)	Idem tinto seco.	600	»	10'50
Martinez (D. Francisco).	Idem id. id.	93	93	15
Martinez (D. José).	Idem id. id.	»	40	20
Martinez (D. José).	Idem id. id.	120	120	20
Martinez (D. Juan).	Idem id. id.	140	»	7'50
Martinez (D. Juan).	Idem id. id. 1875.	500	500	18
Idem.	Idem id. id. 1868.	500	500	150
Martinez (D. Pedro).	Idem id. id.	130	130	20
Martinez (D. Vicente).	Idem id. id.	100	35	20
Martinez (D. Vicente).	Idem id. id.	300	»	7
Martinez Monreal (Don Francisco).	Vino tinto seco.	200	45	19
Martino (D. Blas).	Idem id. id. fino.	83	83	9
Marzo (D. Francisco).	Idem id. id.	60	20	22
Mas y Mateu (D. Roque)	Idem id. id.	97	97	13'50
Masía (D. Isidoro).	Idem id. id.	100	80	20
Masía Lleresma (Don Francisco).	Idem id. id.	240	80	20
Masia (Viuda de Don Francisco).	Idem id. id.	60	40	20
Mateu Queralt (D. Isidoro).	Idem id. id.	40	16	19
Mateu Sanchis (D. José)	Idem id. id.	400	400	13'50
Matoses Feo (D. Silvestre).	Vinagre añejo de 1870.	20	20	18
Idem.	Vino tinto seco.	150	35	20
Mayans (D. Augusto).	Idem id. id.	800	800	15
Idem.	Idem Valdepeñas idem.	»	»	20
Mayans (D. Luis).	Vinos comunes de pasto y postres.	»	»	»
Mayo (D. Manuel).	Vino rancio, 1844.	16	16	150
Idem.	Idem tinto seco de 1873.	10	10	50
Medina (D. José).	Idem id. id.	100	100	17'50
Idem.	Idem blanco.	80	80	40
Medina (D. Vicente).	Idem tinto seco.	933	933	16'50
Idem.	Idem id. id. 1873.	933	933	45
Medrano y Nuévalos (D. Gregorio).	Idem id. id.	900	»	7'50
Idem.	Idem id. id. 1876.	900	»	7'50
Medrano y Nuévalos (D. Manuel).	Idem id. id.	1.000	»	6
Melian y Gorris (Don José).	Idem melon.	»	»	200
Meneses (D. Rafael).	Idem tinto seco.	300	»	10'50
Millas Casanoves (Don Vicente y D. Manuel)	Idem id. id.	540	380	17'50
Idem.	Idem moscatel seco.	»	»	110
Mingarro (D. Francisco)	Idem tinto seco.	500	500	13'50
Miralles (D. Andrés).	Idem id. dulce.	833	833	20
Idem.	Idem calabre.	833	833	50
Mirasol (D. Dionisio).	Idem tinto seco.	32	32	9
Mirasol (Sr. Marqués de).	Idem moscatel.	250	250	30
Idem.	Idem tinto seco.	666	666	20
Molini (D. Nicolás).	Idem id. id.	1200	»	13'50
Idem.	Idem blanco dulce	»	»	»
Molinier (D. Miguel).	Idem tinto seco de 1875.	80	30	20
Monleon Camilleri (Don Jorge).	Idem id. id.	40	30	18
Montes (D. Hilario).	Idem id. id.	320	»	13'50
Montesinos (D. Melchor)	Idem id. dulce.	150	150	20
Montoro (D. Vicente).	Idem id. seco.	50	50	17'50
Monzó Baquero (D. Vicente).	Idem id. id.	90	63	19
Monzó y compañía (Don Francisco de P.)	Aguardiente anisado de vino.	»	»	85
Idem.	Idem aromático de yerba.	»	»	100
Idem.	Espíritu de vino.	»	»	95
Monzó Escrich (D. José).	Vino tinto seco.	120	100	20
Idem.	Idem id. id.	120	100	19
Mora Haro (D. Pascual).	Idem id. id.	56	56	9
Mora Ibañez (D. Pascual).	Idem id. id. fino.	32	32	9
Morell (Luis).	Idem id. id.	48	40	9
Moros Castillo (Doña Manuela).	Idem id. id.	70	33	20
Moros Monzó (Doña Manuela).	Idem id. id.	100	75	21

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Mosquera (Sra. Viuda de).	Vino blanco 1875 dulce.	24	24	40
Idem.	Idem tinto dulce de 1875.	18	18	20
Mossi y Medina (D. Ignacio).	Idem dulce garnacha de 1872.	616	616	15
Idem.	Idem mistela 1874	616	616	45
Idem.	Idem abocado 1868	616	616	75
Idem.	Idem seco de 1860	616	616	75
Idem.	Idem dulce 1866.	616	615	120
Idem.	Idem seco 1873.	616	616	24
Idem.	Idem blanco entre seco 1875.	616	616	21
Idem.	Idem dulce morenillo 1865.	717	717	120
Idem.	Idem seco monastrell de 1875.	717	717	24
Idem.	Idem dulce, varias clases, de 1875.	717	717	16'50
Idem.	Idem seco bobal de 1866.	717	717	15
Idem.	Idem dulce planta de 1873.	717	717	60
Idem.	Idem seco monastrell de 1868.	717	717	75
Idem.	Idem id. id. 1876.	717	717	15
Idem.	Idem mistela dulce garnacha 1876.	717	717	30
Muedra y Cabero (Con Isidro).	Idem tinto seco.	»	»	22'50
Muedra y Fabuel (Don Joaquin).	Idem id. id.	250	250	15
Nager y Juan (D. Pedro José).	Idem moscatel de 1874.	180	113	106'37
Idem.	Idem Jerézseco id.	180	113	106'37
Idem.	Idem Medoc Valentino de 1875.	180	113	106'37
Idem.	Idem tinto entreseco de 1876.	180	113	23'12
Idem.	Idem id. dulce id.	180	113	23'12
Idem.	Idem mistela de 1876.	55	19	37
Idem.	Vinagre de 1875.	50	16	23'12
Navarro (D. Cristóbal).	Vino tinto seco.	80	60	22
Navarro (D. Eduardo).	Idem id. dulce.	100	100	20
Idem.	Idem blanco id.	80	80	40
Navarro (D. Joaquin).	Idem tinto id.	100	100	20
Navarro (D. Valero).	Idem id. id.	500	330	9
Navarro (D. Vicente).	Idem id. id.	40	40	19
Navarro Guillen (Don Valero).	Idem id. id.	700	700	15
Navarro Serrano (Don Vicente).	Idem id. id.	4.400	4.400	20
Idem.	Idem id. id. número 2.	45	40	18
Oliag y Carra (D. Vicente).	Idem añejo seco de 1851.	750	»	150
Idem.	Idem id. dulce de 1859.	750	»	150
Idem.	Idem seco comun de 1875.	750	»	37'50
Idem.	Idem tinto seco de 1876.	750	»	30
Idem.	Idem blanco 1872.	750	»	75
Idem.	Idem tinto dulce soleado.	450	366	37'50
Idem.	Idem id. id. garnacha.	450	366	37'50
Idem.	Idem id. seco fermentado.	450	366	87'50
Idem.	Mistela blanca de 1872.	15	15	102'50
Idem.	Vino tinto de pasto	»	»	»
Omlin (D. Juan).	Vino tinto seco.	1.280	»	13'50
Oñate (D. Enrique).	Idem id. id.	100	100	20
Oria (D. Pedro).	Idem id. id.	1.800	»	10'50
Ortega y Carbó (D. Vicente).	Licor ajenjo.	»	»	225
Idem.	Idem estomático.	»	»	225
Idem.	Idem curaçao.	»	»	225
Idem.	Idem crema de café.	»	»	225
Idem.	Idem anisete de Burdeos.	»	»	225
Idem.	Idem Savia.	»	»	225
Idem.	Idem café-blanco.	»	»	225
Idem.	Idem azahar.	»	»	225
Idem.	Idem jazmin.	»	»	225
Idem.	Idem placer de damas.	»	»	225
Idem.	Idem mil flores.	»	»	225
Idem.	Idem leche imperial.	»	»	225
Idem.	Idem fresa.	»	»	225
Idem.	Idem marrasquino de Zahara.	»	»	225
Idem.	Idem varios.	»	»	225
Idem.	Idem sándalo.	»	»	225
Idem.	Idem rosa.	»	»	225
Idem.	Idem noyó.	»	»	225
Idem.	Idem leche de vieja.	»	»	225
Idem.	Idem naranja.	»	»	225
Idem.	Idem flor de Mayo.	»	»	225
Idem.	Idem Andaya.	»	»	225
Idem.	Idem limon.	»	»	225
Idem.	Idem café de Moka	»	»	225
Idem.	Idem aceite anís.	»	»	225
Idem.	Idem menta.	»	»	225
Idem.	Idem escarcha de anís.	»	»	500
Orts (D. Francisco).	Vino tinto seco.	200	200	21
Pardiñes (D. Salvador).	Idem id. id.	50	20	19
Pardo (D. Angel).	Idem id. id.	1.450	»	12'50
Pardo (D. Manuel).	Varias clases.	»	»	9
Pardo Abascal (Don Juan José).	Vino tinto seco.	150	150	»
Parra (D. Víctor).	Idem id. id.	440	»	9
Pedron (D. Blas).	Idem id. id.	1.200	»	10'50
Pedron (D. José).	Idem id. id.	500	»	7'50
Perera Mercader (Don Manuel).	Idem para Cuba.	»	»	33'50
Idem.	Idem tipo Rio de de la Plata.	»	»	35'40
Idem.	Idem para Brasil.	»	»	45
Idem.	Idem para Alemania.	»	»	35'40
Idem.	Idem para Inglaterra.	»	»	54'70
Idem.	Idem mistela negra de 1875.	»	»	50
Idem.	Idem id. blanca de 1876.	»	»	50
Idem.	Idem clarificado seco.	»	»	25
Idem.	Idem moscatel dulce de 1875.	»	»	78
Idem.	Idem id. id. 1876.	»	»	60
Idem.	Aguardiente anisado 38°.	»	»	125
Idem.	Espíritu de vino refinado.	»	»	600
Idem.	Idem id. sin refinar.	»	»	500
Idem.	Aguardiente seco de 1856.	»	»	500

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Perera Mercader (D. Manuel).	Aguardiente seco 1868.	»	»	200
Idem.	Idem de 30°.	»	»	100
Idem.	Vino arrope.	200	200	»
Idem.	Vinagre de 1876.	»	»	8
Perez (D. Faustino).	Vino tinto seco.	1.500	»	9
Perez (D. Lorenzo Ramon).	Idem id. id.	746	746	12'72
Perez (D. Pedro A.)	Idem id. id.	300	90	20
Perez (D. Pedro Antonio).	Idem id. id.	500	500	13'50
Perez (D. Vicente).	Idem id. id.	133	133	12
Perez Badia (D. Francisco).	Idem id. tinto.	37	37	10'50
Perez Castañer (D. Vicente).	Idem seco.	»	»	22'50
Perez García (D. Antonio).	Idem id.	960	»	10'50
Perez Hernandez (Don Faustino).	Idem tinto comun.	2.250	»	13
Perez Hernandez (Don Juan Manuel).	Idem id. id.	2.550	»	13
Perez, hijo (D. Agustin)	Idem id. id.	400	20000	13'52
Periz (Doña Francisca).	Idem id. id.	150	150	22
Periz Girona (D. Manuel).	Idem id. id.	175	175	21
Periz Ramon (D. Manuel).	Idem id. id.	100	80	20
Peruga Arnau (D. Manuel).	Idem id. id.	80	80	19
Picó (D. Ramon).	Idem id. dulce.	166	166	12
Piera y sobrinos (Don Honorato).	Idem id. seco.	300	40	20
Idem.	Idem dulce.	100	20	21'20
Idem.	Idem id. moscatel	20	2	30
Piñango (D. Norberto).	Idem id. seco.	960	»	7'50
Plá y Costa (D. José).	Idem de pasto.	1.500	900	12'50
Polop Diego (D. F.)	Idem de varias clases.	12000	12000	»
Ponce (D. Miguel Antonio).	Idem tinto seco.	270	»	9
Pons y Cerdá (D. José).	Idem id. id.	330	330	15
Porcar Montañés (Don Juan Bautista).	Idem id. id. 1874.	300	300	27'50
Idem.	Idem id. id. 1875.	300	300	25
Idem.	Idem mistela de color, de 1876.	300	300	37'50
Idem.	Idem tinto de pasto id.	300	300	17'50
Portillo (D. Francisco).	Idem seco.	450	»	10'50
Prefaci y Sanchis (Don José).	Idem id. id.	1.000	»	13'50
Idem.	Idem id. seco de 1876.	1.000	»	13'50
Puebla de Rugat (Ayuntamiento de).	Idem ordinario de quemar.	500	»	10'50
Idem.	Aguardiente anisado de 20°.	810	»	65
Idem.	Idem id. de 25°.	430	»	76'60
Idem.	Espíritu de vino de 35°.	350	»	92'86
Idem.	Vino tinto de pasto	690	»	16'25
Idem.	Heces de vino.	65	»	2'32
Puig y hermanos (Don Lorenzo).	Vino tinto seco.	800	160	20
Idem.	Idem id. de pasto	800	160	20
Idem.	Idem id. dulce garnacha.	800	160	21'20
Idem.	Idem id. id. 1875.	800	160	30
Idem.	Idem id. dulce de 1874.	»	»	35
Quevedo Lluesma (Don Manuel).	Idem id. seco.	60	25	20
Quiles (D. Vicente)	Vino tinto dulce.	100	100	20
Rafol (Sra. Marquesa).	Idem id. de pasto.	1000	»	7'50
Idem.	Idem id. abocado.	1000	»	7'50
Idem.	Idem id. mistela.	1000	»	30
Ramirez Lleo (Doña Dorotea).	Idem id. id.	»	»	»
Ramiro (D. Francisco).	Idem id. seco.	33	25	9
Ramon (D. Joaquin).	Idem id. id.	250	123	20
Idem.	Idem id. de paladar.	240	112	21
Reig (D. Lino Alberto).	Idem moscatel 1876.	33	»	36
Idem.	Idem tinto seco.	666	»	12
Reig García (D. Fernando).	Idem id. seco de 1873.	»	»	16
Idem.	Idem id. dulce.	»	»	16
Idem.	Vinagre.	100	80	2'50
Idem.	Vino tinto seco.	2500	2.000	12
Idem.	Idem id. embocado.	1000	800	12
Idem.	Idem blanco seco.	»	»	25
Idem.	Idem id. dulce.	»	100	28
Reig Gimeno (D. Francisco P.)	Idem id. de 1875.	100	100	17'50
Requena (D. Domingo).	Idem id. id.	240	»	9
Requena (Pueblo de).	Idem id. de pasto.	35581	35581	10'50
Recart y Sanz (D. Salvador).	Idem dulce comun	200	»	21
Idem.	Idem de uvas soleadas.	200	»	42
Idem.	Idem rancio de 1870.	200	»	50
Idem.	Idem id. de 1871.	200	»	42
Rios (Doña Elena).	Idem tinto seco.	100	100	21
Rios (D. Rafael).	Idem id. id.	170	102	20
Rivelles (D. Antonio).	Idem id. id.	300	300	12
Rodrigo y Andrés (Don Bernardino).	Idem id. id.	333	333	12
Idem.	Idem mistela dulce	333	333	36
Rodrigo Tarin (D. Vicente).	Idem tinto seco.	50	50	9
Idem.	Idem id. id. 1876.	413	333	9
Rojas Aguado (D. José).	Idem id. id.	300	300	22'50
Idem.	Idem blanco id.	100	100	77'50
Roselló (D. Matías).	Idem tinto id.	100	100	20
Royo (D. José María).	Idem cariñena comun.	80	»	9
Royo y Salvador (D. Mariano).	Idem generoso.	300	470	200
Idem.	Idem añejo.	300	470	75
Idem.	Idem malvasía.	300	470	60
Idem.	Idem tinto de pasto	300	470	22'50
Idem.	Idem claro de id.	300	470	22'50
Ruiz (D. Lorenzo).	Idem tinto seco.	400	»	7'50
Ruiz (D. Severino).	Aguardiente anisado.	»	»	60
Ruiz Cifre (D. José).	Vino tinto dulce.	80	80	20
Ruiz Herrera (D. Vicente).	Idem id. id.	100	100	20
Sabater (D. Eugenio).	Idem mistela 1876.	60	60	30
Idem.	Idem id. blanca 1876.	60	60	30
Idem.	Aguardiente anisado.	»	»	»
Sagristá y Brases (Don Narciso).	Vino seco de 1875.	500	500	25
Idem	Idem tinto seco 1876.	500	500	25
Idem.	Vinagre tinto.	500	500	20
Idem.	Vino tinto seco 1874.	500	500	30
Saguntina (Sociedad viti-vinícola).	Idem clarete acídulo.	»	»	15

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Saguntina (Sociedad viti-vinícola).	Vino tinto seco Vermell.	»	»	25
Idem.	Idem id. aguado.	»	»	15
Idem.	Idem id. seco.	»	»	22
Idem.	Idem id. seco negrella.	»	»	22
Idem.	Idem id. id. de 1876	»	»	22
Idem.	Idem id. id. Vermell.	»	»	25
Sales (D. Juan Bautista)	Idem id. id. de pasto.	230	230	12'72
Sanchez (D. Lamberto).	Idem id. id.	300	»	7'50
Sanchez (D. Manuel).	Idem id. id.	480	»	10'50
Sanchez (D. Márcos).	Idem imitacion Oporto.	»	60	»
Sanchez (D. Vicente).	Idem tinto seco.	86	50	9
Sanchez Facundo (Don José).	Idem id. id.	109	109	9
Sanchez Marin (D. Miguel).	Idem tinto de 1876	500	500	15
Sanchiz y Andrés (Don Cayetano).	Idem dulce garnacha.	10	10	22'50
Idem.	Idem tinto seco, 1876.	176	176	13'50
Idem.	Idem añejo id.	176	176	30
Idem.	Idem tinto seco.	176	176	13'50
Sanchiz Verduc (D. Matías).	Idem id. id.	50	50	9
Sancho (D. Pedro).	Idem id. id. de pasto.	116	116	12
Sancho Calvo (D. Ramon).	Idem id. id.	95	40	20
Sancho Morante (Don Francisco).	Idem blanco id.	50	50	40
Sanegre Marcos (Don Juan).	Idem id. de pasto de 1875.	100	100	17'50
San Miguel (D. José).	Idem id. seco.	»	»	22'50
Sanquillo (D. Cándido).	Idem id. de pasto.	750	750	13'50
Santa Bárbara (Sr. Baron de).	Idem añejo dulce de 1874.	200	200	30
Idem.	Idem tinto comun seco.	700	700	17'50
Santonja (Sres. hermanos).	Idem id. fondellol viejo.	2.000	2.000	800
Idem.	Idem blanco seco de 1875.	2.000	2.000	40
Idem.	Idem id. dulce de 1875.	2.000	2.000	50
Idem.	Idem tinto id. de 1876.	2.000	2.000	35
Idem.	Idem id. seco.	2.000	2.000	30
Idem.	Idem dulce 1876.	2.000	2.000	35
Segura (D. José).	Idem tinto seco.	400	»	10'50
Serigó y Bellester (Don Francisco).	Idem seco.	248	235	12
Serrano (D. José).	Idem id. seco.	300	»	7
Serrano (D. Ramon).	Idem id. id.	400	»	7'50
Sirera y Dara (Doña Pilar).	Idem tinto.	200	»	11'50
Soler (D. José Manuel).	Idem malvasía de 1875.	»	»	75
Idem.	Idem Granada de idem.	»	»	75
Soler y Estruch (Sres.)	Idem tinto seco de 1876.	300	300	20
Idem.	Idem generoso dulce.	20	20	»
Soriano (D. Vicente).	Idem tinto seco de pasto.	300	300	13'50
Sornoza Albert (D. José Vicente).	Idem id. de pasto 1875.	50	50	20
Sornoza Gomez (Don José).	Idem id. id. de 1864.	10	10	»
Soucase (D. Felipe).	Vino tinto.	300	300	20
Soucase (D. Francisco).	Idem id. seco.	100	100	20
Idem.	Idem dulce.	80	80	20
Soucase Almela (D. Vicente).	Idem tinto dulce.	100	100	20
Soucase Giner (D. Juan)	Idem id. id.	100	100	20
Soucase Giner (D. Vicente).	Idem id. id.	150	150	20
Soucase Iranzo (D. José)	Idem id. id.	100	100	20
Soucase Iranzo (D. Vicente).	Idem id. id.	60	60	20
Soucase Petit (D. Vicente).	Idem id. id.	200	»	20
Idem.	Idem de planta añejo.	80	»	40
Stárico y Ruiz D. Ricardo).	Idem abocado de 1842, tinto.	1.000	600	350
Idem.	Idem moscatel pasa de 1868.	1.000	600	250
Idem.	Idem Vidriel y Merceguera, id.	1.000	600	250
Idem.	Idem moscatel dulce de 1870.	1.000	600	125
Idem.	Idem blanco seco Merceguera 1872	1.000	600	100
Idem.	Idem tinto de pasto de 1873.	1.000	600	50
Idem.	Idem mosto abocado Pampolat de 1876.	1.000	600	15
Idem.	Idem tinto seco Forcallá id.	1.000	600	15
Idem.	Idem id. id. abocado Bobal id.	1.000	600	15
Idem.	Idem id. id. seco Monastrell id.	1.000	600	15
Idem.	Idem id. id. abocado id. id.	1.000	600	15
Idem.	Idem id. blanco seco Monsegura, id.	1.000	600	20
Idem.	Idem tinto seco de 1873.	800	800	30
Idem.	Idem mistela de 1876.	20	20	50
Suay (D. Gregorio).	Idem tinto seco.	360	332	9
Suay (D. Lorenzo).	Idem id. id.	453	453	9
Subercacer (D. Rafael).	Idem id. id.	240	240	15
Taberner Sancho (Don Tomás).	Idem id. id.	165	165	13'50
Tamarit Ferrando (Don Eulogio).	Idem id. id.	500	500	15
Tapia (D. Adrian).	Idem id. id.	333	333	13'50
Tarin (D. Felipe).	Idem id. id.	206	200	9
Tarin (D. Juan).	Idem id. id.	500	500	9
Tarin (D.ª María, viuda de).	Idem id. id.	360	360	9
Tarin Barcilla (D. Matías).	Idem id. id. fino.	32	32	9
Tarin Catalá (D. Francisco).	Idem id. id.	99	32	9
Tarin Marin (D. José).	Idem id. id.	157	157	9
Tarin Parra (D. Francisco).	Idem id. id.	90	90	9
Tarin Tarin (D. Francisco).	Idem id. id.	48	32	9
Tarin Tarin (D. José).	Idem id. id.	210	210	9
Tarin Verduc (D. Francisco).	Idem id. id.	516	516	9
Tarin Verduc (D. German).	Idem id. id.	580	580	15
Tárrega Cabero (D. Vicente).	Idem id. id.	»	»	13'50

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Terrádes (D. Tomás).	Vino tinto seco.	100	100	20
Idem.	Idem id. dulce.	60	60	25
Tonda (D. José).	Idem id. seco.	125	108	20
Torner (D. José).	Idem id. rancio.	»	»	»
Tortosa Calabuig (D. Vicente).	Idem id. dulce mosto.	100	100	15
Tortosa Forques (Don Francisco).	Idem id. id.	198	198	10'50
Idem.	Idem id. seco.	230	230	10'50
Torrefiel (Sr. Conde de)	Idem blanco id.	800	800	30
Idem.	Idem Valdepeñas 1874.	800	800	45
Idem.	Idem garnacha 1866.	800	800	100
Idem.	Idem blanco seco 1865.	800	800	40
Idem.	Idem tinto suave 1861.	800	800	35
Torres (D. Cirilo).	Idem id. de pasto.	330	330	12
Torres (D. José).	Idem id. id.	100	100	20
Torres (D. Manuel).	Idem id. id.	125	80	20
Torres (D. Pedro).	Idem blanco rancio.	1.000	500	80
Idem.	Idem tinto del año	1.000	500	15
Torres (D. Silvestre).	Idem id. id.	100	100	12'50
Torres (D. Vicente).	Idem id. seco.	150	50	20
Valdés y Diaz (D. Frutos)	Idem blanco id. Corbi 1870.	1.600	1.300	50
Idem.	Idem tinto id. id. 1876.	1.600	1.300	20
Idem.	Idem id. id. Monastrell id.	1.600	1.300	20
Idem.	Idem id. id. 1873.	1.600	1.300	20
Idem.	Idem id. id. inferior.	1.600	1.300	12'50
Idem.	Idem id. id. de 1876	160	»	12
Valero (D. Juan).	Idem id. id.	160	»	13'50
Vanaclocha y García (D. José).	Vino tinto dulce.	65	65	31
Vañó (D. Vicente).	Idem id. seco.	220	»	17
Velert (D. Honorato).	Idem id. fino.	48	48	17'50
Velliscas (Sr. Marqués de).	Idem de quema.	1.200	1.200	10
Vera (D. Antonio).	Idem tinto seco.	960	»	10'50
Verduc (D. Anselmo).	Idem id. id.	800	800	22'50
Vicent Benavent (Don José).	Idem dulce de 1876.	60	60	20
Vidal (Doña Francisca).	Idem tinto abocado	200	108	21
Vidal (D. José María).	Idem id. seco.	100	100	20
Vidal (D. José Ramon).	Idem id. id.	240	200	20
Vidal (D. Vicente).	Idem id. id.	32	32	9
Vilanova y Piera (Don Pascual).	Idem id. de 1876.	200	200	20
Idem.	Idem id. de 1860.	200	200	50
Idem.	Idem garnacha 1860.	200	200	70
Villagrasa (D. Faustino)	Idem tinto seco.	250	200	20
Idem.	Idem id. dulce.	100	100	40
Villaplana (D. José).	Idem id. seco.	90	60	19
Villar Antoli (D. Manuel).	Idem id. id. 1872.	25	18	50
Idem.	Idem id. id. 1874.	25	25	40
Idem.	Idem id. id. 1876.	500	400	21
Idem.	Idem veremeta blanca.	10	6	24
Villores (Sr. Marqués de)	Idem seco.	»	»	24
Idem.	Idem tinto dulce.	»	»	15
Idem.	Idem moscatel.	»	»	33
Viñals (Doña Manuela).	Idem tinto seco.	65	25	20
Viñals (D. Vicente).	Idem id. id.	100	50	20
Idem.	Idem id. id. de 1876	125	95	20
Yuste (D. Salvador).	Leche anís 25°.	»	»	175
Idem.	Idem id. id.	»	»	150
Zafrilla (D. Salvador).	Vino tinto seco.	240	»	9

RESÚMEN.

Número de productos	810
Produccion anual	209.836
Existencias disponibles	228.035
Precio medio	42'60

FALTAN.

Datos de produccion	136
— de cantidades disponibles	229
— de precios	32

LABORATORIO

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohól por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE. MARMOL Y HARINA. Sedimento.	MARMOL Y HARINA. Líquido.	Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Precipitado.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Líquido.	ACETATO DE PLOMO. Precipitado.	ACETATO DE PLOMO. Líquido.	Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	EXTRACTO. SU DESCRIPCION.	Gramos por litro.	CENIZAS. Caractéres.	Gramos por litro.	COMPOSICION CUALITATIVA.
1	4624	Aliño y Marrades (D. Bernardo).	Pierol.	Añejo seco de 1868.	17'0	4'88	4'67															
2	4624	Idem.	Idem.	Tinto seco de 1876.	16'2	4'31	3'86	Cen.—V. az.	Incoloro.	Viol.	Az.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnocyan.	E. pastoso, de superficie resquebrajada; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	48'02	Gris pulv.	7'90	I. Sulf. y silic. Ab.—Cal. Reg.—Fosf. clor. pot. y magn. Poco. II. Cal. Ab.—Ferr. Poco.—Alum. Ind.
3	4625	Almonacid (D. José).	Utiel.	Idem id. de id. para exportacion.	15'3	4'03	3'84	Cen. — V. az. osc.	Incoloro.	Viol.	Az.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnocyan.—Ab.	R. pastoso, fuertemente adherido á las paredes de la capsula: materia colorante roja.	29'72	Gris pulv.	4'92	I. Silic. M. ab.—Sulf. Ab.—Pot. y cal. Reg.—Fosf. clor. y magn. Poco. II. Cal. Ab.—Ferr. Reg.—Alum. Poco.
4	4626	Almunia y Rovira (D. Eduardo).	Ibi (Alicante).	Idem id. de id. de Casanova.	15'3	2'78	3'61	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol. sucio.	Pardo. —V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso: materia colorante roja.	»	Gris pulv.	»	I. Sulf. Ab.—Cal y magn. Reg.—Fosf. clor. silic. y pot. Poco. II. Cal. Ab.—Ferr. Poco.—Alum. Ind.
5	4626	Idem.	Penaguila (idem).	Seco de 1876.	22'2	5'90	28'00	Pardo m. clar.	V. am.	Inal.	Am.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnocyan.	E. pastoso con ojos; paredes de la cápsula barnizadas ligeramente de color amarillo acaramelado.	93'46	Gris osc. pulv.	»	I. Clor. M. ab.—Sulf. Ab.—Fosf. pot. y cal. Reg.—Magn. Poco.—Silic. Ind II. Alum. cal y ferr. Poco.
6	4626	Idem.	Idem.	Dulce de 1872.	21'4	6'15	32'78	V. roj.	Incoloro.	Pardo.—V. am.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.œnox.					
7	4626	Idem.	Idem	Seco de 1876.	16'2	4'40	7'02	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.—V. az.	»	»	»	»	»	OEnocyan. y œnol.					
8	4628	Alvarez de Estrada (D. Francisco)	Turis.	Tinto seco de 1876.	17'0	3'86	13'02	Cen. — V. az. clar.	V. am.	Pardo.—V. viol.	Ver.—V. az.	»	»	»	»	»	OEnol.					
9	4628	Idem.	Idem.	Moscatel de id.	17'0	2'55	280'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. muy abundante, arropado, poroso; paredes de la cápsula limpias.	194'25	Carbon húmedo poroso.	»	I. Clor. M. ab.—Fosf. Ab.—Sulf. pot. y magn. Reg.—Cal. Poco.—Silic. Ind. II. Cal y alum. Ab.—Ferr. Poco.
10	4629	Amorós, hermanos (Sres.)	Benaguacil.	Tinto seco de 1872.	17'9	4'37	6'44	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. adherido fuertemente á las paredes de la cápsula: materia colorante amarillo rojiza.	41'06	Gris arenácea.	7'34	I. Clor. M. ab.—Sulf. Ab.—Pot. y magn. Reg.—Fosf. y cal. Poco. Silic. Ind. II. Cal. M. ab.—Ferr. Reg.—Alum. Poco.
11	4629	Idem.	Idem.	Idem id. de 1876, para exportacion.	16'7	3'91	9'33	Cen.—V. az.	V. am.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnocyan.	R. algo carbonoso, fuertemente adherido á las paredes de la cápsula: materia colorante roja.	44'20	Carbon con fragmentos porosos.	10'32 (1)	I. Clor. M. ab.—Sulf. Ab.—Pot. y magn. Reg.—Cal. Poco.—Silic. Ind. II. Cal. Ab.—Ferr. Reg.—Alum. Poco.
12	4629	Idem.	Idem.	Idem id. de 1873.	17'6	4'46	6'41	V. roj.	Incoloro.	Pardo. —V. am.	Ver. — V. pardo.	»	»	»	»	»	OEnol.					
13	4638	Aracil (D. Santiago).	Bélgida.	Dulce de 1876.	15'9	3'86	560'00	Az. clar.	V. am.	Inal.	Am.	»	»	»	»	»	OEnox.	E. abundante, arropado, poroso; paredes de la cápsula limpias.	209'92	Carbon granugiento y brillante.	»	I. Sulf. fosf. clor. silic. pot. cal y magn. Ind. II. Fosf. y cal. Reg.—Alum. Ind.
14	4640	Artigues (D. Serapio).	Ambastida (Játiva).	Moscatel.	13'1	3'29	186'67															
15	4644	Babiera (D. Tomás).	Chiva.	Tinto seco de 1876.	18'5	3'29	15'14	Cen.—V. az.	Incoloro.	Viol.	Az.—V. ver.	»	»	Az.—V. viol.	Incoloro.	»	OEnocyan. Ab.	R. casi carbonoso, de superficie resquebrajada: materia colorante roja.	55'90	Gris pulv.	8'05	I. Sulf. Ab.—Clor. pot. y magn. Reg.—Fosf. y cal. Poco.—Silic. Ind. II. Cal. Ab.—Ferr. Poco.—Alum. Ind.
16	4644	Idem.	Idem.	Blanco abocado de id.	15'7	4'54	140'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. carbonoso y poroso; paredes de la cápsula limpias.	130'17	Gris con fragmentos carbonosos.	15'65 (1)	I. Sulf. Ab.—Clor. pot. y magn. Reg.—Fosf. y cal. Poco.—Silic. Ind. II. Cal. Ab.—Alum. y ferr. Poco.
17	4662	Beneyto (D. Enrique).	Valéncia.	Tinto seco de id.	16'7	3'94	70'00	V. az.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. arropado, abundante; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	79'53	Gris arenáceas.	8'93	I. Clor. M. ab.—Sulf. ab.—Pot. cal y magn. Reg.—Fosf. Poco.—Silic. Ind. II. Cal. M. ab.—Ferr. Reg.—Alum. Ind.
18	4670	Boada (D. Antonio).	Gandía.	Naranja de id.	15'7	4'88	560'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. arropado; paredes de la cápsula completamente limpias.	178'92	Blanquinosas delic. agl. con carbon interpuesto.	8'30 (1)	I. Fosf. M. ab.—Sulf. y clor. Ab.—Pot. Reg.—Silic. cal y magn. Poco. II. Cal y ferr. Ab.—Alum. Reg.
19	4672	Busutil (D. José).	Monserrat.	Blanco dulce de id.	16'5	3'69	93'33	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. pastoso, de superficie resquebrajada, algo poroso; paredes de la cápsula limpias.	119'43	Gris arenáceas.	5'97	I. Sulf. y clor. Ab.—Fosf. pot. y magn. Reg.—Silic. y cal. Poco. II. Cal. Ab.—Alum. y ferr. Poco.

(1) Inexacto.

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE. Alcohol por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico que saturan los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	MARMOL Y HARINA. Sedimento.	MARMOL Y HARINA. Líquido.	Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Precipitado.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Líquido.	ACETATO DE PLOMO. Precipitado.	ACETATO DE PLOMO. Líquido.	Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	EXTRACTO. SU DESCRIPCION.	EXTRACTO. Gramos por litro.	CENIZAS. Caractéres.	CENIZAS. Gramos por litro.	CENIZAS. COMPOSICION CUALITATIVA.
20	4672	Busutil (D. José).	Monserrat.	Tinto seco de 1876.	16'7	3'80	7'47	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. granugiento: materia colorante rojo anaranjada.	39'19	Gris granugiento.	7'57	I. Sulf. y fosf. Ab.—Clor. pot. y magn. Reg.—Silic. y cal. Poco. II. Cal. alum. y ferr. Reg.
21	4674	Calabuig (D. Bartolomé).	Bocairente.	Idem id. ligero de id., núm. 2.	14'1	5'75	3'50	Cen.	Incoloro.	Pardo.	Pardo.—V. am.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnox.	R. pastoso: materia colorante amarillo rojiza.	31'88	Gris pulv.	3'63	I. Sulf. y fosf. Ab.—Clor. pot. y magn. Reg.—Silic. y cal. Poco. II. Cal. Ab.—Ferr. Reg.—Alum. Poco.
22	4674	Idem.	Idem.	Garnacha de 1876.	16'5	3'29	16'47	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. granugiento: materia colorante amarilla.	22'75	Amarillento agl.	3'40	I. Sulf. fosf. clor. y pot. Ab.—Cal y magn. Poco.—Silic. Ind. II. Cal. Ab.—Ferr. Reg.—Alum. Poco.
23	4674	Idem.	Idem.	Seco suave de 1876 núm. 2. E.	15'0	4'08	20'00	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Pardo.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, granugiento; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	35'73	Gris pulv.	5'57	I. Clor. M. ab.—Sulf. y fosf. Ab.—Pot. y magn. Reg.—Cal. Poco.—Silic. Ind. II. Cal. y ferr. Reg.—Alum. Poco.
24	4674	Idem.	Idem.	Idem natural de 1876 núm. 2. 1.	14'1	3'52	14'74	Cen. M. clar.	Incoloro.	Inalt.	Pardo.—V. am.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnox.					
25	4678	Calvo (D. Francisco).	Valencia.	Naranja imperial.	13'1	6'46	46'67															
26	4695	Casañs (D. Ricardo).	Rafelbuñol.	Tinto seco de 1876.	18'2	3'23	16'00	Cen.—V. mor.	V. am.	Pardo.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	E. carbonoso, algo poroso; paredes de la cápsula ligeramente barnizadas de color amarillo acaramelado.	5'71	Gris agl.	5'71	I. Sulf. y clor. Ab.—Pot. y magn. Reg.—Fosf. silic. y cal. Poco II. Cal y ferr. Ab.—Alum. Poco.
27	4700	Cebrian Pellissier (D. Juan).	Liria.	Blanco seco de 1875 para exportacion.	19'1	5'22	3'81															
28	4701	Cobo Ortiz (D. José).	Ardal (Requena).	Tinto seco de 1876.	15'2	4'57	8'55	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnocyan.					
29	4708	Chocomeli (D. Antonio).	Chella.	Idem dulce de 1876.	14'8	8'79	80'00	Cen.—V. mor.	Incoloro.	Pardo.—V. roj.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	E. pastoso, de superficie resquebrajada; paredes de la cápsula ligeramente barnizadas de color amarillo acaramelado.	98'20	Carbon con fragmentos brillantes.	»	I. Clor. Ab.—Pot. Reg.—Fosf. cal y magn. Poco.—Sulf. y silic. Ind. II. Cal y alum. Poco.—Ferr. Ind.
30	4712	Domenech (D. Angel).	Sagunto.	Idem id. de 1875.	16'5	3'86	32'94															
31	4712	Idem.	Idem.	Idem seco de 1876.	15'7	5'67	14'00	Cen. osc.	Incoloro.	Viol.	Ver.—V. az.	»	»	»	»	»	OEnocyan.	R. compacto: materia colorante roja, ligeramente violacea.	9'65	Gris terrosas	2'50	I. Sulf. Ab.—Clor. silic. y magn. Reg.—Pot. y cal. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal. Ab.—Alum. Reg.—Ferr. Poco.
32	4717	Estela y Sorní (D. José).	Cuarte.	Naranja de 1874.	14'1	14'18	373'33	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. muy abundante: color negro rojizo carbonoso, paredes de la cápsula limpias.	279'16	Carbon en fragmentos muy compactos.	31'27 (1)	I. Fosf. y clor. Ab.—Sulf. y pot. Reg.—Silic. Poco.—Magn. Ind. II. Ferr. Reg.—Cal y alum. Ind.
33	4718	Estelles (D. Gerardo).	Cheste.	Tinto abocado de 1876.	17'6	3'35	46'67	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. roj.	Pardo.—V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.	E. carbonoso poroso: materia colorante roja.	107'91	Carbon con fragmentos porosos.	»	I. Clor. Ab.—Sulf. y pot. Reg.—Fosf. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Cal. Ab.—Alum. y ferr. Ind.
34	4721	Fernandez y Soler (D. José).	Onteniente.	Fondillon de 1850.	22'2	4'29	118'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. muy abundante casi carbonoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	129'60	Gris pulv.	8'80	
35	4722	Fernando (D. Joaquin).	Cheste.	Tinto seco de 1876.	17'9	3'86	13'02	V. viol.	Incoloro.	Viol. sucio.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, de superficie resquebrajada: materia colorante rojo intensa, con fajas muy marcadas.	33'16	Gris granugiento.	7'92	I. Clor. M. ab.—Sulf. Ab.—Fosf. y magn. Reg.—Pot. y cal. Poco.—Silic. Ind. II. Cal y ferr. Ab.—Alum. Reg.
36	4739	García (D. Cirilo).	Requena.	Idem id. de id.	13'3	3'59	4'75	Cen.—V. az.	Sucio.	Viol.	Az.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnocyan.	R. pastoso: materia colorante roja, con fajas fuertemente marcadas.	27'55			
37	4740	García Caro (D. Nicolás).	Idem.	Idem id. para exportacion.	14'4	3'40	5'38	Az. osc.	Sucio.	Viol.	Az.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnocyan y œnol.					
38	4740	Idem.	Caudete.	Idem id. para id.	13'7	3'74	4'03	Az.	Incoloro.	Viol.	Az.	»	»	»	»	»	OEnocyan.—Ab.	R. ampuloso: materia colorante rojo intensa, con fajas.	»	Amarillentas en fragmentos oscuros.	»	I. Clor. M. ab.—Sulf. Ab.—Fosf. silic. y magn. Reg.—Pot. Poco.—Cal. Ind. II. Cal y ferr. M. ab.—Alum. Ab.
39	4772	Haro y Martinez (D. Blas).	Cheste.	Idem seco de 1876.	16'2	3'74	9'66	Cen.—V. az.	V. am.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
40	4783	Iranzo y Laguna (D. Justo).	Miralcampo.	Rancio de 1870.	13'5	5'67	186'67	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. abundante, hasta el punto de salirse de la cápsula, carbonoso y poroso.	287'00	Carbon granugiento brillante.	»	I. Fosf. y clor. Reg.—Sulf. y magn. Poco.—Silic. pot. y cal. Ind. II. Alum. Reg.—Cal. Poco.—Ferr. Ind.
41	4785	Izquierdo Vivas (D. Joaquin).	Carlet.	Tinto de 1876 para exportacion.	16'7	3'80	11'43	Cen.—V. mor.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver. sucio.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso: materia colorante amarilla rojiza.	78'00	Carbon en fragmentos oscuros y porosos.	»	I. Sulf. y pot. Ab.—Clor. y magn. Reg.—Fosf. Poco.—Silic. y cal. Ind. II. Cal. Ab.—Ferr. Poco.—Alum. Ind.

(1) Inexactas.

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohól por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar la acidez de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE.								EXTRACTO.		CENIZAS.		
								MARMOL Y HARINA.		Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA.		ACETATO DE PLOMO.		Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	SU DESCRIPCION.	Gramos por litro.	Caractéres.	Gramos por litro.	COMPOSICION CUALITATIVA.
								Sedimento.	Líquido.			Precipitado.	Líquido.	Precipitado.	Líquido.							
42	4808	Llansas (D. Enrique).	Turis.	Abocado de uva Forcayada de 1876.	15'9	3'29	25'45	Cen.	Incoloro.	Pardo.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. carbonoso: materia colorante amarilla rojiza.	38'06	Carbon en fragmentos duros y porosos.	»	I. Sulf. y clor. M. ab.—Magn. y pot. Reg.—Cal. Poco.—Fosf. y silic. Ind. II. Cal. Ab.—Alum. y ferr. Ind.
43	4812	Llorente (D. José).	Onteniente.	Tinto seco de 1876.	16'7	2'84	4'91	Az.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. carbonoso, de superficie resquebrajada: materia colorante rojo intensa.	160'55	Amarillentas agl. con carbon interpuesto.	5'52 (1)	I. Sulf. y clor. Ab.—Fosf. y magn. Reg.—Silic. y pot. Poco.—Cal. Ind. II. Cal. y ferr. Ab.—Alum. Poco.
44	4813	Llovera (D. Vicente).	Liria.	Abocado de 1869.	21'0	4'42	93'33	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. carbonoso y poroso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	72'30	Terrosas.	3'67	I. Pot. M. ab.—Sulf. fosf. y clor. Ab.—Silic. Reg.—Magn. Poco.—Cal. Ind. II. Cal. M. ab.—Ferr. Ab.—Alum. Ind.
45	4813	Idem.	Idem.	Tinto de pasto de 1876.	15'0	3'46	11'43	Cen.—V. mor.	Incoloro.	Viol.	Az.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnocyan.	R. carbonoso, ligeramente poroso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado: materia colorante roja, con fajas muy marcadas.	33'08	Gris terrosas	6'08	I. Sulf. y clor. Ab.—Fosf. silic. pot. y magn. Reg.—Cal. Poco. II. Cal. Ab.—Alum. y ferr. Reg.
46	4814	Lluch (D. Francisco).	Sagunto.	Idem seco de 1876, número 1.	16'7	3'67	5'83	Cen. — V. az.	Incoloro.	Viol.	Ver.—V. az.	»	»	»	»	»	OEnocyan.	R. carbonoso, compacto: materia colorante roja.	33'40	Gris arenácea.	7'90	I. Clor. y pot. M. ab.—Sulf. Ab.—Fosf. silic. y magn. Reg.—Cal. Poco. II. Cal. y ferr. M. ab.—Alum. Reg.
47	4814	Idem.	Idem.	Idem negrella de 1876.	16'5	3'63	4'55	Cen. — V. az. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. granugiento, delicuescente; materia colorante violácea, con fajas muy marcadas.	34'18	Gris pulv.	25'94	I. Sulf. clor. y magn. Ab.—Fosf. silic. y pot. Reg.—Cal. Ind. II. Cal. M. ab.—Alum. y ferr. Reg.
48	4819	Manglano (D. Alejandro).	Faura.	Idem dulce.	15'0	4'20	7'78	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
49	4819	Idem.	Idem.	Idem seco.	16'4	3'72	25'65	Cen.	Incoloro.	Roj.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso delicuescente; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado con fajas violáceas muy marcadas.	73'68	Gris pulv..	18'80	I. Clor. y pot. M. Ab.—Sulf. Ab.—Magn. Reg.—Fosf. silic. y cal. Poco. II. Fosf. cal y alum. Reg.—Ferr. Poco.
50	4820	Manglano y Ruiz (D. José María).	Requena.	Idem para exportacion, de 1872.	20'0	4'93	56'00	Cen.-V. pardo. M. clar.	V. am.	Inalt.	Inalt.	»	»	»	»	»	OEnox.	E. carbonoso, poroso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	86'72	Carbon poroso	5'62 (1)	I. Clor. Ab.—Fosf. y pot. Reg.—Silic. Poco.—Magn. Ind. II.—Cal. Reg.—Alum. y ferr. Ind.
51	4832	Martinez (D. Aureliano).	Idem.	Idem seco de 1876, para exportacion.	14'1	3'52	6'09	V. az. osc.	Sucio.	Viol.	Az.	»	»	»	»	»	OEnocyan.	R. pastoso de superficie resquebrajada: materia colorante roja con fajas muy marcadas.	26'40	Gris pulv.	5'37	I. Sulf. y pot. Ab.—Clor. silic. y magn. Reg.—Fosf. y cal. Poco. II. Cal. M. Ab.—Ferr. Ab.—Alum. Reg.
52	4842	Martino (D. Blas).	Cheste.	Idem id. de 1876.	16'5	2'95	23'33	Mor. sucio.	Sucio.	Pardo roj.	Ver.—V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.					
53	4851	Mayans (Excmo. Sr. D. Luis).	Onteniente.	Idem de postre.	17'9	3'86	5'60															
54	4851	Idem.	Idem.	Seco.	14'8	3'80	28'00															
55	4851	Idem.	Idem.	Ligero.	17'4	3'18	28'00															
56	4851	Idem.	Idem.	Comun.	17'4	3'63	14'00															
57	4851	Idem.	Idem.	Suave abocado.	16'5	5'44	186'67															
58	4863	Mirasol (Sr. Marqués de).	Betera.	Tinto seco de 1876.	16'5	5'04	8'00	Cen.	Incoloro.	Inalt.	Pardo.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnox.	R. granugiento delicuescente; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado: materia colorante roja con fajas muy marcadas.	34'33	Gris pulv.	6'72	I. Clor. y pot. Ab.—Sulf. silic. y magn. Reg.—Fosf. Poco.—Cal. Ind. II. Alum. Ab.—Cal. Reg.—Ferr. Poco.
59	4863	Idem.	Idem.	Moscatel de 1876.	7'9	7'20	186'67	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, poroso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	339'33	Carbon granugiento brillante.	46'66 (1)	I. Sulf y fosf. Ab.—Clor. y pot. Reg.—Silic. cal y magn. Poco. II. Fosf. Ab.—Alum. Reg.—Cal y ferr. Poco.
60	4865	Molins (D. Nicolás).	Requena.	Tinto seco de 1876, para exportacion.	14'1	5'39	4'31	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Az.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnocyan.					
61	4867	Montes (D. Hilario).	Idem.	Idem id. para id.	14'4	3'69	4'67															
62	4877	Mosquera (Sra. Viuda de).	Turis.	Blanco dulce planta exportacion de 1875.	18'2	4'31	140'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. carbonoso algo poroso; paredes de la cápsula limpias.	137'78	Carbon esponjoso.	»	I. Fosf. y clor. Reg.—Sulf. silic. pot. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Alum. M. Ab.—Cal. Reg.—Ferr. Ind.
63	4877	Idem.	Idem.	Tinto dulce de pasto de 1875.	19'7	4'14	560'00	Pardo M. clar.	V. am.	Inalt.	Am.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnox.	E. carbonoso poroso: materia colorante rojo amarillenta.	72'65	Carbon gris compacto.	»	I. Sulf. y clor. Ab.—Fosf. y pot. Reg.—Silic. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Cal y alum. Reg.—Ferr. Ind.
64	4881	Nager y Juan (D. Pedro José).	Ollería.	Moscatel de 1874, para exportacion.	17'9	4'93	62'22															
65	4881	Idem.	Idem.	Competidor de Jerez seco de 1874.	19'7	5'05	7'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado algo delicuescente; paredes de la cápsula ligeramente barnizadas de color amarillo acaramelado.	50'76	Gris agl.	4'33	I. Sulf. fosf. clor. y pot. Ab.—Silic. y magn. Poco.—Cal. Ind II. Cal. y Ferr. Ab.—Alum. Reg.
66	4887	Navarro Serrano (D. Vicente).	Requena.	Tinto seco 1876, de 1.ª	12'2	4'03	5'10	Cen.—V. az.	Incoloro.	Viol.	Az.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnocyan.					

(1) Inexactas.

Número de orden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE. Alcohól por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	MARMOL Y HARINA. Sedimento.	MARMOL Y HARINA. Líquido.	Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Precipitado.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Líquido.	ACETATO DE PLOMO. Precipitado.	ACETATO DE PLOMO. Líquido.	Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	EXTRACTO. SU DESCRIPCION.	EXTRACTO. Gramos por litro.	CENIZAS. Caractéres.	CENIZAS. Gramos por litro.	CENIZAS. COMPOSICION CUALITATIVA.
67	4887	Navarro Serrano (D. Vicente).	Requena.	Tinto seco de 2.ª	13'6	4'59	5'28	V. az. osc.	V. az.	Viol.	Viol.-V. az.	»	»	»	»	»	OEnocyan.—M. ab.					
68	4888	Oliag y Carra (D. Vicente).	Valencia.	Seco añejo del año 1851	21'2	5'95	112'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. carbonoso, algo poroso; paredes de la cápsula limpias.	15'02	Gris pulv.	14,23	I. Pot. M. ab.—Sulf. fosf. y clor. Ab.—Silic. Reg.—Magn. Poco. II. Cal, alum. y ferr. Ab.
69	4888	Idem.	Idem.	Dulce añejo de 1859.	14'5	6'07	560'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado, abundante; paredes de la cápsula limpias.	334'50	Gris pulv.	15'00	I. Clor. Ab.—Sulf. fosf. silic. y pot. Reg.—Cal y magn. Poco. II. Cal y ferr. Reg.
70	4888	Idem.	Idem.	Garnacha tinto dulce de 1876.	12'8	7'43	112'00	Cen.—V. am.	Am.	Inalt.	Am.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnox.	R. abundante granugiento; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado: materia colorante roja.	169'53	Carbon agl.	8'25 (1)	I. Sulf. clor. y pot. Ab.—Fosf. y silic. Reg.—Magn. Poco. II. Ferr. Ab.—Cal. Reg.—Alum. Ind.
71	4888	Idem.	Idem.	Tinto dulce soleado de 1876.	13'3	6'64	112'00	Cen. sucio.	V. am.	Pardo.—V. rojo.	Am.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	E. muy abundante, carbonoso; paredes de la cápsula limpias.	197'73	Carbon granugiento brillante.	»	I. Fosf. Ab.—Sulf. y pot. Reg.—Silic. clor. cal y magn. Poco. II. Alum. Ab.—Cal y ferr. Reg.
72	4915	Piera y Sobrinos (D. Honorato).	Monserrat.	Idem seco de 1876.	15'7	3'18	14'36	Cen.—V. az.	Sucio.	Pardo.—V. viol.	Ver.—V. az.	»	»	»	»	»	OEnocyan.	R. amanganesado, poroso; paredes de la cápsula barnizadas de color rojo amarillento.	43'05	Gris pulv.	7'46	I. Sulf. Ab.—Clor. y pot. Reg.—Magn. Poco.—Fosf. silic. y cal. Ind. II. Cal. Ab.—Ferr. Reg.—Alum. Poco.
73	4915	Idem.	Idem.	Moscatel de 1876.	18'8	2'61	186'67	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. muy abundante, pastoso; paredes de la cápsula limpias.	236'05	Carbon granugiento brillante.	46'15 (1)	I. Sulf. y fosf. Reg.—Clor. pot. cal y magn. Poco.—Silic. Ind. II. Cal y alum. Ab.—Ferr. Ind.
74	4916	Piñango (D. Norberto).	Requena.	Tinto seco de 1876 para exportacion.	13'1	3'46	4'44	Cen.—V. mor. clar.	Incoloro.	Pardo.	Am.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnox.					
75	4922	Portillo (D. Francisco).	Idem.	Idem id. id. id.	16'5	3'40	5'89	Az. osc.	Sucio.	Viol.	Az.	»	»	»	»	»	OEnocyan.—Ab.					
76	4923	Prefaci y Sanchís (D. José).	Idem.	Idem conservado en tinajas, de 1876.	13'9	3'52	4'06	Az.	Incoloro.	Viol.	Az.-V. viol.	»	»	»	»	»	OEnocyan.—Ab.	R. pastoso, de superficie resquebrajada, delicuescente: materia colorante rojo violácea muy intensa.	27'05	Gris pulv.	3'77	I. Sulf. y pot. Ab.—Clor. Reg.—Fosf. Poco.—Silic. cal y magn. Ind. II. Cal y Ferr. Ab.
77	4925	Puig y hermanos (D. Lorenzo).	Valéncia.	Garnacha de 1874.	16'5	3'46	17'50	Cen.—V. az. osc.	Incoloro.	Viol.	Az.	»	»	»	»	»	OEnocyan.					
78	4925	Idem.	Idem.	Idem de 1875.	15'9	7'03	23'33	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. arropado, compacto; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	68'97	Gris agl. con mucho carbon.	3'66 (1)	I. Sulf. y clor. Ab.—Pot. y magn. Reg.—Fosf. y silic. Poco —Cal. Ind. II. Cal. y ferr. Ab.—Alum. Ind.
79	4925	Idem.	Cuarte.	Tinto de 1876.	16'5	4'03	16'47	Mor. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. granugiento, delicuescente, de superficie resquebrajada: materia colorante rojo amarillenta.	30'95	Gris arenácea.	7'73	I. Sulf. clor. y pot. Ab.—Fosf. y magn. Reg.—Silic. y cal. Poco. II. Cal y ferr. Ab.—Alum. Poco.
80	4931	Reig (D. Lino Alberto).	Serra.	Moscatel dulce de id.	14'4	3'63	140'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	211'50	Gris. muy delic.	4'45	I. Pot. Ab.—Sulf. fosf. y clor. Reg.—Silic. cal y magn. Poco. II. Cal y ferr. Ab.—Alum. Poco.
81	4934	Ricart Sanz (D. Salvador).	Rafelbuñol.	Rancio de 1870.	21'3	8'56	140'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. pastoso, abundante hasta el punto de salirse de la cápsula.	177'21	Amarillentas esponjosas.	9'35	I. Sulf. M. ab.—Clor. y pot. Ab.—Fosf. y silic. Poco.—Cal y magn. Ind. II. Ferr. M. ab.—Fosf. y cal Ab.—Alum. Ind.
82	4934	Idem.	Idem.	Soleado de 1876.	16'2	3'52	35'00	Pardo. M. clar.	Incoloro.	Pardo.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnox.	E. abundante delicuescente: materia colorante amarilla.	61'30	Carbon duro y compacto	»	I. Clor. M. ab.—Sulf. y fosf. Ab.—Pot. y magn. Reg.—Cal. Poco.—Silic. Ind. II. Cal. M. ab.—Alum. Poco.—Ferr. Ind.
83	4944	Royo (D. Mariano).	María del Royo. (Llano de Cuarte.)	Tinto de pasto de 1876.	18'2	3'55	7'37	Cen. clar.	Incoloro.	V. pardo.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
84	4944	Idem.	Idem.	Malvasía de 1876.	14'3	3'78	137'21	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. agrisado, ampuloso, pastoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	211'50	Gris pulv.	14'30	
85	4944	Idem.	Idem.	Generoso de 1876.	17'7	7'56	39'33															
86	4948	Sagrista (D. Narciso).	Idem.	Tinto seco de 1876 para exportacion.	16'5	3'91	5'49	Cen.—V. am.	Incoloro.	Pardo.	Ver.—V. am.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnox.					
87	4949	Sociedad vinícola de	Sagunto.	Idem negrella de 1876, ensayos.	16'7	2'40	5'00	Cen.—V. az.	Pardo.—V. am.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnox.					
88	4949	Idem.	Idem.	Idem Gencibera, 1876.	17'0	3'57	6'44	Cen.—V. az.	V. am.	Pardo.—V. viol.	Pardo.—V. ver.	»	»	»	«	»	OEnol.	R. carbonoso con ojos: materia colorante con fajas.	25'44	Carbon duro y compacto	7'24 (1)	I. Fosf. Ab.—Sulf. clor. pot. y magn. Reg.—Silic. y cal. Ind. II. Cal. M. ab.—Alum. y ferr. Ind.

(1) En xneto.

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohol por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE.										EXTRACTO.		CENIZAS.		
								MARMOL Y HARINA.		Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA.		ACETATO DE PLOMO.		Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	SU DESCRIPCION.	Gramos por litro.	Caractéres.	Gramos por litro.	COMPOSICION CUALITATIVA.
								Sedimento.	Líquido.			Precipitado.	Líquido.	Precipitado.	Líquido.							
89	4949	Sociedad vinícola de	Sagunto.	Tinto veremell de 1876.	15'7	6'20	3'93	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.-V. az.	»	»	»	»	»	OEnocyan.	R. pastoso: materia colorante rojo intensa, con fajas muy marcadas.	17'96	Gris pulv.	3'02	I. Sulf. y magn. Ab.—Cal. Reg.—Clor. silic. y pot. Poco.—Fosf. Ind. II. Fosf. y cal. Ab.—Alum. y ferr. Reg.
90	4957	Sanchís Andreu (D. Vicente).	»	Idem seco de 1876.	18'5	3'52	13'02	V. az.	V. am.	Pardo.—V. viol.	Pardo.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. carbonoso amanganesado: materia colorante roja, con fajas.	35'48	Carbon arenáceo.	»	I. Clor. y pot. M. ab.—Sulf. y fosf. Ab.—Silic. Reg.—Cal y magn. Poco. II. Cal. Ab.—Alum. y ferr. Reg.
91	4960	Sanchís Verdú (D. Matías).	Cheste.	Idem id. de id.	18'5	3'29	7'18	V. az.	Incoloro.	Viol. sucio.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnocyan.					
92	4968	Segura (D. José).	Requena.	Idem id. para exportacion.	14'4	3'67	5'65	Az. osc.	Incoloro.	Viol.	Az.	»	»	»	»	»	OEnocyan.—Ab.					
93	4974	Soler y Estruch (Sres).	Onteniente.	Idem id. de 1876.	16'5	3'63	18'06	Cen.—V. az.	Sucio.	Pardo.—V. viol.	Pardo. —V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
94	4986	Starico Ruiz (D. Ricardo).	Ribarroja.	Abocado de 1842.	18'2	6'44	560'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. muy abundante, carbonoso y poroso.	205'77	Carbon casi en polvo fino.	25'55 (2)	I. Fosf. y clor. Ab.—Sulf. pot. y magn. Reg.—Silic. Poco.—Cal Ind. II. Cal. Ab.—Alum. Ind.
95	4986	Idem.	Idem.	Vino vidrial y meseguera de 1868.	21'5	3'63	56'00	Pardo M. clar.	V. am.	Inalt.	Inalt.	»	»	»	»	»	OEnox.	R. carbonoso: materia colorante amarilla.	49'50	Gris pulv.	3'20	I. Sulf. Ab.—Fosf. clor. y pot. Reg.—Silic. cal y magn. Poco. II. Cal. Ab.—Ferr. Reg.—Alum. Poco.
96	4986	Idem.	Idem.	Moscatel de 1868.	16'7	4'77	560'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. abundante, carbonoso, poroso; paredes de la cápsula limpias.	165'00	Carbon casi en polvo fino.	16'23 (2)	I. Sulf. fosf. clor. pot. y magn. Ab.—Silic. y cal. Poco. II. Cal, alum. y ferr. Ab.
97	4986	Idem.	Idem.	Idem dulce de 1870.	16'5	4'48	140'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. muy abundante, carbonoso brillante; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	158'25	Carbon en fragmentos porosos y brillantes.	53'00 (2)	I. Fosf. Ab.—Sulf. clor. y cal. Reg.—Silic. pot. y magn. Ind. II. Cal. Ab.—Alum. Reg.—Ferr. Ind.
98	4986	Idem.	María de la Constancia (Ribarroja).	Tinto abocado monastrell, de 1876.	(1)																	
99	4988	Suay (D. Lorenzo).	Cheste.	Idem seco de 1876.	18'2	3'69	9'49	V. az.	Incoloro.	Viol.	Ver.—V. az.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnocyan.					
100	4995	Tarín (Doña María, viuda de).	Idem.	Idem id. de id.	17'4	3'63	6'22	Az.—V. Cen.	Incoloro.	Viol.	Ver.-V. viol.	»	»	»	»	»	OEnocyan.					
101	5016	Valdés y Diaz (D. Frutos).	Fuente la Higuera.	Blanco id. de 1870.	20'0	5'22	1'90	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. granugiento, delicuescente; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	19'72	Carbon en fragmentos oscuros.	9'22 (2)	I. Sulf. Ab.—Fosf. silic. y pot. Reg.—Clor. Poco.—Cal. Ind. II. Cal y ferr. Ab.—Alum. Poco.
102	5017	Valero (D. Juan).	Requena.	Tinto id. de 1876 para exportacion.	13'3	4'08	3'64	Az.	V. az.	Viol.	Az.	»	»	»	»	»	OEnocyan.—Ab.					
103	5020	Velert (D. Honorato).	Cheste.	Vino fino de 1876.	16'5	7'94	40'00	Mor.	Incoloro.	»	Ver.	Ver.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.					
104	5028	Vilanova y Piera (D. Pascual).	Alcalá de Chisvert.	Tinto de 1860.	18'2	4'71	12'73	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. granugiento delicuescente: materia colorante rojo amarillenta.	30'14	Gris arenácea mezclada con granulos de color rojizo.	1'00	I. Magn. Ab.—Sulf. fosf. clor. y cal. Reg.—Pot. Poco.—Silic. Ind. II. Cal. Ab.—Alum. y ferr. Poco.
105	5028	Idem.	Idem.	Garnacha de 1860.	13'9	3'91	560'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. pastoso, poroso, abundante hasta el punto de salirse fuera de la cápsula.	425'07	Ocreosas con algunos fragmentos del carbon.	6'07	I. Fosf. Ab.—Sulf. y pot. Reg.—Clor. y silic. Poco.—Cal y magn. Ind. II. Fosf. y alum. M. ab.—Cal y ferr. Ab.
106	5031	Villar Antolí (D. Manuel).	Sagunto.	Tinto seco de 1876.	17'9	4'06	1'37	Cen. clar.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
107	7009	Ballester (D. Joaquin).	Anna (Jucar).	Mistela meseguera de 1875.	15'7	3'21	236'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. pastoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado intenso.	270'56	Gris delic.	3'90	I. Sulf. fosf. clor. y silic. Poco.—Pot. cal y magn. Ind. II. Fosf. Ab.—Ferr. Reg.—Cal y alum. Poco.
108	7012	Capsir (D. José Damian).	Puebla de Rugat.	Idem moscatel añeja.	22'9	2'09	147'50	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. pastoso delicuescente; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	198'60	Blanquecinas pulv.	4'00	I. Pot. Ab.—Sulf. fosf. clor. silic. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Cal y alum. Ab.—Fosf. y ferr. Poco.
109	7013	Comas (D. Rafael).	Onteniente.	Idem tinta de 1876.	15'7	3'44	98'33	Viol.	Incoloro.	Rojo.	Ver.—V. pardo.	»	»	»	»	»	OEnol.					
110	7022	Oliag y Carra (D. Vicente).	Marca de Santo Domingo (Llano de Cuarte).	Idem blanca de 1872.	12'0	5'30	196'67															
111	»	Carruana (D. José).	Betera.	Tinto seco de 1876.	17'9	3'74	18'67	Az.—V. ver.	Incoloro.	Viol.	Az.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnocyan.					

(1) No se analizó. (2) Inexacta.

RESÚMEN.

RIQUEZA ALCOHÓLICA.		RIQUEZA ÁCIDA.		MATERIA COLORANTE.			MATERIA EXTRACTIVA.		CENIZAS.	
ALCOHÓL POR 100.	NÚM. DE VINOS.	GRAMOS DE CARBONATO SÓDICO POR LITRO.	NÚM. DE VINOS.	VINOS COLORADOS	POR	NÚM. DE VINOS.	GRAMOS POR LITRO.	NÚM. DE VINOS.	GRAMOS POR LITRO.	NÚM. DE VINOS.
De 7,9 á 8	1	De 2,9 á 3	7				De 9,65 á 10	1		
12 á 13	3			OEnolina	.....	27	10 á 20	3	De 1 á 2	1
13 á 14	11	3 á 4	52				20 á 30	6	2 á 3	1
14 á 15	13	4 á 5	25	OEnocyanina	.....	20	30 á 40	11	3 á 4	7
15 á 16	16						40 á 50	6	4 á 5	7
16 á 17	27	5 á 6	12	OEnoxantina	.....	5	50 á 60	3	5 á 6	4
17 á 18	16	6 á 7	6				60 á 70	2	6 á 7	5
18 á 19	10			OEnolina y œnocyanina	.....	11	70 á 80	5	7 á 8	6
19 á 20	3	7 á 8	5				80 á 90	1	8 á 9	5
20 á 21	2	8 á 9	2	OEnolina y œnoxantina	.....	5	90 á 100	2	9 á 10	2
21 á 22	5						100 á 110	1	10 á 11	2
22 á 23	3	14 á 15	1				110 á 120	1	11 á 12	1
				Suma	.....	68	120 á 130	1	15 á 16	2
Suma	110	*Suma*	110				130 á 140	2	16 á 17	1
							150 á 160	1	18 á 19	1
							160 á 170	3	25 á 26	2
							170 á 180	2	30 á 31	1
							190 á 200	3	40 á 41	1
							200 á 210	2	46 á 47	1
							220 á 230	2	53 á 54	1
							230 á 240	2		
							270 á 280	2		
							280 á 290	1		
							330 á 340	1		
							420 á 430	1		
							Suma	65	*Suma*	51

El Jefe del Laboratorio, LUIS JUSTO Y VILLANUEVA.

DICTÁMEN DE LA SECCION.

Excmo. Sr.: La provincia de Valéncia es otra de las que merecen llamar la atencion de V. E. por la importancia que tiene en el comercio de exportacion. Ricos sus vinos en materia colorante, con centros de tanta importancia como Sagunto, Cheste, Requena, Utiel, etc., pudiendo producir una inmensa cantidad de caldos, disminuye, sin embargo, su consumo, especialmente en el mercado francés, que se inclina á la provincia de Alicante, tal vez por el carácter frio de esos mismos vinos, y porque las sofisticaciones de la materia colorante han introducido la desconfianza hasta el extremo. He de hacer notar á V. E. la aficion á producir vinos dulces en ese tipo, de ménos estima en general entre los industriales y más expuestos á contingencias que los secos. Un estudio detenido de las variedades de la vid que allí se cultivan y el exámen de sus mostos; el abandono de aquello que viene sólo en descrédito del producto, en último resultado, por más que de momento ofrezca el atractivo del lucro; mayor esmero en la elaboracion y limpieza en primer término en los vasos que contienen el líquido y en las manipulaciones, volverian á los vinos de esa region su antiguo renombre, y ofrecerian á los productores merecida recompensa á sus afanes. Es de notar tambien el abuso excesivo de la cal que emplean muchos productores, inconscientemente, como clarificante y como absorbente en sustitucion del yeso, usado en muchas partes. Desde hace algun tiempo hay una region consumidora francesa que, con más ó ménos razon, tiene una prevencion marcadísima contra los vinos enyesados, y á esto posiblemente se debe la sustitucion por la cal. En los alrededores de Tolon, Bandols, Pierrefeu y Cuers, que producen vinos tintos muy buenos y buscados para el consumo de París y la exportacion, emplean la cal desde remotos tiempos, en la época de la cosecha, en la dósis de un grano por litro, tostándola antes al horno para aumentar su condicion absorbente. En efecto, tiene la propiedad de absorber hasta un 2 por 100 de agua; pero comunica en cambio al vino un sabor desagradable á la generalidad, que le quita una parte de su valor en el propio consumo y en el mercado del mundo. Preséntanse ejemplares notables de vinos generosos, demostrando la importancia que podria adquirir esta especialidad en caso necesario, y vinos de naranja recomendables tambien por lo perfectamente elaborados; pero cuya fabricacion, si se comprende en una zona donde los campos son jardines de azahar, no debemos esforzarla, por no creerla objeto de un importante comercio, á causa de lo reducido de su consumo. Aparece un expositor de licores recomendables; pero es de condenar, como siempre, la excesiva variedad de productos de imitacion.—Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 26 de Julio de 1877.—El Presidente, *A. de Quintana.*—Excmo. Sr. Presidente del Jurado.

PREMIOS OTORGADOS POR EL JURADO.

SECCION 1.ª—CLASES 2.ª Á 7.ª

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
		Clase 2.ª	
D. Francisco Calvo y D. José Lucía	Valéncia	De naranja espumoso.	Medalla de afinacion.
		Idem id. imperial.	Idem de perfeccion.
D. Angel Domenech	Sagunto	Idem id. de 1875	Afinacion.
		Blanco dulce de id.	Perfeccion.
		Moscatel seco de id.	Idem.
		Tinto dulce de id.	Idem.
		Garnacha madura de 1871	Idem.
		Tinto seco de 1876	Diploma de mencion.
		Garnacha soleada de 1867	Idem.
D. Luis Mayans	Onteniente	Vino de postre	Afinacion.
		Blanco de pasto	Perfeccion.
		Idem abocado	Idem.
		Ligero color cereza	Idem.
		Tinto de pasto	Mencion.
		Blanco seco	Idem.
D. Vicente Oliag y Carra	Valéncia	Añejo seco de 1851	Afinacion
		Idem dulce de 1853	Idem.
		Tinto id. de 1876	Perfeccion.
		Idem id. soleado	Idem.
		Idem seco de 1873	Mencion.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
D. Ricardo Stárico y Ruiz	Valéncia	Moscatel dulce de 1870	Afinacion.
		Tinto seco monastrell.	Idem.
		Abocado de 1842.	Perfeccion.
		Moscatel pasa de 1868.	Idem.
		Vidriel y Merceguera de id.	Idem.
		Tinto abocado monastrell.	Mencion.
Sres. Amorós, hermanos	Benaguacil	Idem entrebocado de 1872	Perfeccion.
		Idem id. de 1876	Mencion.
		Idem id. de 1875	Idem.
		Idem id. de 1874	Idem.
		Idem id. de 1873	Idem.
		Idem id. de 1872	Idem.
D. Tomás Añon	Túris	Idem dulce de 1876	Perfeccion.
D. Serapio Artigues	Játiva	Moscatel	Idem.
D. Tomás Baviera	Chiva	Tinto seco de 1876	Idem.
		Blanco abocado	Mencion.
D. Antonio Buada	Gandía	Naranja	Perfeccion.
D. Bartolomé Calabuig	Bocairente	Tinto seco casa Dominguez	Idem.
		Planta Engorb.	Idem.
		Arropado suave 1871.	Idem.
		Pálido seco de 1864	Idem.
		Tinto dulce casa Alfafara	Mencion.
		Idem seco de 1875 casa Galvis	Idem.
		Idem dulce de 1871	Idem.
		Idem seco de id.	Idem.
		Garnacha de 1876.	Idem.
		Clarete suave de 1869.	Idem.
		Dorado dulce de 1865.	Idem.
		Tinto id. Oporto de 1869	Idem.
		Seco suave de 1876	Idem.
		Idem natural de id.	Idem.
		Cepa cariñena.	Idem.
D. Ricardo Casañs	Valéncia	Tinto seco de 1876.	Perfeccion.
D. Antonio Chocomeli y García	Játiva	Dulce de id.	Idem.
D. Vicente Dasi y Mestre	Bétera	Tinto seco	Idem.
		Generoso	Mencion.
D. José Ferrandis y Soler	Valéncia	Fondellol de 1850.	Perfeccion.
D. Joaquin Ferrando	Cheste	Tinto seco de 1876.	Idem.
D. Federico Guarner	Puebla de Rugat	Idem de pasto.	Idem.
D. Lúcas Guillen	Sagunto	Idem seco de 1876.	Idem.
D. Justo Iranzo y Laguna	Valéncia	Rancio de 1870	Idem.
D. Vicente Lassala y Camps	Idem	Planta blanco de 1875.	Idem.
		Rancio de 1870	Idem.
		Tinto seco de 1876	Mencion.
		Moscatel de 1875.	Idem.
D. Ramon Lopez Salafranca	Sagunto	Tinto seco de 1876.	Perfeccion.
D. Vicente Llovera	Valéncia	Idem abocado de 1869.	Idem.
		Idem de pasto de 1876.	Mencion.
D. Eduardo Maestre Tobiá	Idem	Añejo	Perfeccion.
D. Alejandro Manglano	Faura	Moscatel añejo.	Idem.
		Tinto seco de pasto	Mencion.
		Idem dulce	Idem.
D. José María Manglano y Ruiz	Valéncia	Idem seco de 1872.	Perfeccion.
D. Vicente Montoro	Monserrat	Idem id. de 1876.	Idem.
D. Ignacio Mossi y Medina	Cuarte	Planta dulce de 1873.	Idem.
		Monastrell seco de 1868	Idem.
		Abocado de id.	Mencion.
		Seco de 1873.	Idem.
		Seco monastrell de 1875	Idem.
		Seco bobal de 1876	Idem.
D. Pedro José Nager y Juan	Valéncia	Moscatel de 1874	Perfeccion.
		Jeréz seco de id.	Mencion.
D. Joaquin Navarro	Turis	Tinto dulce de 1876.	Perfeccion.
D. Enrique Oñate	Valéncia	Idem seco de id.	Idem.
D. Manuel Perera y Mercader	Idem	Para Cuba	Idem.
		Para el Brasil	Idem.
		Para Rio de la Plata	Mencion.
		Para Inglaterra	Idem.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
D. Faustino Perez	Utiel	Tinto seco de 1876	Perfeccion.
D. Lorenzo Puig, hermanos	Valéncia	Idem dulce de 1875	Idem.
		Idem de 1876	Mencion.
		Idem dulce de 1874	Idem.
D. Lino Alberto Reig	Idem	Moscatel dulce	Perfeccion.
D. Salvador Ricart y Sanz	Valéncia	Rancio de 1870	Idem.
		Soleado de 1876	Mencion.
		Rancio de 1871	Idem.
Doña Elena Rios	Sagunto	Tinto seco de 1876	Perfeccion.
D. Rafael Rios	Idem	Idem id.	Idem.
D. Vicente Sanchis y Andrés	Aldaya	Idem id.	Idem.
Sres. Santonja, hermanos	Benejama	Blanco seco de 1875	Idem.
		Tinto fondellol de Benejama	Mencion.
		Blanco dulce de 1875	Idem.
Sr. Conde de Torrefiel	Valéncia	Garnacha de 1866	Perfeccion.
D. Honorato Velert	Cheste	Tinto de 1876	Idem.
D. Pascual Vilanova y Piera	Alcalá de Chisbert	Garnacha de 1860	Idem.
		Tinto de id.	Mencion.
D. Manuel Villar Antolí	Sagunto	Idem seco de 1876	Perfeccion.
D. Manuel Albert y Villar	Idem	Idem id. id.	Mencion.
D. Bernardo Aliño y Marrades	Valéncia	Idem id. id.	Idem.
		Añejo id. de 1868	Idem.
D. José Almonacid	Utiel	Tinto id. de 1876	Idem.
D. Eduardo Almunina y Rovira	Valéncia	Idem de Casanova	Idem.
		Idem de Alcoy	Idem.
		Idem Penáguila	Idem.
		Rancio dulce de 1872	Idem.
D. Francisco Alvarez Estrada	Idem	Tinto seco de 1876	Idem.
		Moscatel	Idem.
D. Pedro Andrés y Casanova	Idem	Rancio seco	Idem.
		Abocado de 1876	Idem.
Doña María Andrés y Martinez	Aldaya	Tinto seco de id.	Idem.
D. Manuel Antolí	Sagunto	Idem id.	Idem.
D. Santiago Aracil	Bélgida	Dulce de 1876	Idem.
		Idem de 1868	Idem.
D. Bruno Aragó	Liria	Tinto seco de 1875	Idem.
D. Francisco Asensi Amate	Idem	Entreseco de 1863	Idem.
D. Antonio Ayala	Valéncia	Garnacha de 1876	Idem.
D. Rafael Barrachina	Puebla de Farnals	Tinto seco de 1827	Idem.
D Ignacio Belarte	Sagunto	Idem id. de 1876	Idem.
D. Enrique Beneito	Valéncia	Idem id. id.	Idem.
D. José Busutil	Monserrat	Clarete dulce de 1876	Idem.
		Tinto seco de id.	Idem.
D. Francisco Calvo	Liria	Idem id. de 1852	Idem.
D. Francisco Camino	Sagunto	Idem id. de 1876	Idem.
D. José Damian Capsir y Cañamas	Puebla de Rugat	De capa tintorero híbrido	Idem.
D. Juan Casado y Sales	Chiva	Añejo dulce	Idem.
D. José Carruana	Idem	Tinto seco de 1876	Idem.
D. Juan Cebrian y Pellissier	Liria	Blanco id. id.	Idem.
D. José Cobo y Ortiz	Requena	Tinto id. id.	Idem.
D. Isidro Chulia y Casanova	Torrente	Moscatel y planta 1872	Idem.
D. José Estela y Sorní	Valéncia	Naranja de 1874	Idem.
D. Gerardo Estellés	Cheste	Tinto abocado	Idem.
D. Peregrin Fachó y Pomer	Sagunto	Idem seco de 1876	Idem.
D. Francisco Ferrer y Perez	Játiva	Idem id. id.	Idem.
		Blanco id. de 1860	Idem.
D. Antonio de Foz	Villalgordo del Cabriel	Tinto id. de 1876	Idem.
D. Miguel Galarza	Sagunto	Idem de 1874	Idem.
D. José Galmés Cubertorer	Idem	Idem seco de 1873	Idem.
D. Cirilo García	Requena	Idem id. de 1876	Idem.
D. Nicolás García Caro	Caudete	Idem id. id.	Idem.
		Idem id. de San Blas	Idem.
D. Baltasar García	Monserrat	Idem id. de 1876	Idem.
D. Baltasar García Martinez	Idem	Idem id. id.	Idem.
D. Francisco García Rojas	Cheste	Idem id. id.	Idem.
D. Joaquin Ramon Gaspar	Faura	Idem dulce	Idem.
		Blanco id.	Idem.
D. José Graner	Cheste	Tinto seco de 1876	Idem.
D. Bernardo Guerrero	Utiel	Idem id. id.	Idem.
D. Blas Haro y Martinez	Cheste	Idem id. id.	Idem.
D. Rafael Haro y Martinez	Idem	Idem id. id.	Idem.
D. Gabriel Ibañez	Idem	Idem id. id.	Idem.
D. Jose Ibañez Moravella	Turis	Idem dulce id.	Idem.
D. José Iranzo Presencia	Puebla de Vallbona	Añejo de 1870	Idem.
D. Joaquin Izquierdo Vivas	Valéncia	Tinto seco de 1876	Idem.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
D. Manuel Jordan Sanchez	Cheste	Tinto seco de 1876	Mencion.
Sres. Jaumandreu y Compañía	Valéncia	Para Rio de la Plata	Idem.
		Idem Brasil	Idem.
		Idem Cuba	Idem.
		Idem Inglaterra	Idem.
		Idem Francia	Idem.
D. José Larriviere	Sagunto	Tinto seco de 1876	Idem.
D. Antonio Lavarías y Garcia	Cheste	Idem de 1875	Idem.
D. Enrique Llausás	Turis	Abocado de Forcayada	Idem.
Sra. Viuda de D. Mariano Llorens	Sagunto	Tinto seco de 1876	Idem.
D. José Llorente y Ferrando	Onteniente	Idem id. id	Idem.
D. Francisco Lluch	Sagunto	Idem id. id	Idem.
		Negrella de id	Idem.
		Idem de 1870	Idem.
D. Antonio Lluesma	Idem	Tinto seco de 1876	Idem.
D. Francisco Maravella	Turis	Engort blanco	Idem.
D. Manuel Marin	Cheste	Tinto seco de 1876	Idem.
D. Aureliano Martinez	Requena	Idem id	Idem.
D. Francisco Martinez	Cheste	Idem id	Idem.
D. José Martinez	Sagunto	Idem id	Idem.
D. Vicente Martinez	Villalgordo del Cabriel	Idem id	Idem.
D. Francisco Martinez Monreal	Sagunto	Idem id	Idem.
D. José Martinez Pomer	Idem	Idem id	Idem.
D. Blas Martino	Cheste	Idem id	Idem.
D. Francisco Marzo	Sagunto	Idem id	Idem.
Sra. Viuda de D. Francisco Masiá	Idem	Idem id	Idem.
D. Manuel Mayo	Valéncia	Idem id. de 1873	Idem.
Sres. Millás y Casanoves, hermanos	Buñol	Moscatel seco	Idem.
D. Dionisio Mirasol	Cheste	Tinto id. de 1876	Idem.
Sr. Marqués de Mirasol	Valéncia	Moscatel	Idem.
		Tinto seco de 1876	Idem.
D. Nicolás Molini	Requena	Idem id	Idem.
D. Hilario Montes	Idem	Idem id	Idem.
D. Melchor Montesinos	Turis	Idem dulce id	Idem.
D. Vicente Monzó y Baquero	Sagunto	Idem seco de 1875	Idem.
D. José Monzó y Escrich	Idem	Idem id	Idem.
D. Luis Morell	Cheste	Idem id	Idem.
Doña Manuela Amorós y Castillo	Sagunto	Idem id	Idem.
Sra. Viuda de Mosquera	Valéncia	Blanco dulce	Idem.
		Tinto id	Idem.
D. Vicente Navarro y Serrano	Siete Aguas	Idem seco de 1876, de 1.ª	Idem.
		Idem id., de 2.ª	Idem.
D. Francisco Orts	Sagunto	Idem id	Idem.
D. Vicente Perez Castañer	Pedralva	Idem id	Idem.
D. Juan Manuel Perez Hernandez	Utiel	Idem	Idem.
D. Manuel Peris Girona	Sagunto	Idem seco de 1876	Idem.
D. Manuel Peruga y Arnau	Idem	Idem id	Idem.
D. Ramon Pico	Turis	Idem dulce id	Idem.
D. Honorato Piera y sobrinos	Valéncia	Idem seco id	Idem.
		Moscatel	Idem.
D. Norberto Piñango	Requena	Tinto seco de 1876	Idem.
D. Francisco Polop y Diego	Játiva	Dulce añejo	Idem.
D. Juan Bautista Porcar y Montañés	Benaguacil	Tinto de pasto de 1874	Idem.
		Idem de 1875	Idem.
		Idem de 1876	Idem.
D. Francisco Portillo	Valéncia	Idem seco de id	Idem.
D. José Prefaci y Sanchis	Idem	Idem conservado en tinaja	Idem.
D. Francisco Ramiro	Cheste	Idem seco de 1876	Idem.
D. Fernando Reig y García	Valéncia	Blanco seco	Idem.
D. Bernardino Rodrigo y Andrés	Cheste	Tinto seco de 1876	Idem.
D. Mariano Royo y Salvador	Valéncia	Generoso	Idem.
		Malvasía	Idem.
		Tinto de pasto	Idem.
D. Narciso Sagristá y Brases	Idem	Idem seco de 1876	Idem.
Sociedad vinícola de	Sagunto	Veremell	Idem.
		Gencivera	Idem.
		Negrella	Idem.
D. Juan Bautista Sales	Benifairó	Tinto seco	Idem.
D. Matías Sanchis Verduc	Cheste	Idem id de 1876	Idem.
D. José Segura	Requena	Idem id. de id	Idem.
D. Francisco Serigó y Ballester	Pedralva	Idem id	Idem.
Sres. Soler y Estruch	Albaida	Idem id	Idem.
D. José Vicente Sornoza y Gomez	Liria	Idem id. de 1864	Idem.
D. Juan Soucase y Giner	Turis	Idem dulce de 1876	Idem.
D. Lorenzo Suay	Cheste	Idem seco de id	Idem.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
D. Eulogio Tamarit y Ferrando	Cheste	Tinto de 1876	Mencion.
D. Adrian Tapia	Benavites	Idem de pasto	Idem.
Doña María Tarin	Cheste	Idem seco de 1876	Idem.
D. Francisco Tarin y Perez	Idem	Idem id. id.	Idem.
D. Vicente Tárrega y Cabero	Pedralva	Idem id. id.	Idem.
D. Tomás Terrades L.	Liria	Idem id. id.	Idem.
D. José Tonda y Vius	Sagunto	Idem id. id.	Idem.
D. Pedro Torres	Fuente la Higuera	Blanco rancio	Idem.
D. Frutos Valdés y Diaz	Idem	Idem seco de 1870	Idem.
D. Juan Valero	Requena	Idem id. de 1876	Idem.
D. Francisco Vidal	Sagunto	Tinto abocado de id.	Idem.

Clase 4.ª

D. Vicente Girona	Carlet	Aguardiente	Perfeccion.
D. Manuel Perera y Mercader	Valéncia	Anisado de 38°	Idem.
		Idem de 30°	Idem.
		Alcohól de vino refinado	Idem.
		Idem sin refinar	Idem.
		Aguardiente seco	Idem.
D. Severino Ruiz	Turis	Idem anisado	Idem.
D. José Alberola y Benavent	Cuatretonda	Anisado doble	Mencion.
D. Juan Andrés	Sagunto	Idem de 1876	Idem.
D. Paulino Civera	Liria	Anisado	Idem.
D. Francisco Monzó y compañía	Albaida	Idem	Idem.

Clase 5.ª

D. Vicente Ortega y Carbó	Valéncia	Licor de menta	Afinacion.
		Idem ajenjo	Perfeccion.
		Idem estomático	Idem.
		Crema de café	Idem.
		Café blanco	Idem.
		Azahar	Idem.
		Rosa	Idem.
		Naranja	Idem.
		Aceite de anís	Idem.
		Jazmin	Idem.
		Curaçao	Mencion.
		Anisete de Burdeos	Idem.
		Savia	Idem.
		Millflores	Idem.
		Leche imperial	Idem.
		Marrasquino de Zahara	Idem.
		Sándalo	Idem.
		Noyó	Idem.
		Leche de viejas	Idem.
		Flor de Mayo	Idem.
		Hendaya	Idem.
		Limom	Idem.
		Café de Moka	Idem.
		Fresa	Idem.
D. Antonio Buada	Gandía	Curaçao de Holanda	Idem.
D. Salvador Yuste	Liria	Leche de anís	Idem.

Clase 6.ª

D. Vicente Oliag y Carra	Valéncia	Mistela blanca	Perfeccion.
D. Tomás Baviera	Chiva	Idem	Mencion.
D. Joaquin Ballester y Marin	Anna	Idem merceguera	Idem.
D. Hipólito Bort	Liria	Idem blanco	Idem.
D. José Damian Capsir y Cañamás	Puebla de Rugat	Idem añeja moscatel	Idem.
D. Rafael Comas y Delgado	Onteniente	Idem tinta	Idem.
D. Manuel Perera y Mercader	Valéncia	Idem negra	Idem.

Clase 7.ª

D. Gerardo Estellés	Cheste	Vinagre de 1875	Idem.
D. Fernando Reig y García	Idem	Idem de Casa-blanca	Idem.

El Secretario general, FRANCISCO JAVIER DE BONA.—V.° B.°—*El Presidente*, SANTOS.

NOMENCLÁTOR DE LOS PUEBLOS REPRESENTADOS.

PUEBLOS.	CALIFICACIONES OBTENIDAS.					
	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
Agullent	»	»	»	2	2	4
Alacuás	»	»	»	1	1	2
Albaida	»	»	2	1	2	5
Alcúdia de Carlet	»	»	»	1	»	1
Alcúdia Crespins	»	»	»	1	»	1
Aldaya	»	1	1	2	8	12
Alfara de Algimia	»	»	»	1	»	1
Algimia de Alfara	»	»	»	1	»	1
Anna	»	»	1	2	3	6
Bélgida	»	»	2	1	»	3
Benaguacil	»	1	8	4	1	14
Benavites	»	»	1	1	1	3
Benifairó	»	»	1	2	2	5
Bétera	»	1	1	4	»	6
Bocairente	»	4	11	5	2	22
Bugarra	»	»	»	1	»	1
Buñol	»	»	1	»	1	2
Carlet	»	1	»	»	1	2
Caudete	»	»	2	4	3	9
Cheste	»	2	20	38	9	69
Chiva	»	1	4	3	2	10
Cuarte (Llano de). (Denominacion de un territorio de la provincia)	»	2	4	5	»	11
Cuartell	»	»	»	4	»	4
Cuatretonda	»	»	1	»	»	1
Faura	»	1	4	11	7	23
Fontanares (Onteniente)	»	»	»	3	1	4
Fuente la Higuera	»	»	2	6	7	15
Fuenterrobles	»	»	»	2	»	2
Gandía	»	1	1	»	»	2
Játiva	»	2	3	5	3	13
Liria	»	»	9	12	3	24
Miralcampo (Hacienda del Llano de Cuarte)	»	»	»	2	»	2
Mogente	»	»	»	»	1	1
Monserrat	»	1	4	5	»	10
Olleria	»	»	»	1	1	2
Onteniente	1	3	4	11	1	20
Pedralba	»	»	3	»	3	6
Petres	»	»	»	»	1	1
Picasent	»	»	»	4	1	5
Puebla de Farnals	»	»	1	1	»	2
Puebla de Rugat	»	1	2	6	6	15
Puebla de Vallbona	»	»	1	2	»	3
Rafelbuñol	»	»	»	1	»	1
Requena	»	»	8	14	11	33
Sagunto	1	9	31	48	14	103
Siete-Aguas	»	»	2	»	»	2
Torrente	»	»	1	1	»	2
Torre (La) *Serra*	»	»	»	1	»	1
Turis	»	3	6	22	13	44
Utiel	»	1	3	9	13	26
Valéncia	6	38	65	36	32	177
Villalgordo de Cabriel	»	»	2	2	1	5
Premios otorgados en esta provincia á expositores, cuyos productos pertenecen á otras.						
Agres (Alicante)	»	»	»	2	»	2
Alcalá de Chisbert (Castellon)	»	1	1	1	»	3
Benejama (Alicante)	»	»	»	1	»	1
Cuevas de Vinromá (Castellon)	»	»	»	1	»	1
Manzanera (Teruel)	»	»	»	1	»	1
Muro (Alicante)	»	»	»	2	»	2
Torreblanca (Castellon)	»	»	»	2	»	2
Totales	8	74	213	299	157	751

DISTRIBUCION DE LAS CALIFICACIONES, POR CLASES.

Clases.	PRODUCTOS.	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
2.ª	Abocado (Vino)	»	1	3	2	1	7
	Acídulo	»	»	»	2	1	3
	Añejo	2	1	4	8	1	16
	Arropado	»	1	»	2	»	3
	Blanco	»	4	12	20	8	44
	Cariñena	»	»	1	»	»	1
	Cereza	»	1	»	»	»	1
	Cerveza	»	»	»	1	»	1
	Clarete	»	»	1	2	1	4
	Comivera	»	»	1	»	»	1
	De capa	»	»	1	»	»	1
	De postre	1	»	»	»	»	1
	Dorado	»	»	1	»	»	1
	Dulce	»	1	2	5	5	13
	Entreseco	»	»	1	»	»	1
	Exportacion	»	2	7	2	»	11
	Fondellol	»	1	1	»	»	2
	Forcallat	»	»	»	2	1	3
	Garnacha	»	3	3	5	4	15
	Generoso	»	»	2	1	1	4
	Jeréz	»	»	1	»	»	1
	Málaga	»	»	»	1	»	1
	Malvasía	»	»	1	1	»	2
	Medoc	»	»	»	»	1	1
	Melon (Vino de)	»	»	»	»	1	1
	Monastrell	1	1	2	2	4	10
	Moscatel	1	6	6	2	»	15
	Naranja (Vino de)	2	2	1	1	»	6
	Negrella	»	»	3	»	»	3
	Oporto	»	»	1	1	»	2
	Pálido	»	1	»	»	»	1
	Planta	»	3	»	2	»	5
	Rancio	»	3	4	1	1	9
	Seco	»	»	4	5	1	10
	Soleado	»	»	1	»	»	1
	Tinto	»	25	120	208	109	462
	Valdepeñas	»	»	»	2	1	3
	Veremell	»	»	1	»	»	1
	Vidriell	»	1	»	»	»	1
4.ª	Aguardiente	»	2	»	1	»	3
	Idem anisado	»	3	4	3	»	10
	Idem aromático	»	»	»	1	»	1
	Alcohól	»	2	»	1	1	4
5.ª	Aceite de anís	»	1	1	»	»	2
	Ajenjo	»	1	»	»	»	1
	Anisete de Burdeos	»	»	1	»	»	1
	Azahar	»	1	»	»	»	1
	Café	»	1	1	»	»	2
	Crema de café	»	1	»	»	»	1
	Curaçao	»	»	2	»	»	2
	Estomático (Licor)	»	1	»	»	»	1
	Flor de Mayo	»	»	1	»	»	1
	Fresa	»	»	1	»	»	1
	Hendaya	»	1	»	»	»	1
	Jazmin	»	»	1	»	»	1
	Leche de viejas	»	»	1	»	»	1
	Leche imperial	»	»	1	»	»	1
	Limon	»	»	1	»	»	1
	Marrasquino	1	»	»	»	»	1
	Menta	»	»	1	»	»	1
	Milflores	»	1	»	»	»	1
	Naranja	»	»	1	»	»	1
	Noyó	»	»	»	1	»	1
	Placer de damas	»	1	»	»	»	1
	Rosa	»	»	1	»	»	1
	Sándalo	»	»	1	»	»	1
	Sávia	»	1	2	3	3	9
6.ª	Mistela blanca	»	»	»	2	»	2
	Idem garnacha	»	»	1	»	»	1
	Idem merseguera						

Clases.	PRODUCTOS.	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
6.ª	Mistela monastrell.	»	»	»	1	»	1
	Idem moscatel	»	»	1	»	»	1
	Idem negra	»	»	2	4	8	14
7.ª	Vinagre	»	»	2	4	4	10
	Totales	8	74	213	299	157	751

PROVINCIA DE ALICANTE.

MEMORIA

DEL SECRETARIO DE LA JUNTA DE AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO.

Escribe el Secretario de la Comision provincial un exordio enalteciendo la conveniencia de las exposiciones, y entrando en materia, dice de los vinos de Alicante:

Fabricando rutinariamente, rechazando la generalidad de nuestros cosecheros toda innovacion, como peligrosa, son los ménos los que mejoran la fabricacion de sus vinos, ya introduciendo aparatos nuevos, ya empleando sistema distinto de pisa, trasiego y envases. Por lo regular, tanto los dulces como los secos, se entregan al comercio despues de una fermentacion que se verifica en los toneles, donde se depositan separados del hollejo, sin procedimiento alguno químico que los vigorice, y se trasiegan una sola vez, destinándose los más flojos, por su menor riqueza alcohólica, á la fabricacion de alcohóles y aguardientes, tanto dulcificados como anisados y secos, los que, así como los vinos, disputarán con esperanzas de triunfo con los de su clase, sin temer la competencia.

No extraños en absoluto todos nuestros cosecheros á las conquistas de la industria, aprovechan algunos de ellos, desde hace pocos años, las heces, para la extraccion del cremor tártaro, ó tartrato de potasa; no pudiendo extendernos en los procedimientos que para ello emplean, por sernos desconocidos; ademas de que, segun la circular inserta en la *Gaceta oficial*, debemos circunscribirnos á los límites de una *sucinta Memoria* explicativa de los datos.

La fabricacion de aparatos, instrumentos y demas enseres, está siempre relacionada con los medios más ó ménos científicos ó prácticos que, para la elaboracion de sus caldos, considera mejores el cosechero ó propietario. Cuando impera la rutina hasta en los menores detalles de la industria vinícola, inútil es esperar que la ciencia, con sus razonados principios, ó el arte con sus meditadas reglas, puedan encauzar la corriente de confusos y tantas veces contradictorios procedimientos atrasados, y que se dicen fundados en una observacion, no siempre prolija y concienzuda, y en una experiencia jamas razonada en el terreno de la teoría, por la mayoría de nuestros cosecheros; despreciando las conquistas de la ciencia, que tiende á ensanchar cada vez más los límites impuestos por la práctica, continúan fieles observadores de los principios que su ciego exclusivismo decoró con científicas galas, y haciendo alarde muchas veces de conocimientos que, faltos de base real, no tienen en el terreno de la teoría más cimiento que el que les diera una observacion sin reglas y una experiencia sin principios lógicos, condenan como viciosas instrucciones los adelantos de la ciencia, queriendo suplirlos por un embrollado laberinto de principios prácticos, que patrocinan sin admitir discusion.

No pudiendo salirnos de los límites de esta Memoria, por falta de tiempo material, vamos á hacer una especie de resúmen por secciones de los datos que nos han sido remitidos por los alcaldes de los pueblos.

En primer lugar, no han contestado á las circulares del Sr. Gobernador de la provincia 37 pueblos. De los que han contestado, hay muchos que no cosechan en su distrito ninguna ó escasísima cantidad de uva, por lo cual no fabrican con ella vino, sino que la consumen en fruto.

En la seccion 1.ª los datos están bastante completos; pero no así en la 2.ª, donde se nota escasez de fabricantes de utensilios, y esto se explica fácilmente, pues, ó bien hacen los encargos de envases á la capital ó cabeza de partido más próxima, ó bien esperan á que los fabricantes giren sus visitas, que de tiempo en tiempo efectúan, con objeto de surtir á los pueblos de dichos envases y demas objetos de que puedan carecer.

Respecto á la seccion 3.ª, poco se puede decir: estando ésta reducida á conservas en líquidos alcohólicos, y siendo muy escasas en la provincia, hasta el punto de no haber ninguna fábrica en gran escala, y sí sólo para el pequeño consumo, su importancia es casi nula.

En la Seccion especial, que trata de la clase de productos ó materias empleadas en la fabricacion de los vinos, sí que notamos un gran vacío de datos, hasta el punto de que no hemos creido deber presentar un estado general. Los pocos alcaldes que han remitido lleno el cuadro de que nos ocupamos, se han limitado á formar una lista de los productores de caldos, y llenar la casilla de productos naturales empleando, ó bien la palabra «naturales,» á continuacion de cada nombre, ó poniendo simplemente y en

la misma forma *la uva*; y si hemos de creer en los datos, los vinos de esta provincia no contienen, ni más ni ménos, que zumo de uva. Sólo un pueblo hace constar que, ademas del fruto de la vid, emplea el yeso en la fabricacion del vino, yeso especial por cierto, que en la localidad conocen con el nombre de *enguix*.

Claramente se ve, pues, que los tales datos no merecian la pena de que ocupásemos seis ú ocho dias más, dada la escasez de personal, en escribir largas listas, que nada nos podrian decir sobre lo que ya dejamos consignado.

Ningun dato poseemos relativo á la Seccion 4.ª, ni creemos que existan en la provincia libros, folletos, opúsculos, monografías, etc., correspondientes á la materia.

En la Seccion 5.ª nos encontramos con los mismos defectos que ya hemos apuntado. Los alcaldes no han comprendido ni el espíritu ni la letra de lo que la Direccion general dispone relativo á ella. Fácilmente se puede ver en el estado general que se acompaña, que con los utensilios que emplean no pueden fabricar ni guardar mucho vino; esto en los pueblos que han remitido llenos los estados correspondientes; pues en los que no lo han hecho así, se pretenderá tal vez hacernos creer que lo van consumiendo á medida que lo pisan, y que sale por los desagües naturales del lagar. Hasta aquí los datos.

Difícil, muy difícil es, á nuestro parecer, con la base que se toma de consultar á las autoridades de los pueblos, el obtener buenos datos, ya por lo verídicos, ya por la luz que en torno nuestro puedan irradiar.

Mientras el catastro de la riqueza de nuestro suelo no sea un hecho, nos veremos siempre obligados á caminar con los ojos cerrados, y salvando á ciegas los anchos principios que la crasa ignorancia de una gran parte de los vecinos de los distritos rurales abre constantemente á todos los buenos deseos, á todos los adelantos que el Gobierno de S. M. tiende á conseguir, y cuyos esfuerzos serán infructuosos, interin no se obtenga un buen catastro; ya que no sea posible vencer la inercia de los que, con sus noticias, podrian, en parte, sustituir á un perfecto inventario parcelario.

No se nos ocultan las grandes dificultades que se han de presentar á la realizacion de este proyecto, que ha de venir indudablemente á descubrir grandes riquezas, que hoy están exentas de todo pago, y cuyos propietarios se han de oponer, en cuanto sus fuerzas lo permitan, á los buenos deseos del Gobierno; pero, tratándose del bienestar general del país, nos parece que el asunto merece una atencion grandísima por parte de los que rigen los destinos de España.

Alicante 15 de Diciembre de 1876.—*Eduardo Carretero y Fuentes.*—V.º B.º—El Comisario Presidente, *José María Vignar.*

RESÚMEN ESTADÍSTICO.

SECCION 1.ª—CLASES 1.ª, 2.ª, 4.ª, 5.ª, 6.ª Y 7.ª

Número de	Ayuntamientos		142
—	Pueblos que han concurrido		28
—	Expositores		254
—	Muestras remitidas		529
	Premios: Afinacion	10	
	— Perfeccion	49	
	— Mencion	169	
	Total	228	
	Clasificadas con **X** (muestras)	181	529
	Reprobadas	120	

PROPORCIONES.

CALIFICACIONES.	RELACION A 100 CON Expositores.	Muestras.	
Afinacion	3'93	1'89	
Perfeccion	19'29	9'25	
Mencion	66'54	31'96	
Total premios	89'76	43'10	
Clasificadas con **X**	71'26	34'24	100'00
Reprobadas	47'24	22'66	

LISTA ALFABÉTICA DE LOS EXPOSITORES DE LA 1.ª SECCION.

CLASE 1.ª

Calpena y Vidal (D. Joaquin).—Monóvar, **M.**

CLASE 2.ª

Agalló y Pascual (D. Ramon).—Elche, **M.**
Albert (D. Juan).—Pinoso, **X.**
Albert Hurtado (D. José).—Monforte, **X.**
Albert y Mira (D. Pauxides).—Idem, **M, X.**
Albert Verdú, hermanos (Sres).—Monóvar, 2 **X**, 2 **O.**
Albert Verdú (D. José).—Pinoso, **O.**
Albert Verdú (D. Vicente).—Idem, 2 **O.**
Alenda é hijos (D. Antonio).—Novelda, 2 **M.**
Alfonso Prats (D. Queremon).—Monóvar, **M**, 4 **X.**
Amorós Llorens (D. José).—Castalla, **M, X.**
Arnal (D. Joaquín).—Alicante, **X**, 2 **O.**
Asnar (D. Cayetano).—Pinoso, **X, O.**
Ayala (D. Antonio).—Novelda, **M.**
Bárbera (D. Miguel).—Ibi, **O.**
Barceló (D. Roque).—Alcoy, **X, O.**
Beltran (D. Manuel).—Aspe, **X.**
Beltran (D. Ramon).—Monforte, **X.**
Beltran y Rico (D. Fernando).—Aspe, **P**, 2 **M.**
Berenguer (D. Raimundo).—Monóvar, **O.**
Bernabeu (D. Cárlos).—Ibi, 2 **O.**
Blanes y Prat (D. Bruno).—Pinoso, **P.**
Blanes y Prats (D. Fernando).—Idem, **M.**
Bonanza (D. Miguel Pascual).—Condomina, 2 **M.**
Botella (D. Ginés).—Aspe, **X.**
Botella y Cerdá (D. Ramon).—Idem, **M.**
Bushell (D. Francisco).—Alicante, **O.**
Brotons Verdú (D. Estanislao).—Monóvar, **M**, 2 **X.**
Brufal y Alberola (D. Vicente).—Aspe, **P, M.**
Caballero Hernandez (D. Antonio).—Monóvar, **M.**
Calpena y Vidal (D. Joaquin).—Idem, **O.**
Calpena y Vidal (D. José).—Aspe, **M.**
Candela (D. Antonio).—Idem, **X.**
Candela (D. Pedro).—Idem, **X.**
Candela y Gumiel (D. José).—Idem, **M**, 2 **O.**
Castelló (D. José).—Ibi, **X.**
Castelló y Guillen (Doña Francisca).—Idem, **M, X.**
Cerdá y Rico (D. Enrique).—Monóvar, 3 **M**, 4 **X.**
Corbí Berenguer (D. Pedro).—Idem, **M.**
Cortés Agramunt (D. Juan).—Elche, **O.**
Crémades y Sanchez (D. Manuel).—Aspe, **M.**
Crespo Ferrer (D. Pedro).—Calpe, **O.**
Cruz (D. Juan de la).—Aspe, 2 **O.**
Durá (D. Gabriel).—Monforte, 2 **X, O.**
Estevez (D. Juan).—Idem, **X**, 2 **O.**
Fernandez Muñoz (D. Lorenzo).—San Juan, 2 **M**, 2 **X.**
Ferrer y Perez (D. Francisco).—Ibi, 2 **M.**
Ferrero Rivera (D. Vicente).—Benejama, **M, X.**
Ferri (D. José Bruno Andrés).—Alcoy, **M.**
Ferri y Fráu (D. José).—Balones, **M, X.**
Ferris (D. Cristóbal).—Campo de Mirra, **X.**
Fuster (D. Tomás).—Monforte, **X.**
Galipienso (D. José).—Aspe, **X.**
García (D. Juan de la Cruz).—Monóvar, **M.**
García Ivorra (D. Enrique).—Benilloba, **O.**
García Montllor (D. Antonio).—Idem, **O.**
García y Mira (D. Silvestre).—Idem, **O.**
Gimeno (D. José).—Alcoy, **X.**
Gimeno (D. Ramon).—Idem, **X.**
Giner y Balcanera, (D. Juan Bautista).—Ibi, **O.**
Gisbert (D. Francisco).—Idem, **X.**
Gisbert (D. Vicente Juan).—Alcoy, **X.**
Gonzalez Cerdá (Doña Dolores).—Ibi, **O.**
Gonzalez Vilaplana (D. Rafael).—Alcoy, **M.**
Gonzalvez (D. Ramon).—Muro, **X.**
Gosàlvez Aparici (D. Francisco).—Alcoy, **P, X, O.**
Guardiola (D. Antonio).—Pinoso, **X.**
Gumiel (D. Luis).—Aspe, **X**, 3 **O.**
Gutierrez (D. Eduardo).—Pinoso, **X.**
Gutierrez Cerdá (D. Eduardo).—Idem, 2 **M.**
Guillen (D. Felipe).—Ibi, **X.**
Guillen Amorós (D. José).—Monforte, **O.**
Guillen y Guillen (D. José).—Ibi, **O.**
Hernandez (D. Juan).—Villena, **X.**
Herraez Cervera (D. Miguel).—Alcoy, **O.**
Herrero (D. Daniel).—Benilloba, **X.**
Jabaloyes Llorens (D. José).—Relleu, **O.**
Jimeno (D. Matías).—Monóvar, **O.**
Jimeno y Rico (D. Ramon).—Idem, 2 **P, M.**
Jordan Box (D. Vicente).—Pinoso, **M**, 2 **X.**
Juliá (D. José).—Alcoy, **X.**
Lacy (D. Salvador y D. Pascual Bonanza).—Orihuela, **X, O.**
Lausat (D. Leopoldo).—Alicante, 3 **X.**
Leach Giró y compañía (Sres.)—Idem, **M, O.**
Leach y Giró (D. Juan).—Idem, 2 **M, X, O.**
Lopez (D. Pascasio).—Villena, **X.**
Lopez Mira (D. José).—Aspe, **X, O.**
Lopez Perez (D. José).—Idem, **M.**
Lopez Rius (D. José).—Idem, **O.**
Luna (Sr. Conde de).—Elche, **M.**
Luna (D. José de).—Benejama, **A**, 2 **P, M.**
Llopis, hermanos (Sres).—Alcoy, **M.**
Llopis Moltó (D. Francisco).—Idem, **X, O.**
Lluch Sanabré (D. Emilio).—Idem, **M**, 3 **X.**
Maestre Perez (D. Gabriel).—Petrel, 4 **M.**
Maissonave y compañía (Sres.)—Alicante, **A**, 5 **P, M.**
Manzano (D. Miguel).—Pinoso, **X.**
Martinez y Mira (D. Antonio).—Aspe, **M.**
Martinez Soriano (D. Isidro).—Monóvar, **M.**
Menclaro Burguet (D. Francisco).—Pinoso, **M.**
Mira (D. Amador).—Idem, **X.**
Mira (D. Daniel).—Alcoy, 2 **M, O.**
Mira y Ginés (D. Luis).—Benilloba, **O.**
Mira y Ginés (Doña Rosalina).—Idem, **O.**
Mira Latorre (D. Vicente).—Idem, **M.**
Mira Perceval (D. Antonio).—Aspe, 3 **M**, 2 **X.**
Miralles (D. Amadeo).—Idem, **X.**
Miró (D. Lorenzo).—Alcoy, **X.**
Moltó (D. Francisco).—Idem, **X, O.**
Moltó (Doña María y Doña Teresa).—Idem, 2 **X.**
Moltó (D. Vicente).—Balones, **X.**
Moltó y Mira (D. Tomás).—Alcoy, **M.**
Moltó Rico (D. Antonio).—Idem, **O.**

Montllor (D. José).—Alcoy, 5 **X**, 3 **O**.
Montllor y Monerris (D. Joaquin).—Benilloba, **O**.
Moreno Cerdán (D. Vicente).—Aspe, **O**.
Muñoz y Cerdán (D. Vicente).—Idem, **P**.
Muñoz y Diez (D. Vicente).—Idem, 2 **M**.
Navarro Sanchez (D. Juan).—Novelda, **M**.
Noguer y Espinosa (D. Adolfo).—Aspe, **M**, **X**, **O**.
Ochoa (D. Agapito).—Pinoso, **M**.
Ochoa (D. Francisco).—Idem, **X**.
Ochoa y Verdú (D. José).—Monóvar, **M**, **O**.
Oliver y Vives (D. Gaspar).—Elche, **O**.
Ortuño y Maestre (D. Juan Francisco).—Sax, **P**, **M**.
Parra y García (D. Miguel).—Benejama, **P**, **M**.
Pastor Arbuxech (D. Manuel).—Orihuela, **O**.
Pastor Moltó (D. José).—Benilloba, **O**.
Pau (D. Francisco).—Gastalla, **M**.
Payá y Lájaro (D. Pascual).—Pinoso, **M**.
Payá y Lájaro (D. Pio).—Idem, **M**, **X**.
Pellicer (D. Francisco).—Alcoy, **X**.
Perez (D. José).—Ibi, **X**.
Perez y Albert (D. Antoliano).—Monóvar, 3 **M**, **X**.
Perez Albert (D. Demetrio).—Idem, 2 **P**, 2 **M**, **X**, **O**.
Perez Albert y compañía (Sres.)—Idem, 5 **P**, 11 **M**, 7 **X**, **O**.
Perez Alegret (D. Emilio).—Ibi, 2 **O**.
Perez Durá (D. Gabriel).—Pinoso, **X**, 2 **O**.
Perez Gomis (D. José).—Alicante, 3 **X**.
Perez Guarino (D. Juan).—Monóvar, 2 **M**, 2 **X**, **O**.
Perez Jordá (D. Antonio).—Alcoy, **X**.
Perez y Llacér (D. Miguel).—Idem, **M**.
Perez Payá (D. Ciro).—Monóvar, 3 **M**, **X**.
Perez y Perez (D. Dimas).—Pinoso, **M**.
Perez Rico (Sra. Viuda de).—Monóvar, **P**, **X**, **O**.
Perez del Téll (D. Rafael).—Idem, 2 **P**, **X**.
Perez Verdú, hermanos (Sres.)—Idem, **A**, 4 **P**, 6 **M**, 2 **X**.
Perez Vidal (D. José).—Ibi, **X**, **O**.
Pina y Benito (D. Juan).—Monforte, **M**, **O**.
Pina (D. Ramon).—Monóvar, **X**, 2 **O**.
Plá (D. Juan Bautista).—Pinoso, **X**, 2 **O**.
Plácido (Doña Dolores).—Idem, **X**.
Reig (D. José).—Alcoy, 2 **X**.
Reig y Mira (D. Joaquin).—Benilloba, **O**.
Rico (D. Francisco).—Pinoso, **O**.
Rico (D. Luis).—Idem, **X**.
Rico (D. Manuel).—Castalla, **X**.
Rico Albért (D. Alejandro).—Monóvar, **O**.
Rico y Mira (D. José).—Pinoso, **M**, **X**.
Rico y Payá (D. Tomas Antonio).—Idem, **M**.
Rico y Perez (D. Juan Bautista).—Castalla, 2 **M**, **X**, **O**.
Rico y Sampér (D. Francisco).—Idem, 2 **M**, 2 **X**.
Rico Verdú (D. Francisco).—Pinoso, **O**.
Rico Verdú (D. Joaquin).—Idem, **O**.
Rius (D. José).—Monóvar, **X**.
Romany é hijo (D. Vicente).—Dénia, **M**, 2 **X**, **O**.
Sanabré (D. Juan Bautista).—Alcoy, **X**.
Sanchez Almodovar (D. Antonio).—Aspe, 4 **A**, 2 **P**, 5 **M**.
Sanchez Perez Albért y Compañía (Sres.)—Monóvar, 5 **P**, 11 **M**.
Sanchez Rico (D. Bernardo).—Pinoso, **O**.
Scals (D. José de).—Benifallim 2 **M**.
Scals (D. José).—Ibi, **O**.
Scals (D. José).—Gijona, 2 **X**.
Scals y Rovira (D. José).—Alcoy, **M**.
Segura (D. José).—Idem, **X**, **O**.
Segura (D. Tomás).—Balones, **O**.
Segura (D. Tomás).—Ibi, **O**.
Soler (D. José).—Castalla, **O**.
Soler Perez (D. Isidro).—Relleu, **O**.
Terol y Pascual (D. Joaquin).—Alcoy, **P**, **M**, **X**, **O**.
Terradillos (D. Angel).—Pinoso, **X**, **O**.
Tort é Hijo (D. Jáime).—Alcoy, **O**.
Tortosa (D. Vicente).—Pinoso, **X**.
Valdés y Luna (D. Miguel).—Benejama, **M**, **X**.
Valor Domenech (D. José).—Alçoy, **O**.
Vera (D. Joaquin).—Benejama, **X**.
Verdú (D. Faustino).—Monóvar, **X**, 2 **O**.
Verdú (D. Marcial).—Idem, 10 **X**, 2 **O**.
Verdú (D. Tomás).—Idem, **X**, **O**.
Verdú (D. Vedasto).—Idem, **M**, **X**.
Verdú y Cortés (D. Ibasto).—Pinoso, **M**.
Verdú y Perez (D. Joaquin).—Monóvar, 2 **A**, 3 **P**, 11 **M**, 6 **X**.
Verdú y Perez (D. Luis).—Idem, **P**, **M**, 4 **X**, 3 **O**.
Verdú y Rico (D. Nivardo).—Pinoso, **M**.
Verdú y Rico (D. Ricardo).—Idem, **O**.
Verdú y Verdú (Doña Encarnacion).—Idem, **M**.
Verdú y Verdú (D. Joaquin).—Ibi, **O**.
Verdú y Verdú (D. José Ramon).—Pinoso, **M**, **O**.
Victoria (D. Facundo).—Alcoy, **X**.
Vidal y Montenegro (D. Miguel).—Ibi, **O**.
Vidal y Perez (D. José).—Pinoso, **M**, 3 **X**, **O**.
Vilaplana Iborra (D. Angel).—Alcoy, **M**.
Vilaplana y Juliá (D. Enrique).—Idem, **M**.
Villalonga (D. José).—Idem, 2 **X**.
Viuda de (D. Miguel Cantó).—Idem, **O**.
Viuda de (D. Santiago Satorre).—Idem, **M**.
Viuda de (D. Vicente Brutinel).—Idem, **M**.
Vives (D. Felipe).—Castalla, **O**.

CLASE 4.ª

Abad y Alenda (D. Tomás).—Novelda, **M**, **X**.
Albért M. (D. Domingo).—Monóvar, **M**.
Alenda é hijos (D. Antonio).—Novelda, **M**, 2 **X**.
Beneyto y Domenech (D. Antonio).—Bañeras, **M**, **X**.
Berenguer (D. Raimundo).—Monóvar, 2 **P**, **M**.
Estéban y Estéban (D. José).—Villena, **P**.
Ginés y Martí (D. Francisco).—Alcoy, **P**, **X**.
Gumiel y García (D. Luis).—Aspe, **A**, **P**, 3 **M**.
Heredia y Martinez (D. Miguel).—Novelda, **P**, 2 **X**.
Hernandez y Gabaldon (D. Juan).—Villena, **P**.
Mira y Verdú (D. Daniel).—Monóvar, **M**, **X**.
Navarro de Valero (D. Luis).—Novelda, **M**.
Pastor (D. Antonio).—Alcoy, **X**.
Pastor (D. Manuel).—Orihuela, 2 **X**.
Perez (D. Emilio).—Ibi, **X**.
Perez Albert (D. Antoliano).—Monóvar, **M**, **X**, 2 **O**.
Sanchez Almodóvar (D. Antonio).—Aspe, **M**, 2 **X**.
Sellés Monerris (D. Francisco).—Alcoy, **P**.
Silvestre Perpiñá (D. Juan).—Benejama, **P**, 2 **M**, **X**.
Valor García (D. Antonio).—Alcoy, **O**.

CLASE 5.ª

Giner (D. Francisco).—Alcoy, **X**, 2 **O**.
Pastor y Gironés (D. Antonio).—Idem, **M**, **X**, **O**.

CLASE 6.ª

Brufal y Alberola (D. Vicente).—Aspe, **P**, 2 **M**.
Gumiel y García (D. Luis).—Idem, **M**.

Lacy (D. Salvador y D. Pascual Bonanza).—Orihuela, **O.**
Mira Perceval (D. Antonio).—Aspe, **O.**
Montllor y Blanes (D. José).—Alcoy, **M.**
Perez Albert (D. Antoliano).—Monóvar, **M.**
Perez Albert (D. Demetrio).—Idem, **X.**
Perez Alegret (D. Emilio).—Ibi, **X.**
Perez Verdú, hermanos (Sres).—Monóvar, **O.**
Pina (D. Ramon).—Idem, **O.**
Rius (D. José).—Idem, **P.**
Sanchez Almodóvar (D. Antonio).—Aspe, **P, M, X.**
Sanchez Perez Albert y compañía (Sres.)—Monóvar, 2 **M.**
Sanchez Rico (D. Bernardo).—Pinoso, **X.**
Verdú (D. Faustino).—Monóvar, **O.**
Verdú y Perez (D. Joaquin).—Idem, 2 **M.**
Vico y Arnal (D. Joaquin).—Alicante, **O.**

CLASE 7.ª

Albi y Ginér (D. Antonio).—Jábea, **M.**
Ferrer (D. Jáime).—Alicante, **X.**
Luna (D. José).—Benejama, **X.**
Perez Albert y compañía (Sres.)—Monóvar, **O.**
Perez Vidal (D. José).—Ibi, **M, O.**

EXPOSITORES

QUE HAN SUMINISTRADO, Ó DEBIDO SUMINISTRAR DATOS DE PRODUCCION, CANTIDAD EN VENTA Y PRECIOS

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Abad (D. Tomás).	Aguardiente anisado triple.	2.000	2.000	84
Idem.	Idem id. doble.	2.000	2.000	72
Agalló (D. Ramon).	Vino seco de pasto	»	»	»
Agalló (D. Ramon).	Idem tinto de id.	50	50	20
Albert (D. Domingo).	Aguardiente.	»	»	»
Idem.	Idem triple anís.	»	»	125
Albert (D. Pauxides).	Vino tinto seco.	300	300	20
Idem.	Idem claro embocado.	300	300	20
Albert (D. Vicente).	Idem enjuto.	»	»	»
Idem.	Idem embocado.	»	»	»
Albert Verdú, hermanos (Sres.)	Idem seco de 1876.	»	»	30
Idem.	Idem tinto abocado.	»	»	34
Idem.	Idem embocado.	100	100	35
Idem.	Idem de mesa enjuto.	150	150	30
Idem.	Idem id. id.	300	300	30
Albi y Giner (D. Antonio).	Vinagre moscatel.	»	»	»
Alenda (D. Antonio).	Vino tinto seco.	200	200	35
Idem.	Idem claro dulce.	200	200	40
Idem.	Aguardiente anisado triple.	2.555	2.555	100
Idem.	Idem id. doble.	2.555	2.555	75
Idem.	Idem id. dulce.	2.555	2.555	125
Amorós (D. José).	Vino tinto seco, exportacion.	160	»	20'25
Idem.	Idem id. id. id.	170	170	20'25
Arnal (D. Joaquin).	Idem id. id. de 1876.	150	150	25
Idem.	Idem mistela tres años.	»	50	60
Idem.	Idem tinto embocado.	60	60	30
Asnar (D. Cayetano).	Idem id. seco.	»	»	»
Ayala (D. Antonio).	Idem id. dulce.	300	300	35
Idem.	Idem id. seco.	300	300	35
Barbera (D. Miguel).	Idem de capa.	330	»	20'45
Barceló (D. José).	Idem id.	300	300	20
Barceló (D. Roque).	Idem tinto.	70	70	20
Idem.	Idem generoso seco.	20	26	125
Beltran (D. Fernando).	Idem claro de pasto de 1875.	100	100	30
Idem.	Idem de 1874.	100	100	40
Beltran (D. Manuel).	Idem id.	200	200	20
Beltran (D. Ramon).	Idem blanco.	400	150	25'75
Benito (D. Antonio).	Aguardiente Carabanchel.	1.500	1.500	93
Idem	Idem anisado.	1.500	1.500	83'70
Berenguer (D. Raimundo).	Anisete monovarense.	»	»	300
Idem.	Aguardiente dulce	»	»	112'50
Idem.	Idem anisado.	»	»	77'50
Idem.	Vino tinto 1876.	200	200	22'50
Bernabeu (D. Cárlos).	Idem de capa.	110	»	20'45
Blanes (D. Bruno).	Idem dulce.	»	»	»
Blanes (D. Fernando).	Idem seco comun.	»	»	»
Botella (D. Ginés).	Idem claro de pasto.	400	400	22
Botella (D. Ramon).	Idem de pasto.	200	200	22
Brotous (D. Estanislao).	Idem tinto seco de 1872.	400	400	45
Idem.	Idem id. id. 1876.	1.000	1.000	25
Idem.	Idem id. abocado de 1872.	»	50	50
Brujal (D. Vicente).	Idem de pasto seco	1.400	1.400	20
Idem.	Idem abocado.	1.400	1.400	20
Idem.	Mistela blanca de 1875.	100	100	80
Idem.	Idem negra 1870.	100	100	120
Idem.	Idem de 1873.	100	100	120
Bruno Andrés (D. José).	Vino tinto de capa.	110	100	18
Brutinel (viuda de Don Vicente).	Idem id. id.	500	300	20
Bushell (D. Francisco).	Idem id. id.	400	»	»
Caballero (D. Antonio).	Idem id. seco de 1876.	150	150	22'50
Idem.	Idem id. id.	200	200	21'25
Calpena (D. Joaquin).	Idem id. id. 1875.	»	200	30
Idem.	Mosto id.	400	400	25
Calpena (D. José).	Vino claro de pasto	300	300	22
Candela (D. Antonio).	Idem de pasto.	400	400	22
Candela (D. José).	Idem id.	100	100	22
Candela (D. Pedro).	Idem id.	300	300	22
Cantó (viuda de D. Miguel).	Idem tinto de capa	200	100	18
Castelló (Doña Francisca).	Idem id. id.	165	65	20'45
Castelló (D. Francisco).	Idem id. id.	440	220	20'45
Castelló (D. José).	Idem id. id.	330	220	20'45
Cerdá (D. Enrique).	Idem tinto seco de 1876.	300	200	22'50
Idem.	Idem claro abocado.	30	30	25
Idem.	Idem tinto dulce de 1864.	»	20	150

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Cerdá (D. Enrique).	Vino blanco seco de 1872.	»	20	90
Idem.	Idem id. id. 1854.	»	10	300
Corbi (D. Pedro).	Idem tinto de 1876	»	»	22'50
Idem.	Idem id. id.	200	100	25
Cortés (D. Juan).	Idem id. de pasto.	50	50	50
Cremades (D. Manuel).	Idem id. seco.	275	275	25
Crespo (D. Pedro).	Vino.	88	70	25
Estéban (D. José).	Espíritu de vino.	730	75	»
Estevez (D. Juan).	Vino blanco Morsí.	100	100	25'75
Idem.	Idem tinto.	150	150	25'75
Idem.	Idem clarete.	80	80	25'75
Idem.	Idem blanco Esclafacherri.	225	225	25'75
Fernandez (D. Lorenzo).	Vinagre de 1875.	»	»	75
Idem.	Idem de 1876.	»	»	70
Idem.	Vino tinto de mesa de 1874.	300	400	75
Idem.	Idem id. id. 1875.	300	400	50
Idem.	Idem id. id. 1876.	300	400	25
Ferrer (D. Francisco).	Idem de capa.	165	110	20'45
Idem.	Idem id. de 1876.	220	220	20'45
Idem.	Idem fondellol de 1854.	»	»	227'27
Idem.	Idem tinto de 1875	»	22	20'45
Ferrer (D. Jáime).	Vinagre de 3.ª	800	400	15'25
Idem.	Idem de 2.ª	500	200	22'50
Idem.	Idem de 1.ª	250	100	31
Ferreró (D. Vicente).	Vino abocado de 1875.	241	161	350
Idem.	Idem dulce arropado.	241	161	375
Ferri (D. José).	Idem tinto de pasto	1.500	1.500	14
Fuster (D. Tomás).	Idem tinto.	160	100	20
Galipienso (D. José).	Idem de pasto abocado.	200	200	22
García (D. Antonio).	Idem tinto.	130	115	15
García (D. Enrique).	Idem id. comun.	95	90	15
García (D. Juan de la Cruz).	Idem seco de 1876	»	»	»
García (D. Silvestre).	Idem id. dulce.	160	145	15
Gil (D. José).	Idem id.	1.500	1.000	24
Gimeno (D. José).	Idem id. de capa.	110	110	13'25
Gimeno (D. Matías).	Idem id. de 1876.	200	200	25
Gimeno (D. Ramon).	Idem id. dulce de 1873.	»	40	50
Idem.	Idem id. seco de 1876.	150	150	22'50
Idem.	Idem id. id. 1872.	»	»	35
Giner (D. Francisco).	Aguardiente de Ogen.	»	»	150
Idem.	Idem del flato.	»	»	150
Idem.	Marrasquino.	»	»	225
Idem.	Curaçao.	»	»	225
Idem.	Café licor.	»	»	125
Idem.	Idem blanco.	»	»	225
Giner (D. Juan Bautista)	Vino tinto de mesa	110	11	20'45
Gisbert (D. Francisco).	Idem de capa.	660	»	20'45
Gisbert (D. Vicente Juan).	Idem id.	440	»	18
Gonzalbez D. Ramon).	Mosto blanco.	50	»	55
Idem.	Idem tinto.	»	»	55
Idem.	Vino id. seco.	1.500	1.100	21'25
Idem.	Idem rancio de 12 años.	»	»	»
Gonzalez (Doña Dolores)	Idem de capa.	550	110	20'45
Gosalbez (D. Francisco).	Idem id.	200	150	18
Idem.	Idem fondellol Aparici.	55	120	34
Idem.	Idem tinto de capa	240	240	18
Gosalbez (D. Rafael).	Idem claro natural	200	200	18
Guillem (D. Felipe).	Idem de capa.	440	220	20'45
Guillem (D. José).	Idem id.	143	77	20'45
Guillem y Amorós (Don José).	Vino blanco.	180	90	25'75
Gumiel (D. Luis).	Idem de capa.	100	156	20
Idem.	Idem dulce de pasto.	165	»	25
Idem.	Idem de pasto del año.	440	330	17'50
Idem.	Idem id. añejo.	»	»	»
Idem.	Mistela blanca.	»	38	60
Idem.	Anisado selecto.	»	16	175
Idem.	Anisete.	»	11	200
Idem.	Anisado Gumiel.	»	16	200
Idem.	Aguardiente anisado triple.	»	22	90
Idem.	Anisado doble.	»	165	80
Gutierrez (D. Eduardo).	Vino enjuto 1874.	900	900	27'50
Idem.	Idem id. 1876.	900	900	22'50
Idem.	Idem tinto seco id.	900	900	22'50
Heredia (D. Miguel).	Aguardiente doble anís.	»	»	100
Idem.	Idem aromático dulce.	»	»	200
Idem.	Idem dulce.	»	»	150
Hernandez (D. Juan).	Espíritu de vino.	600	50	»
Herraez (D. Miguel).	Vino tinto de capa.	90	90	18
Herrero (D. Daniel).	Idem id. comun, exportacion.	50	45	12'50
Javaloyes (D. José).	Idem id. enjuto.	1.200	1.000	20
Jordan (D. Vicente).	Idem color seco.	300	300	20
Idem.	Idem id. embocado.	300	300	20
Juliá (D. José).	Idem tinto de capa	330	300	22'50
Lacy (D. Salvador de).	Idem blanco de 3 años.	1	»	25
Idem.	Idem tinto del año	200	150	17'50
Idem.	Mistela de 5 años.	»	»	50
Laussat (D. Leopoldo).	Vino aloque 1876.	500	500	31'81
Idem.	Idem id. de 1873.	500	500	35'44
Idem.	Idem blanco dulce	500	500	45'44
Leach Giró y compañía (Sres.)	Idem tinto seco.	150000	60.000	22
Idem.	Idem Jeréz (oro).	500	1.000	60
Leach (D. Juan).	Idem aloque 1876.	300	250	25
Idem.	Idem malvasía de 1875.	50	10	100
Idem.	Idem Oporto viejo.	»	»	100
Idem.	Idem tinto dulce Port.	5.000	3.000	45
Lopez (D. Pascasio).	Idem tinto seco.	»	»	15
Lopez Mira (D. José).	Idem claro dulce.	200	200	22
Idem.	Idem claro de pasto.	400	400	22
Lopez Perez (D. José).	Idem id. id.	400	400	22
Luna (Sr. Conde de).	Idem id. de pasto.	250	230	30
Luna (D. José de).	Idem fondellol.	2.000	120	450
Idem.	Idem rancio natural.	2.000	120	60
Idem.	Idem id. dulce.	2.000	120	135
Idem.	Idem clarete de 2 años.	2.000	120	45
Idem.	Idem moscatel espumoso.	2.000	120	»
Idem.	Vinagre.	2.000	120	36
Llopis (D. Francisco).	Vino tinto de capa.	500	500	20'50
Idem.	Idem id. id.	500	500	20'50
Llopis, hermanos (Sres.)	Idem id. id.	160	160	20'20
Lluch (D. Emilio).	Idem generoso de 30 años.	»	10	225
Idem.	Idem id. de 8 id.	»	40	157'50
Idem.	Idem tinto seco de 2 id.	100	100	45
Idem.	Idem id. dulce de 2 id.	100	100	45

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — Hectólitros.	Cantidad disponible. Hectólitros.	Precio del hectólitro. — Pesetas.
Maestre (D. Gabriel).	Vino fondillon de 70 años.	»	»	454'54
Idem.	Idem id. de 28 id.	10	»	93
Idem.	Idem id. de 24 id.	30	10	77'50
Idem.	Idem tinto de 1876 de Petrel.	200	100	20'45
Idem.	Idem id. id. de Villena.	600	500	23'25
Idem.	Idem id. seco de Castalla.	200	160	22'94
Idem.	Idem id. id.	160	150	23'25
Idem.	Idem fondillon de 42 años.	»	»	340'90
Maissonave y compañía (Sres.)	Idem Jeréz.	500	500	242'25
Idem	Idem blanco seco.	500	500	177'65
Idem.	Idem malvasía.	230	230	363
Idem.	Idem lacrima Christi.	80	80	213'75
Idem.	Idem moscatel.	90	90	159'60
Idem.	Idem aloque rancio.	900	900	237'50
Idem.	Idem Oporto.	418	418	181'50
Idem.	Idem blanco seco.	250	250	145
Idem.	Idem aloque rancio.	85	85	355
Idem.	Idem fondillon.	50	50	550
Idem.	Idem moscatel.	90	90	259'60
Idem.	Idem blanco seco.	75	75	230
Martinez (D. Antonio).	Idem claro de pasto	200	200	20
Martinez (D. Isidro).	Idem seco de 1876	500	500	24
Menclaro (D. Francisco)	Idem claro dulce.	»	»	»
Mira (D. Amador).	Idem claro embocado.	200	200	22
Mira (D. Antonio).	Idem tinto de capa	»	200	25
Idem.	Idem id. clarete nuevo.	500	500	20
Idem.	Idem id. de capa idem.	500	»	20
Idem.	Idem generoso de 1873.	»	20	80
Idem.	Idem id. de 1870.	10	»	100
Idem.	Idem tinto seco de pasto.	1.000	150	20
Idem.	Idem id. nuevo.	500	500	20
Idem.	Idem blanco de pasto.	100	»	22'50
Mira (D. Daniel).	Aguardiente dulce	»	»	199'50
Idem.	Idem anisado triple.	»	»	232'75
Idem.	Idem nectar.	»	»	284'96
Mira (D. Luis).	Vino tinto.	65	60	15
Mira (Doña Rosalina).	Idem id.	240	225	15
Mira (D. Vicente).	Idem id.	55	40	15
Miralles (D. Amadeo).	Idem id. seco.	220	220	22'72
Miró (D. Lorenzo).	Idem id. de capa.	180	170	20'25
Moltó (D. Antonio).	Idem id. natural.	240	240	18
Moltó (D. Francisco).	Idem id. id.	90	90	13'50
Idem.	Idem id. de capa.	180	180	20'25
Moltó (Doña María Teresa).	Idem id. natural.	100	100	18
Idem.	Idem id. de Alberri	100	100	18
Moltó (D. Tomás).	Idem id. de capa.	230	230	13'50
Moltó (D. Vicente).	Idem id. de pasto.	1.000	1.000	14
Montllor (D. Joaquin).	Idem id. seco.	50	45	15
Montllor (D. José).	Idem blanco de 1875.	30	»	29'25
Idem.	Idem id. encabezado.	»	»	40'50
Idem.	Idem mistela.	»	»	54
Idem.	Idem tinto de 1874	95	90	8'50
Idem.	Idem id. 1875.	95	90	17
Idem.	Idem id. 1876.	95	90	22'50
Montllor (D. José).	Vino tinto encabezado.	»	20	29'25
Idem.	Idem rancio de 1.ª	»	»	100
Idem.	Idem id. de 2.ª	»	10	75
Muñoz (D. Vicente).	Idem de pasto.	30	30	23
Muñoz Diez (D. Vicente).	Idem id. claro.	300	300	25
Navarro (D. Juan).	Idem tinto seco.	200	200	35
Idem.	Idem id. dulce.	200	200	35
Navarro (D. Luis).	Aguardiente anisado.	1.000	1.000	75
Noguer (D. Adolfo).	Vino claro de pasto	400	400	22
Idem.	Idem blanco id.	100	100	20
Ochoa (D. Agapito).	Idem color seco.	400	400	20
Ochoa (D. Francisco).	Idem tinto.	300	300	20
Ochoa (D. José).	Idem id. dulce.	»	50	62'50
Idem.	Idem id. seco.	150	150	22'50
Oliver (D. Gaspar).	Idem id. de pasto.	1.500	130	40
Ortuño (D. Juan Francisco).	Idem fondillon de 30 años.	»	»	236'35
Idem.	Idem id. de 15 id.	»	»	204'54
Parra (D. Miguel).	Idem dulce.	129	48	250
Idem.	Idem id. arropado.	129	48	275
Pascual (D. Antonio).	Idem tinto de capa	180	180	25
Pascual Bonanza (D. Miguel).	Idem blanco seco.	33	33	20
Idem.	Idem id. dulce.	33	33	20
Pastor (D. Antonio).	Licor noyó.	»	»	200
Idem.	Aguardiente de yerbas.	»	»	167
Idem.	Licor lima.	»	»	167
Idem.	Idem café.	»	»	167
Pastor (D. José).	Vino tinto comun.	100	90	16
Pastor (D. Manuel).	Idem id. de pasto.	660	594	22'38
Idem.	Aguardiente anisado.	»	»	68'18
Pau (D. Francisco).	Vino tinto seco de exportacion.	150	»	20'25
Payá (D. Pascual).	Idem claro añejo.	»	»	»
Payá (D. Pío).	Idem añejo 1875.	450	450	30
Idem.	Idem claro 1876.	450	450	18
Pellicer (D. Francisco).	Idem tinto de capa	280	280	21'40
Perez (D. Antoliano).	Idem clarete seco de 1876.	»	10	25
Idem.	Idem tinto dulce de 4 años.	»	8	60
Idem.	Idem dulce de 6 años.	»	8	100
Idem.	Idem seco tinto de 3 años.	»	16	35
Idem.	Aguardiente anisado de 20°.	»	»	75
Idem.	Idem id. triple de 20°.	»	»	85
Idem.	Idem id. doble de 20°.	»	»	80
Idem.	Idem id. id. de 25°.	»	»	100
Idem.	Mistela de 3 años.	»	40	60
Perez (D. Antonio).	Vino tinto de pasto	80	80	18
Perez (D. Ciro).	Idem seco claro.	»	50	200
Idem.	Idem id. añejo.	»	20	250
Idem.	Idem dulce id.	»	40	500
Perez (D. Demetrio).	Idem id. de 1845.	»	100	300
Perez (D. Dimas).	Idem claro seco.	»	»	»
Perez (D. Emilio).	Idem tinto de 1876	220	132	20'45
Idem.	Idem de mesa.	»	»	45'45
Idem.	Anisete de Burdeos.	»	»	399
Idem.	Mistela de 1876.	»	5	45'45
Perez (D. Juan).	Vino tinto seco de 1876.	1.700	1.700	21'50
Idem.	Idem id. dulce de 1875.	250	250	27

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Perez (D. Juan).	Vino tinto seco de 1874.	125	125	45
Idem.	Idem id. dulce de 1870.	125	125	55
Idem.	Idem id. id. 1875.	125	125	35
Idem.	Idem id. id. 1876.	350	350	27
Perez (D. Miguel).	Idem id. de capa.	180	180	20'50
Idem.	Idem id. dulce de 1867.	200	200	200
Idem.	Idem id. seco de 1872.	200	200	45
Idem.	Idem id. id. 1876.	200	200	22'50
Perez (D. Rafael).	Idem tinto seco y dulce.	»	»	»
Perez Gomis (D. José).	Idem id. de pasto de un año.	165	110	22'72
Idem.	Idem id. id. de 4 años.	165	110	40'90
Perez Rico (Sra. Viuda de).	Idem id. dulce de 1875.	»	»	»
Perez de Sarrio (D. José)	Idem de capa.	110	»	20'45
Perez Verdú, hermanos (Sres.)	Idem tinto dulce de 1865.	»	50	125
Idem.	Idem dulce de 1871	»	70	100
Idem.	Idem id. de 1872.	»	20	50
Idem.	Idem id. de 1875.	»	300	37'50
Idem.	Idem id. de 1848	»	10	500
Idem.	Idem id. de 1840.	»	20	625
Idem.	Idem id. generoso	»	»	60
Idem.	Idem id. id.	»	»	55
Idem.	Idem seco de 1876	»	»	22'50
Idem.	Idem dulce de 1834	»	20	700
Idem.	Idem id. generoso.	»	»	50
Idem.	Idem id. id.	»	»	45
Idem.	Idem id. de 1830.	»	20	750
Idem.	Idem seco de 1875	»	60	30
Idem.	Idem dulce de 1873	»	100	50
Idem.	Idem id. 1857.	»	180	250
Idem.	Mistela tinta de 1856.	»	10	750
Perez Vidal (D. José).	Vino tinto.	440	330	20'45
Idem.	Idem fondellol.	»	8	227'27
Idem.	Vinagre.	»	6	20'45
Pina (D. Juan).	Vino blanco, esclafacherrí.	230	120	25'75
Idem.	Idem id. morsi.	370	240	40
Pina (D. Ramon).	Idem id. de 1840.	»	10	250
Idem.	Idem id. de 1872.	»	10	100
Idem.	Idem entreseco de 1876.	200	10	30
Idem.	Idem mistela blanca.	»	20	100
Prats (D. Queremon Alfonso).	Idem tinto viejo.	»	40	»
Idem.	Idem id. seco de 1876.	»	250	25
Idem.	Idem id. id. de 1875.	»	»	27
Idem.	Idem id. id. id.	»	200	27'50
Idem.	Idem id. id. id.	»	300	30
Idem.	Idem id. id. de 1876	»	300	25
Idem.	Idem blanco viejo	»	12	»
Idem.	Idem tinto id.	»	60	»
Reig (D. Joaquin).	Idem id. seco.	55	50	15
Reig (D. José).	Idem blanco id.	4	4	100
Idem.	Idem tinto natural	200	200	18
Rico (D. Alejandro).	Idem id. de 1876.	»	»	25
Idem.	Idem id. de afelpado.	340	170	25
Rico (D. José).	Idem embocado.	400	400	20
Idem.	Idem de 1876.	400	400	18
Rico (D. Juan Bautista).	Idem tinto seco, exportacion.	330	160	20'25
Rico (D. Juan Bautista).	Vino tinto seco, exportacion.	330	170	20'25
Idem.	Idem blanco acidulo.	»	»	»
Idem.	Idem seco generoso.	»	»	»
Rico (D. Luis).	Vino claro dulce.	500	500	26
Rico (D. Manuel).	Idem tinto seco.	200	»	20'25
Rico (D. Saturio).	Idem id. de 1876.	»	»	»
Idem.	Idem blanco de id.	»	»	»
Rico (D. Tomás Antonio)	Idem tinto seco.	1.500	1.500	20
Rico Albert (D. Francisco).	Idem id.	200	200	22'50
Rico Samper (D. Francisco).	Idem id. seco.	1.100	600	20'25
Idem.	Idem añejo enjuto	»	»	150
Idem.	Idem id. dulce.	»	»	50
Idem.	Idem color enjuto.	»	»	30
Rius (D. José).	Idem fondellol.	»	»	170
Idem.	Idem dulce 1876.	400	»	25
Idem.	Idem seco.	800	»	22'50
Idem.	Mistela.	»	»	160
Romany é hijos (D. Vicente).	Vino maseguera seco.	120	200	150
Idem.	Idem planta dulce	»	»	150
Idem.	Idem moscatel id.	»	»	100
Idem.	Idem id. seco.	»	»	100
Sanabre (D. Juan Bautista).	Idem tinto de capa	200	200	20
Sanchez Almodóvar (D. Antonio).	Idem Victoria.	»	»	226'10
Idem.	Idem Carolina.	»	»	226'10
Idem.	Idem Morsi 1872.	»	»	226'10
Idem. (1)	Idem Albaflor.	»	»	598'50
Idem.	Idem Medoc 1873.	»	»	166'25
Idem.	Idem Aljau.	»	»	299'25
Idem.	Idem Boval.	»	»	299'25
Idem.	Idem Cognac.	»	»	226'10
Idem.	Idem tinto de 1876	»	»	15
Idem.	Idem id. seco de id.	800	600	»
Idem.	Idem id. id. 1875.	800	600	»
Idem. (1)	Idem id. id. acidulado de 1872.	800	600	199'50
Idem. (1)	Idem id. id. id. de 1871.	800	600	232'75
Idem.	Idem id. id. id. de 1873.	800	600	65
Idem.	Idem moscatel de 1875.	50	100	125
Idem.	Idem id. de 1872.	50	100	125
Idem.	Idem blanco acidulado de 1871.	50	80	125
Idem.	Idem id. dulce de 1868.	»	»	250
Idem.	Idem id. licoroso de id.	»	600	150
Idem.	Idem tinto id. 1871	»	800	150
Idem.	Idem id. id. 1868.	»	800	150
Idem.	Idem dulce id. de 1871.	»	30	400
Idem.	Idem tinto negro de 1875.	200	»	»
Idem.	Idem mosto blanco de 1876.	»	»	40
Idem. (1)	Idem espumoso de 1875.	»	22	498'75
Idem.	Espíritu de vino de 35°.	»	»	»
Idem.	Cognac de 1874.	»	»	»
Idem.	Idem español 1875	100	50	125

(1) Los precios indicados son para el líquido en botellas.

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Sanchez Almodóvar (D. Antonio).	Mistela blanca de 1876.	»	»	60
Idem.	Idem moscatel.	»	»	75
Idem.	Idem negra 1876.	»	»	50
Idem.	Idem blanca de 1871.	»	»	»
Idem.	Idem negra de id.	»	»	»
Sanchis (D. Bernardo).	Vino comun 1876.	500	500	20
Idem.	Mistela de 1875.	500	500	40
Satorre (Viuda de Don Santiago).	Vino tinto de capa	90	90	22'50
Scals (D. José de).	Idem rancio 1857.	»	»	»
Idem.	Idem ordinario de Vaquerises.	440	»	»
Idem.	Idem id. de Carrascalet.	440	»	»
Idem.	Idem id. de Casa de San Juan.	165	»	»
Idem.	Idem tinto de capa	100	80	18
Segura (D. José).	Idem id. id.	180	180	18
Idem.	Idem tinto claro.	180	180	18
Segura (D. Tomás).	Idem id. de pasto.	400	400	14
Idem.	Idem de mesa.	»	»	20'45
Idem.	Idem de capa.	440	»	20'45
Selles (D. Francisco).	Aguardiente anisado de 33°.	»	»	100
Idem.	Idem de 18°.	»	»	81
Silvestre (D. Juan).	Idem Carabanchel	600	600	1200
Idem.	Idem anís triple.	600	600	1075
Idem.	Idem anís doble.	600	600	975
Idem.	Idem anís sencillo	600	600	900
Soler (D. Isidro).	Vino tinto enjuto.	500	400	20
Soler (D. José).	Idem seco exportacion.	300	»	20'25
S. Perez Albert y compañía (Sres.)	Idem seco morsí de 1876.	»	70	25
Idem.	Idem blanco dulce de 1876.	»	30	45
Idem.	Idem seco de id.	»	50	22'50
Idem.	Idem id. dulce de 1875.	»	60	60
Idem.	Idem mistela de idem.	»	30	80
Idem.	Idem claro abocado de id.	»	80	25
Idem.	Idem abocado 1876	»	100	27'50
Idem.	Idem dulce de id.	»	40	27'50
Idem.	Idem tinto dulce de id.	»	60	30
Idem.	Idem id. abocado de id.	»	120	27'50
Idem.	Idem id. seco de id.	»	250	25
Idem.	Idem claro seco de idem.	»	200	22'50
Idem.	Idem id. abocado de id.	»	300	22'50
Idem.	Idem blanco seco de 1869.	»	»	150
Idem.	Idem seco comun de 1870.	»	»	52'50
Idem.	Idem id. id. 1875.	»	»	25
Idem.	Idem id. id. 1876.	»	»	22'50
Idem.	Idem dulce superior de 1875.	»	»	40
Idem.	Idem id. de 1872.	»	»	70
Idem.	Idem mistela de 1865.	»	»	250
Idem.	Idem dulce de id.	»	»	200
Idem.	Idem id. de 1873.	»	»	50
Idem	Idem embocado de 1868.	»	»	200
Idem.	Idem blanco dulce de 1872.	»	»	70
S. Perez Albert y compañía (Sres.)	Vino rancio seco de 1860.	»	»	200
Idem.	Vinagre de 1874.	»	80	15
Terol (D. Joaquin).	Vino tinto de capa.	500	500	16'90
Idem.	Idem id. de pasto.	500	500	16'90
Idem.	Idem blanco generoso.	40	50	250
Idem.	Idem id. de 7 años	40	50	180
Tort (D. Jáime).	Idem tinto de capa	550	550	22'50
Valdés (D. Miguel).	Idem dulce arropado.	300	300	30
Idem.	Idem id. id.	200	200	30
Valor (D. Antonio).	Aguardiente tónico digestivo.	»	»	200
Valor (D. José).	Vino tinto de capa	100	90	18
Vera (D. Joaquin).	Idem seco de pasto	200	200	25
Idem.	Idem id. id.	250	250	25
Verdú (Doña Encarnacion).	Idem id. seco.	»	»	»
Verdú (D. Faustino).	Idem fondillon.	»	2	250
Idem.	Idem comun.	400	350	25
Idem.	Mistela blanca añeja.	»	15	150
Verdú (D. Ibasto).	Vino tinto seco.	»	»	»
Verdú (D. Joaquin).	Idem de capa.	220	110	20'45
Verdú (D. José Ramon).	Idem tinto seco.	»	»	»
Idem.	Idem id. dulce.	»	»	»
Idem.	Vinagre tinto rancio.	»	»	»
Verdú (D. Luis).	Vino blanco abocado 1871.	»	»	»
Idem.	Idem tinto seco de 1872.	»	»	»
Idem.	Idem id. id. 1876.	»	»	»
Idem.	Vino tinto seco de 1872.	»	»	55
Idem.	Idem id. id. 1870.	»	»	70
Idem.	Idem id. id. 1876.	»	»	21'25
Verdú (D. Marcial).	Idem id. id. id.	1.500	1.250	22'50
Idem.	Idem id. id. id.	1.500	1.250	25
Idem.	Idem id. id. 1874.	1.500	1.250	30
Idem.	Idem id. dulce de 1870.	1.500	1.250	50
Idem.	Idem id. id. 1845.	1.500	1.250	200
Idem.	Idem id. id. 1873.	1.500	1.250	30
Idem.	Idem id. seco 1871	1.500	1.250	31'20
Idem.	Idem id. id. 1872.	1.500	1.250	30
Idem.	Idem id. id. 1874.	1.500	1.250	27'50
Idem.	Idem id. id. 1875.	1.500	1.250	25
Verdú (D. Nibardo).	Idem enjuto.	»	»	»
Verdú (D. Tomás).	Idem rancio.	»	»	»
Idem.	Idem id. dulce id.	»	»	»
Verdú (D. Vedasto).	Idem id. seco 1876	400	200	22'50
Verdú y Perez (D. Joaquin).	Idem id. id. 1860.	»	40	250
Idem.	Idem id. id. 1820.	»	40	1000
Idem.	Idem id. id. 1840.	»	10	750
Idem.	Idem id. id. 1864.	»	30	200
Idem.	Idem id. id. 1874.	»	100	40
Idem.	Idem id. id. 1850.	»	20	500
Idem.	Idem moscatel seco de 1860.	»	10	375
Idem.	Idem id. id. 1870.	»	10	150
Idem.	Idem id. id. 1872.	»	10	100
Idem.	Idem tinto dulce de 1874.	»	40	75
Idem.	Idem id. id. 1841.	»	10	1250
Idem.	Idem id. id. 1875.	600	400	50
Idem.	Idem id. id. 1820.	»	40	1000
Idem.	Idem moscatel dulce de 1850.	»	20	500
Idem.	Idem tinto dulce de 1875.	1.000	600	50

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Verdú y Perez (D. Joaquin).	Vino tinto dulce de 1867.	»	75	125
Idem.	Idem id. id. 1865	»	1.500	200
Idem.	Idem id. id. 1862.	»	1.800	150
Idem.	Idem id. id. 1857.	»	1.800	500
Idem.	Idem id. id. 1840.	»	10	625
Idem.	Idem id. id. 1830.	»	30	750
Idem.	Idem moscatel dulce de 1865.	»	10	375
Idem.	Idem id. id. 1870.	»	10	250
Idem.	Idem blanco seco de 1859.	»	10	550
Idem.	Idem id. id. 1814.	»	5	1000
Idem.	Idem id. id. 1861.	»	10	500
Idem.	Mistela tinta 1865.	»	30	500
Idem.	Idem id. de 1820.	»	10	1000
Verdú y Perez (D. Luis).	Vino dulce 1874.	50	50	40
Idem.	Idem tinto seco de 1872.	50	50	55
Idem.	Idem id. id.	100	100	70
Idem.	Idem id. id.	100	100	21'25
Verdú y Perez (D. Luis).	Vino tinto seco.	100	100	22'50
Idem.	Idem id. id.	200	200	21'25
Vico y Arnal (D. Joaquin).	Idem id. id.	»	»	»
Vidal (D. José).	Idem fondillon dulce de 1841.	1.200	900	400
Idem.	Idem rancio 1870.	1.200	900	75
Idem.	Idem seco 1875.	1.200	900	25
Idem.	Idem enjuto 1876.	1.200	900	22'50
Idem.	Idem seco id.	1.200	900	22'50
Vidal (D. Miguel).	Idem de mesa id.	110	110	18'10
Vilaplana (D. Angel).	Idem fondellol.	9	12	225
Vilaplana (D. Enrique).	Idem tinto de capa.	200	120	18
Villalonga (D. José de).	Idem id. id.	170	170	22'50
Idem.	Idem blanco generoso.	7	6	225
Vitoria (D. Facundo).	Idem tinto de capa de 1876.	180	»	18
Idem.	Idem id. id. 1875.	180	»	18
Vives (D. Felipe).	Idem id. seco de exportacion.	250	»	20'25

RESÚMEN.

Número de productos	510
Produccion anual	254.298
Existencias disponibles	151.734
Precio medio	144'27

FALTAN.

Datos de produccion	204
— cantidades	153
— precio	56

DICTÁMEN DE LA SECCION.

Excmo. Sr.: La provincia de Alicante, colocada por la Providencia entre Valéncia y Málaga, para luchar con la primera y completarla; para auxiliar á la segunda, si su exportacion se engrandeciese, como Huelva cerca de Jerez, es hoy la base de un comercio importantísimo. Preferidos sus caldos á los de Valéncia, por el comercio de Cette, como base, ha sabido asegurarse el mercado de Bélgica y Holanda, y se esparce por los vecindarios de aquellos reinos, haciendo tal vez la competencia con ventaja á la bella Málaga, tan querida en otro tiempo del Norte de Europa, y se dispone á penetrar en el corazon de la Rusia, que, á pesar de sus plantaciones de Criméa, puede llegar á ser un gran mercado para nuestra produccion vinícola.—Tiene la especialidad de sus aloques y fondillones, y casas importantes en Aspe, Monóvar y Alicante, que secundan hábilmente la produccion.—Con algun mayor esmero por los productores, la provincia de Alicante adquirirá un nombre respetable en la produccion española.—La fabricacion de aguardientes, superior á la de licores, y las muestras de vinagres muy inferiores para una provincia tan importante.—Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 31 de Julio de 1877. —El Presidente, *A. de Quintana.*—Excmo. Sr. Presidente del Jurado.

NOMENCLÁTOR DE LOS PUEBLOS REPRESENTADOS.

PUEBLOS.	CALIFICACIONES OBTENIDAS. Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
Alcoy	»	4	16	34	16	70
Alicante	1	5	4	9	6	25
Aspe	5	8	28	14	12	67
Balones	»	»	1	2	1	4
Bañeras	»	»	1	1	»	2
Benejama	1	1	6	5	»	16
Benifallim	»	»	2	»	»	2
Benilloba	»	»	1	1	8	10
Calpe	»	»	»	»	1	1
Campo de Mirra	»	»	»	1	»	1
Castalla	»	»	6	5	3	14
Condomina (La). (Benilloba	»	»	2	»	»	2
Dénia	»	»	1	2	1	4
Elche	»	»	2	»	2	4
Ibí	»	»	4	8	14	26
Jábea	»	»	1	»	»	1
Jijona	»	»	»	2	»	2
Monforte	»	»	1	1	5	10
Monóvar	3	23	62	55	27	170
Muro	»	»	»	1	»	1
Novelda	»	1	7	5	»	13
Orihuela	»	»	»	3	3	6
Petrel	»	»	1	»	»	1
Pinoso	»	1	17	23	19	60
Relleu	»	»	»	»	2	2
San Juan	»	»	2	1	»	6
Sax	»	1	1	»	»	2
Villena	»	2	»	2	»	1
Totales	10	49	169	181	120	529

DISTRIBUCION DE LAS CALIFICACIONES, POR CLASES.

Clases.	PRODUCTOS.	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
1.ª	Mosto tinto	»	»	1	»	»	1
2.ª	Albaflor Alicantino	1	»	»	»	»	1
	Aljau	1	»	»	»	»	1
	Aloque	»	2	1	2	»	5
	Añejo	»	2	5	5	2	14
	Blanco, seco, dulce, etc	1	1	11	20	7	43
	Boval	»	»	1	»	»	1
	Capa (Vino de)	»	»	3	5	6	14
	Carolina	1	»	»	»	»	1
	Claro, seco, dulce, etc	»	1	11	13	1	32
	Color (Vino de)	»	»	»	5	1	6
	Entreseco	»	»	»	1	»	1
	Fondillon	1	3	9	2	3	18
	Generoso	»	»	2	5	1	8
	Hoya (Vino de)	»	»	»	1	»	1
	Jerez	»	»	1	»	»	1
	Malvasía	1	»	1	»	»	2
	Medoc-alicantino	»	1	»	»	»	1
	Merseguera	»	»	1	»	1	2
	Morsi	»	»	3	2	2	7
	Moscatel	2	1	8	3	1	18
	Planta	»	»	»	1	1	2
	Quemar (Para)	»	»	»	1	»	1
	Tinto de pasto, seco, etc	1	19	80	91	79	270
	Vino Cognac	»	»	1	»	»	1
	Vitoria	»	1	»	»	»	1
4.ª	Aguardiente	1	7	11	13	3	35
	Alcohól	»	2	1	»	»	3
	Anisete	»	»	2	1	»	3
	Cognac	»	»	»	2	»	2
5.ª	Café (Licor de)	»	»	»	2	1	3
	Curaçao	»	»	»	»	1	1
	Limon	»	»	»	»	1	1
	Noyó	»	»	1	»	»	1
6.ª	Mistela	»	3	10	1	6	23
7.ª	Vinagre	»	»	2	2	»	1
	Totales	10	49	169	181	120	529

LABORATORIO.

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohól por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE. MARMOL Y HARINA. Sedimento.	MARMOL Y HARINA. Líquido.	Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Precipitado.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Líquido.	ACETATO DE PLOMO. Precipitado.	ACETATO DE PLOMO. Líquido.	Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	EXTRACTO. SU DESCRIPCION.	EXTRACTO. Gramos por litro.	CENIZAS. Caractéres.	CENIZAS. Gramos por litro.	CENIZAS. COMPOSICION CUALITATIVA.
		Clase 1.ª																				
1	1	Calpena y Vidal (D. Joaquin).	Monóvar.	Mosto tinto.	15'9	3'50	9'13	V. az.	Incoloro.	»	Az.	Az. sucio	Incoloro.	»	»	»	OEnocyan.					
2	304	Agalló Pascual (D. Ramon).	Elche.	Natural tinto pasto.	14'7	8'80	10'92	V. roj.	Incoloro.	Pardo.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso: materia colorante roja, con fajas ligeramente marcadas.	53'40	Carbon duro y compacto	1'76 (1)	I. Sulf. Ab.—Clor. Reg.—Fosf. silic. pot. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Fosf. Ab.—Alum. y ferr. Reg.—Cal. Poco.
		Clase 2.ª																				
3	306	Albert y Mira (D. Pauxides).	Pinoso.	Claro embocado, 1876.	18'2	5'25	29'44															
4	310	Alenda é hijo (D. Antonio).	Novelda.	Idem dulce.	17'0	4'93	75'71															
5	310	Idem.	Idem.	Tinto seco.	17'6	3'13	5'35	Viol.	Incoloro.	»	Ver. sucio.	V. Az. osc.	Incoloro.	»	»	»	OEnocyan.					
6	311	Alonso Prats (D. Queremon).	Monóvar.	Idem id. 1870.	19'4	4'09	12'93	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso granugiento: materia colorante anaranjada, con fajas poco marcadas	41'30	Gris osc. pulv.	7'10	I. Sulf. Ab.—Silic. pot. y magn. Reg.—Fosf. clor. y cal. Poco. II. Ferr. Ab.—Cal y alum. Reg.
7	311	Idem.	Idem.	Idem id.	16'6	4'85	4'99	Viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	V. ar.—V. pardo.	»	»	»	»	»	OEnol.					
8	312	Amorós Llorens (D. José).	Castalla.	Idem núm. 1.	14'4	4'78	33'13	Viol.	V. mor.	»	Az.	Az. — V. ver. osc.	Ver. clar.	Az. — V. viol.	Incoloro.	»	OEnocyan Ab.					
9	315	Ayala (D. Antonio).	Novelda.	Idem dulce.	15'0	3'98	132'50	Cen.—V. viol.	V. mor.	»	Ver.	Az.	Incoloro.	»	»	»	OEnol. y œnocyan.					
10	319	Beltran Rico (D. Fernando).	Aspe.	Seco del año.	16'7	3'02	4'45	Viol.	Incoloro.	»	Ver.	Ver. sucio.	V. ver.	»	»	»	OEnol.					
11	319	Idem.	Idem.	Idem de 1874.	15'9	3'40	3'05	Cen. clar.	Incoloro.	»	Ver.	Ver.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.					
12	319	Idem.	Idem.	Idem de 1875.	16'7	3'45	3'03	Mor. sucio.	Incoloro.	Pardo.—V. am.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnox.	R. pastoso granugiento, algo delicuescente: materia colorante anaranjada.	26'60	Gris osc. pulv.	8'30	I. Sulf. y pot. M. ab.—Fosf. Ab.—Clor. y silic. Reg.—Magn. Poco.—Cal. Ind. II. Cal, alum. y ferr. Reg.
13	324	Blanes Prats (D. Bruno).	Pinoso.	Tinto dulce de 1876.	14'1	5'68	27'89	Viol.	V. mor.	Viol.	Pardo.—V. ver.	Pardo.—V. ver.	Incoloro.	»	»	»	OEnox. y œnol.	E. pastoso: materia colorante amarillo rojiza, con fajas bien marcadas.	126'48	Gris agl.	8'58	I. Pot. M. ab.—Sulf. y fosf. Ab.—Clor. Reg.—Magn. Poco.—Cal. Ind. II. Cal y ferr. Ab.—Alum. Reg.
14	325	Blanes Prats (D. Fernando).	Idem.	Seco claro comun de 1876.	14'1	3'35	0'83															
15	326	Bonanza (D. Miguel Pascual).	Alicante.	Blanco seco.	18'2	5'36	7'37	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado, con fajas marcadas.	45'20	Gris delic.	7'60	I. Sulf. fosf. y clor. M. ab.—Pot. Ab.—Cal. Poco.—Silic. Ind. II. Fosf. M. ab.—Cal, alum. y ferr. Ab.
16	329	Brotons Verdú (D. Estanislao).	Monóvar.	Tinto seco de 1876.	18'2	3'93	5'41	Cen.—V. az.	Incoloro.	»	Pardo.—V. am.	Am.—V. roj.	Am.	»	»	»	OEnox. y œnol.					
17	330	Brufal Alberola (D. Vicente).	Aspe.	Seco de pasto.	17'4	2'60	4'65	Viol.	Incoloro.	Viol.	V. pardo sucio.	Ver. sucio.	V. ver.	»	»	»	OEnol. y œnocyan.					
18	330	Idem.	Idem.	Pasto abocado.	14'1	3'55	98'33	Cen.	Incoloro.	Viol.—V. pardo.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. abundante, pastoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado: materia colorante rojo intenso.	99'96	Gris pulv.	11'16	I. Pot. M. ab.—Clor. Ab.—Sulf. silic. y magn. Reg.—Fosf. y cal. Poco. II. Fosf. y cal. Ab.—Alum. y ferr. Reg.
19	332	Caballero Hernandez (D. Antonio)	Monóvar.	Tinto seco.	17'4	3'93	4'05	Viol. sucio.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
20	334	Calpena y Vidal (D. José).	Aspe.	Seco claro del año.	15'7	3'87	4'49	Az.—V. viol.	Incoloro.	»	Ver. osc.	Ver. osc.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, granugiento, delicuescente: materia colorante violácea, con fajas.	35'20	Gris osc. pulv.	10'20	I. Pot. Ab.—Sulf. clor. silic. y cal. Reg.—Fosf. y magn. Poco. II. Cal. Ab.—Alum. y ferr. Poco.
21	335	Candela Gumiel (D. José).	Idem.	De capa seco.	13'7	3'93	11'52	Cen.—V. viol.	Incoloro.	»	Ver.	Pardo.—V. ver.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.					
22	338	Castelló (D. Francisco).	Ibi.	Vino de capa.	14'0	4'40	2'80	Cen.	Incoloro.	Viol.—V. mor.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnocyan.	R. compacto, granugiento: materia colorante rojo intensa, con fajas muy marcadas.	»	Terrosas.		
23	341	Cerdá y Rico (D. Enrique).	Monóvar.	Tinto seco de 1876.	16'5	3'87	3'63	V. viol.	Incoloro.	»	V. ver.	Ver. osc.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.					
24	341	Idem.	Idem.	Claro abocado de 1876.	15'7	3'18	44'17															
25	342	Corbí (D. Pedro).	Idem.	Tinto seco.	16'1	3'61	2'96	Cen. clar.	Incoloro.	V. roj.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
26	344	Cremades y Sanchez (D. Manuel).	Aspe.	Seco de 1874.	16'2	3'08	6'39	Viol.	Incoloro.	»	Ver.	Ver.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.					
27	347	Fernandez Muñoz (D. Lorenzo).	San Juan.	Tinto de mesa de 1876, llamado tinto superior.	15'1	3'13	5'96	Cen.—V. viol.	Incolbro.	»	Ver.	Ver. clar.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.	R. granugiento, delicuescente: materia colorante violácea, con fajas.	28'25	Gris. osc. pulv.	6'25	I. Sulf. Ab.—Fosf. clor. silic. y pot. Reg.—Cal y magn. Poco. II. Cal. Ab.—Ferr. Reg.—Alum. Ind.

(1) Inexacto.

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohol por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE.								EXTRACTO.		CENIZAS.		
								MARMOL Y HARINA.		Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA.		ACETATO DE PLOMO		Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	SU DESCRIPCION.	Gramos por litro.	Caractéres.	Gramos por litro.	COMPOSICION CUALITATIVA.
								Sedimento.	Líquido.			Precipitado.	Líquido.	Precipitado.	Líquido.							
28	347	Fernandez Muñoz (D. Lorenzo).	San Juan.	Tinto de mesa de 1874, llamado *non plus ultra*.	16'2	4'09	5'25	Mor. sucio.	Incoloro.	Pardo viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
29	347	Idem.	Idem.	Idem id. de 1876, de la clase de natural de pasto.	15'3	3'04	4'40	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. ver.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
30	348	Ferrer y Perez (D. Francisco).	Ibi.	De capa.	14'8	3'71	6'31	Viol.	Incoloro.	»	Az.—V. ver.	Az. sucio	V. ver.	»	»	»	OEnocyan.					
31	351	Ferri y Frau (D. José).	Balones.	Tinto pasto.	15'9	5'73	7'46	Cen.—V. az.	Incoloro.	»	Ver.—V. az.	Ver.	Sucio.	»	»	»	OEnocyan.					
32	355	García (D. Juan de la Cruz).	Monóvar.	Idem seco de 1876.	15'9	3'82	4'61	Cen.—V. viol.	Sucio.	»	Ver. osc.	Ver.—V. az.	Incoloro.	»	»	»	OEnol. y œnocyan.					
33	371	Gutierrez Cerdá (D. Eduardo).	Pinoso.	Enjuto medio color de 1876.	16'7	4'30	3'90	Viol.	V. mor.	Pardo viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, de superficie resquebrajada, delicuescente: materia colorante roja ligeramente violácea.	23'86	Gris pulv.	7'30	I. Sulf. Ab.—Clor. silic. pot. y cal. Reg.—Fosf. y magn. Poco. II. Cal y ferr. Reg.—Alum. Poco.
34	371	Idem.	Idem.	Tinto seco sin trasegar de 1876.	16'7	3'93	4'73	Viol.	Incoloro.	»	Ver.	Az. sucio	Incoloro.	»	»	»	OEnol.					
35	378	Gimeno Rico (D. Ramon).	Monóvar.	Idem id. de 1872.	18'8	4'56	10'19	Mor.	Incoloro.	Am.—V. roj.	Am.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnox.	R. pastoso, de superficie resquebraja, delicuescente: materia colorante amarilla, con una faja.	29'62	Gris muy osc. pulv.	7'30	I. Sulf. Ab.—Clor. silic. cal y magn. Reg.—Pot. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal. Reg.—Ferr. Poco.
36	378	Idem.	Idem.	Idem dulce de 1873.	18'5	5'04	58'89	Mor. sucio.	Am.	Am.	Am.	»	»	»	»	»	OEnox.					
37	378	Idem.	Idem.	Idem seco de 1876.	18'2	4'09	8'83	V. az.	Incoloro.	»	Ver.	Az.—V. ver.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.	R. carbonoso, fuertemente adherido á las paredes de la cápsula, delicuescente: materia colorante amarilla en la parte inferior y violácea una faja, muy bien marcada en la superior.	40'70	Gris pulv.	7'30	I. Sulf. Ab.—Clor. pot. y cal. Reg.—Magn. Poco.—Fosf. y silic. Ind. II. Fosf. Ab.—Cal. Reg.—Alum. y ferr. Poco.
38	379	Jordan Box (D. Vicente).	Pinoso.	Claro comun de 1876.	17'6	5'31	9'81	Cen.—V. mor.	Incoloro.	»	Az. sucio.—V. ver.	Ver. sucio.	Incoloro.	»	»	»	OEnocyan.					
39	383	Leach Giró (D. Juan).	Alicante.	Blanco dulce malvasía de 1875.	15'9	3'14	530'00															
40	383	Idem.	Idem.	Tinto dulce Port.	19'1	3'61	26'5	Cen.—V. viol.	Sucio.	»	Pardo.—V. ver.	Ver. sucio.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.					
41	384	Leach Giró y compañía (Sres.)	Idem.	Vino Jerez oro.	19'8	3'38	53'64															
42	387	Lopez Perez (D. José).	Aspe.	Seco del año.	16'7	6'05	4'45	V. viol.	Incoloro.	»	Ver.	Ver. clar.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.	R. pastoso granugiento, muy delicuescente: materia colorante violácea, con una faja muy marcada.	35'40	Gris pulv.	9'40	I. Sulf. fosf. y pot. Ab.—Clor. silic. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Fosf. M. ab.—Cal. Ab.—Alum. Reg.—Ferr. Poco.
43	389	Luna (Sr. Conde de).	Elche.	Natural de pasto tinto.	18'2	4'56	10'19	Mor.—V. pardo clar.	Incoloro.	»	Ver.	Ver.	V. am.	»	»	»	OEnol.					
44	393	Maestre Perez (D. Gabriel).	Petrel.	Fondillon de 24 años.	20'0	5'84	29'44	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, granugiento, delicuescente: materia colorante amarillenta, con fajas muy marcadas.	27'80	Gris pulv.	9'40	I. Sulf. magn. y pot. Ab.—Cal. Reg.—Clor. y silic. Poco. II. Fosf. M. ab.—Ferr. Ab.—Cal. Reg.—Alum. Poco.
45	393	Idem.	Idem.	Comun seco tinto, 1876	17'4	4'19	2'77	Viol.	V. mor. sucio.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, granugiento; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	104'80	Gris pulv.	17'05	I. Sulf. y fosf. Ab.—Clor. y silic. Reg.—Pot. Poco.—Cal y magn. Ind. II. Cal, alum. y ferr. Ab.
46	394	Maisonave y compañía.	Alicante.	Aloque rancio núm. 1.	17'9	5'89	13'25															
47	394	Idem.	Idem.	Idem rancio núm. 2.	19'4	5'52	8'86	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso ampuloso delicuescente: materia colorante amarilla rojiza en fajas.	43'06	Gris pulv.	9'40	I. Clor. y pot. Ab.—Sulf. fosf. cal y magn. Reg.—Silic. Poco. II. Alum. Ab.—Cal. Reg.—Ferr. Poco.
48	394	Idem.	Idem.	Blanco seco.	18'8	5'84	3'49															
49	394	Idem.	Idem.	Malvasía.	12'2	6'10	132'50															
50	394	Idem.	Idem.	Fondillon.	17'4	6'58	530'00															
51	396	Martinez Mira (D. Antonio).	Aspe.	De pasto seco del año.	16'5	5'52	2'21	Cen. viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
52	397	Martinez Soriano (D. Isidro).	Monóvar.	Tinto seco de 1876.	17'1	4'12	5'09	Cen.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
53	398	Menciaro Burguet (D. Francisco).	Pinoso.	Clarete dulce de id.	13'6	3'55	98'33															
54	401	Mira y Satorre (D. Vicente).	Benilloba.	Tinto comun.	14'8	7'53	22'08															
55	403	Mira Percebal (D. Antonio).	Aspe.	Idem nuevo de pasto.	16'5	5'52	11'28	Cen. osc.	Incoloro.	»	Ver.	Ver. sucio.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.					
56	403	Idem.	Idem.	Idem de pasto de 1875.	18'2	4'24	17'09	Cen.—V. viol.	Incoloro.	»	Ver. sucio.	Ver. sucio.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.					
57	403	Idem.	Idem.	Idem nuevo de capa.	14'8	5'73	212'00	Cen.—V. mor.	Incoloro.	»	Ver.	Ver.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.					
58	414	Muñoz Cerdan (D. Vicente).	Idem.	Idem seco de 1876.	17'8	3'16	4'12	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
59	415	Muñoz Diez (D. Vicente).	Idem.	Seco del año.	18'2	3'18	6'79	Cen. sucio.	Sucio.	»	Ver.	Ver.	Incoloro.	»	»	»	OEnol. y œnocyan.					
60	416	Navarro Sanchez (D. Juan).	Novelda.	Tinto seco.	16'5	3'87	33'13	Cen.—V. viol.	Incoloro.	»	Ver. osc.	Ver. sucio.	Pardo clar.	»	»	»	OEnol.					

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohol por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato de potasa para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE. MARMOL Y HARINA. Sedimento.	MARMOL Y HARINA. Líquido.	Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Precipitado.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Líquido.	ACETATO DE PLOMO. Precipitado.	ACETATO DE PLOMO. Líquido.	Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	EXTRACTO. SU DESCRIPCION.	EXTRACTO. Gramos por litro.	CENIZAS. Caractéres.	CENIZAS. Gramos por litro.	CENIZAS. COMPOSICION CUALITATIVA.
61	417	Noguer Espinosa (D. Adolfo).	Aspe.	Seco tinto del año.	17'9	3'18	9'64	V. az.	Incoloro.	»	Ver.	Ver.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.					
62	418	Ochoa (D. Agapito).	Pinoso.	Tinto seco comun 1876.	6'8	4'03	4'22	V. az.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
63	420	Ochoa y Verdú (D. José).	Monóvar.	Idem dulce de 1866.	19'4	6'43	39'33															
64	422	Ortuño y Maestre (D. Juan José).	Sax.	Fondillon de 30 años.	20'6	5'84	212'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, algo agrisado, brillante; paredes de la cápsula ligeramente barnizadas de color amarillo acaramelado.	236'88	Gris pulv.	9'60	I. Sulf. fosf. clor. pot. cal y magn. Reg.—Silic. Poco. II. Fosf. y alum. Ab.—Cal. Reg.—Ferr. Poco.
65	422	Idem.	Idem.	Idem de 15.	14'8	4'93	212'00															
66	423	Parra y García (D. Miguel).	Benejama.	Dulce natural.	17'1	4'03	21'02															
67	423	Idem.	Idem.	Arropado.	14'6	7'95	18'44	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. casi carbonoso; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	86'60	Grises.	2'50	I. Sulf. fosf. clor. silic. pot. y magn. Reg.—Cal. Poco. II. Alum. Ab.—Fosf. cal y ferr. Reg.
68	426	Pau (D. Francisco).	Castalla.	Tinto seco.	14'9	4'51	2'92	V. roj.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEñol.	R. pastoso, materia colorante rojo intensa, con fajas muy marcadas.	29'56	Gris pulv.	4'94	I. Pot. M. ab.—Sulf. y clor. Ab.—Silic. y cal. Reg.—Magn. Poco. II. Cal. Ab.—Fosf. alum. y ferr. Reg.
69	427	Payá Lajaro (D. Pascual).	Pinoso.	Claro añejo de 1875.	17'6	4'14	265'00	Cen.—V. mor. clar.	V. am.	»	Am.	Am. sucio.	Am.	»	»	»	OEnox.					
70	428	Payá Lajaro (D. Pio).	Idem.	Añejo.	20'0	8'52	3'28	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. roj.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
71	430	Perez Albert y compañía (Sres).	Monóvar.	Blanco dulce Morsi de 1876.	17'1	5'09	37'86	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. granugiento, delicuescente; materia colorante amarilla.	27'76	Gris osc. pulv.	8'00	I. Clor. M ab.—Sulf. Ab.—Silic. pot. y cal. Reg.—Fosf. y magn. Poco. II. Fosf. y cal. Ab.—Ferr. Poco.
72	430	Idem.	Idem.	Dulce rancio de 1872.	18'5	4'78	106'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. carbonoso, ampuloso; fuertemente adherido á las paredes de la cápsula; estas ligeramente barnizadas de color amarillo acaramelado.	106'00	Gris pulv.	8'25	I. Sulf. M. ab.—Fosf. Ab.—Clor. silic. y pot. Reg.—Magn. Poco.—Cal. Ind. II. Alum. y ferr. M. ab.—Cal. Ab.
73	430	Idem.	Idem.	Seco comun de 1875.	17'6	4'03	4'14	Mor. clar.	Incoloro.	»	Pardo.—V. ver.	Am.—V. ver.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.					
74	430	Idem.	Idem.	Idem rancio de 1860.	19'4	4'46	16'06															
75	430	Idem.	Idem.	Embocado rancio de 1868.	18'5	3'87	132'05	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. ampuloso; paredes de la cápsula ligeramente barnizadas de color amarillo acaramelado.	99'00	Terrosas.	7'40	I. Fosf. M. ab.—Sulf. y pot. Ab.—Clor. Reg.—Silic. cal y magn. Poco. II. Fosf. alum. y ferr. M. ab.—Cal. Reg.
76	430	Idem.	Idem.	Seco Morsi de 1876.	14'1	3'24	9'64															
77	430	Idem.	Idem.	Blanco dulce de 1872.	18'5	3'40	2'39															
78	430	Idem.	Idem.	Dulce ordinario 1876.	14'1	8'06	29'42															
79	430	Idem.	Idem.	Tinto seco de 1876.	15'7	4'14	12'62	Viol.	Incoloro.	»	Ver.	Ver.—V. az.	V. ver.	»	»	»	OEnocyan.					
80	430	Idem.	Idem.	Claro embocado 1875.	16'5	3'40	35'33															
81	430	Idem.	Idem.	Abocado tinto de 1876.	16'5	7'69	18'93															
82	430	Idem.	Idem.	Blanco dulce de 1875.	15'7	3'99	265'00															
83	430	Idem.	Idem.	Tinto dulce de 1865.	17'1	5'52	263'00	Pardo m. clar.	Am.	»	Am.	Pardo.—V. am.	Am.	»	»	»	OEnox.					
84	430	Idem.	Idem.	Abocado de 1876.	14'9	9'31	2'95	Cen.	Incoloro.	Viol.—V. rojo.	Ver.—V. pardo.	»	»	»	»	»	OEnol.					
85	430	Idem.	Idem.	Blanco dulce de 1875.	14'6	4'44	39'33															
86	430	Idem.	Idem.	Tinto dulce.		(1)																
87	431	Perez Albert (D. Antoliano).	Idem.	Idem id. de 6 años.	16'5	4'35	265'00															
88	431	Idem.	Idem.	Idem id. de 4 años.	16'5	4'46	176'67	Mor. clar.	V. am.	»	Inalt.	Pardo.—V. am.	Am.	»	»	»	OEnox.					
89	431	Idem.	Idem.	Seco tinto de 3 años.	17'9	5'62	9'46	Mor. sucio.	Incoloro.	»	Inalt.	V. am.	»	»	»	»	OEnox.	B. pastoso, granugiento delicuescente; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	33'40	Gris pulv.	9'20	I. Sulf. M. ab.—Fosf. Ab.—Clor. y pot. Reg.—Silic. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Fosf. alum. y ferr. M. ab.—Cal. Reg.
90	432	Perez Albert (D. Demetrio).	Pinoso.	Fondillon dulce 1830.	22'1	5'62	176'67	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. arropado, muy abundante; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	214'54	Gris pulv.	7'10	I. Sulf. fosf. y clor. Ab.—Pot. Reg.—Silic. cal y magn. Ind. II. Fosf. y alum. M. ab.—Cal y ferr. Reg.
91	432	Idem.	Idem.	Tinto abocado de 1875.	17'9	5'09	58'89	Mor. sucio.	Incoloro.	»	Pardo.—V. ver.	Az.-sucio -V. ver.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.					
92	432	Idem.	Idem.	Idem seco de 1876.	16'2	4'88	10'60	Az.	Incoloro.	»	Ver. osc.	Ver. sucio osc.	Az.—V. viol. osc.	Az.—V. viol.	Incoloro.	»	OEnocyan. Ab.					

(1) No se analizó.

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohol por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE. MARMOL Y HARINA. Sedimento.	MARMOL Y HARINA. Líquido.	Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Precipitado.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Líquido.	ACETATO DE PLOMO. Precipitado.	ACETATO DE PLOMO. Líquido.	Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	EXTRACTO. SU DESCRIPCION.	Gramos por litro.	CENIZAS. Caractéres.	Gramos por litro.	COMPOSICION CUALITATIVA.
93	432	Perez Albert (D. Demetrio).	Pinoso.	Tinto dulce de 1845.	21'8	5'89	176'67	Cen.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
94	432	Idem.	Idem.	Idem abocado de 1876.	15'4	3'78	9'67															
95	434	Perez (D. Rafael).	Monóvar.	Idem dulce.	15'6	4'34	118'00															
96	437	Perez Guarinos (D. Juan).	Idem.	Idem id. de 1875.	17'4	3'93	66'25	Cen.—V. mor. clar.	Incoloro.	Inal.	Am.—V. pardo.	Am.	Am.	»	»	»	OEnol. y œnox.					
97	437	Idem.	Idem.	Idem seco de 1876.	17'4	5'73	6'63	Mor. sucio.	Incoloro.	V. viol.	Pardo.—V. ver.	Ver. sucio.	V. viol.	»	»	»	OEnol.					
98	440	Perez Payá (D. Ciro).	Pinoso.	Seco añejo.	17'4	5'15	9'46															
99	440	Idem.	Monóvar.	Dulce añejo.	16'2	4'67	176'67															
100	440	Idem.	Idem.	Seco claro.	18'2	4'68	6'94															
101	441	Perez y Perez (D. Dimas).	Pinoso.	Claro comun embocado de 1876.	17'4	4'56	10'60	V. az.	Incoloro.	»	Viol. sucio.—V. az.	Ver.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, delicuescente: materia colorante violácea con una faja muy marcada.	24'04	Gris terrosas.	3'28	I. Fosf. Ab.—Sulf. clor. y magn. Reg.—Silic. y pot. Poco.—Cal. Ind. II. Fosf. M. ab.—Ferr. Ab.—Cal y alum. Reg.
102	444	Perez y Verdú, hermanos.	Monóvar.	Tinto dulce de 1830.	21'7	4'78	265'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. abundante; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	199'10	Gris pulv.	6'80	I. Sulf. y fosf. Ab.—Clor. y pot. Reg.—Silic. cal y magn. Poco. II. Fosf. y cal. Ab.—Alum. y ferr. Reg.
103	444	Idem.	Idem.	Idem id. de 1834.	24'2	6'37	176'67	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. duro y compacto, fuertemente adherido á las paredes de la cápsula, estas barnizadas de color amarillo acaramelado.	147'45	Gris pulv.	8'07	I. Sulf. fosf. y pot. Ab.—Clor. y silic. Reg.-Magn. Poco.-Cal. Ind. II. Fosf. alum. y ferr. M. ab.—Cal. Ab.
104	444	Idem.	Idem.	Idem id. de 1840.	20'6	4'72	176'67															
105	444	Idem.	Idem.	Idem id. generoso de 1848.	17'9	3'66	46'67	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. carbonoso; ampuloso delicuescente.	72'90	Gris pulv.	10'70	I. Sulf. Ab.—Magn. Reg.—Clor. silic. y pot. Poco.—Fosf. y cal. Ind. II. Ferr. M. ab.—Fosf. cal y alum. Reg.
106	444	Idem.	Idem.	Idem id. de 1857.	19'7	4'03	40'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. carbonoso; fuertemente adherido á las paredes de la cápsula; estas ligeramente barnizadas de color amarillo acaramelado.	74'50	Gris pulv.	7'80	I. Sulf. fosf. y pot. Ab.—Clor. Reg.—Silic. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Ferr. M. ab.—Fosf. Ab.—Cal y alum. Reg.
107	444	Idem.	Idem.	Idem dulce de 1865.	19'7	4'67	265'00	Cen.—V. pardo M. clar.	Am.		Am.	Pardo.—V. am.	Am.	»	»	»	OEnol. y œnox.	E. carbonoso, algo poroso, ampuloso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	158'10	Gris pulv.	8'97	I. Sulf. fosf. clor. silic. y pot. Ab.—Cal y magn. Ind. II. Fosf. y ferr. Ab.—Cal y alum. Reg.
108	444	Idem.	Idem.	Idem id. comun.	17'4	4'03	43'08	Pardo.—V. am. M. clar.	Am.		Am.	Pardo.—V. am.	Incoloro.	»	»	»	OEnox.					
109	444	Idem.	Idem.	Idem seco de 1872.	18'0	4'74	10'56															
110	444	Idem.	Idem.	Idem id. de 1876.	16'2	4'29	2'68	Cen.—V. roj.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
111	447	Pina y Benito (D. Juan).	Monforte.	Blanco Esclafacherri.	14'8	4'46	1'51															
112	455	Rico Mira (D. José).	Pinoso.	Tinto comun de 1876.	15'8	3'83	11'80	Cen.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
113	456	Rico (D. Tomás Antonio).	»	Claro comun entreseco de 1876.	16'5	3'61	2'18	V. az.	Incoloro.	»	Ver.—V. az.	Az. — V. ver.	Ver. clar.	»	»	»	OEnocyan.	R. granugiento, delicuescente: materia colorante violácea, con una faja en la parte superior.	28'40	Gris pulv. osc.	8'04	I. Sulf. clor. y pot. Ab.—Fosf. silic. y magn. Poco.—Cal. Ind II. Fosf. y ferr. Ab.—Cal. Reg.—Alum. Poco.
114	457	Rico Perez (D. Juan).	Castalla.	Tinto seco núm. 1.	16'7	3'98	5'10	Az.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	V. az.	Az. — V. ver.	Incoloro.	»	»	»	OEnocyan.					
115	459	Rico Samper (D. Francisco).	Idem.	Idem id.	15'7	4'30	5'64	Az. — V. viol. osc	Incoloro.	»	V. az.	V. az.	Ver. clar.	»	»	»	OEnocyan.					
116	459	Idem.	Pinoso.	Color enjuto agraciado, de 1868.	17'6	6'43	98'33	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. pastoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	187'22	Gris pulv.	6'10	I. Clor. Ab.—Sulf. Reg.—Fosf. silic. pot. y cal. Poco.—Magn. Ind. II. Fosf. Ab.—Cal, alum. y ferr. Reg.
117	462	Ruiz (D. José).	Monóvar.	Fondillon.	17'6	4'93	88'33	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. ampuloso; paredes de la cápsula ligeramente barnizadas de color amarillo acaramelado.	120'14	Gris pulv.	7'80	I. Sulf. y pot. Reg.—Fosf. clor silic. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Fosf. M. ab.—Ferr. Ab.—Cal. Reg.—Alum. Poco.
118	462	Idem.	Idem.	Dulce de 1876.	19'1	4'03	3'21															
119	462	Idem	Idem.	Mistela.	17'8	4'96	118'00															
120	463	Romany é hijos (D. Vicente).	Dénia.	Meseguera blanco seco.	21'3	4'19	3'79	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. arropado, delicuescente, fuertemente adherido á las paredes de la cápsula: materia colorante amarillo sucia.	32'50	Gris con fragmentos de carbon.	6'25 (1)	I. Sulf. Ab.—Clor. y pot. Reg.—Fosf. silic. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Alum. Ab.—Fosf. Reg.—Cal y ferr. Poco.

(1) Inexactas.

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE. Alcohol por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	MARMOL Y HARINA. Sedimento.	MARMOL Y HARINA. Líquido.	Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Precipitado.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Líquido.	ACETATO DE PLOMO. Precipitado.	ACETATO DE PLOMO. Líquido.	Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	EXTRACTO. SU DESCRIPCION.	EXTRACTO. Gramos por litro.	CENIZAS. Caractéres.	CENIZAS. Gramos por litro.	CENIZAS. COMPOSICION CUALITATIVA.
121	465	Sanchez Almódovar (D. Antonio).	Aspe.	Vitoria.	15'4	4'17	3'90															
122	465	Idem.	Idem.	Carolina.	16'2	5'36	25'23															
123	465	Idem.	Idem.	Morsi.	12'5	5'19	3'21															
124	465	Idem.	Idem.	Albaflor alicantino de 1871.	16'2	3'95	48'18	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. ampuloso brillante; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	98'33	Gris pulv.	12'83	I. Sulf. y pot. Ab.—Cal. Reg.—Fosf. clor. silic. y magn. Poco. II. Alum. M. ab.—Fosf. cal y ferr. Reg.
125	465	Idem.	Idem.	Medoc alicantino.	12'4	6'15	5'69	Viol.—V. rojo.	Incoloro.	Pardo.	Ver.—V. pardo.	»	»	»	»	»	OEnol.					
126	465	Idem.	Idem.	Aljau.	21'7	5'30	22'6	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	55'62	Gris. pulv.	8'80	I. Sulf. fosf. y clor. M. ab.—Silic. y pot. Reg.—Cal y magn. Ind. II. Fosf. M. ab. — Cal, alum. y ferr. Ab.
127	465	Idem.	Idem.	Boval.	21'2	5'02	40'76															
128	465	Idem.	Idem.	Coñac español.	43'6	0'85	2'25															
129	465	Idem.	Idem.	Dulce blanco de 1868.	16'6	4'34	196'67															
130	480	Valdés y Luna (D. Miguel).	Benejama.	Idem de 1875.	13'3	3'03	530'00															
131	485	Verdú y Perez (D. Vedasto).	Monóvar.	Tinto seco.	17'0	3'24	1'82	Viol. clar.	Incoloro.	»	Ver.	Ver.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.					
132	487	Verdú Perez (D. Joaquin).	Idem.	Idem id. de 1850.	23'6	5'20	24'09	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	58'00	Terrosas.	11'00	I. Sulf. M. ab.—Fosf. Ab.—Clor. pot. y magn. Reg.—Silic. Poco. —Cal. Ind. II. Fosf. M. ab.—Alum. Ab.—Cal. Reg.—Ferr. Poco.
133	487	Idem.	Idem.	Idem id. de 1860.	21'7	4'99	18'93	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso: materia colorante ligeramente amarilla.	55'60	Terrosas.	10'60	I. Fosf. clor. y pot. Ab.—Sulf. Reg. —Silic. cal y magn. Poco. II. Fosf. cal, alum. y ferr. Ab.
134	487	Idem.	Idem.	Dulce rancio de 1811.	25'2	5'36	93'33	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso delicuescente; paredes de la cápsula ligeramente barnizadas de color amarillo acaramelado.	158'10	Terrosas.	10'43	I. Clor. M. ab.—Fosf. Ab.—Sulf. Reg.—Silic. pot. y magn. Poco. Cal. Ind. II. Fosf. Ab.—Cal, alum. y ferr. Reg.
135	487	Idem.	Idem.	Idem de 1820.	23'8	5'09	560'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. compacto, ampuloso; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa	135'00	Gris. pulv.	9'50	I. Clor. M. ab.—Sulf. fosf. y pot. Ab.—Silic. Poco.—Magn. Ind. II. Fosf. cal y ferr. Ab.—Alum. Poco.
136	487	Idem.	Idem.	Idem de 1830.	24'3	4'93	186'67															
137	487	Idem.	Idem.	Idem de 1840.	22'9	4'40	186'67															
138	487	Idem.	Idem.	Idem de 1857.	22'4	4'72	212'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	137'90	Gris osc. pulv.	8'50	I. Fosf. y pot. Ab.—Sulf. y clor. Reg.—Silic. cal y magn. Poco. II. Fosf. cal, alum. y ferr. Ab.
139	487	Idem.	Idem.	Tinto dulce de 1862.	19'1	4'56	176'67															
140	487	Idem.	Idem.	Idem id. de 1865.	15'0	4'88	212'00	Am.—V. roj.	Am.	»	Am.	Am. sucio.	Am.	»	»	»	OEnox.					
141	487	Idem.	Idem.	Idem id. de 1870.	20'0	5'09	88'33															
142	487	Idem.	Idem.	Blanco seco de 1859.	26'0	5'47	10'82															
143	487	Idem.	Idem.	Idem id. de 1861.	24'2	4'56	17'10															
144	487	Idem.	Idem.	Moscatel dulce de 1850.	21'3	4'34	49'17															
145	487	Idem.	Idem.	Idem id. de 1870.	18'2	4'29	196'67															
146	488	Verdú y Perez (D. Luis).	Idem.	Tinto seco de 1876.	18'2	4'46	8'28	Az.—V. viol.	Incoloro.	»	Az.-V. ver.	Az. — V. ver.	Ver.—M. clar.	»	»	»	OEnocyan.					
147	488	Idem.	Idem.	Idem id. de 1872.	17'1	4'40	4'50	Cen.—V. am.	Incoloro.	Pardo.—V. am.	Am.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnox.					
148	491	Verdú (Doña Encarnacion).	Pinoso.	Idem id. de 1876.	17'4	4'83	8'28	Az.	Incoloro.	»	Az.—V. ver.	Az. — V. ver.	Ver. clar.	»	»	»	OEnocyan.					
149	493	Verdú y Perez (D. José Ramon).	Idem.	Idem dulce sin trasegar de 1876.	16'5	4'19	58'89	V. az.	Incoloro.	»	Az.—V. ver.	Az. —V. ver.	Ver.—M. clar.	»	»	»	OEnocyan.					
150	496	Vidal Perez (D. José).	Idem.	Fondillon dulce de 1841	21'5	5'41	265'00															
151	3230	Mira y Verdú (D. Daniel).	Monóvar.	Fondellok dulce.	19'7	5'52	88'33															
152	3230	Idem.	Idem.	Tinto dulce.	15'9	4'24	224'00															
153	6905	Brufal Alberola (D. Vicente).	Aspe.	Mistela blanca de 1875.	12'5	2'93	59'00															
154	6905	Idem.	Idem.	Idem Ros.	17'6	2'42	84'28	Cen.—M. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. am.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnox. y œnol.					
155	6905	Idem.	Idem.	Idem negra de Ros de 1870.	19'6	3'44	236'00															
156	6914	Perez (D. Antoliano).	Monóvar.	Idem de 3 años.	11'6	1'80	34'70															
157	6913	Perez y Albert y compañía (Sres.)	Idem.	Idem de la cosecha de 1865.	14'8	3'72	453'85															

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohól por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico que hay en un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE.						EXTRACTO.		CENIZAS.		
								MARMOL Y HARINA.		Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA.		ACETATO DE PLOMO.		Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.					
								Sedimento.	Líquido.			Precipitado.	Líquido.	Precipitado.	Líquido.			SU DESCRIPCION.	Gramos por litro.	Caractéres.	Gramos por litro.	COMPOSICION CUALITATIVA.
158	6913	Perez y Albert y compañia (Sres.)	Monóvar.	Mistela.	14'4	4'79	265'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. pastoso, muy abundante; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	252'60	Gris pul.	6'00	I. Fos. M. ab.—Sulf. clor. y pot. Ab.—Silic. y magn. Poco. II. Ferr. M. ab. — Fosf. cal y alum. Ab.
159	6918	Sanchez Almodóvar (D. Antonio).	Aspe (Vista alegre).	Idem moscatel de 1876	14'0	4'92	393'33															
160	6921	Verdú y Perez (D. Joaquin).	Monóvar.	Idem tinto de 1820.	18'6	4'17	295'00	V. roj.	Incoloro.	Inalt.	V. mor.	»	»	»	»	»	OEnol.	E. agrisado compacto; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado, y ligeramente sucias por una materia ocreosa.	187'06	Blanquecinas pulv.	5'40	I. Sulf. M. ab.—Clor. Ab.—Fosf. silic. y pot. Poco.—Cal y magn. Ind. II. Fosf. y alum. Ab.—Ferr. Reg.—Cal. Poco.

RESÚMEN.

RIQUEZA ALCOHÓLICA.		RIQUEZA ÁCIDA.		MATERIAS COLORANTES.			MATERIAS EXTRACTIVAS.		CENIZAS.	
ALCOHÓL POR 100.	NÚM. DE VINOS.	GRAMOS DE CARBONATO SÓDICO POR LITRO.	NÚM. DE VINOS.	VINOS COLOREADOS	POR	NÚM. DE VINOS.	GRAMOS POR LITRO.	NÚM. DE VINOS.	GRAMOS POR LITRO.	NÚM. DE VINOS.
De 6 á 7	1	De 1,68 á 2	3	OEnolina		43	De 23,86 á 30	9	De 1 á 2	1
11 á 12	2	2 á 3	2				30 á 40	4	2 á 3	1
12 á 13	4			OEnocyanina		14	40 á 50	4	3 á 4	1
13 á 14	2	3 á 4	16				50 á 60	4	4 á 5	1
14 á 15	19	4 á 5	62	OEnoxantina		8	70 á 80	2	5 á 6	1
15 á 16	19	5 á 6	32				80 á 90	1	6 á 7	5
16 á 17	26	6 á 7	7	OEnolina y œnocyanina		5	90 á 100	3	7 á 8	10
17 á 18	31	7 á 8	3				100 á 110	2	8 á 9	9
18 á 19	18	8 á 9	3	OEnolina y œnoxantina		7	120 á 130	2	9 á 10	6
19 á 20	13	9 á 10	1				130 á 140	2	10 á 11	4
20 á 21	5						140 á 150	1	11 á 12	2
21 á 22	8			*Suma*		77	150 á 160	2	12 á 13	1
22 á 23	3						180 á 190	2		
23 á 24	2						190 á 200	1		
24 á 25	3						210 á 220	1		
25 á 26	1						230 á 240	1		
26 á 27	1						250 á 260	1		
Suma	158	*Suma*	159				*Suma*	42	*Suma*	42

El Jefe del Laboratorio, Luis Justo y Villanueva.

PREMIOS OTORGADOS POR EL JURADO.

SECCION 1.ª—CLASES 1.ª Á 7.ª

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
		Clase 1.ª	
D. Joaquin Calpena y Vidal	Monóvar	Mosto tinto	Diploma de mencion.
		Clase 2.ª	
Sres. Maissonave y compañía	Alicante	Malvasía	Medalla de afinacion.
		Moscatel	Idem de perfeccion.
		Aloque núm. 1	Idem.
		Idem núm. 3	Idem.
		Blanco seco	Idem.
		Fondillon	Idem.
		Aloque rancio núm. 2	Diploma de mencion.
Sres. Perez Verdú, hermanos	Monóvar	Tinto dulce de 1830	Afinacion.
		Idem id. de 1834	Perfeccion.
		Idem id. de id	Idem.
		Idem id. de 1857	Idem.
		Idem id. de 1848	Idem.
		Idem id. comun	Mencion.
		Idem de 1858	Idem.
		Idem de 1840	Idem.
		Idem seco de 1876	Idem.
		Idem de 1872	Idem.
		Idem dulce de 1865	Idem.
D. Antonio Sanchez Almodóvar	Aspe	Carolina	Afinacion.
		Alba flor alicantino	Idem.
		Aljau	Idem.
		Blanco dulce de 1868	Idem.
		Vitoria	Perfeccion.
		Medoc alicantino	Idem.
		Morsi de 1872	Mencion.
		Boval	Idem.
		Vino cognac	Idem.
		Tinto seco de 1876	Idem.
		Idem id. acídulo de 1871	Idem.
D. Joaquin Verdú y Perez	Monóvar	Moscatel dulce de 1820	Afinacion.
		Idem id. de 1830	Idem.
		Idem id. de 1840	Perfeccion.
		Idem de 1857	Idem.
		Idem id. de 1861	Idem.
		Tinto seco de 1860	Mencion.
		Idem id. de 1874	Idem.
		Idem id. de 1850	Idem.
		Moscatel de 1870	Idem.
		Idem de 1811	Idem.
		Idem dulce de 1862	Idem.
		Idem id. de 1865	Idem.
		Idem id. de 1870	Idem.
		Idem seco de 1859	Idem.
		Idem dulce de 1850	Idem.
		Idem id. de 1865	Idem.
D. José de Luna	Benejama	Solera fondellol	Afinacion.
		Rancio natural	Perfeccion.
		Clarete de dos años	Idem.
		Rancio dulce de doce años	Mencion.
D. Antonio Caballero Hernandez	Monóvar	Idem seco	Idem.
D. José Calpena Vidal	Aspe	Claro de pasto	Idem.
D. José Candela y Gumiel	Idem	De capa seco	Idem.
D. Francisco Castelló y Guillen	Ibi	Idem	Idem.
D. Enrique Cerdá y Rico	Monóvar	Tinto seco de 1876	Idem.
		Claro abocado de id	Idem.
		Tinto dulce de 1875	Idem.
D. Pedro Corbi Berenguer	Idem	Idem seco de 1876	Idem.
D. Manuel Cremades y Sanchez	Aspe	Seco de 1874	Idem.
D. Lorenzo Fernandez Muñoz	San Juan	Superior de mesa de idem	Idem.
		Tinto comun	Idem.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO
D. Francisco Ferrer y Perez	Ibi	De capa	Mencion.
		Fondillon	Idem.
D. Vicente Ferrero Rivera	Benejama	Abocado	Idem.
D. José Andrés Bruno Ferri	Alcoy	Tinto de capa	Idem.
D. José Ferri y Frau	Balones	Idem de pasto	Idem.
D. Juan de la Cruz García	Monóvar	Idem seco de 1876	Idem.
D. Rafael Gosalvez Vilaplana	Alcoy	Claro natural	Idem.
D. Eduardo Gutierrez Cerdá	Pinoso	Enjuto de 1876	Idem.
		Tinto seco sin trasegar	Idem.
D. Vicente Jordan Box	Idem	Claro de 1876	Idem.
D. Juan Leach Giró	Alicante	Malvasía	Idem.
		Tinto dulce port	Idem.
Sres. Leach, Giró y compañía	Idem	Jerez (Oro)	Idem.
D. José Lopez Perez	Aspe	Claro de pasto	Idem.
Sr. Conde de Luna	Elche	Tinto de id	Idem.
Sres. Llopis, hermanos	Alcoy	Idem de capa	Idem.
D. Daniel Mira	Idem	Fondillon dulce	Idem.
		Tinto id	Idem.
D. Emilio Lluch Sanabre	Idem	Generoso de 30 años	Idem.
D. Gabriel Maestre Perez	Petrel	Fondillon de 42 años	Idem.
		Idem de 28 id	Idem.
		Idem de 70 id	Idem.
		Tinto seco de 1876	Idem.
D. Antonio Martinez y Mira	Aspe	Claro de pasto de 1876	Idem.
D. Isidro Martinez Soriano	Monóvar	Tinto seco de id	Idem.
D. Francisco Menclaro Burguet	Pinoso	Claro dulce de id	Idem.
D. Vicente Mira Satorre	Benilloba	Tinto comun	Idem.
D. Antonio Mira Perceval	Aspe	Idem nuevo de pasto	Idem.
		Idem id. de 1875	Idem.
		Idem de capa	Idem.
D. Tomás Moltó y Mira	Alcoy	Idem id	Idem.
D. Vicente Muñoz Diez	Aspe	Claro de pasto	Idem.
		Tinto seco	Idem.
D. Juan Navarro y Sanchez	Novelda	Idem id	Idem.
D. Adolfo Noguer y Espinosa	Aspe	Idem id. de 1876	Idem.
D. Agapito Ochoa	Pinoso	Idem id	Idem.
D. José Ochoa y Verdú	Monóvar	Idem dulce	Idem.
D. Fernando Beltran y Rico	Aspe	Seco de Ros de 1876	Perfeccion.
		Idem de 1874	Mencion.
		Idem de 1875	Idem.
D. Bruno Blanes y Prat	Pinoso	Tinto dulce	Perfeccion.
D. Vicente Brufal y Alberola	Aspe	Abocado	Idem.
		De pasto seco	Mencion.
D. Francisco Gosalvez y Aparici	Alcoy	Fondillon Aparici	Perfeccion.
D. Ramon Jimeno y Rico	Monóvar	Tinto seco de 1876	Idem.
		Idem dulce de 1873	Idem.
		Idem seco de 1872	Mencion.
D. Vicente Muñoz y Cerdan	Aspe	De pasto de 1876	Perfeccion.
D. Juan Francisco Ortuño y Mestre	Sax	Fondillon de 1862	Idem.
		Idem de 30 años	Mencion.
D. Miguel Parra y García	Benejama	Dulce arropado	Perfeccion.
		Dulce	Mencion.
Sres. S. Perez, Albert y compañía	Monóvar	Rancio dulce de 1865	Perfeccion.
		Seco comun de 1875	Idem.
		Dulce superior de id	Idem.
		Idem id. de 1872	Idem.
		Seco de 1860	Idem.
		Seco Morsí de 1876	Mencion.
		Embocado de id	Idem.
		Dulce de id	Idem.
		Embocado tinto de id	Idem.
		Dulce Morsí de id	Idem.
		Embocado claro de 1875	Idem.
		Tinto seco de 1876	Idem.
		Embocado claro de 1868	Idem.
		Dulce de 1875	Idem.
		Idem blanco	Idem.
		Embocado	Idem.
D. Demetrio Perez Albert	Idem	Tinto abocado de 1875	Perfeccion.
		Idem de 1876	Idem.
		Fondillon dulce de 1840	Mencion.
		Dulce de 1845	Idem.
D. Rafael Perez del Tell	Idem	Tinto seco de 1872	Perfeccion.
		Idem dulce de 1867	Idem.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
Sra. Viuda de Perez Rico	Monóvar	Tinto dulce de 1875	Perfeccion.
D. Joaquin Terol y Pascual	Alcoy	Idem de capa	Idem.
		Blanco	Mencion.
D. Luis Verdú y Perez	Monóvar	Tinto seco	Perfeccion.
		Idem id. de 1876	Mencion.
D. Ramon Agalló y Pascual	Elche	Seco de pasto	Idem.
D. Pausides Albert y Mira	Pinoso	Claro embocado	Idem.
D. Antonio Alenda é hijo	Novelda	Tinto seco	Idem.
		Claro dulce	Idem.
D. Queremon Alfonso Prats	Monóvar	Tinto seco de 1875	Idem.
D. José Amorós Llorens	Castalla	Idem id. de exportacion	Idem.
D. Antonio Ayala	Novelda	Tinto dulce	Idem.
D. Fernando Blanes y Prat	Pinoso	Seco comun	Idem.
D. Miguel Pascual Bonanza	Condomina (La)	Blanco seco	Idem.
		Idem dulce	Idem.
D. Ramon Botella y Cerdan	Aspe	Tinto de pasto	Idem.
D. Estanislao Brotons Verdú	Monóvar	Idem de 1876	Idem.
D. José Brano Andrés	Idem	Idem de capa	Idem.
D. Francisco Pau	Castalla	Tinto de exportacion	Idem.
D. Pascual Paya y Lajaro	Pinoso	Claro añejo	Idem.
D. Pio Paya y Lajaro	Idem	Añejo de 1875	Idem.
D. Antoliano Perez Albert	Monóvar	Tinto dulce de 1871	Idem.
		Idem seco de 1874	Idem.
		Dulce de 1873	Idem.
D. Juan Perez Guarinos	Idem	Tinto dulce de 1875	Idem.
		Idem seco	Idem.
D. Miguel Perez Llacer	Alcoy	Idem de capa	Idem.
D. Ciro Perez Paya	Monóvar	Idem seco	Idem.
		Rancio añejo	Idem.
		Dulce id	Idem.
D. Dimas Perez y Perez	Pinoso	Claro seco	Idem.
D. Juan Pina y Benito	Monforte	Idem Esclafacherrí	Idem.
D. José Rico y Mira	Pinoso	Tinto comun	Idem.
D. Tomás Antonio Rico y Paya	Idem	Claro seco	Idem.
D. Juan Bautista Rico y Perez	Castalla	Generoso id	Idem.
		Tinto seco de exportacion	Idem.
D. Francisco Rico y Samper	Idem	Idem de exportacion	Idem.
		Enjuto añejo de 1868	Idem.
D. Vicente Romany é hijo	Dénia	Merseguera seco	Idem.
D. José de Scals	Benifallim	Ordinario de Carrascalet	Idem.
		Idem de Ucequeresse	Idem.
D. José Scals y Rovira	Alcoy	Tinto de capa	Idem.
D. Miguel Valdés y Luna	Benejama	Dulce arropado de 1875	Idem.
D. Vedasto Verdú	Monóvar	Tinto seco	Idem.
D. Nivardo Verdú y Rico	Pinoso	Idem enjuto	Idem.
Doña Encarnacion Verdú y Verdú	Idem	Idem seco	Idem.
D. José Ramon Verdú y Verdú	Idem	Idem dulce	Idem.
D. Ibasto Verdú y Cortés	Idem	Idem seco	Idem.
D. José Vidal y Perez	Idem	Fondillon dulce de 1841	Idem.
D. Angel Vilaplan Iborra	Alcoy	Fondillon	Idem.
D. Enrique Vilaplana y Juliá	Idem	Tinto de capa	Idem.
Sra. Viuda de D. Vicente Brutinel	Idem	Idem de pasto	Idem.
Sra. Viuda de D. Santiago Satorre	Idem	Idem de capa	Idem.

Clase 4.ª

D. Raimundo Berenguer	Monóvar	Aguardiente anisado	Perfeccion.
		Idem dulce	Idem.
		Anisete monoverense	Mencion.
D. José Estéban y Estéban	Villena	Espíritu de vino de 90 grados	Perfeccion.
D. Francisco Ginés y Martí	Alcoy	Aguardiente de Ogen	Idem.
D. Miguel Heredia y Martinez	Novelda	Idem doble anís	Idem.
D. Juan Hernandez y Gabaldon	Villena	Espíritu rectificado	Idem.
D. Luis Gumiel y García	Aspe	Anisado selecto	Afinacion.
		Idem doble	Perfeccion.
		Anisete	Mencion.
		Aguardiente anisado triple	Idem.
		Anisado Gumiel	Idem.
D. Juan Silvestre Perpiñá	Benejama	Triple anis	Perfeccion.
		Aguardiente anís doble	Mencion.
		Idem id. sencillo	Idem.
D. Francisco Sellés y Monerris	Alcoy	Aguardiente anisado	Perfeccion.
D. Tomás Abad y Alenda	Novelda	Anisado triple	Mencion.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
D. Domingo Albert	Monóvar	Triple anís	Mencion.
D. Antonio Alenda é hijos	Novelda	Anisado doble	Idem.
D. Antonio Beneito y Domenech	Bañeras	Aguardiente anisado	Idem.
D. Daniel Mira Verdú	Monóvar	Anisado triple	Idem.
D. Luis Navarro de Valero	Novelda	Idem doble	Idem.
D. Antoliano Perez Albert	Monóvar	Idem triple	Idem.
D. Antonio Sanchez Almodóvar	Aspe	Espíritu de vino	Idem.
Clase 5.ª			
D. Antonio Pastor y Gironés	Alcoy	Licor Noyó	Idem.
Clase 6.ª			
D. Vicente Brufal y Alberola	Aspe	Mistela blanca	Perfeccion.
		Idem negra de Ros	Mencion.
		Idem id. de 1870	Idem.
D. José Rius	Monóvar	Idem	Perfeccion.
D. Antonio Sanchez Almodóvar	Aspe	Idem moscatel	Idem.
		Idem negra	Mencion
D. Luis Gumiel y García	Idem	Idem blanca	Idem.
D. José Montllor y Blanes	Alcoy	Idem	Idem.
D. Antoliano Perez Albert	Monóvar	Idem de 1873	Idem.
Sres. S. Perez Albert y compañía	Idem	Idem de Monóvar	Idem.
		Idem de 1875	Idem.
D. Joaquin Verdú Perez	Idem	Idem negra de 1865	Idem.
		Idem de 1820	Idem.
Clase 7.ª			
D. Antonio Albi y Giner	Jábea	Vinagre moscatel	Idem.
D. José Perez Vidal	Ibi	Idem	Idem.

El Secretario general, FRANCISCO JAVIER DE BONA.—V.º B.º—*El Presidente*, SANTOS.

PROVINCIA DE MÚRCIA.

MEMORIA

DEL SECRETARIO DE LA JUNTA DE AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO.

I.

Toda la provincia de Múrcia, puede decirse que se halla comprendida dentro de la region de la vid, y las condiciones de su clima, la escasez y mala distribucion de las benéficas aguas de lluvia, y la falta de abonos, consecuencia de esa misma escasez del agua, indican de una manera clara y evidente que el cultivo de tan útil y productivo arbusto, en union de los del algarrobo y el olivo, debe reemplazar al de cereales, que actualmente siguen los labradores con perjuicio manifiesto de sus intereses; toda vez que la sequía que, durante varios años consecutivos, y el actual es uno de ellos, se deja sentir en esta cálida comarca, les impide hasta sembrar sus campos de secano. Sin embargo, la vid está poco extendida en la provincia, siendo Jumilla, Yecla, Cartagena, Cehegin, Mula, Caravaca, Bullas, Lorca y Moratalla los pueblos en donde la vid ocupa mayor extension de terreno; en Cotillas, Pliego, Aledo, La Union, Abarán, Alguazas, Ricote, Cieza, Fortuna, Fuente Alamo, Blanca, Pinatar, Totana y Ojos, se cultivan algunas hectáreas de viña, cuyos productos en unos puntos se dedica al consumo en verde, y en otros á la fabricacion de vino; los términos municipales de Mazarron, Aguilas, Villanueva, Alcantarilla, Albudeite y Beniel, segun manifestacion de los respectivos Alcaldes, no cuentan con ningun terreno plantado de viñedo.

Se cultivan ordinariamente las variedades de uva tinta conocidas en el país por los nombres de *Gayata*, *Casca*, *Marraster* y *Jaen*, y las blancas llamadas *Meseguera*, *Valenci* y *Moscatel romano*, dominando las *Gayata* y *Casca* en las viñas del Norte y Poniente de la provincia, y la *Meseguera* y *Marraster* en las del Mediodía ó del litoral. La *Valenci* se consume fresca, apreciándose mucho en el mercado la producida en Aledo, y la *Moscatel* generalmente se destina á la fabricacion de pasa. Ademas de las variedades citadas, se cultivan algunas otras como la *Mafar*, *Alguncia*, *Trichon*, *Rubial*, *Ojo de gallo*, *Corazon de cabrito* y la renombrada de *Corinto*, aclimatada en este país, y áun mejorada, por el naturalista D. Angel Guirao; pero en tan corto número de cepas, que apenas si merecen mencionarse.

La industria vinícola de esta provincia se halla en estado naciente y, como es natural, tropieza con grandes dificultades, no disponiendo todavía de los elementos necesarios para su perfeccionamiento y desarrollo; mas, á pesar de esto, pasan de veinticinco mil (1) las fanegas de tierra ocupadas por la vid; dando, segun nuestras noticias extraoficiales, más de dos millones de arrobas de vino, que, vendidas al insignificante precio de dos pesetas arroba, importan la suma de cuatro millones de pesetas.

Por este dato puede comprenderse la riqueza fabulosa que la vid reportará á la provincia, el dia que los labradores, conociendo sus verdaderos intereses, den á tan precioso arbusto la importancia que se merece, y dejen para otras regiones más abundantes en lluvias el cultivo de los cereales.

A tres pueden reducirse los sistemas generales de vinificacion seguidos por la mayoría de los cosecheros de este país, suponiendo que puedan llamarse sistemas la série de prácticas rutinarias que emplean para la fabricacion de sus caldos: sistema del Norte, sistema del Poniente y sistema de Mediodía de la provincia.

Primer sistema.—Lo siguen Yecla, Jumilla, Abanilla y Fortuna.

La vendimia, que generalmente se hace desde últimos de Setiembre á mediados de Octubre, se lleva á cabo de una sola vez, reuniendo en el suelo los racimos de cada cuatro cepas, con los cuales se forma un monton de unos veinte centímetros de altura, dejándolos permanecer así por espacio de tres ó cuatro dias, á fin de que se asolee la uva. Hecho esto, se conducen al lagar en aportaderas de madera, por algunos propietarios, y en cofas ó capazos anchos de esparto, por otros, que son los más.

Los racimos se vierten encima de las tablas que cubren las cubas, ó lagos de mampostería de seiscientas á ochocientas arrobas de cabida, en las que fermenta el mosto, y allí se pisa la uva, cayendo su jugo por entre las juntas de las tablas. Terminada la pisa, que es bastante prolongada, se separan los raspajos, echando el hollejo dentro del lago que se está llenando, para lo cual basta quitar una de las tablas. Dichos raspajos, con la porcion de pulpa que siempre llevan adherida, se someten á la accion de la prensa, poniéndose aparte el mosto que se obtiene, y con el cual se fabrica un vino que inmediatamente se consume. Las prensas empleadas para esto son las antiguas de husillo de madera.

El mosto permanece en los lagos durante tres ó cuatro dias, sacándose despues por la parte inferior para ser conducido á los toneles, donde termina su fermentacion: al mes, se tapan estos perfectamente, y el líquido se deja así hasta la menguante de Enero, época en que se verifica el primer trasiego.

Esta operacion tiene lugar cayendo el vino á una cuba ó tonel de madera, de la que, por medio de cántaros de barro, se traslada á otros toneles azufrados y préviamente lavados con un cocimiento hecho de agua, higos, garrofas, hinojo, cáscaras de naranjas, cortezas de ciprés y sal.

El hollejo que queda en el fondo del lago, se prensa, y el mosto que suministra se reparte entre todos los toneles.

En Marzo ó primeros de Abril, se da el segundo y último trasiego, y no se emplean clarificantes de ninguna especie.

Los vinos de esta zona resultan con catorce ó diez y seis grados de alcohól; pero, á fin de que se conserven, hay necesidad de encabezarlos con aguardiente liso.

Ignoramos las condiciones y composicion de los mostos de esta zona, y por lo tanto nos abstenemos de comentar la pisa y la fermentacion; mas desde luego debemos protestar contra el modo de trasegar los vinos y la manera de lavar los toneles; pues con aquel se disponen á la acetificacion, por interponerse entre sus moléculas gran cantidad de aire, y con esta se introducen en los mismos muchas sustancias, que siempre los desnaturalizan y que pueden ser orígen en ellos de varias enfermedades.

Segundo sistema.—Usado en Bullas, Mula, Caravaca, Moratalla y Cehegin.

En esta region, la vendimia se practica tambien de una sola vuelta en todo el mes de Octubre; pero no se asolea la uva y es conducida inmediatamente al lagar en aportaderas de madera y cofas ó capazos de esparto.

La pisa se verifica sobre el suelo del lagar, que está embaldosado y que tiene cierta inclinacion hácia una canalita practicada en el centro, que conduce el mosto directamente á las tinajas de fermentacion; estas se hallan empotradas en un macizo de mampostería, y ordinariamente tienen de 120 á 130 arrobas de capacidad.

El mosto que se obtiene del prensado de la brisa, se reparte entre todas las tinajas, las que se acaban de llenar con cierta cantidad de la uva conocida bajo el nombre de *Casca*, préviamente despalillada, pero sin estrujar: el líquido se agita repetidas veces con un palo, y todo se conserva en tal estado hasta el mes de Diciembre ó Enero, en que se trasiega el vino.

Esta operacion, aquí, es todavía más imperfecta y viciosa que en la region del Norte; pues el vino se saca con una calabaza sujeta á la extremidad de un palo, por la boca de la tinaja, y es conducido en pellejos, á las cuevas ó bodegas.

La uva *Casca* que se introduce en el mosto, despues del trasiego, se tira, y no se utiliza para nada.

El vino se conserva en tinajas que se cierran con unas tapaderas de madera parecidas á las de las tinajas de agua; y hay necesidad de encabezarlo con alcohól para que no se tuerza ó acetifique, como generalmente sucede en cuanto llega el mes de Marzo.

Tercer sistema.—Lo emplean Cartagena, Fuenteálamo, La Union y Pacheco.

En esta zona, la maduracion de la uva adelanta algo á la del resto de la provincia, y la vendimia se practica en la primera quincena del mes de Setiembre. Se asolea la uva por espacio de quince ó veinte dias, extendiendo los racimos sobre heras que al efecto se construyen cerca de las casas de labor, y otras veces sobre zarzos hechos con matas de hinojo.

El pisado tiene lugar encima de cubas ó lagos de mampostería, análogos á los que usa la region del Norte; pero no se introduce en el mosto absolutamente nada de la brisa, ni aquel permanece en el lago más de veinticuatro horas, siendo trasladado diariamente á los toneles, donde fermenta y se conserva hasta que es trasegado por el mes de Diciembre ó Enero.

El mosto procedente del prensado de la brisa, se reparte entre todos los toneles.

Generalmente el vino de esta region meridional es blanco y muy azucarado, y se acetifica no bien llega la primavera, lo que,

(1) En otra Memoria se dice que la extension es de 33.000 fanegas, y esta divergencia en los datos ha producido cifras contradictorias, como las de las páginas 62 y 63.—*(Nota de la Secretaría general).*

dado el procedimiento de fabricacion, nada tiene de extraño; pues habiendo sido la fermentacion incompleta, queda gran cantidad de glucosa sin desdoblar, que luego fermenta, produciendo en el alcohól, ya formado, la fermentacion acética.

Estos son los procedimientos que ordinariamente siguen los cosecheros de Múrcia para la elaboracion de sus vinos; pero existen algunas honrosas excepciones, como la Sra. Viuda de Estor, Sres. Roca, hermanos, Diaz Cassou, Spotorno, Chico de Guzman, Bejar, y otros, que fabrican sus vinos con arreglo á los principios de la ciencia, habiendo sido premiados en distintas Exposiciones. Y esta es una de las razones en que nos apoyamos para recomendar eficazmente, cual lo hacemos, la plantacion en grande escala de buenas variedades de vid, á fin de levantar de la postracion en que yace el cultivo extensivo ó de secano; pues los Certámenes han venido á demostrar que los jugos que se dan en esta provincia, cuando se elaboran con algun esmero, producen vinos que compiten con los afamados de otras localidades.

Hoy, casi todo el vino que se produce es dulce, ó cuando ménos embocado; pero es porque se vende dentro de la provincia, y así lo exige el gusto de los consumidores.

II.

Aunque en los resúmenes que tenemos la honra de remitir á la Junta superior de la Exposicion vinícola, sólo figuran veintiun pueblos de los cuarenta y dos que componen la provincia, por los antecedentes que obran en la Secretaría de nuestro cargo, antecedentes que tambien fueron suministrados por los Alcaldes, y que nos sirvieron para la formacion de los estados sobre produccion vinícola, remitidos al Consejo superior de Agricultura, Industria y Comercio, se deduce que, ademas de los pueblos mencionados, producen vino en mayor ó menor cantidad los siguientes: Cartagena, Abanilla, Ricote, Cotillas, Abaran, Múrcia, San Javier, Aledo, Ulea, Archena y Lorquí.

Los aparatos que, por regla general, se emplean en la industria que nos ocupa, son bastante antiguos é imperfectos, y los caldos se conservan en tinajas vidriadas ó sin vidriar, excepto en Cartagena, Jumilla y Yecla, donde el uso de los toneles es ya comun hasta entre los pequeños cosecheros.

No se desconocen por los demas pueblos las ventajas que sobre los tinajas poseen los toneles; pero, como puede verse en el resúmen de los fabricantes de objetos comprendidos en la 2.ª seccion del programa para la Exposicion vinícola, el número de toneleros que tiene la provincia es sumamente reducido, y generalmente hay necesidad de traer los toneles de fuera, para que sean buenos y estén bien construidos, lo que aumenta su precio de coste de una manera exorbitante.

Tienen que traerse asimismo de fuera de la provincia las botellas para envasar vinos, no obstante existir en Cartagena una fábrica de cristal, porque las que en ésta se construyen son de vidrio blanco, y por tanto no reunen las condiciones indispensables para la buena conservacion de los vinos.

La provincia importa, igualmente, los corchos y cápsulas para taponar; si bien son pocos los fabricantes de vino que venden sus productos embotellados.

Las etiquetas, ordinariamente, se piden á Madrid ó Barcelona; mas, segun nuestras noticias, en esta capital existe una litografía donde se hacen tan buenas ó mejores que las renombradas francesas.

No se incluye en las relaciones y resúmenes los fabricantes de arropes y otras materias de las comprendidas en la Seccion 3.ª del programa, porque, sobre fabricar pequeñísimas cantidades, éstas las hacen sólo para su consumo.

Resumiendo: en esta provincia se producen más de dos millones de arrobas de vinos, en su mayor parte dulces y embocados, que se acetifican al llegar la primavera, siendo preciso encabezarlos con alcohól, á fin de que se conserven. Se siguen tres procedimientos generales de elaboracion, todos ellos más ó ménos defectuosos; no empleándose comunmente ningun clarificante.

Hay que importar los toneles, botellas, tapones, cápsulas y otros útiles de la industria enológica, con lo cual resultan mucho más caros, imposibilitando la adquisicion de los mismos por algunos propietarios, é impidiendo de este modo que la referida industria prospere y alcance el grado de adelantamiento á que ha llegado en otras comarcas, donde la vid no goza de las magníficas condiciones climatóligicas con que la naturaleza ha dotado á la provincia de Múrcia.

Múrcia 24 de Enero de 1877.—El Secretario, *Vicente San Juan*.—V.° B.°—El Gobernador Presidente, *F. Mauriño*.

RESÚMEN ESTADÍSTICO.

SECCION 1.ª—CLASES 1.ª, 2.ª, 4.ª, 6.ª Y 7.ª

Número de Ayuntamientos	42	
— Pueblos que han concurrido	7	
— Expositores	42	
— Muestras remitidas	62	
Premios: Afinacion	»	
— Perfeccion	6	
— Mencion	25	
Total	31	62
Clasificadas con X (muestras)	23	
Reprobadas	8	

PROPORCIONES.

CALIFICACIONES.	RELACION Á 100 CON Expositores.	Muestras.	
Afinacion	0'00	0'00	
Perfeccion	14'28	9'68	
Mencion	59'52	40'33	
Total premios	73'80	50'01	
Con **X**	54'76	37'09	100'00
Reprobadas	19'05	12'90	

LISTA ALFABÉTICA DE LOS EXPOSITORES DE LA 1.ª SECCION.

CLASE 1.ª

Roca, hermanos (Sres.)—Múrcia, **M**, **X**.

CLASE 2.ª

Abellan y Martinez (D. Joaquin).—Jumilla, **M**.
Cauzon y Martinez (D. José).—Idem, **P**.
Carrion Perez (D. José).—Idem, **X**.
Cobos (D. Cristóbal P. de los).—Idem, **O**.
Crespo Gimenez (D. Pedro).—Idem, **P**, 2 **M**.
Diaz Cassou (D. Pedro).—Múrcia, **X**.
Gallar Bernal (D. José María).—Jumilla, **O**.
García (Doña Dolores, viuda de Estor).—Múrcia, **M**, **X**.
Gonzalez Ciecia (D. Federico).—Bullas, **M**.
Gonzalez Gallego (D. Federico).—Cieza, **X**.
Gonzalez Lopez (D. Alonso).—Jumilla, **X**.
Guardiola Martinez (D. Alonso).—Idem, **M**, **X**.
Herrero Gimenez (Doña Emilia).—Idem, **X**.
Martinez Aznar (D. Juan).—Idem, **O**.
Mazon y Franco (D. Miguel).—Bullas, **M**.
Molera y Guardiola (D. Roque).—Jumilla, **P**, **M**.
Ortuño y Jordan (D. Manuel).—Yecla, **M**, **X**.
Palazon Gomez (D. Francisco).—Jumilla, **M**.
Perez García (D. Ceferino).—Idem, **O**.
Polo Tomás (D. Antonio).—Yecla, **M**, **X**.
Portillo y Ortega (D. José del).—Idem, **X**.
Puche (D. Fulgencio).—Idem, **X**.
Roca, hermanos (Sres.)—Múrcia, 3 **M**, **X**.
Sanchez Hernandez (D. José).—Jumilla, **O**.
Solar de Espinosa (Excmo. Sr. Baron del).—Idem, **X**, **O**.
Spottorno y María (D. Bartolomé).—Cartagena, 2 **M**, 2 **X**.
Tarraga y Tarraga (D. Juan).—Jumilla, **X**.
Tomás y Tomás (Doña Carlota).—Idem, **M**.
Tomás y Tomás (D. Ildefonso).—Idem, **O**.
Trigueros Vargas (D. Cándido).—Idem, **X**.
Vicente Tomás (D. Evaristo).—Idem, 2 **X**.
Vicente Tomás (D. Joaquin).—Idem, **M**, **O**.

CLASE 4.ª

Bernal Salar (D. Domingo).—Jumilla, **X**.
Sanchez Font (D. Luis).—Idem, **X**.
Velez y Lopez (D. Pedro).—Moratalla, 2 **P**, **M**.

CLASE 6.ª

Lozano (D. Estéban).—Jumilla, **M**.
Roca, hermanos (Sres.)—Múrcia, 2 **M**.

CLASE 7.ª

Abellan Martinez (D. Juan).—Jumilla, **M**.
Diaz Cassou (D. Pedro).—Múrcia, **M**.
Solar de Espinosa (Excmo. Sr. Baron del).—Jumilla, **P**.

EXPOSITORES

QUE HAN SUMINISTRADO, Ó DEBIDO SUMINISTRAR, DATOS DE PRODUCCION, CANTIDAD EN VENTA Y PRECIOS.

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Abellan Martinez (Don Joaquin).	Vino tinto seco.	300	300	18
Abellan Martinez (Don Juan).	Vinagre de uva.	250	»	24
Bernal Salar (D. Domingo).	Aguardiente doble	400	»	72
Carrion Perez (D. José).	Vino tinto seco.	300	300	18
Cauzon Martinez (Don José).	Vino tinto seco.	»	»	»
Cobos (D. Cristóbal P. de los).	Generoso dulce.	»	»	20
Crespo Jimenez (D. Pedro).	Idem id.	300	250	20
Idem.	Idem seco.	300	250	18

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — Hectólitros.	Cantidad disponible. Hectólitros.	Precio del hectólitro. — Pesetas.
Crespo Gimenez (D. Pedro).	Tinto seco.	300	250	18
Diaz Cassou (D. Pedro).	Vino natural de pasto.	200	55	24
Idem.	Vinagre de vino.	»	50	25
Gallar Bernal (D. José).	Vino tinto seco.	100	70	18
García (Doña Dolores, viuda de Estor).	Idem tinto de pasto	»	»	22
Idem.	Tinto garnacha generoso.	»	»	32
Gonzalez Ciecia (D. Federico).	Vino tinto seco.	»	»	»
Gonzalez Gallego (Don Federico).	Idem tinto rancio de 1860.	»	»	204'60
Gonzalez Lopez (Don Alonso).	Vino tinto dulce.	16	16	18
Guardiola Martinez (Don Alonso).	Generoso id.	400	400	20
Idem.	Tinto seco.	400	400	18
Herrero Jimenez (Doña Emilia).	Generoso id.	200	200	18
Lozano Estéban (Don Estéban).	Mistela.	»	»	30
Martinez Aznar (Don Juan).	Generoso dulce.	250	250	20
Mazon y Franco (D. Miguel).	Vino comun.	167	167	19'50
Molera y Guardiola (Don Roque).	Genèroso dulce.	150	150	90
Idem.	Idem seco.	150	150	30
Ortuño Jordan (D. Manuel).	Natural tinto seco de pasto.	948	632	19
Idem.	Abocado dulce.	948	632	19
Palazon Gomez (Don Francisco).	Vino tinto seco.	800	800	18
Perez García (D. Cefe-rino).	Generoso dulce.	40	40	20
Roca, hermanos (Sres.)	Hortelano dulce (mistela).	60	5	80
Idem.	Moscatel dulce (id.)	280	190	80
Idem.	Garnacha dulce.	»	»	»
Idem.	Hortelano seco.	60	20	65
Idem.	Rancio dulce.	80	140	80
Idem.	Moscatel condensado.	70	60	135
Idem.	Macabeo seco.	5	»	»
Roca, hermanos (Sres.)	Amoscatelado.	»	58	70
Idem.	Jeréz seco.	60	20	80
Idem.	Comun seco.	20	»	»
Idem.	Moscatel seco.	60	60	60
Idem.	Pedro Jimenez condensado.	1	»	»
Idem.	Huerta de Múrcia condensado.	»	40	120
Idem.	Jeréz condensado.	8	5	120
Idem.	Hortelano condensado.	8	2	130
Sanchez Hernandez (D. José).	Tinto dulce.	100	100	18
Sanchez Font (D. Luis).	Aguardiente anisado.	»	»	38
Solar de Espinosa (Señor Baron del).	Vinagre.	100	100	50
Idem.	Vino moscatel.	100	100	256
Idem.	Tinto.	161	161	25
Spottorno (D. Bartolomé.)	Doradillo seco de pasto.	800	800	95
Idem.	Blanco de pasto.	800	800	75
Idem.	Tinto de id.	800	800	75
Idem.	Moscatel generoso	800	800	115
Tárraga y Tárraga (Don Juan).	Generoso seco.	300	300	18
Tomás (D. Antonio).	Vino tinto de pasto	1.264	632	19
Idem.	Idem de capa 1876	1.264	632	19
Tomás Martinez (Don Miguel).	Idem generoso dulce.	200	200	20
Tomás y Tomás (Doña Carlota).	Tinto seco.	300	300	18
Tomás y Tomás (Don Ildefonso).	Idem id.	»	»	18
Trigueros Vargas (Don Cándido).	Vino generoso seco	162	162	18
Velez y Lopez (Don Pedro).	Aguardiente anisado.	39	39	93
Idem.	Idem doble anisado.	3	3	186
Idem.	Idem id. dulce.	3	3	279
Vicente (D. Evaristo Tomás).	Generoso dulce.	250	250	20
Idem.	Tinto seco.	250	250	18
Vicente Tomás (D. Joaquin).	Idem id.	»	»	»

RESÚMEN.

Número de productos	840
Produccion anual	209.856
Existencias disponibles	228.055
Precio medio	42'60

FALTAN.

Datos de produccion	14
— de cantidades disponibles	16
— de precios	7

LABORATORIO

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohól por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE.						EXTRACTO.		CENIZAS.		
								MARMOL Y HARINA.		Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA.		ACETATO DE PLOMO.		Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	SU DESCRIPCION.	Gramos por litro.	Caractéres.	Gramos por litro.	COMPOSICION CUALITATIVA.
								Sedimento.	Líquido.			Precipitado.	Líquido.	Precipitado.	Líquido.							
1	184	Roca, hermanos (Sres.)	Múrcia.	Moscatel condensado.	12'2	2'49	560'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. casi arropado; abundante hasta el punto de salirse fuera de la cápsula.	549'21	Gris arenáceas con algunos fragmentos ocreosos.	0'15	
2	3401	Abellan Martinez (D. Joaquin).	Jumilla.	Tinto seco.	18'2	5'05	5'60	Cen.—V. mor. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
3	3403	Crespo Gimenez (D. Pedro).	Idem.	Generoso dulce.	15'5	3'57	112'00															
4	3403	Idem.	Idem.	Idem seco.	17'9	3'91	28'00															
5	3406	García (Doña Dolores, viuda de Estor).	Múrcia.	Tinto de pasto de 1876.	15'7	4'12	1'84	Cen.	Incoloro.	Pardo chocol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
6	3409	Guardiola Martinez (D. Alonso).	Jumilla.	Generoso dulce.	16'1	4'48	93'33															
7	3413	Mazon y Franco (D. Miguel).	Bullas.	Tinto de pasto.	17'0	3'64	1'56	Cen.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. compacto, granugiento; materia colorante violácea con una faja roja muy marcada.	30'74	Gris pulv.	7'30	
8	3414	Molera Guardiola (D. Roque).	Jumilla.	Generoso dulce.	18'2	4'42.	186'67															
9	3417	Palazon Gomez (D. Francisco).	Idem.	Tinto seco.	16'4	3'57	4'24	Cen.—V. mor. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. ver.	V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
10	3421	Roca, hermanos (Sres.)	Múrcia.	Hortelano seco.	17'9	4'03	20'74															
11	3421	Idem.	Idem.	Idem dulce.	16'4	2'64	186'67															
12	3421	Idem.	Idem.	Moscatel seco.	20'7	6'04	62'22	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. carbonoso con ojos; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	106'63	Carbon poroso	8'44 (1)	I. Clor. Ab.—Sulf. y fosf. Reg.—Silic. pot. cal y magn. Poco. II. Cal alum. y ferr. Reg.
13	3426	Tomás y Tomás (Doña Carlota).	Jumilla.	Tinto seco.	14'6	3'97	2'98	Cen. az.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
14	3430	Vicente Tomás (D. Joaquin).	Idem.	Idem id.	17'0	3'50	2'33	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. viol	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. casi carbonoso; materia colorante violácea con una faja roja muy marcada.	36'44	Gris pulv.	6'30	I. Sulf. M. Ab.—Magn. Ab.—Clor. silic. pot. y cal. Poco.—Fosf. Ind. II. Fosf. M. Ab.—Cal alum. y Ferr. Ab.
15	3407	Gonzalez (D. Federico).	Cieza.	Idem rancio de 1860.	19'8	6'12	46'67	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. carbonoso, algo poroso; paredes de la cápsula limpias.	92'90	Carbon compacto y duro.	»	I. Sulf. clor. M. Ab.—Silic. Reg.—Fosf. y pot. Poco.—Cal y magn. Ind. II. Cal y alum. Ab.—Ferr. Ind.

(1) Inexacto.

RESÚMEN.

RIQUEZA ALCOHÓLICA.		RIQUEZA ÁCIDA.		MATERIA COLORANTE.		MATERIA EXTRACTIVA.		CENIZAS.	
ALCOHÓL POR 100.	NÚM. DE VINOS.	GRAMOS DE CARBONATO DE SOSA POR LITRO.	NÚM. DE VINOS.	VINO COLOREADO POR	NÚM. DE VINOS.	GRAMOS POR LITRO.	NÚM. DE VINOS.	GRAMOS POR LITRO.	NÚM. DE VINOS.
De 12,2 á 13	1	De 2,49 á 3	2						
14 á 15	1	3 á 4	6			De 30,74 á 40	2	De 0,15 á 1	1
15 á 16	2	4 á 5	4	OEnolina	6	90 á 100	1	6 á 7	1
16 á 17	3	5 á 6	1			100 á 110	1	7 á 8	1
17 á 18	4	6 á 7	2			540 á 550	1	8 á 9	1
18 á 19	2								
19 á 20	1								
20 á 21	1								
Suma	15	*Suma*	15	*Suma*	6	*Suma*	5	*Suma*	4

El Jefe del Laboratorio, Luis Justo y Villanueva.

DICTÁMEN DE LA SECCION.

Excmo. Sr.: La provincia de Múrcia es poco digna de estudio por los ejemplares que presenta. Apellida generosos una série de vinos tintos, tipo de exportacion que no puede competir con los Oportos de otras provincias: los generosos son extremamente arropados y no tienen carácter alguno.—Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 13 de Agosto de 1877.—El Presidente, *A. de Quintana*.—Excmo. Sr. Presidente del Jurado.

PREMIOS OTORGADOS POR EL JURADO.

SECCION 1.ª—CLASES 1.ª Á 7.ª

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
Clase 1.ª			
Sres. Roca, hermanos	Múrcia	Madres moscatel condensado	Diploma de mencion.
Clase 2.ª			
D. Pedro Crespo Jimenez	Jumilla	Generoso abocado	Medalla de perfeccion.
		Idem dulce	Mencion.
		Tinto id	Idem.
D. José Carrion Martinez	Idem	Idem seco	Perfeccion.
D. Roque Molera Guardiola	Idem	Idem dulce	Idem.
		Generoso id.	Mencion.
D. Joaquin Abellan y Martinez	Idem	Tinto seco	Idem.
Doña Dolores García, viuda de Estor	Múrcia	Idem de pasto	Idem.
D. Alonso Guardiola Martinez	Jumilla	Generoso dulce	Idem.
D. Miguel Mazon y Franco	Bullas	Vino comun	Idem.
D. Federico Gonzalez Ciecia	Idem	Tinto rancio de 1860	Idem.
D. Manuel Ortuño Jordan	Yecla	Idem seco	Idem.
D. Francisco Palazon Gomez	Jumilla	Idem id	Idem.
D. Antonio Polo Tomás	Yecla	Generoso de 1872	Idem.
Sres. Roca, hermanos	Múrcia	Hortelano seco	Idem.
		Idem dulce	Idem.
		Moscatel id	Idem.
D. Bartolomé Spottorno y María	Cartagena	Doradillo seco de 1867	Idem.
		Moscatel de 1871	Idem.
Doña Carlota Tomás y Tomás	Jumilla	Tinto seco	Idem.
D. Joaquin Vicente Tomás	Idem	Idem	Idem.
Clase 4.ª			
D. Pedro Velez y Lopez	Moratalla	Anisado doble	Perfeccion.
		Idem dulce	Idem.
		Aguardiente anisado	Mencion.
Clase 6.ª			
D. Estéban Lozano	Jumilla	Mistela	Idem.
Sres. Roca, hermanos	Múrcia	Idem hortelano dulce	Idem.
		Idem moscatel id	Idem.
Clase 7.ª			
Sr. Baron del Solar de Espinosa	Jumilla	Vinagre	Perfeccion.
D. Juan Abellan Martinez	Idem	Idem	Mencion.
D. Pedro Diaz Cassou	Múrcia	Idem	Idem.

El Secretario general, Francisco Javier de Bona.—V.º B.º—*El Presidente*, Santos.

NOMENCLÁTOR DE LOS PUEBLOS REPRESENTADOS.

PUEBLOS.	CALIFICACIONES OBTENIDAS. Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
Bullas	»	»	2	»	»	2
Cartagena	»	»	2	2	»	4
Cieza	»	»	»	1	»	1
Jumilla	»	4	10	11	8	33
Moratalla	»	2	1	»	»	3
Múrcia	»	»	8	5	»	13
Yecla	»	»	2	4	»	6
Totales	»	6	25	23	8	62

DISTRIBUCION DE LAS CALIFICACIONES, POR CLASES.

Clases.	PRODUCTOS.	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
1.ª	Madres hortelano	»	»	»	1	»	1
	Idem moscatel	»	»	1	»	»	1
	Idem Pedro Jimenez	»	»	»	1	»	1
2.ª	Café (Vino de)	»	»	»	1	»	1
	Doradillo	»	»	1	»	»	1
	Garnacha	»	»	»	1	»	1
	Generoso abocado	»	1	2	3	2	8
	Idem dulce	»	1	3	1	1	6
	Granada (Vino de)	»	»	»	1	»	1
	Hortelano	»	»	3	»	»	3
	Moscatel	»	»	2	»	1	3
	Rancio	»	»	1	2	»	3
	Tinto dulce	»	1	1	2	1	5
	Idem seco	»	»	7	8	3	18
4.ª	Anisado doble	»	1	1	1	»	3
	Idem dulce	»	1	»	1	»	2
6.ª	Mistela	»	»	1	»	»	1
7.ª	Vinagre	»	1	2	»	»	3
	Totales	»	6	25	23	8	62

PROVINCIA DE ALBACETE.

MEMORIA

DEL SECRETARIO DE LA JUNTA DE AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO.

Ilmo. Sr.: Diferentes son las causas que han influido en el retraso de los trabajos á que se refiere esta Memoria, siendo una de las principales la lentitud de los Ayuntamientos en subsanar los errores y omisiones cometidos.

En cuanto á la veracidad de los estados á que acompaña esta Memoria, debo exponer que pueden conceptuarse de alguna exactitud, por haberse empleado la más escrupulosa meditacion en el desempeño de tan importante trabajo.

Del exámen de los datos adjuntos, resulta que en esta provincia la produccion vinícola es uno de los principales elementos de riqueza, no existiendo fabricantes de las primeras materias, de las clases comprendidas en la Seccion 1.ª del programa de la Exposicion, por ser los fabricantes de vinos los mismos que cultivan la vid y obtienen los mostos, con los que fabrican sus vinos, no existiendo ninguno que se limite á extraer el mosto, ó producir las madres, y venderlo en tal estado. En la clase 2.ª

aparece un total de 3.942 fabricantes de vino, de los cuales 3.751 lo son de vino tinto comun y 147 de blanco, fabricándose sólo vinos preparados, licorosos y generosos, en Albacete y Almansa. La razon de esta anomalía la expresan las autoridades locales, diciendo que es debida á las malas condiciones con que vegeta la vid, y á la falta de medios de comunicacion, que hace elevar en gran proporcion el precio de los vinos en los mercados á que por necesidad tendrian los vinicultores que acudir para dar salida á sus productos; por otra parte, lo destemplado del clima de la provincia y los cambios bruscos de temperatura que la caracterizan, hacen que no se complete la fructificacion de la uva; la fermentacion de los mostos se verifica anormalmente, porque muchas veces ésta se interrumpe por un descenso de temperatura, que suele llegar, como sucedió el año pasado, á 28° centígrados bajo cero, y los vinos no pueden conservarse por largo tiempo, viéndose los productores en la necesidad de venderlos en la localidad para el consumo, lo que hace limitar la produccion.

Los alcohóles son procedentes de vinos en principio de fermentacion acética ó de los productos del pisado, y como las condiciones antedichas comunican al vino una propension á alterarse, de aquí el que los principales cosecheros tengan necesidad de aparatos destilatorios, á fin de aprovechar los expresados productos, y de aquí tambien la razon del excesivo número de fabricantes que aparecen en la clase 4.ª Sucede asimismo que en ésta figuran algunos pueblos con igual número de fabricantes de vinos que de vinagres, lo cual se explica por la razon expuesta respecto del alcohól; con la diferencia de que, tratándose del vinagre, el número es mayor, por el poco gasto que esta industria ocasiona al fabricante de vinos, que con ella consigue aprovechar productos que de otro modo habria de perder.

Los arropes, mostillos, calabazates y frutas conservadas, así como otras sustancias preparadas con el vino, no constituyen industria alguna en esta provincia, fabricándolos sólo el productor para su propio consumo, pues lo poco azucarado de sus mostos, los malos alcohóles y la circunstancia de que estos productos son especiales en varios pueblos de las provincias limítrofes de Alicante, Valéncia, Múrcia y Ciudad-Real, les hacen tener escaso valor comercial.

Las destiladoras, prensas, husillos y demas instrumentos de vinificacion, así como los aparatos para conservacion y conduccion de los productos, se obtienen, por los que los necesitan, de centros comerciales, como Madrid ó Valéncia, reduciéndose en esta provincia la citada industria á la compostura ó construccion de pequeñas partes de ellos.

No existen objetos de los comprendidos en la Seccion 4.ª del programa.

Es cuanto se me ofrece manifestar á la superior ilustracion de V. I., al remitir los datos estadísticos á que se refiere esta Memoria.

Albacete 13 de Marzo de 1877.—*Federico G. Sandoval.*

RESÚMEN ESTADÍSTICO.

SECCION 1.ª—CLASES 2.ª, 4.ª, Y 7.ª

Número de Ayuntamientos			85
—	Pueblos que han concurrido		14
—	Expositores		89
—	Muestras remitidas		110
Premios:	Afinacion	»	
—	Perfeccion	2	
—	Mencion	35	
	Total	37	110
Clasificadas con X (muestras)		36	
Reprobadas		37	

PROPORCIONES.

CALIFICACIONES.	RELACION Á 100 CON Expositores.	Muestras.	
Afinacion	0'00	0'00	
Perfeccion	2'24	1'81	
Mencion	39'32	31'82	
Total premios	41'56	33'63	100'00
Clasificadas con X	40'44	32'73	
Reprobadas	41'56	33'64	

LISTA ALFABÉTICA DE LOS EXPOSITORES DE LA 1.ª SECCION.

CLASE 2.ª

Abellan (Doña Josefa).—Ontúr, **M.**
Abellan (D. Leandro).—Idem, **M.**
Abellan Sanchez (D. José).—Idem, **M.**
Alcántara Tárraga (D. Eloy).—Idem, **M.**
Arroca (D. José).—Tarazona de la Mancha, **X.**
Atienza (D. Abdon).—Idem, **X.**
Atienza Tébar (D. Juan).—Idem, **M.**
Briones (D. Ramon).—Villarrobledo, **M, X, O.**
Brú (D. Segundo).—Albacete, 2 **M,** 2 **X.**
Cálera Alvarez (D. Francisco).—Tarazona de la Mancha, **M.**
Cantos (D. Antonio).—Mahora, **O.**
Cantos (D. Pascual).—Ontur, **X.**
Carral (Doña Manuela).—Hellin, 2 **O.**
Cebrian García (D. Francisco).—Villargordo del Júcar, **M.**
C. R. V.—Peñas de San Pedro, **X.**
Denia (D. Rafael).—Tarazona de la Mancha, **M.**
Denia Tobarra (D. Francisco).—La Gineta, **M.**
Descalzo (D. Antonio).—Casas-Ibañez, **O.**
Descalzo (D. Juan Manuel).—Idem, **O.**
Enguidanos (D. Manuel).—Villargordo, **X.**
Escobar (D. Angel).—Albacete, 2 **O.**
Escobar y Campo (D. Angel).—La Roda, **M, O.**
Espinosa Rubio (D. Antonio).—Hellin, 2 **M.**
Falcon (D. Antonio).—Idem, 2 **O.**
García (D. Estéban).—Casas-Ibañez, **X.**
García (D. Ignacio).—Albacete, **O.**
García (D. Juan de la Cruz).—Casas-Ibañez, **M.**
Garrido (D. Juan Ramon).—Mahora, **X.**
Gil Muñoz (D. Eloy).—Hellin, 3 **M.**
Gimenez (D. Alejandro).—Peñas de San Pedro, **O.**
Gimenez (D. José María).—Fuensanta, **O.**
Gimenez (D. Marcelino).—Casas-Ibañez, **O.**
Gimenez (D. Segundo).—La Gineta, **O.**
Gimenez Lopez (D. Juan Antonio).—Peñas de San Pedro, **M.**
Gomez (D. Bernardo).—Tarazona, **O.**
Gomez Porras (D. Francisco).—Albacete, 2 **P, M.**
Gonzalez (D. Alonso).—Villargordo, **X.**
Gonzalez (D. Pedro).—Peñas de San Pedro, **O.**
Gonzalez Conde (D. Diego).—Mahora, **M.**
Guspi (D. Juan).—Albacete, **X.**
Guspi (D. Juan).—Fuensanta, **X.**
Hidalgo (D. Felipe).—La Gineta, **X.**
Jara (D. Antonio).—Casas-Ibañez, **X.**
Lopez (D. Alonso).—Tarazona, **X.**
Moreno (D. Miguel).—Hellin, **X.**
Moreno (Doña Lucía).—Villargordo, **O.**
Moya (D. Manuel).—Hellin, 2 **X.**
Muñoz (D. Eduardo).—Peñas de San Pedro, **X.**
Ochando (D. Pedro).—Casas-Ibañez, **O.**
Ochando (D. Tomás).—Idem, **X.**
Ortega (D. José).—Villargordo, **X.**
Panadero (D. Ruperto).—Idem, **M.**
Paños (D. Gervasio).—Madrigueras, **X.**
Paños (D. Inocencio).—Idem, **O.**
Pareja (D. Tomás).—Tarazona, **X.**
Parras (D. Juan).—Idem, **O.**
Peñaranda (D. Francisco).—Madrigueras, **X.**
Picazo y Garrido (D. Pedro).—Tarazona, **M.**
Piñero (D. José).—Corral-Rubio, **M.**
Piqueras (D. Andrés).—La Gineta, **X.**
Pizarro (D. Francisco).—Mahora, **X.**
Roldan (D. Francisco).—Madrigueras, **X.**
Sanchez (D. Alonso).—Hellin, 2 **O.**
Sanchez (D. Eugenio).—Ontuz, **O.**
Sanchez (D. Eusebio).—Albacete, **O.**
Sanchez (D. Francisco).—Idem, **O.**
Sanchez Acacio (D. José).—Tarazona de la Mancha, **M.**
Serna (D. Manuel).—Albacete, **X.**
Serrano (D. Juan Antonio).—Tarazona, **O.**
Serrano (D. Manuel).—Hellin, 2 **O.**
Soria (D. Salvador).—Idem, 2 **X.**
Soriano Lopez (D. Juan).—Casas-Ibañez, **M.**
Toboso (Sres. herederos de D. Benito).—Hellin, **X,** 2 **O.**
Toboso Martinez (Doña Juana).—Idem, 2 **M.**
Toboso y Oria (D. Feliciano).—Idem, **M.**
Urrea (D. José Leon).—Fuensanta, **O.**
Valiente (D. Gregorio).—Casas-Ibañez, **M.**
Ventura (D. José).—Ontur, **X.**
Vidal (D. José).—Albacete, **X.**
Villena (D. José).—Casas-Ibañez, **X.**

CLASE 4.ª

Fernandez (D. Manuel).—Albacete, **O.**
Gomez (D. Bernardo).—Casas-Ibañez, **X.**
Guillen (D. Pedro Tomás).—Albacete, **O.**
Guspi (D. Juan).—Idem, **O.**
Paños (D. Gervasio).—Madrigueras, **M.**

CLASE 7.ª

Espinosa (D. Antonio).—Casas Ibañez, **X.**
Gimenez Lopez (D. Juan Antonio).—Peñas de San Pedro, **M.**
Sanchez Cebrian (D. Cristóbal.—Albacete, **X.**
Sanchez Gomez (D. Francisco).—Idem. **M.**

EXPOSITORES

QUE HAN SUMINISTRADO, Ó DEBIDO SUMINISTRAR, DATOS DE PRODUCCION, CANTIDAD EN VENTA Y PRECIOS.

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Abellan (Doña Josefa).	Tinto de pasto.	»	»	»
Abellan (D. Leonardo).	Idem id.	580	500	15'40
Idem.	Idem de la Solana.	180	80	18'60
Abellan (Sra. Viuda de).	Idem de pasto.	1.000	800	15'40
Abellan Sanchez (Don José).	Sin nombre.	1.000	800	12'40
Alcántara (D. Eloy).	Tinto de pasto embocado).	1.200	1.000	15
Aroca (D. Gregorio).	Vinagre de orujo.	3.000	3.000	18'60
Aroca (D. José).	Vino tinto de pasto	»	»	»
Atienza Perez (Don Abdon).	Idem id. Tarazona.	»	»	20'15
Idem.	Idem de mesa.	»	»	18'60
Atienza Tevar (D. Juan)	Idem.	»	»	18'60
Idem.	Idem Tarazona.	81	»	20'15
Ayuntamiemto de Albacete.	Idem de pasto.	1.800	1.500	18'60
Briones y Cabrera (Don Ramon).	Blanco de mesa seco	30	»	38
Idem.	Tintillo seco.	25	»	38
Idem.	Tinto de mesa seco	200	180	32
Brú (D. Segundo).	Blanco.	4.838	1.612	25
Idem.	Moscatel.	4.838	1.612	30
Idem.	Tinto.	4.838	1.612	15
Idem.	Idem.	4.838	1.612	20
Idem.	Idem de 1875.	8.000	»	15
Idem.	Idem seco de 1874	8.000	»	20
Idem.	Moscatel blanco de 1876.	8.000	»	25
Idem.	Blanco seco 1876.	8.000	»	30
Calera Alvarez (D. Francisco).	Tinto de mesa.	32	»	18'60
Cantos (D. Antonio).	Idem de gecivera.	600	585	15
Cantos (D. Ventura).	Idem de Ontur.	1.000	900	12'40
Idem.	Idem id.	200	100	18'60
Cantos Martinez (Don Pascual).	Idem de pasto de Prados.	170	100	18'60
Idem.	Idem de Ontur.	1.200	1.000	15'40
Carral (Doña Manuela).	Idem dulce.	100	50	28
Cebrian García (Don Francisco).	Idem de pasto.	»	»	»
C. R. V.	Vino de dos años.	»	»	»
Dénia (D. Francisco).	Vino de la Gineta.	1.200	1.175	18
Dénia (D. Rafael).	Tinto de pasto.	1.000	1.000	20'15
Dénia Tovarra y Leal (D. Francisco).	Idem id.	8.000	7.000	19
Descalzo (D. Antonio).	Idem id.	»	»	»
Descalzo (D. Juan Manuel).	Idem id.	500	500	13
Enguídanos y Cavero (D. Manuel).	Vino comun de pasto.	81	»	18'60
Idem.	Viejo generoso.	»	5	43'40
Idem.	Comun de Villalgordo.	100	75	25
Escobar (D Angel).	Moscatel dulce.	100	»	30
Idem.	Seco de pasto.	100	»	24
Escobar y Campo (D. A.)	Tinto de pasto.	127	24	21'70
Idem.	Moscatel.	12	25	46'50
Espinosa Rubio (D. Antonio).	Tinto dulce.	200	100	28
Falcon (D. Manuel Fernandez).	Alcohól de vino tinto.	81	81	124
Idem.	Aguardiente refinado.	50	»	105
Falcon Morete (D. Antonio).	De capa dulce y seco.	240	240	40
Idem.	Lágrima.	400	300	600
Idem.	Malvasía.	400	300	400
En la misma cédula (11 expositores).	Tinto seco y dulce	1760	»	»
Fernandez (D. Manuel)	Alcohól.	»	»	»
García (D. Estéban).	Tinto de pasto.	»	»	»
García (D. Juan de la Cruz).	Idem id.	»	»	»
García Mañas (D. Ignacio).	Vino tinto comun.	100	100	18
Garrido (D. Juan Ramon)	Tinto de gecivera.	150	145	15
Gil (D. Eloy).	Generoso dulce.	250	100	220
Idem.	Pasto seco.	250	100	40
Idem.	Idem dulce.	250	100	48
Gimenez (D. Alejandro)	Idem.	»	»	»
Gimenez (D. José María)	Idem de pasto.	»	»	»
Gimenez Lopez (Don Juan Antonio).	Vino tinto.	22000	16000	23'80
Gimenez Ruiz (D. Segundo).	Idem de pasto.	5400	4600	19
Idem.	Idem de la Gineta.	2600	2500	18
Gomez Pedrajas (Don Bernardo).	Tinto de mesa.	200	100	18'60
Gomez Porras (D. Francisco).	Generoso dulce.	484	484	372
Idem.	Idem.	484	484	186
Idem.	Idem.	484	484	80'60
Idem.	Pasto seco.	484	484	81
Idem.	Idem dulce.	484	484	37'20
Gonzalez Conde (Don Diego).	Tinto de gecivera.	1200	»	15
Gonzalez y Gimenez (D. Alonso).	Comun de pasto.	130	65	18'60
Gonzalez y Tafalla (Don Pedro).	Vino tinto.	10000	9500	23'80
Guillen (D. Pedro Tomás).	Aguardiente anisado de 22°.	50	50	»
Guspi (D. Juan) y otros.	Vino comun tinto.	200	200	15'00
Idem.	Idem id. de pasto.	200	»	18'00
Idem.	Aguardiente anisado de 22°.	25	12	75'00
Hidalgo Candel (D. Felipe).	Vino de pasto.	2000	1900	18'00
Hidalgo Sanchez (Don Francisco).	Idem comun.	1400	1175	18'00
Idem.	Idem de La Gineta	25000	1800	19'00
Jara (D. Antonio).	Tinto de pasto.	»	»	»
Jimenez Lopez (D. Alejandro).	Vino tinto.	22000	20000	23'80
Lopez Lúcas (D. Alonso).	Idem de mesa.	81	»	20'15
Moreno y Lirio (Doña Lucía).	Idem comun de pasto.	322	»	18'60
Moreno Tol (D. Miguel).	Tinto seco.	150	100	28'00
Moya Fernandez (Don Manuel).	Idem dulce.	200	»	28'00
Muñoz (D. Eduardo).	Vino tinto.	12000	9000	23'80
Ochando (D. Pedro).	Idem de pasto.	»	»	»
Ochando Valiente (Don Tomás).	Tinto de pasto.	1750	1570	18'60
Idem.	Vino de capa.	24000	16000	35'70
Ortega y Gomez (Don José).	Comun de Villargordo.	161	64	18'60
Panadero (D. Ruperto).	Tinto de pasto.	»	»	»

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Paños (D. Gervasio).	Vino de pasto.	600	600	21'70
Idem.	Aguardiente.	50	»	65'10
Paños (D. Inocencio).	Tinto de pasto.	320	240	21'70
Pareja (D. Tomás).	Idem de mesa.	130	130	18'60
Parras (D. Juan).	Idem de pasto.	325	325	20'15
Peñaranda (D. Francisco).	Idem.	160	160	21'70
Picazo (D. Francisco).	Idem de gecivera.	80	»	15'00
Picazo Garrido (D. Pedro).	Idem de mesa.	80	»	20'15
Piñero (D. José).	Idem.	80	48	33'00
Idem.	Idem.	120	75	30'00
Piqueras (D. Andrés).	Vino de pasto.	1500	1450	18'00
Pizarro (D. Francisco).	Tinto de id.	»	»	»
Roldan (D. Francisco).	Idem id.	240	240	21'70
Sanchez (D. Eusebio).	Idem id.	805	805	15'40
Sanchez (D. José Acacio).	Idem id.	3000	»	20'15
Sanchez Abellan (Don Eugenio).	Vino de Ontur.	800	600	18'60
Sanchez Cebrian (Don Cristóbal).	Vinagre.	»	»	»
Sanchez Gomez (Don Francisco).	Vino blanco.	»	»	465'00
Idem.	Idem dulce.	»	»	310'00
Sanchez Mescuña (Don Alonso).	Tinto seco y dulce.	250	100	28'00
Serna Franco (D. Manuel).	Idem de dos años.	80	»	23'25
Serrano (D. Juan Antonio).	Idem de pasto.	50	50	20'15
Serrano Altés (D. Manuel).	Idem seco y dulce.	250	200	28'00
Soria García (D. Salvador).	Idem id. id.	250	150	28'00
Soriano Lopez (Don Juan).	Idem de pasto.	»	»	»
Tejada (D. M).	Vino de dos años.	»	»	24'80
Toboso Martinez (Doña Juana).	Tinto dulce.	150	50	28'00
Toboso y Oria (D. Feliciano).	Idem seco y dulce.	250	100	28'00
Toboso y Romero (herederos de D. Benito).	Idem id.	300	150	28'00
Idem.	Idem añejo.	240	240	31'50
Urrea (D. José Leon).	Idem de pasto.	»	»	»
Valiente (D. Gregorio).	Idem id.	»	»	»
Ventura (D. José).	Idem id.	»	»	»
Vidal (D. José).	Vino de pasto tinto	»	»	15'40
Villena (D. José).	Idem id.	»	»	»

RESÚMEN.

Número de productos	157
Produccion anual	181.320
Existencias disponibles	113.978
Precio medio	50'64

FALTAN.

Datos de produccion	29
— cantidades	49
— precio	22

DICTÁMEN DE LA SECCION.

Excmo. Sr.: La provincia de Albacete es una de aquellas en que la luz de la reforma necesita penetrar con más fuerza.—Tiene elementos para producir vinos medianos en ciertas localidades; pero los procedimientos de vinificacion son defectuosos y acusan una falta de limpieza imperdonable.—Podrian imitar á la provincia de Alicante, por una parte, y á las de Madrid y Ciudad-Real por otra.—Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 5 de Agosto de 1877.—El Presidente, *A. de Quintana.*—Excmo. Sr. Presidente del Jurado.

LABORATORIO.

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE. Alcohol por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	MARMOL Y HARINA. Sedimento.	MARMOL Y HARINA. Líquido.	Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Precipitado.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Líquido.	ACETATO DE PLOMO. Precipitado.	ACETATO DE PLOMO. Líquido.	Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	EXTRACTO. SU DESCRIPCION.	EXTRACTO. Gramos por litro.	CENIZAS. Caractéres.	CENIZAS. Gramos por litro.	CENIZAS. COMPOSICION CUALITATIVA.
1	221	Abellan (Doña Josefa).	Ontur.	Tinto de pasto.	18'7	5'47	3'71	Cen. clar.	Incoloro.	Am.—V. roj.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. arropado: materia colorante amarillo violácea, con fajas regularmente marcadas.	37'80	Gris pulv.	5'60	I. Sulf. y clor. Ab.—Pot. Reg.—Fosf. silic. cal y magn. Poco. II. Fosf. cal y alum. Ab.—Ferr. Reg.
2	222	Abellan (D. Leandro).	Idem	Idem id.	14'6	8'91	5'20	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Mor.—V. viol.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.					
3	223	Abellan Sanchez (D. José).	Idem.	Idem id.	17'6	5'47	3'68	Am.—V. roj.	Incoloro.	Pardo.	Pardo. —V. am.	»	»	»	»	»	OEnox.					
4	224	Acacio Sanchez (D. José).	Tarazona.	Idem de mesa.	14'9	3'40	4'18	Cen. — V. az. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
5	225	Alcántara Tárraga (D. Eloy).	Ontur.	Idem de pasto embocado.	15'6	7'73	9'64	V. roj.	Incoloro.	Pardo. clar.	Am.-V. roj.	»	»	»	»	»	OEnol.					
6	228	Atienza Tebar (D. Juan).	Tarazona.	Idem de mesa.	13'6	3'95	3'25	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
7	232	Calero Alvarez (D. Francisco)	Idem.	Idem id.	13'6	3'72	3'48	Cen.	Incoloro.	Viol.—V. pardo.	V e r. — V. pardo.	»	»	»	»	»	OEnol.					
8	236	Cebrian García (D. Francisco).	Villargordo del Jucar.	Idem de pasto.	14'7	4'51	4'31															
9	237	Dénia (D. Rafael).	Tarazona.	Idem de mesa.	14'7	4'34	3'23	Cen.	Incoloro.	Mor.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. casi carbonoso, granugiento: materia colorante roja, con alguna faja muy marcada.	22'30	Gris pulv. osc.	5'70	I. Sulf. clor. y pot. Reg.—Fosf. silic. cal y magn. Poco. II. Fosf. y ferr. Ab.—Cal y alum. Reg.
10	238	Dénia Tobarra (D. Francisco)	La Gineta.	Idem de pasto.	16'2	6'54	2'49	Cen. clar.	Incoloro.	Viol. clar.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. compacto, granugiento: materia colorante rojo amarillenta, con fajas ligeramente marcadas.	24'68	Gris pulv. osc.	7'80	I. Sulf. Ab.—Clor. y cal. Reg.—Silic. pot. y magn. Poco.—Fosf. Ind. II. Fosf. cal y ferr. Reg.—Alum. Poco.
11	243	Escobar y Campo (D. Angel).	La Roda.	Idem id.	18'1	4'79	11'52	Cen.	Incoloro.	Viol.—V. pardo. clar.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso: materia colorante rojo amarillenta, con fajas muy ligeramente marcadas.	»	Gris pulv.	»	I. Sulf. y clor. Ab.—Silic. pot. y magn. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal. Ab.—Fosf. alum. y ferr. Reg.
12	244	Espinosa Rubio (D. Antonio).	Hellin.	Idem seco.	14'0	8'48	6'46	Viol. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
13	246	García (D. Juan de la Cruz).	Casas-Ibañez	Idem de pasto.	13'8	3'67	2'62	Viol.	Incoloro.	Mor.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
14	250 y 252	Gil Muñoz (D. Eloy) y Gomez Porras (D. Francisco).	Hellin.	Generoso dulce.	16'2	7'67	66'25	Cen.	Incoloro.	Mor.—V. am.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.	E. agrisado carbonoso; paredes de la cápsula ligeramente barnizadas de color amarillo acaramelado, y sucias por una materia ocreosa.	194'00	Blancas granugientas.	5'00	I. Sulf. y clor. Ab.—Fosf. y silic. Reg.—Pot. Poco.—Cal y magn. Ind. II. Cal. Ab.—Fosf. y ferr. Reg.—Alum. Poco.
15	250 y 252	Idem.	Idem.	Dulce de pasto.	13'8	4'74	75'71	Am.—V. roj.	Incoloro.	Mor.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
16	250 y 252	Idem.	Idem.	Seco de id.	17'0	3'67	7'36	Am.—V. roj.	Incoloro.	Roj.	Ver.-V. roj.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. compacto, granugiento: materia colorante rojo amarillenta, con fajas ligeramente marcadas.	38'92	Gris osc. pulv.	6'32	I. Sulf. Ab.—Pot. y magn. Reg.—Clor. silic. y cal. Poco.—Fosf. Ind. II. Fosf. cal y alum. Reg.—Ferr. Poco.
17	250 y 252	Idem.	Idem.	Dulce de id.	15'2	5'87	5'88	Viol.	Incoloro.	Viol.—V. mor.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
18	250 y 252	Idem.	Idem.	De pasto seco.	15'8	4'34	6'78	Viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
19	254	Gonzalez Conde (D. Diego).	Mahora.	Tinto de pasto.	14'9	5'75	6'23	Cen.	Incoloro.	Mor.	V e r. — V. pardo.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. casi carbonoso, granugiento: materia colorante rojo amarillenta muy sucia.	34'82	Gris osc. pulv.	7'00	I. Sulf. Ab.—Clor. y cal. Reg.—Fosf. silic. pot. y magn. Poco. II. Fosf. cal, alum. y ferr. Reg.
20	264	Gimenez (D. Juan Antonio).	Peñas de San Pedro.	Idem.	13'8	3'72	2'38	Viol.	Incoloro.	Mor.—V. pardo.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. compacto: materia colorante violácea, con una faja roja muy marcada.	16'42	Blanca agl.	2'64	I. Sulf. Reg.—Fosf. clor. silic. pot. y magn. Poco. II. Ferr. M. ab.—Fosf. Ab.—Cal y alum. Reg.
21	275	Panadero (D. Ruperto).	Villargordo del Jucar.	Idem de pasto.	14'7	5'75	5'58	Am.—V. roj.	Incoloro.	Pardo.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
22	282	Picazo Garrido (D. Pedro).	Tarazona.	Idem de mesa.	14'9	3'18	5'33	Cen. — V. az. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnocyan.					
23	283	Piñero (D. José).	Corral-Rubio.	Idem de pasto.	14'9	3'95	3'95	Cen.	Incoloro.	Pardo.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. carbonoso; paredes de la cápsula sucias por una materia amarillo violácea.	30'50	Gris osc. pulv.	6'40	I. Sulf. y pot. Ab.—Clor. y magn. Poco.—Fosf. silic. y cal. Ind. II. Fosf. y ferr. Ab.—Cal y alum. Reg.
24	294	Soriano Lopez (D. Juan).	Casas-Ibañez.	Idem id.	13'8	4'23	3'03	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, delicuescente: materia colorante amarillo violácea, ligeramente ocreosa.	20'40	Gris pulv. osc.	5'60	I. Sulf. Ab.—Clor. y cal. Reg.—Silic. pot. y magn. Poco.—Fosf. Ind. II. Ferr. M. ab.—Fosf. cal y alum. Reg.
25	295	Toboso Martinez (D.ª Juana).	Hellin.	Idem.	16'0	8'74	7'16	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
26	297	Toboso Oria (D. Feliciano).	Idem.	Idem seco.	16'8	4'51	6'54	Viol. clar.	Incoloro.	Pardo.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
27	299	Valiente (D. Gregorio).	Casas-Ibañez.	Idem de pasto.	14'9	3'38	2'85	Cen.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					

RESÚMEN.

RIQUEZA ALCOHÓLICA.		RIQUEZA ÁCIDA.		MATERIA COLORANTE.		MATERIA EXTRACTIVA.		CENIZAS.	
Alcohól por 100.	Número de vinos.	Gramos de carbonato sódico por litro.	Número de vinos.	Vino coloreado por	Número de vinos.	Gramos por litro.	Número de vinos.	Gramos por litro.	Número de vinos.
De 13,60 á 14	6	De 3,18 á 4...	9	OEnolina.....	24	De 16,42 á 20..	1	De 2,64 á 3..	1
14 á 15	10	4 á 5...	7						
15 á 16	3	5 á 6...	5	OEnoxantina.....	1	20 á 30..	3	5 á 6..	4
16 á 17	4	6 á 7...	1						
17 á 18	2	7 á 8...	2			30 á 40..	4	6 á 7..	2
18 á 19	2	8 á 9...	3	OEnolina y œnocyanina	1				
						190 á 200..	1	7 á 8..	2
Suma.....	27	*Suma*.....	27	*Suma*.....	26	*Suma*.....	9	*Suma*.....	9

El Jefe del Laboratorio, LUIS JUSTO Y VILLANUEVA.

PREMIOS OTORGADOS POR EL JURADO.

SECCION 1.ª—CLASES 2.ª Á 7.ª

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
		Clase 2.ª	
D. Francisco Gomez Porras	Albacete	Seco de pasto	Medalla de perfeccion.
		Dulce id.	Idem.
		Generoso dulce de Cancarie	Diploma de mencion.
Doña Josefa Abellan	Ontur	Tinto de pasto	Idem.
D. Leandro Abellan	Idem	Idem de 1876	Idem.
D. José Abellan Sanchez	Idem	Idem de id.	Idem.
D. José Acacio Sanchez	Tarazona de la Mancha	Idem de pasto	Idem.
D. Eloy Alcántara Tárraga	Ontur	Idem embocado	Idem.
D. Juan Atienza Tebar	Tarazona de la Mancha	Idem de pasto	Idem.
D. Ramon Briones	Villarrobledo	Tinto seco natural	Idem.
D. Segundo Brú	Albacete	Blanco de id	Idem.
		Tinto	Idem.
D. Francisco Calera Alvarez	Tarazona de la Mancha	Idem de pasto	Idem.
D. Francisco Cebrian García	Villargordo del Júcar	Idem de id.	Idem.
D. Rafael Dénia	Tarazona de la Mancha	Idem de id.	Idem.
D. Francisco Dénia Tobarra	La Gineta	De pasto	Idem.
D. Angel Escobar y Campo	La Roda	Tinto de id.	Idem.
D. Antonio Espinosa Rubio	Hellin	Idem de capa seco	Idem.
		Idem id. dulce	Idem.
D. Juan de la Cruz García	Casas-Ibañez	Idem de pasto	Idem.
D. Eloy Gil Muñoz	Hellin	Generoso dulce	Idem.
		Seco de pasto	Idem.
		Dulce de id	Idem.
D. Diego Gonzalez Conde	Mahora	Tinto de gecibera	Idem.
D. Juan Antonio Jimenez Lopez	Peñas de San Pedro	Tinto	Idem.
D. Ruperto Panadero	Villargordo del Júcar	Idem de pasto	Idem.
D. Pedro Picazo Garrido	Tarazona de la Mancha	Idem de id.	Idem.
D. José Piñera	Corral-Rubio	Idem de id.	Idem.
D. Juan Soriano Lopez	Casas-Ibañez	Idem de id.	Idem.
Doña Juana Toboso Martinez	Hellin	Idem de capa seco	Idem.
		Idem id. dulce	Idem.
D. Feliciano Toboso y Oria	Idem	De capa seco y dulce	Idem.
D. Gregorio Valiente	Casas-Ibañez	Tinto de pasto	Idem.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
Clase 4.ª			
D. Gervasio Paños	Madrigueras	Aguardiente	Diploma de mencion.
Clase 7.ª			
D. Juan Antonio Jimenez Lopez	Peñas de San Pedro	Vinagre de yema	Idem.
D. Cristóbal Sanchez Cebrian	Albacete	Vinagre	Idem.
D. Francisco Sanchez Gomez	Idem	Idem blanco	Idem.

El Secretario general, FRANCISCO JAVIER DE BONA.—V.° B.°—*El Presidente*, SANTOS.

NOMENCLÁTOR DE LOS PUEBLOS REPRESENTADOS.

PUEBLOS.	CALIFICACIONES OBTENIDAS.					
	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
Albacete	»	2	4	5	8	19
Casas-Ibañez	»	»	2	4	4	10
Corral-Rubio	»	»	1	»	»	1
Fuensanta	»	»	»	1	2	3
Gineta (La)	»	»	1	2	1	4
Hellin	»	»	8	7	10	25
Madrigueras	»	»	1	3	1	5
Mahóra	»	»	1	2	1	4
Ontur	»	»	4	2	1	7
Peñas de San Pedro	»	»	2	1	3	6
Roda (La)	»	»	1	»	1	2
Tarazona	»	»	7	5	3	15
Villargordo del Júcar	»	»	2	3	1	6
Villarrobledo	»	»	1	1	1	3
Totales	»	2	35	36	37	110

DISTRIBUCION DE LAS CALIFICACIONES, POR CLASES.

Clases.	PRODUCTOS.	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
2.ª	Blanco de pasto	»	»	1	1	»	2
	Dulce de pasto	»	1	3	1	6	11
	Geciacionera	»	»	1	1	»	2
	Generoso dulce	»	»	2	»	»	2
	Moscatel	»	»	»	1	2	3
	Seco de pasto	»	1	1	2	4	8
	Tinto de capa	»	»	3	3	3	9
	Idem de pasto	»	»	20	24	19	63
	Viejo	»	»	»	1	»	1
4.ª	Aguardiente	»	»	1	1	»	2
	Idem anisado	»	»	»	»	2	2
	Alcohól de vino tinto	»	»	»	»	1	1
7.ª	Vinagre	»	»	1	1	»	2
	Idem blanco	»	»	1	»	»	1
	Idem de yema	»	»	1	»	»	1
	Totales	»	2	35	36	37	110

PROVINCIA DE CUENCA.

MEMORIA

DEL SECRETARIO DE LA JUNTA DE AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO.

No mucho tiempo antes de anunciarse la Exposicion nacional, la Junta de Agricultura, Industria y Comercio de esta provincia remitió al Consejo superior del ramo algunos datos acerca de la produccion vinícola, que la respetable corporacion se sirvió pedirle.

Dificultades encontró la Junta para llenar debidamente su cometido, que cumplimentó como aconsejaba el prudente criterio y deducia de razonados cálculos, vista la imposibilidad de hallar cifras exactas, si se hubiese fijado únicamente en los datos suministrados de oficio.

El temor de nuevos recargos en unos pueblos; la oscura inteligencia para esta clase de servicio en otros, hacen siempre tardío y difícil todo trabajo estadístico que pueda poner en claro la medida de su riqueza.

Lo mismo ha sucedido respecto de los datos suministrados con el objeto que motiva estos apuntes, como lo patentizan los resúmenes de las diversas secciones, recargados de notas que se prestan á suponer mayores cifras, si ha de llegarse á la aproximacion que se pretende.

Pueblos reconocidamente productores aparecian, segun sus relaciones, sin importancia de ningun género; mientras otros de exígua produccion, casi nula, hacian constar minuciosidades sobre lo que realmente no existe.

Tales extremos justifican la diferencia que aparece entre la relacion local y su correspondiente en el resúmen, falta que ha habido necesidad de subsanarla con datos recogidos particularmente al efecto.

Lo expuesto se refiere sólo á la Seccion 1.ª del programa, pues de las restantes hay completa y absoluta omision.

Verdad es que la industria vinícola apenas tiene en la provincia otra manifestacion que la consignada en las clases que comprende dicha Seccion, y áun de estas hay que eliminar algunas, encabezadas solamente en los resúmenes, por no separarnos de la norma establecida; pero que huelgan en ellos por falta de representacion en la provincia, aconteciendo lo propio en las posteriores.

En demostracion de ello, iremos recorriendo clase por clase, anotando lo que exista y consignando á nuestro modo de ver lo que falte; y si fuese dable, consignaremos las causas que pueden influir en que á su produccion no correspondan, una á una, *clases* las más afines, que deben siempre complementarse entre sí, para el mejor y más progresivo desarrollo de la fabricacion y de la industria que nos ocupa.

SECCION 1.ª

Mostos, vinos, alcohóles, sidra y cervezas.

Es la de mayor importancia en la provincia, como indudablemente sucederá en las demas comarcas productoras de la nacion, y como así previsoramente lo indica el programa, que la coloca y señala en primer término.

Clase 1.ª—*Mostos madres.*

Desde luego, llama la atencion el que en esta clase aparezcan tan solo 136 fabricantes de *mostos* y *madres*, cuando debiera ser más numerosa que las demas, tratándose de las primeras materias de la vinificacion.

Creemos comprender en este punto el criterio que debió presidir á la formacion de esta clase; pero tal vez nos hemos separado de él, pensando que en esta provincia, cuantos fabricantes de vinos resultaren en la clase 2.ª no serian sino los mismos repetidos de la anterior, con una diferencia de 136 (1), resultante de los 41 fabricantes que reciben la uva de los pequeños cosecheros que carecen de lagar, los cuales devuelven el mosto correspondiente á la cantidad de uva entregada, ménos la maquila convenida (2), y los 95 productores que venden la uva fuera y dentro de la provincia. Esta ha sido la razon que hemos tenido en cuenta para que en esta clase sólo figuren los que, fabricando mostos, no continúan con ellos en las demas operaciones hasta su trasformacion en vino, para el uso que su verdadero dueño lo destina, siendo de su cuenta y riesgo el verificarlo.

Por idéntica razon, hemos comprendido á los que, no valiéndose del jaraiz ajeno, venden la uva de su cosecha, que ordinariamente destinan los compradores para *madre* de sus vinos.

---

(1) Para esta cifra 136 que aparece en el total de la clase 1.ª, nos hemos atenido únicamente á las relaciones locales, sin que por nuestra parte y por datos particulares la hayamos elevado.

(2) La proporcion mínima es como 2 : 1, y segun los años llega á tres cuartas partes, es decir, que á ocho arrobas castellanas de uva, por ejemplo, suelen corresponder cuatro ó seis de mosto.

Clase 2.ª—*Vinos.*

Visto el resúmen provincial, fácilmente se comprende la importancia exclusiva de esta clase, que puede decirse la constituye el *vino comun*, apareciendo 8.680 fabricantes, de los cuales 593 lo elaboran *blanco*; tinto 8.010, y en los restantes, 75, que se comprenden en la casilla correspondiente á los *licores*, van incluidos los de *Moscatel* y algunos otros que se distinguen con las denominaciones de *Generoso, Gloria, Marroquí, de uva pasera arropada*, etc., siendo tan reducido el número de los que elaboran estas variedades de vino, como insignificante su produccion, que no traspasa los límites del uso particular del fabricante.

Los hemos incluido entre los licorosos, porque realmente el *bouquet* que los distingue nos revela esta variedad; pero hubiéramos podido anotar entre los preparados á aquellos que resultan de la concentracion del mosto, con la adicion de una pequeña cantidad de pasas, ó sin ellas, ó ya en los que ordinariamente interviene la mano de la mujer del labrador que, al agregar canela, nuez moscada, limon, naranja, pimienta macho, etc., etc., en cada cosa que adiciona encuentra un motivo de agradecimiento para el que protege su casa, ó un goce que guarda cuidadosa, para celebrar un dia determinado en el seno de la amistad ó de la familia.

Esta digresion viene á indicar que, por el número ó por la cantidad indistintamente, pueden comprenderse en una sola estas variedades, alguna de las que pudiera tambien figurar en la clase 3.ª, dada la mezcla de mostos y aguardiente, en cantidad definida para operar la trasformacion que se desea (1).

Clase 4.ª—*Alcohóles.*

La sola enunciacion de esta clase nos haria pasarla por alto, puesto que la provincia no obtiene cantidad alguna de alcohól, si nos atenemos á la genuina representacion de la palabra; pero, considerando que los aguardientes y espíritus son como los términos de una progresion, en la que entra el alcohól, como objeto último y como *razon* al propio tiempo, no hemos titubeado en colocar los que en la provincia se elaboran en esta clase, de la que resulta un total de 3.500 fabricantes, de los cuales 1.619 hacen aguardiente seco, y los 1.918 restantes anisado.

No hemos consignado separadamente los fabricantes de espíritu de vino, que apenas llegan á seis en la provincia, en los pueblos de Tarancon, Campillo de Altobuey, Sisante y Villagarcía; y bien pudiera reducirse al primero, porque en los demas, el grado que alcanzan los aguardientes por la refinacion, si bien aproximado, no es suficiente á cambiar su propia denominacion.

Los aguardientes proceden en su mayor parte de la casca ó brisa, alimentando ademas dichas fábricas y las de Tarancon especialmente, los vinos averiados, que compran, siguiéndose igual procedimiento en las alquitaras establecidas en la provincia, que tambien queman algunos, aunque en menor cantidad.

Clase 5.ª—*Licores.*

Segregado de esta clase el aguardiente, compréndese en ella tan solo los productos preparados y obtenidos por los diversos procedimientos que señala el arte del licorista.

Escasísima y casi nula importancia tiene en la provincia esta clase, como lo demuestra no haber más que dos fabricantes en la ciudad de Huete, única relacion local presentada. Existen, sin embargo, algunos más en la capital, Tarancon y otras localidades de mayor y relativa importancia, pero, más que fabricantes, puede considerárseles como vendedores de licores, que surten sus establecimientos de las fábricas ó depósitos de Madrid ó Valencia, concretando su fabricacion á algunas bebidas como el Marrasquino, Noyó, Menta y otras análogas de más frecuente consumo, que venden á menor precio que las similares que despachan de otros puntos.

La cantidad tampoco merece la pena, por el concepto de la fabricacion y por hallarse disminuida, pues tambien la economía doméstica tiene en esta clase sus fabricantes de Rosa, Rosoli y otros que, con la Gloria, el Generoso, el Marrueco y los vinos arropados que hemos comprendido entre los licores, vienen á desempeñar un papel en las familias, que concilia la necesidad con la fortuna.

Clase 6.ª—*Mistelas.*

Nada aparece en el resúmen de esta clase, sin embargo de que algunos fabricantes de Tarancon, aunque en corto número y en poca cantidad, preparan mistelas, conociéndose en los pueblos del partido de la Motilla el vino llamado Marrueco, elaborado con mosto y aguardiente, y que sirve, en cantidad determinada, para ayudar la alcoholizacion y prevenir los malos efectos de los vinos débiles, que se sustituye por los de *refuerzo*, para blancos y tintos, en San Clemente, destinados al mismo objeto, por cuya razon hacemos mérito de ellos.

Clase 7.ª—*Vinagres.*

La escasa fuerza alcohólica con que resultan algunos vinos, y los vicios inherentes á una elaboracion poco esmerada, son causas, entre otras, de que en los vinos se inicie la fermentacion acética, no quedando otro recurso á los vinicultores que trasformar en vinagre aquellos que de antemano no han podido destilarse.

Así, resultan en la provincia novecientos noventa y seis fabricantes, cifra variable en cada año, como se comprende, si se

---

(1) Omitimos el procedimiento seguido para llegar á la indicada cifra de 8.080 fabricantes en esta clase, puesto que, al empezar estas observaciones, se indican las dificultades halladas para allegar los datos al efecto.

tiene en cuenta lo expuesto, siendo la generalidad del vinagre procedente del vino averiado que se lleva á las vasijas vinagreras, sin más procedimiento.

Total general de la Seccion 1.ª

A 13.351 asciende el total general de fabricantes que registra esta seccion en la provincia; y sobre este punto llamamos la atencion, para que se tenga presente en la primera y en las demas secciones, que, como el total de cada clase se arrastra para formar el general, y existen fabricantes comprendidos á un tiempo mismo en varias de ellas, bien pudiera resultar que en algun pueblo figuren mayor número de aquellos, que vecinos tenga la localidad.

RESÚMEN DE LA SECCION 1.ª

PARTIDOS JUDICIALES.	Clase 1.ª			Clase 2.ª						Clase 4.ª			Clases 5.ª y 7.ª		TOTAL GENERAL
	PRIMERAS MATERIAS DE LA INDUSTRIA.			VINOS.						ALCOHÓLES.			LICORES.	VINAGRE DE UVA.	
				COMUNES.		LICORES.	TOTAL.		TOTAL.						
	Mostos.	Madres.	Total.	Blanco.	Tinto.	Blanco.	Blanco.	Tinto.		Seco.	Anisado	Total.			
Belmonte. . . .	4	4	8	124	1.090	20	144	1.090	1.234	230	293	523	»	15	1.780
Cañete.	»	»	»	»	134	»	»	134	134	2	»	2	»	»	136
Cuenca.	»	»	»	56	905	»	56	905	961	272	339	609	»	164	1.734
Huete.	»	»	»	2	783	»	2	783	785	193	21	214	2	86	1.087
Motilla.	37	91	128	63	1.775	»	63	1.775	1.838	329	319	648	»	473	3.087
Priego.	»	»	»	40	763	»	40	763	803	217	256	473	»	80	1.356
San Clemente.	»	»	»	140	1.173	20	160	1.173	1.333	192	181	373	»	3	1.709
Tarancon. . . .	»	»	»	170	1.387	35	205	1.387	1.592	184	511	695	»	175	2.462
	41	95	136	595	8.010	75	670	8.010	8.680	1.619	1.918	3.537	2	996	13.351

Vitis vinífera. Vid.

Cumpliendo con lo prevenido, damos la relacion de vides cultivadas en la provincia; y al hacerlo, sentimos que el estudio no sea tan completo como el asunto merece, dejando al tiempo y á mejores medios la resolucion del problema que hoy viene á plantearse.

Al efecto, la provincia puede considerarse dividida en tres zonas: Sierra, Alcarria y Mancha; pero cuantas variedades de vid se cultivan en ella, tienen representacion en cada zona, con ligeras excepciones, variando únicamente en la cantidad ó predominio de unas á otras.

La division no puede establecerse *à priori*, sino en cuanto el término medio de las variedades predominantes lo determine; no esencialmente, toda vez que difieren de partido á partido; y, áun dentro de éstos, puede observarse de unos á otros términos municipales.

Ocupan el primer lugar las variedades vulgarmente conocidas por *Tinta Castellana* (Fissilis?) que, con la llamada *Pardillo*, forma la base de los vinos de Tarancon y su partido; la *Gencivez*, *Gencivez de Aragon*, *Gecivera* ó *Jarcivera*, con la *Boval*, que origina los de Picazo, Rubielos Bajos, Quintanar del Rey, Villanueva de la Jara, La Motilla y su partido. La *Valdepeñera* (Layren) que, introducida no ha mucho, va extendiéndose, por sus buenos efectos en la fabricacion, en San Clemente con especialidad. La *Marisancho*, que cultivan en Caudete; la *Garaballa* y la *Mira* mezcladas forman los pocos vinos que obtiene el partido de Cañete; la *Torrontés* (Tssophilia), con la *Tinta* y la *Moravia*, en mezcla tambien, dan los vinos de pasto de la Alcárria (Huete y parte de Priego) (1).

En los demas puntos sirven de base la *Tinta* y *Castellana*, entrando en la elaboracion las demas variedades, que pueden considerarse como secundarias, por la menor proporcion en que se cultivan, aconteciendo lo propio en los indicados anteriormente. Tales son, entre otras, las *Tortepua* negra y blanca, en Villarejo de la Peñuela; la *Perrera* (Rozion?) en las Hinojosas; el *Tinto Gordo* (Maculata?) y la *Churriaga*, en Belmontejo; *Quiebra tinajas* (Sulcata?), en Carrascosa de Haro; la *Tinta Velasco*, en Villar de Caños; *Blasca*, en Vara de Rey y Olivares del Jucar, la *Verdal* ó *Verdala*, las *Rucial* tinta y blanca, *Moscatel*, *Pintaillo*, *Ben*, *Malvar*, etc.

---

(1) Es rara la variedad cuyo fruto entra sólo en la pisa á la formacion del mosto, tratándose de los tintos de pasto: los pequeños cosecheros, por la escasa cantidad que recogen, y los que en mayor escala producen, por no entretenerse en elegir las más apropiadas al objeto, siendo como es frecuente que en un mismo plantel se hallen variedades diversas, que en la vendimia mezclan y confunden en los cuévanos.

Existen ademas el *Albillo castellano* (Racemosisima) el *Negro* (Luecosa), la *Garnacha*, los *Moscateles menudos* (Generosa) y *Real Indori*, con las demas variedades para mesa y cuelga, como la *Jaen*, *Gallera* ó *Huevo de Gallo*, *Gordera* ó *Gordala*, *Teta de Vaca*, *Datilera*, de *San Diego*, *Ansoles*, *Angores*, *Paseras de planta*, *Rojales*, *Cenizosas*, y algunas otras innominadas, de todas las que ya hemos dicho qne es secundaria su produccion.

En algunas localidades usan nombres genéricos, aplicados á variedades diversas, como por ejemplo: *Colgadera* que, en vez de ser la *V. vin. ligeri*, suelen ser la *Moravia*, la *Gallera*, ú otra cualquiera de las que dedican para colgar; no faltando, por el contrario, unas mismas variedades con denominaciones diferentes.

La *Moravia* de los parrales nunca toma el color intenso de la *Moravia* de la cepa, y con ella vienen á coincidir la *Burgidera*, de Saelices; la *Negral*, de Tarancon, y la *Rucial*, de Rubielos Bajos; sucediendo lo mismo entre la *Bobal*, de la Motilla, y la *Quiebra tinajas*, de Carrascosa de Haro y Almodóvar del Pinar.

Mucho dejan que desear los datos ampelográficos referentes á esta provincia; pero no otra cosa permiten el tiempo ni los medios, despues de confesar con franqueza que hay inmensa distancia de nuestro humilde nombre al envidiable de Rojas Clemente.—*Zoilo del Campo.*

RESÚMEN ESTADÍSTICO.

SECCION 1.ª—CLASES 2.ª, 4.ª, Y 7.ª

Número de	Ayuntamientos		286
—	Pueblos que han concurrido		19
—	Expositores		96
—	Muestras remitidas		115
Premios:	Afinacion	1	
—	Perfeccion	9	
—	Mencion	19	
	Total	29	
Clasificadas con **X** (muestras)		29	115
Reprobadas		57	

PROPORCIONES.

CALIFICACIONES.	RELACION A 100 CON Expositores.	Muestras.	
Afinacion	1'04	0'87	
Perfeccion	9'37	7'83	
Mencion	19'80	16'52	
Total premios	30'21	25'22	
Clasificadas con **X**	30'21	25'22	100'00
Reprobadas	59'98	49'56	

LISTA ALFABÉTICA DE LOS EXPOSITORES DE LA 1.ª SECCION.

CLASE 2.ª

Abad (D. Raimundo).—Tarancon, 2 **P.**
Acacio (D. Juan Ignacio).—Priego, **O.**
Alcázar (D. Loreto).—Tarancon, **O.**
Almonacid (D. Manuel José).—Landete, **O.**
Alvarez (D. Ecequiel).—Tarancon, **O.**
Alvarez y Alvarez (D. Ecequiel).—Tribaldos, **O.**
Anguía (D. Tomás).—Buendía, **O.**
Aniano Gonzalez (D. Márcos).—Landete, **O.**
Astudillo (D. Ramon).—Buendía, **M.**
Ayuso Collado (D. José).—Picazo, **O.**
Belver (D. Pedro).—La Pesquera, **O.**
Benitez (D. Sebastian).—Cuenca, **O.**
Cañete (D. Atanasio).—Villanueva de los Escuderos, **O.**
Cañete (D. Felipe).—Tarancon, **O.**
Carbó (D. Salvador).—Priego, **O.**
Carretero (D. Eugenio).—Cuenca, **M.**
Castro (D. Félix).—Villanueva de los Escuderos, **O.**
Collado (D. Pedro).—El Picazo, **M.**
Cuesta (D. Victoriano de la).—Torrejoncillo del Rey, 2 **X.**
Checa (D. José Romualdo).—Rubielos Bajos, **O.**
Dominguez (D. Anastasio).—Tarancon, **O.**
Dominguez y Dominguez (D. Facundo).—Idem, **M.**

Dominguez (D. Eladio).—Tarancon, **X**.
Dominguez (D. Félix).—Idem, **P**.
Dominguez (D. José).—Idem, 2 **O**.
Dominguez (D. Pedro Jesús).—Idem, **O**.
Escobar del Campo (D. Francisco).—Rubielos Bajos, **M**.
García (D. Leoncio).—Tarancon, **O**.
García (D. Lorenzo).—Idem, **O**.
García Espada (D. Francisco).—Idem, **O**.
García Espada (Doña Lucía).—Idem, **M**.
Gomez (D. Eustaquio).—Idem, **O**.
Gomez (D. Pablo).—Idem, **O**.
Guerra (D. Canuto).—Salmeroncillos, **X**.
Guerra (D. José de la).—Idem, **O**.
Henrich (D. Isidoro).—Tarancon, **O**.
Ibañez (D. Julian).—Salmeroncillos, **X**.
Jimenez (D. Joaquin).—Picazo, **O**.
Jimenez (Doña Natalia).—Landete, **O**.
Lamelas (D. Francisco).—Priego, **O**.
Lopez Castillo (D. Juan).—Salmeroncillos, **O**.
Malla (D. Estéban).—Huete, **X**.
Malla (D. Francisco).—Valdemoro del Rey.
Marquina (D. Miguel).—Priego, **O**.
Martinez (D. Agustin).—Salmeroncillos, **M**.
Martinez (D. Felipe).—Chillaron, **O**.
Martinez (Doña Laureana).—Idem, **O**.
Martinez (D. Natalio).—Tarancon, **O**.
Mata Martinez (D. Juan de).—Idem, **X**, **O**.
Mata Martinez y Moreno (Sres.)—Idem, 2 **X**.
Moreno (D. Domingo).—Idem, **M**.
Moreno (D. José Víctor).—Idem, **P**.
Moreno (D. Nicanor).—Idem, **X**, **O**.
Muñoz (D. Jesús).—Idem, **O**.
Muñoz Roldan (D. Antonio).—Quintanar del Rey, **P**.
Orellana (D. Francisco).—Tarancon, 2 **M**, 3 **O**.
Peñacarrillo y Rodriguez (Doña Apolinar).—Tribaldos, **P**.
Piñango (D. Nemesio).—Cuenca, **O**.
Plaza y Gallego (D. Felipe).—Villarejo, **O**.
Priego y Gomez (D. Tomás).—Priego, **O**.
Requejo (D. Gregorio).—Tarancon, **O**.
Retamoso (Sr. Conde del).—Tarancon, 2 **P**, **O**.
Rivero (D. Florencio).—Priego, **O**.
Romero (Doña Rosario).—Huete, **X**.
Rubio (D. Leopoldo).—Tarancon, **X**.
Rueda (D. Felipe).—Buendía, **M**.
Ruiz Perez (D. Alejandro).—Campillo de Altobuey, **X**.
Saez (D. Lúcas).—Tarancon, **O**.
Saiz y hermanos (Sres. D. José).—Picazo, **M**.
Sanchez Yura (D. Nicasio).—Landete, **O**.
Sevilla (D. Francisco).—Tarancon, **M**, **X**.
Sevilla y Espada (D. Luis).—Idem, **M**.
Sevilla Ortiz (D. Isidoro y D. Francisco).—Idem, **X**, **O**.
Torre (D. Antonio de la).—Idem, **A**.
Torre (D. Luis de la).—Idem, **X**.
Torre (D. Pablo de la).—Idem, **P**, **M**.
Vieco (D. Ramon).—Olivares, **O**.
Villar (D. Antonio).—Landete, **O**.
Zoilo Fernandez (D. Juan).—Tarancon, **X**, **O**.
Zorrilla (Sra. Viuda de D. José).—Idem, **X**.

CLASE 4.ª

Belinchon (D. Zacarías).—Olivares, **X**.
Carbó (D. Salvador).—Priego, **X**.
Guerra (D. Canuto).—Salmeroncillos, **X**.
Malla (D. Venancio).—Valdemoro del Rey, **X**.
Pez (D. Melchor Estéban).—Priego, **X**.
Retamoso (Sr. Conde del).—Tarancon, 3 **M**.
Terrades (D. Dionisio).—La Pesquera, **X**.
Vergara (D. Joaquin).—Campillo de Altobuey, **X**.

CLASE 7.ª

Carretero (D. Eugenio).—Cuenca, **X**.
Cuesta (D. Victoriano de la).—Torrejoncillo, **O**.
Ibañez (D. Manuel).—Valdemoro del Rey, **O**.
Martinez (D. Juan Pablo).—Campillo de Altobuey, **X**.
Muñoz (D. Jesús).—Tarancon, **M**.
Muñoz Villar (D. Pedro).—Landete, **X**.
Requejo (D. Gregorio).—Tarancon, **M**.
Zoilo Fernandez (D. Juan).—Idem, **O**.

EXPOSITORES

QUE HAN SUMINISTRADO, Ó DEBIDO SUMINISTRAR DATOS DE PRODUCCION, CANTIDAD EN VENTA Y PRECIOS.

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Abad y Fernandez (Don Raimundo).	Vino tinto de pasto	700	600	38
Idem.	Idem id. id.	830	660	25
Idem.	Idem id. id.	200	100	41
Acacio (D. Juan Ignacio)	Idem id. id.	200	»	14
Alcázar (D. Loreto).	Idem id. id.	250	250	25
Almonacid (D. Manuel José).	Idem id. id.	40	40	12
Alvarez (D. Ecequiel).	Idem id. id.	»	»	»
Alvarez y Alvarez (Don Ecequiel).	Idem id. id.	»	»	24'50
Idem.	Idem id. id.	300	150	38
Anguia (D. Tomás).	Idem id. id.	140	140	14
Aniano Gonzalez (Don Márcos).	Idem id. id.	2.000	1.000	25
Astudillo (D. Ramon).	Idem id. id.	80	80	14
Ayuso Collado (D. José).	Idem id. id.	500	500	24
Belinchon (D. Zacarías).	Aguardiente.	3	»	50
Belver (D. Pedro).	Vino tinto de pasto	180	»	17
Benitez (D. Sebastian).	Idem id. id.	130	130	17
Cañete (D. Atanasio).	Idem id. id.	»	»	»
Cañete (D. Felipe).	Idem id. id.	2.000	1.000	25
Carbó (D. Salvador).	Aguardiente.	10	»	50
Idem.	Vino blanco.	»	»	30
Carretero (D. Eugenio).	Vinagre natural.	10	10	15
Idem.	Vino tinto natural.	58	58	20
Castro (D. Félix).	Idem id. de pasto.	100	»	14
Collado (D. Pedro).	Idem id. id.	500	500	24
Cuesta (D. Victoriano de la).	Idem id. id.	500	12	22
Idem.	Idem blanco id.	500	2	38
Idem.	Vinagre natural.	1	1	12
Dominguez (D. Anastasio).	Vino tinto de pasto	250	200	25
Dominguez (D. Eladio).	Idem id. id.	200	100	41
Idem.	Idem id. id.	500	500	25

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Dominguez (D. Félix).	Vino tinto de pasto	330	330	25
Dominguez (D. Pedro Jesús).	Idem id. id.	83	83	25
Dominguez y Dominguez (D. Facundo).	Idem id. id.	500	400	25
Idem.	Idem id. id.	300	150	41
Dominguez de la Torre (D. José).	Idem id. id.	400	200	41
Idem.	Idem id. id.	830	830	25
Idem.	Idem id. id.	1.000	500	38
Escobar Campos (Don Francisco).	Idem id. id.	480	400	20
García (D. Leoncio).	Idem id. id.	330	282	25
García Alhambra (Don Lorenzo).	Idem id. id.	130	113	25
García Espada (D.ª Lucía	Idem id. id.	330	330	25
García Espada (D. Francisco).	Idem id. id.	330	330	25
Gimenez (D. Joaquin).	Idem id. id.	330	330	24
Gimenez Villar (Doña Natalia).	Idem id. id.	60	60	12
Gomez (D. Eustaquio).	Idem id. id.	330	330	25
Gomez (D. Pablo).	Idem id. id.	83	83	25
Guerra (D. Canuto).	Aguardiente.	3	»	49
Idem.	Vino generoso.	1	»	45
Guerra (D. José de la).	Idem tinto de pasto	14	»	16
Henrich (D. Isidro).	Idem id. id.	165	165	25
Checa Quilez (D. José).	Idem id. id.	100	80	20
Ibañez (D. Manuel).	Vinagre natural.	1	1	7'50
Ibañez (D. Julian).	Vino comun.	12	12	16
Lamelas (D. Francisco).	Idem blanco.	»	»	»
Lopez Castillo (D. Juan).	Vino tinto de pasto	10	»	16
Malla (D. Estéban).	Idem moscatel.	»	»	40
Malla (D. Francisco).	Idem tinto.	100	»	12'50
Malla (D. Venancio).	Aguardiente.	2	2	36
Marquina (D. Miguel).	Vino tinto comun.	50	50	15
Martinez (D. Agustin).	Idem id id	10	10	16
Martinez (D. Felipe).	Idem id. id.	100	100	14
Martinez (D. Juan Pablo)	Vinagre de vino.	»	»	12
Martinez (D.ª Laureana)	Vino tinto de pasto	50	»	14
Martinez (D. Natalio).	Idem id. id.	165	165	25
Martinez y Moreno (Sres. Mata).	Idem id. id.	1.000	982	25
Idem.	Idem blanco id.	1.000	982	100
Idem.	Idem id. id.	200	100	38
Idem.	Idem tinto id.	750	370	38
Mata Martinez (D. Juan)	Idem id.	»	»	»
Moreno (D. Domingo).	Vino tinto de pasto	1.330	1.330	25
Moreno (D. José Victor).	Idem id. id.	332	300	25
Moreno (D. Nicanor).	Idem id. id.	165	165	25
Idem.	Idem blanco id.	165	165	50
Muñoz (D. Jesús).	Idem tinto id.	250	250	25
Idem.	Vinagre tinto.	250	250	12
Idem.	Idem id. natural.	»	»	12
Muñoz Roldan (D. Ant.°)	Vino tinto de pasto	200	»	22
Muñoz Villar (D. Pedro)	Vinagre de vino tinto.	4	»	7'50
Orellana (D. Francisco)	Vino tinto de pasto de 1876.	1.666	1.666	25
Idem.	Idem blanco id. id.	1.666	1.666	100
Idem.	Idem tinto id. de 1865.	1.666	1.666	75
Orellana (D. Francisco).	Vino moscatel blanco de 1869.	1.666	1.666	50
Idem.	Idem id. id. 1876.	1.666	1.666	35
Idem.	Idem tinto y blanco de pasto.	400	200	41
Peñacarrillo (Doña Apolinar).	Idem tinto de pasto	200	100	38
Idem.	Idem id. id. seco.	»	»	24'50
Pez (D. Melchor Estéban)	Aguardiente anis.°	5	5	50
Piñango (D. Nemesio).	Vino tinto de pasto	115	100	20
Pozo-Rubio (Ayunt.° de)	Idem id. id.	»	»	25
Plaza Gallego (D. Felipe)	Idem id. id.	50	10	17
Priego Gomez (D. Tomás)	Idem id. id.	60	60	14
Requejo (D. Gregorio).	Idem id. id.	300	166	25
Idem.	Vinagre tinto.	300	166	12
Retamoso (Sr. Conde del).	Vino tinto de pasto	1.000	700	25
Idem.	Espiritu de vino de 38°.	1.000	700	180
Idem.	Anisado de vino de 12°, dulce.	1.000	700	150
Idem.	Idem de casca de 25°, id.	1.000	700	84
Idem.	Vinos, aguardientes.	»	»	240
Rivero (D. Florencio).	Idem tinto de pasto	40	»	14
Romero Parada (Doña Rosario).	Idem moscatel.	»	»	40
Rubio (D. Leopoldo).	Idem blanco de pasto.	165	165	25
Rueda (D. Felipe).	Idem tinto de pasto	100	»	17
Ruiz Perez (D. Alejandro	Idem id. id.	200	»	17'50
Saez (D Lúcas).	Idem id. id.	330	316	25
Idem.	Idem id. id.	800	200	41
Saiz y hermanos (Don José).	Idem id. id.	1.665	1.665	24
Sanchez Yura (D. Nicasio).	Idem id. id.	50	45	10'50
Sevilla (D. Francisco).	Idem id. id.	300	150	42
Idem.	Idem id. id.	300	150	42
Idem.	Idem blanco id.	300	150	25
Sevilla (D. Luis).	Idem tinto id.	300	150	40
Sevilla Espada (D. Luis).	Idem id. id.	300	300	25
Terrades (D. Dionisio).	Aguardiente anis.°	5	»	47
Torre (D. Antonio de la)	Vino tinto de pasto	500	500	25
Torre (D. Pablo de la).	Idem id. id.	500	416	25
Idem.	Idem blanco pardillo.	500	416	40
Idem.	Idem id. de pasto.	300	150	41
Torre (D. Luis de la).	Idem tinto id.	332	332	25
Vergara (D. Joaquin).	Aguardiente comun.	»	»	70
Idem.	Idem anisado.	»	»	70
Vieco (D. Ramon).	Vino tinto de pasto	70	»	12'50
Villar Huerta (Don Antonio).	Idem id. id.	48	48	10'50
Zoilo Fernandez Perez (D. Juan).	Idem id. id.	240	210	25
Idem.	Vinagre blanco de vino.	»	»	14
Zorrilla (Sra. Viuda de D. José).	Vino tinto de pasto.	90	90	25

RESÚMEN.

Número de productos	126
Produccion anual	30.973
Existencias disponibles	23.210
Precio medio	31'62

FALTAN.

Datos de produccion	67
— cantidades	15
— precio	5

LABORATORIO.

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohól por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE.										EXTRACTO.		CENIZAS.		
								MARMOL Y HARINA.		Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA.		ACETATO DE PLOMO.		Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	SU DESCRIPCION.	Gramos por litro.	Caractéres.	Gramos por litro.	COMPOSICION CUALITATIVA.
								Sedimento.	Líquido.			Precipitado.	Líquido.	Precipitado.	Líquido.							
1	1664	Collado (D. Pedro).	Picazo.	Natural tinto de pasto	13'3	3'70	2'19	Cen.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
2	1669	Dominguez (D. Félix).	Tarançon.	Tinto de pasto de 1876.	14'3	3'52	2'48	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
3	1671	Dominguez y Dominguez (D. Facundo).	Idem.	Idem id.	14'3	2'76	2'12	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. am.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnox.					
4	1698	Moreno (D. Domingo).	Idem.	Idem id.	15'2	4'49	2'15	Cen.—V. viol. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
5	1703	Orellana (D. Francisco).	Idem.	Moscatel de 1869.	14'9	3'74	2'00															
6	1703	Idem.	Idem.	Idem de 1876.	17'0	3'49	8'15	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, granugiento; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado, ligeramente teñidas de rojo.	30'18	Gris ocreosa.	3'66	I. Sulf. clor. y silic. Ab.—Pot. cal y magn. Reg.—Fosf. Poco. II. Fosf. y ferr. M. ab.—Cal. Ab.—Alum. Ind.
7	1704	Peñacarrillo y Rodriguez (Doña Apolinar).	Tribaldos.	Tinto de pasto de 1876.	14'3	3'59	3'03	Cen.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, granugiento: materia colorante roja.	19'02	Gris osc. pulv.	5'46	I. Sulf. clor. cal y magn. Ab.—Silic. y pot. Reg. II. Cal y ferr. Ab.—Alum. Reg.—Fosf. Poco.
8	1710	Retamoso (Sr. Conde del).	Tarancon.	Tinto de pasto de 1876, clarificado con clara de huevo.	14'6	4'23	1'43	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.					
9	1717	Saiz (D. José) y hermanos.	Picazo.	Natural tinto.	13'3	3'25	4'42	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Pardo.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. negro, pastoso, granugiento: materia colorante rojo amarillenta.	21'40	Gris osc. pulv.	5'40	I. Sulf. y magn. Ab.—Clor. y pot. Reg.—Silic. y cal. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal. M. ab.—Fosf. Ab.—Alum. y ferr. Reg.
10	1719	Sevilla (D. Francisco).	Tarancon.	Tinto de pasto.	15'2	2'60	4'30	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Pardo.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, granugiento; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	20'20	Gris osc. pulv.	4'30	I. Clor. pot. y cal. Ab.—Sulf. y silic. Reg.—Magn. Poco. II. Cal. Ab.—Fosf. alum. y ferr. Reg.
11	1720	Sevilla y Espada (D. Luis).	Idem.	Idem id. de 1876.	14'3	2'71	2'53															
12	1722	Torre (D. Antonio de la).	Idem.	Idem id. id.	14'3	3'14	2'90	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, granugiento: materia colorante rojo amarillenta.	21'15	Gris osc. pulv.	3'98	I. Sulf. clor. y magn. Ab.—Pot. y cal. Reg.—Fosf. Poco.—Silic. Ind. II. Ferr. M. ab.—Fosf. cal y alum. Ab.

RESÚMEN.

RIQUEZA ALCOHÓLICA.		RIQUEZA ÁCIDA.		MATERIAS COLORANTES.		MATERIAS EXTRACTIVAS.		CENIZAS.	
ALCOHÓL POR 100.	NÚM. DE VINOS.	GRAMOS DE CARBONATO SÓDICO POR LITRO.	NÚM. DE VINOS.	VINOS COLOREADOS	POR	NÚM. DE VINOS.	GRAMOS POR LITRO.	NÚM. DE VINOS.	GRAMOS POR LITRO.	NÚM. DE VINOS.
De 13,2 á 14	2	De 2,60 á 3	3	OEnolina	.....	7	De 19,02 á 20	1	De 3,66 á 4	2
14 á 15	7	3 á 4	7	OEnolina y œnoxantina	.....	1	20 á 30	3	4 á 5	1
15 á 16	2	4 á 5	2				30 á 40	1	5 á 6	2
17 á 18	1									
Suma	12	*Suma*	12	*Suma*	.....	8	*Suma*	5	*Suma*	5

El Jefe del Laboratorio, Luis Justo y Villanueva.

DICTÁMEN DE LA SECCION.

Excmo. Sr.: La provincia de Cuenca no ha presentado en la Exposicion la muestra completa de sus productos. Sus vinos tintos son de buena calidad, un poco delgados, pero bastante alcohólicos y de gusto sano. La fermentacion ha sido hecha de un modo casi perfecto, presentando un tipo muy parecido á los de la Mancha. Los blancos son bastante finos; pero les falta la vinosidad y el cuerpo que distingue á los tintos. Como no ha presentado vinos añejos, la Seccion no puede formar juicio exacto; dudo, sin embargo, que, tal como son, pudieran resistir las condiciones de un largo viaje. De todos modos, cuando en esta provincia aumenten los medios y facilidades de comunicacion, tendrán los vinos mucho porvenir, si los cosecheros se esmeran en perfeccionar sus procedimientos de conservacion y elaboracion.—Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 11 de Agosto de 1877.—El Presidente, *A. de Quintana.*—Excmo. Sr. Presidente del Jurado.

PREMIOS OTORGADOS POR EL JURADO.

SECCION 1.ª—CLASES 2.ª Á 7.ª

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PRÉMIO OBTENIDO.
Clase 2.ª			
D. Antonio Torres	Tarancon	Tinto de pasto	Medalla de afinacion.
D. Raimundo Abad	Idem.	Idem id. de primera	Idem de perfeccion.
		Idem id. de segunda	Idem.
D. Félix Dominguez	Idem.	Idem de pasto	Idem.
D. José Víctor Moreno	Idem.	Idem id	Idem.
D. Antonio Muñoz Roldan	Quintanar del Rey	Idem id	Idem.
Doña Apolinar Peñacarrillo y Rodriguez	Tribaldos	Idem id	Idem.
Sr. Conde del Retamoso	Tarancon	Idem de 1875	Idem.
		De pasto de 1876	Idem.
D. Pablo de la Torre	Idem.	Tinto de pasto	Idem.
		Blanco pardillo	Diploma de mencion.
D. Ramon Astudillo	Buendía	Tinto de pasto	Idem.
D. Eugenio Carretero	Cuenca	Idem id	Idem.
D. Pedro Collado	El Picazo	Idem id	Idem.
D. Facundo Dominguez y Dominguez	Tarancon	Idem id	Idem.
D. Francisco Escobar del Campo	Rubielos Bajos	Idem id	Idem.
Doña Lucía García Espada	Tarancon	Idem id	Idem.
D. Agustin Martinez	Salmeroncillos	Idem id	Idem.
D. Domingo Moreno	Tarancon	Idem id	Idem.
D. Francisco Orellana	Idem.	Moscatel blanco de 1876	Idem.
		Idem id. de 1869	Idem.
D. Felipe Rueda	Buendía	Tinto de pasto	Idem.
Sres. D. José Saiz y hermanos	Picazo	Idem id	Idem.
D. Francisco Sevilla	Tarancon	Idem id	Idem.
D. Luis Sevilla y Espada	Idem.	Idem id	Idem.
Clase 4.ª			
Sr. Conde del Retamoso	Tarancon	Espíritu de vino	Idem.
		Anisado de vino dulce	Idem.
		Idem de Casca	Idem.
Clase 7.ª			
D. Gregorio Requeño	Tarancon	Vinagre dulce	Mencion.

El Secretario general, FRANCISCO JAVIER DE BONA.—V.° B.°—*El Presidente*, SANTOS.

NOMENCLÁTOR DE LOS PUEBLOS REPRESENTADOS.

PUEBLOS.	CALIFICACIONES OBTENIDAS. Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
Buendía	»	»	2	»	1	3
Campillo de Altobuey	»	»	»	3	»	3
Cuenca	»	»	1	2	3	6
Chillaron de Cuenca	»	»	»	»	2	2
Huete	»	»	»	2	»	2
Landete	»	»	»	1	4	5
Oliváres	»	»	»	1	1	2
Pesquera (La)	»	»	»	1	1	2
Picazo (El)	»	»	2	»	2	4
Priego	»	»	»	2	6	8
Quintanar del Rey	»	1	»	»	»	1
Rubielos Bajos	»	»	1	»	1	2
Salmeroncillos	»	»	1	3	2	6
Tarancon	1	7	12	11	27	58
Torrejoncillo del Rey	»	»	»	2	1	3
Tribáldos	»	1	»	»	1	2
Valdemoro del Rey	»	»	»	1	2	3
Villanueva de los Escuderos	»	»	»	»	2	2
Villarejo de Fuentes	»	»	»	»	1	1
Totales	1	9	19	29	57	115

DISTRIBUCION DE LAS CALIFICACIONES, POR CLASES.

Clases.	PRODUCTOS.	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
1.ª	Vinázas	»	»	»	»	1	1
2.ª	Blanco	»	»	1	5	3	9
	Generoso	»	»	»	1	»	1
	Moscatel	»	»	2	2	»	4
	Tinto	1	9	12	10	50	82
4.ª	Aguardiente	»	»	»	6	»	6
	Alcohól	»	»	1	»	»	1
	Anisado de casca	»	»	1	»	»	1
	Idem de vino	»	»	1	1	»	2
7.ª	Vinagre blanco	»	»	»	1	1	2
	Idem tinto	»	»	1	3	2	6
	Totales	1	9	19	29	57	115

CAPÍTULO IV.

CUENCA BÉTICA.

La forman las provincias de Cádiz, Córdoba, Granada, Jaén y Sevilla, que reunen 60.645'30 kilómetros cuadrados de extension y 94.244 hectáreas consagradas al cultivo de la vid, ó sea el 1'55 por 100 de la supercie total.

Esta afortunada comarca, á pesar del gran mérito de sus vinos, sólo se extiende al 11'96 por 100 del territorio español, y sus viñas representan el 7'60 por 100, dando en cantidad un contingente del 11'50 por 100 de la produccion vitícola. El número de productores es relativamente muy reducido, por la manera de ejercerse en ella la industria de que se trata, pues sólo le corresponde el 3'50 por 100 de dichos productores.

Los expositores han sido el 7'41 por 100, dando como contingente el 9'27 por 100 de las muestras presentadas.

Pero la superior calidad de sus productos ha valido á la cuenca Bética tres grandes Diplomas de Honor, de los seis únicos que se han concedido; un Diploma de Honor de segunda clase, y ademas el 34'53 por 100 de las Medallas de Afinacion, el 17'89 de las de Perfeccion, el 11'45 de las Menciones honoríficas y el 14'75 por 100 del total de recompensas.

Los productores no premiados sólo forman el 7'01 por 100, y los vinos reprobados se han reducido á un 2'13 por 100.

PROVINCIA DE CÓRDOBA.

MEMORIA

DEL SECRETARIO DE LA JUNTA DE AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO.

La fabricacion del vino y del aguardiente constituye en los pueblos de Montilla, Aguilar, Lucena, Villaviciosa, Rute, Doña Mencía, Cabra, etc., una industria de excelente riqueza. Los ya acreditados vinos de Montilla, notables por su fuerza alcohólica, y los de los Moriles de Aguilar, son buscados ya en los principales mercados; su exportacion aumenta considerablemente, y el dia en que la elaboracion se haga conforme á los adelantos modernos, llegarán á ser considerados y á rivalizar dignamente con los mejores vinos de España y del extranjero. Los de Villaviciosa y los procedentes de la parte de Sierra, aunque de menor fuerza alcohólica, son apreciables, considerados bajo el punto de vista de vinos de pasto. Los aguardientes de Rute, Cabra, Carcabuey y Doña Mencía son de exquisita calidad y en algunos mercados obtienen la preferencia respecto de los renombrados de Costantina, Chinchon y otros pueblos productores.

No existe el mayor esmero en la operacion de pisa, bonificacion del mosto y cuantos comprende la vinificacion; sin embargo, de poco tiempo á esta parte, aunque con mucha lentitud, va desplegándose algun celo por parte de los viticultores en las operaciones de la elaboracion del vino, lentitud debida á que en esta industria, más que en ninguna otra, es necesario el auxilio de los conocimientos químicos. Por este motivo, este ramo de produccion no podrá prosperar de una manera conveniente hasta el dia en que se establezcan las estaciones enológicas, ó por lo ménos las escuelas prácticas de Agricultura, donde se elaboren los vinos de la region, conforme á los adelantos científicos.

No hemos tenido tiempo de recoger y clasificar los datos de todos los pueblos en que la vid se cultiva; pero sí de aquellos en que la produccion tiene verdadera importancia, tales como Montilla, Aguilar, Cabra, Lucena, Puente-Genil, Villaviciosa, Villanueva del Rey, Rute, Córdoba, etc. De dichos datos resulta que las especies de vid que más se cultivan son las llamadas *Jaén*, *Mollar*, *Albillo*, *Don Bueno* y *Castellana*, clasificadas por Rojas Clemente entre las vides de hojas borrosas, y las llamadas *Pedro Jimenez*, *Moscatel*, *Corazon de cabrito*, *Santa Paula de Granada* y *Baladi*, comprendidas entre las vides de hojas pelosas.

En Montilla, Aguilar, Puente-Genil, Lucena y Cabra dan la primera importancia á la variedad *Pedro Jimenez*, sin que por eso dejen de ser estimables las de otras clases.

En Villaviciosa, á la *Jaén* y *Castellana*, y á esta última en Espiel, Belmez y Villanueva del Rey. En Rute prefieren la denominada *Don Bueno*.

La extension superficial que el cultivo de la vid ocupa en la provincia es de 15.470 hectáreas, en esta forma:

PARTIDOS JUDICIALES.	NÚMERO de hectáreas plantadas de viñedo.	PARTIDOS JUDICIALES.	NÚMERO de hectáreas plantadas de viñedo.
Aguilar	959	Montilla	1.361
Baena	857	Montoro	1.220
Bujalance	104	Posadas	233
Cabra	2.179	Pozoblanco	687
Castro del Rio	33	Priego	1.808
Córdoba	1.179	Rambla	244
Fuente Ovejuna	1.479	Rute	1.148
Hinojosa	786		
Lucena	1.193	*Total*	15.470

Las labores que se dan á las viñas en esta provincia, son el amugronamiento, la poda, la cava y la bina, que en algunos pueblos llaman *empolvillar*.

El coste y efecto útil en las labores de cava y poda de la vid es variable, segun la localidad y naturaleza del terreno; pero de los datos que tenemos á la vista podemos admitir, como término medio, el siguiente, para el trabajo de un hombre:

	CAVA.	PODA.
Trabajo	8 áreas.	500 cepas.
Coste	1'50 pesetas.	1'75 pesetas.

El coste total de las labores, tomando por tipo una fanega de tierra, se regula en Montilla de esta manera:

Labores	125	pesetas.
Recoleccion	18	»
Total	143	»

En Villaviciosa, se regula de este otro modo:

33 jornales, á 1'50 pesetas	49'50	pesetas.
8 id. de yunta, á 4 id.	32'00	»
5 id. de acarreo, á id. id.	20'00	»
Total	101'50	»

En Belmez, Espiel, Villanueva del Rey y demas pueblos de la Sierra, la cuenta aproximada de labores es, á saber:

6 obradas de arado, á 5 pesetas	30	pesetas.
Cava	5	»
Poda	8	»
Recoleccion	20	»
Total	63	»

La produccion de fruto de este cultivo es casi imposible de fijar *á priori*, pues esto depende de las variedades de la vid que predominen en la plantacion, y de los accidentes meteorológicos que hayan acaecido en la localidad durante los períodos de la floracion y maduracion del fruto: sin embargo, segun los numerosos datos que tenemos á la vista, y de las noticias particulares que hemos adquirido, puede admitirse, como término medio, una produccion de 200 arrobas de uva por fanega de tierra, para los viñedos de Cabra, Aguilar, Lucena, Puente-Genil y demas pueblos de la campiña, en el supuesto de ser buena tierra, buen cultivo y que los fenómenos meteorológicos se presenten con la normalidad conveniente á toda produccion. En los términos de Villanueva del Rey, Belmez, Villanueva de Córdoba, Espiel y demas pueblos comprendidos en la parte de sierra, la produccion de uva puede calcularse en 120 arrobas por fanega de tierra, término medio.

La produccion de vino por hectárea de tierra plantada de viñedo es la siguiente, tambien por término medio:

PARTIDOS JUDICIALES.	HECTÁREAS.	PARTIDOS JUDICIALES.	HECTÁREAS.
Aguilar	12'50	Lucena	12'50
Baena	5	Montilla	12'50
Bujalance	5	Montoro	6
Cabra	12'50	Posadas	5
Castro del Rio	5	Pozoblanco	6
Córdoba	10	Priego	13
Fuente Ovejuna	7	Rambla	6
Hinojosa	6	Rute	15

Respecto á la cantidad de vino quemado y aguardiente producido, se han podido adquirir los siguientes datos, que pueden servir de base, como término medio aproximado, en los partidos que se citan á continuacion:

PARTIDOS JUDICIALES.	Cantidad de vino quemado. — *Hectólitros.*	Alcohól producido. — *Hectólitros.*
Baena	200	60
Cabra	12.500	3.000
Córdoba	5.000	1.400
Lucena	4.000	1.300
Montilla	4.500	1.400
Posadas	35	10
Priego	5.163	1.307
Rambla	225	80
Rute	15.000	3.600

La exportacion del vino y el aguardiente, en esta provincia, constituye un ramo de riqueza no despreciable. No tenemos datos exactos referente á este particular; y si bien los que vamos á sentar no nos ha sido posible comprobarlos todos, darán, sin embargo, una idea bastante aproximada de la exportacion en esta provincia.

PARTIDOS JUDICIALES.	Cantidad de vino exportado. — *Hectólitros.*
Aguilar	7.900
Baena	970
Cabra	10.000
Córdoba	4.000
Fuente Ovejuna	5.000
Lucena	8.000
Montilla	10.000
Priego	224
Rambla	121

Por lo que respecta al aguardiente, pueden asignarse, como exportacion, las siguientes cifras, á los pueblos que se anotan á continuacion:

PUEBLOS.	HECTÓLITROS.
Cabra	2.750
Nueva Carteya	238
Rute	1.290
Doña Mencia	645
Villaviciosa	580

Tal es el estado de la industria vinícola en la provincia, segun los datos que hemos podido reunir, debiendo advertir que aquellos han sido facilitados por los Ayuntamientos, y por lo tanto no tienen la exactitud que fuera de desear.

Como se verá por las relaciones locales que acompañamos, el método de fabricacion de los vinos es casi igual en todos los pueblos de la provincia, y los útiles y aparatos que se emplean son con corta diferencia los mismos; así es que conviene á todos los pueblos la siguiente reseña.

Cestos de mimbre.—Sirven para la conduccion de la uva á los *lagares.*

Alpargatas de esparto.—Sirven para la pisa de la uva y se emplean para no triturar el hueso y el escobajo.

Prensa de palanca ó viga comun.—Se componen de dos ó más palos superpuestos, de seis á ocho metros de longitud, terminados en una piedra cilíndrica llamada comunmente el pesillo.

Capachos de esparto.—Sirven para colocar en ellos la uva triturada debajo de la viga, y se emplean en número de doce ó diez y ocho en cada cargo.

Pilon ó tinaja de barro.—Tiene de 30 á 100 arrobas de cabida y recibe directamente el mosto, á medida que se efectúa la presion.

Cubeta de cobre.—Con ella se extrae el mosto que recibe el depósito anterior.

Embudo de cobre.—Se emplea para el envase en los pellejos de cabra sin curtir, que sirven para conducir el mosto á las tinajas de barro destinadas á la fermentacion.

Botas de madera de 30 á 40 arrobas.—Sirven para el depósito definitivo de los mostos, pasado el período de la fermentacion, que suele durar de tres á cuatro meses.

Jarras ó cubas de madera con asa al costado.—Se emplean en el trasiego de los vinos para trasportarlos de una á otra bota.

Canutos ó canillas de madera.—Colocadas en la parte inferior de la bota, facilitan la salida de los líquidos.

Bombas aspirantes de hoja de lata ó de cobre.—Sirven para extrar los líquidos por la parte superior de las botas.

En Villanueva del Rey, y algun otro pueblo importante de la Sierra, usan únicamente la tinaja de barro, no solamente para la fabricacion de los mostos, sino para la conservacion de los vinos. Estos son comunes, sin ninguna clase de mezcla ni compostura, cociéndose con la madre, ó sea con el hollejo, á excepcion de alguno que otro cosechero que hace fermentar el mosto solo; se extrae este de la uva en prensas de madera de dos husillos y dos tuercas; y despues de haber hecho la cochura natural en las tinajas, se consigue la aclaracion de los mismos con el trasiego de unos vasos á otros, que todos son, como hemos dicho, de barro. No obstante esta mala preparacion, los vinos son buenos y rara vez se echan á perder.

La fabricacion del aguardiente no ofrece en esta provincia especialidad digna de notarse; los alambiques, conocidos aquí con el nombre de *alquitaras*, son los comunes, desconociéndose los adelantos de la industria moderna. Estos aparatos, cuyo recipiente es de cabida de 30 á 40 arrobas, se colocan empotrados en material de ladrillo y barro, colocados en forma de horno, para recibir directamente la accion del fuego. El producto ó alcohól obtenido de la primera condensacion, se deposita en tinajas de barro de 8 á 10 arrobas de cabida. Para dulcificar y anisar el anterior alcohól, á fin de obtener un aguardiente de 20 á 22 grados, se echa aquel de nuevo en el recipiente, mezclado con agua y anís (matalauva), en proporcion de uno y medio cuartillos de ésta por cada diez arrobas de líquido, y se le somete á nueva condensacion. Obtenida ésta, se le añade agua hasta reducir el aguardiente á los grados que se deseen; despues se conserva en tinajas de barro para la venta.

Como se ve, de las relaciones locales y de los resúmenes, predomina en esta provincia el vino llamado de Montilla, el cual, segun las localidades y esmero en la fabricacion, produce las siguientes variedades:

Vino generoso blanco.

Vino tinto.

Vino dulce, llamado tambien Pedro Jimenez.

El vino generoso blanco no tiene ninguna mezcla; es, pues, el resultado de la fermentacion de los mostos.

El vino tinto se compone de mosto blanco, procedente de la uva y mosto de igual color, y cocido, llamado de arrope.

El vino dulce se compone de mosto de uva, soleada hasta convertirla en pasa, paralizando despues la fermentacion natural mediante el alcohól.

Como la fabricacion del vinagre no constituye un procedimiento especial, sino que se obtiene merced á las condiciones del vino que lo produce, no ha menester de enseres y útiles adecuados á su elaboracion. Se logra de los mostos que despues de la fermentacion resultan ácidos, y sólo la accion del tiempo es la que determina su fortaleza y su bondad. Su conservacion se verifica en las tinajas. El vinagre que se elabora procede del mosto y del vino, sin mezcla ni composicion de otra clase.

Verificada la ebullicion del mosto, se obtiene el arrope, que puede aplicarse á la coloracion de vinos, convirtiendo en negros los que se obtienen de uva blanca. En algunos puntos se le mezclan frutas á gusto del fabricante; pero no hallan consumo en el mercado, haciéndose sólo para el cosechero que los elabora.

El suplemento al modelo núm. 2, que trata de los fabricantes de caldos y conservas; el núm. 3, de los de conservas vegetales ó animales, y el modelo núm. 4 de obras literarias y tipográficas, no se llenan, por no tener aplicacion en esta provincia.

Los productores de vinos que se anotan en las relaciones locales debe entenderse que son solamente cosecheros de mostos en grande y en pequeña escala, salvo cortas excepciones en la capital y en Montilla. En la mayoría de los casos sucede que venden dichos mostos á los extractores ó criadores de vinos de la capital, Jeréz, etc., quienes, bonificándolos, los dan al comercio.

Los fabricantes de utensilios y herramientas que se comprenden en las relaciones locales núm. 2, son de escasa importancia, pues sólo elaboran prensas y otros aparatos por encargo, y éstos de los más sencillos y toscos que se conocen, no existiendo fabricacion especial de los mismos.

Córdoba 18 de Enero de 1877.—El Secretario, *Juan de Dios de la Puente.*

RESÚMEN ESTADÍSTICO.

SECCION 1.ª—CLASES 1.ª, 2.ª, 4.ª, 5.ª Y 7.ª

Número de Ayuntamientos			74
— Pueblos que han concurrido			22
— Expositores			192
— Muestras remitidas			375
Premios: Afinacion	34		
— Perfeccion	113		
— Mencion	154		
Total	301		
Clasificadas con **X** (muestras)	53	375	
Reprobadas	21		

PROPORCIONES.

CALIFICACIONES.	RELACION Á 100 CON Expositores.	Muestras.	
Afinacion	17'70	9'07	
Perfeccion	58'85	30'13	
Mencion	80'20	41'06	
Total premios	156'75	80'26	
Con **X**	27'60	14'04	100'00
Reprobadas	10'94	5'60	

LISTA ALFABÉTICA DE LOS EXPOSITORES DE LA 1.ª SECCION.

CLASE 1.ª

Alvear (D. Enrique).—Montilla, **M.**
Luque y Nieto (D. Juan de).—Idem, **M.**
Repiso y Raigon (D. José María).—Idem, 2 **M.**

CLASE 2.ª

Alcántara Ulloa (D. Rafael).—Cabra, **A**, 2 **P**, **M.**
Alvarez Sotomayor (D. Eduardo).—Lucena, **M.**
Alvear Ward (D. Francisco de).—Montilla, 2 **P**, 5 **M**, 3 **O.**
Aloca (D. Agustin de).—Idem, **M.**
Ariza y Vargas Machuca (D. Antonio).—Córdoba, 4 **M**, **X.**
Arjona y Lara (D. Juan).—Baena, **X.**
Barba Delgado (D. Juan).—Villanueva del Rey, **O.**
Blanco Alcalde (D. Rafael).—Cabra, **A**, 5 **P**, 4 **M.**
Blanco y Prieto (D. Juan).—Idem, 2 **M.**
Búrgos y Sanchez (D. Nicolás).—Lucena, **A**, 4 **P.**
Cabello y Lopez (D. José).—La Rambla, **M**, **X.**
Cabra (Sr. Marqués de).—Cabra, **P**, 2 **M**, **X.**
Calvo Rubio y Salazar (D. José).—Aguilar de la Frontera, **M.**
Callejas (D. Miguel).—Idem, **M.**
Campos Fernandez (D. José María).—Puente-Genil, 2 **P.**
Campos Montañés (D. Juan).—Doña Mencía, **M.**
Cano (D. José Mariano).—Villanueva del Rey, **O.**
Cantero (D. Antonio).—Zuheros, **O.**
Cantero Zafra (D. Francisco).—Idem, **P.**
Cantuel Lopez (D. José).—Córdoba, **X**, **O.**
Carretero (D. Pedro).—Idem, **P**, 2 **M.**
Carretero (D. Rafael).—Idem, **P.**
Carretero y Lopez (D. Narciso).—Aguilar de la Frontera, **P.**
Cejalvo (D. Joaquin).—Cabra, **X.**
Cejalvo (Doña María Josefa).—Idem, 2 **M.**
Cerrato (Testamentaría de D. Juan)—Villanueva del Rey, **O.**
Comas (D. Rafael de).—Espejo, **P**, **M.**
Córte (Sr. Marqués de la).—Cabra, **P**, 2 **X.**
Cuesta y Castro (D. Amador).—Montilla, **A**, **P.**
Escobar é Infante (D. Antonio).—Villaviciosa, **P.**
Escobar é Infante (D. José).—Idem, **M**, 2 **X.**
Escribano y Arjona (D. Miguel).—La Rambla, **M.**
Estrada (D. Eduardo).—Aguilar, **P**. **M.**
Fernandez Roldan (D. Francisco).—Baena, **P.**
Fiscar (D. Francisco).—Aguilar, **X.**
Franco de Castro (D. Juan).—Villaharta, **X.**
Fuentes y Horcas (D. Agustin).—Córdoba, **A**, 2 **P**, 4 **M.**
Fuillera (Doña Eugenia).—Lucena, **P.**
Galan Rayo (Doña María).—Villaharta, **X.**
Gamiz Caballero (D. Rafael).—Lucena, **M.**
Gan Barba (D. Isidoro de).—Doña Mencía, 2 **P**, **X.**
García Marquez (D. Antonio).—Villanueva del Rey, **P.**
García Morales (D. Francisco).—Villaviciosa, **M.**
Gimenez Gomez (D. José María).—Baena, **M**, **O.**
Gomez (D. Juan).—Villaharta, **O.**
Gonzalez Byass y compañía (Sres.)—Montilla, 17 **A**, 2 **P.**
Gonzalez (D. Pedro).—Ovejó, **X.**
Gordillo (D. José).—Córdoba, **P.**
Jurado y Madrid (D. Luis).—Montilla, 3 **P.**
Ladron (D. Francisco).—Espejo, **P.**
Lara y Algar (D. Gabriel de).—Lucena, 3 **M.**
Leon Córdoba (D. Francisco).—Baena, **M.**
Linares y Ceballos (D. Antonio).—Cabra, 2 **P.**
Linares y Ceballos (D. José María).—Idem, 3 **P**, **M.**
Lopez (D. Pedro).—Córdoba, **A**, 2 **P**, 6 **M.**
Lopez Bonilla (D. José).—Baena, **P.**
Lopez Lorenzo (D. Francisco).—Córdoba, **A**, **P.**
Lozano y Lopez (D. José).—Villanueva del Rey, **P.**
Lozano y Sanchez (D. Manuel).—Belmez, **M.**
Luna (D. Juan José).—Nueva Carteya, **X.**
Luque y Nieto (D. Juan de).—Montilla, **M.**
Marcelo García (D. José).—Aguilar, **M.**
Marco Molero (D. Manuel).—Villanueva del Rey, **O.**
Martinez (D. José).—Villaviciosa, **X.**
Martinez Ubeda (D. Manuel).—Baena, **P.**
Maraver (Testamentaría de Felicísimo).—Villanueva del Rey, **M.**
Mazuelo Valdelamar (D. Vicente).—Cabra, **A.**
Medinaceli (Sra. Duquesa de).—Montilla, **P**, **M**, **X.**
Malgar Villalva (D. Manuel).—Puente-Genil, **M.**
Melendo (D. Julian).—Baena, **X.**
Módenes (D. Juan R.)—Córdoba, **A**, 2 **P**, 4 **M.**
Mora (D. Andrés de).—Aguilar, **O.**
Mora Madroñero (D. José de).—Lucena, **P**, 2 **M.**
Morales Reina (D. Joaquin).—Puente-Genil, **M.**
Moreno Cruz (D. Francisco).—Cabra, 2 **P**, **M**, **X.**
Moreno Cubero (D. Fernando).—Doña Mencía, **M.**
Moreno Güeto (D. Juan).—Idem, **M.**
Moreno Priego (D. Francisco).—Idem, 2 **M.**
Moreno Ruiz (D. Francisco).—Cabra, **A**, 6 **P**, 6 **M.**
Moreno Sanchez (D. Manuel).—Villaharta, **X.**
Moreno Sequeira (D. Casto).—Nueva Carteya, **P.**
Muñoz Gimenez (D. Manuel).—Doña Mencía, **M.**
Muñoz y Reinoso (Doña Rosario).—Idem, **P.**
Muñoz Valle (D. Pedro).—Lucena, 3 **M.**
Navas y Morales (D. Juan Manuel).—Doña Mencía, **P**, **M.**
Navarro (D. Antonio José).—Montilla, **P**, 5 **M.**
Nevado Nevado (D. José).—Villaviciosa, **X.**
Nevado Nevado (D. Martin).—Idem, **M.**
Nuñez (D. José María).—Aguilar, **X.**
Olalla hermanos (Sres.)—Córdoba, **P.**
Olero (D. Juan).—Montilla, **M.**
Olmedo y Arroyo (D. Lorenzo).—Cabra, **M.**
Ortega y Roldán (D. José María).—Nueva Carteya, **M**, **X.**
Ortiz Mancilla (D. José).—Doña Mencía, **P.**
Palma (D. Jerónimo).—Aguilar **M**, **X.**
Paniega (Sr. Marqués de la).—Doña Mencía, **M.**
Polo Martinez (D. Francisco).—Nueva Carteya, **M.**
Polo Raigon (D. Bartolomé).—Montilla, **A**, 2 **P.**
Puentes (D. Agustin).—Córdoba, **X.**
Pulido (D. Mateo).—Villaviciosa, 2 **X.**
Raigon y Soto (D. Antonio).—Montilla, 2 **P.**
Real y Pino (Doña Cristina del).—Doña Mencía, **P**, **M**, **X.**
Redondo Escribano (D. Martin).—Villanueva del Rey, **X.**
Reina y Rivas (D. Eduardo).—Puente-Genil, **P.**
Reyes (D. Antonio).—Belmez, **O.**
Rioboo y Sotomayor, (D. Pedro).—Córdoba, **P**, 2 **M.**
Rivas Nevado (D. José).—Villaviciosa, **O.**
Rodriguez (D. Francisco).—Lucena, **P**, **M.**
Romero Valera (D. Federico).—Cabra, **M.**
Ruiz (D. Antonio).—Villanueva del Rey, **O.**
Ruiz de Algar y Estrada (D. José).—Lucena, 2 **P**, **X.**

Ruiz Canela (D. Antonio José).—Lucena, **A**, 4 **P**.
Ruiz Canela (D. José).—Idem, **A**, 2 **P**, **M**, **X**.
Ruiz Molina (D. Manuel).—Villanueva del Rey, **X**.
Ruiz Perez (D. José).—Villaviciosa, 2 **M**.
Salas (Sres. herederos de Doña Teresa).—Ovejo, **X**.
Santiago Fuentes (Doña Concepcion).—Córdoba, **M**.
Serrano (D. Rafael).—Cabra, **O**.
Sessa (Sr. Duque de).—Ovejo, **X**.
Soto (Doña Francisca).—Idem, **O**.
Tallon y Alonso (Doña Dolores).—Zuheros, **X**.
Tamaris Martel Villavicencio (D. Fernando).—Cabra, 3 **M**.
Tienda Cantero (Doña Fernanda).—Nueva Carteya, **M**.
Toro y Castilla (D. Ciriaco de).—Aguilar, **M**.
Tremoulet (D. Dionisio).—Córdoba, **M**.
Trujillo (D. Francisco).—Baena, **X**.
Ulloa y Valera (D. Francisco).—Cabra, **P**, **X**.
Valderrama y Soto (D. Fernando).—Montilla, 9 **P**, **M**, **X**.
Valera Freuller (D. Rafael).—Cabra, **M**.
Valverde (D. Rafael María).—Aguilar, **X**.
Valle y Valenzuela (D. José María).—Lucena, 3 **M**, **X**, **O**.
Vargas y Alcalde (D. Manuel).—Cabra, **P**, **M**.
Vargas Moreno (D. José).—Doña Mencia, **P**, **M**.
Vargas y Sanchez (D. Ramon de).—Villaviciosa, **P**, **M**.
Vargas y Sanchez (D. Sebastian).—Idem, **A**, 2 **M**.
Vargas y Uclés (D. Juan).—Cabra, **P**, **M**.
Vergara (D. Tomás).—Doña Mencía, **O**.
Vergara y Cubero (D. Cristóbal).—Idem, **P**.
Villalobos (D. Pablo).—Baena, **M**.

CLASE 4.ª

Angas (D. José).—Rute, **M**.
Avilés (D. Francisco).—Córdoba, 3 **P**, 2 **M**.
Calvo Moñis (D. José).—Cabra, **P**, **M**.
Cantuel Lopez (D. José).—Córdoba, **P**.
Ecija Perez (D. Diego).—Rute, **M**.
Ecija Perez (D. Rafael).—Idem, **M**.
Ecija Repullo (D. Rafael).—Idem, **X**.
Escobar Infante (D. Antonio).—Villaviciosa, **X**.
Gan Barba (D. Isidoro de).—Doña Mencía, **P**, **M**.
Gimenez Padilla (D. Antonio).—Rute, **P**.
Guerrero (D. José).—Idem, **M**.
Hinojosa Moyano (D. Diego).—Carcabuey, 2 **M**.
Molina (D. Isidoro).—Rute, **X**.
Moreno y Ruiz (D. Francisco).—Cabra, **A**, **P**.
Nevado y Nevado (D. Martin).—Villaviciosa, **X**.
Ortega (D. José María).—Nueva Carteya, **P**.
Pabon (D. Francisco de Paula).—Iznajar, **X**.
Perez Gimenez (D. Diego).—Rute, **P**.
Valle (D. José María del).—Lucena, **O**.
Vargas (D. Sebastian de).—Villaviciosa, **X**.

CLASE 5.ª

Callejas (D. Miguel).—Córdoba, 2 **M**.
Puzzini, hermanos (Sres).—Idem, **O**.

CLASE 7.ª

Albañil Gomez (D. Rafael).—Baena, **M**.
Alvear (D. Francisco).—Montilla, **O**.
Avilés (D. Francisco).—Córdoba, **M**.
Buenestado Espejo (D. Juan José).—Villanueva de Córdoba, **P**.
Campos Blanco (D. José).—Torrecampo, **X**.
Campos Fernandez (D. José María).—Puente-Genil, **P**.
Cantuel y Lopez (D. José).—Córdoba, **M**.
Coleto y Torrico (D. Francisco).—Villanueva de Córdoba, **M**.
Comas (D. Rafael de).—Espejo. **M**.
Conde (D. Juan).—Córdoba, **M**.
Maldonado Luque (D. Agustin).—Aguilar, **M**.
Martinez Serrano (D. José).—Villaviciosa, **M**.
Medinaceli (Sra. Duquesa de).—Montilla, **M**.
Módenes (D. Juan R.).—Córdoba, **M**.
Moreno Güeto (D. Juan).—Doña Mencia, **M**.
Muñoz García (Doña Isabel).—Villaviciosa, **M**.
Navarro (D. Antonio).—Montilla, **M**.
Nuñez (D. José María).—Aguilar, **X**.
Olalla, hermanos (Sres.)—Córdoba, **M**.
Pabon y García (D. Francisco de Paula).—Iznajar, **M**.
Pedraza (D. Pedro).—Villanueva de Córdoba, **X**.
Raigon (D. Antonio).—Montilla, **M**.
Ruiz Canela (D. Antonio).—Lucena, **M**.
Ruiz Canela (D. José).—Idem, **A**.
Ruiz de la Física (D. José).—Villanueva de Córdoba, **M**.
Sanchez Vida (D. Modesto).—Cabra, **M**.
Tamaris Martel y Villavicencio (D. Francisco).—Idem, **M**.
Valderrama y Soto (D. Fernando).—Montilla, **P**, **M**.
Valle (D. José María del).—Lucena, **X**.
Vargas Ucles (D. Juan).—Cabra, **P**.
Villalobos (D. Pablo).—Baena, **X**.

EXPOSITORES

QUE HAN SUMINISTRADO, Ó DEBIDO SUMINISTRAR, DATOS DE PRODUCCION, CANTIDAD EN VENTA Y PRECIOS.

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Albañil (D. Rafael).	Vinagre de uva.	30	30	18
Alcántara (D. Rafael).	Vino generoso blanco.	»	»	310
Idem.	Idem id. id.	»	»	248
Idem.	Idem id. id.	»	»	124
Idem.	Idem de 1876.	»	»	37'20
Aloca (D. Agustin).	Idem de id.	»	»	»
Alvarez (D. Eduardo).	Idem blanco comun.	322	112	15'50
Alvear (D. Enrique).	Mostos.	»	»	»
Alvear (D. Francisco de)	Vino generoso de 50 años.	645	1.935	1240
Idem.	Idem id. de 30 id.	645	1.935	775
Idem.	Idem id. de 20 id.	645	1.935	465
Idem.	Idem blanco de pasto, 10 id.	645	1.935	248
Idem.	Idem id. id. 4 id.	645	1.935	108'50
Idem.	Idem id. id. 2 id.	645	1.935	77'50

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Alvear (D. Francisco de)	Vino blanco de la hoja.	645	1.935	43'40
Idem.	Idem id. id.	645	1.935	37'20
Idem.	Idem id. para quema.	645	1.935	18'60
Idem.	Idem id. basto.	645	1.935	77'50
Idem.	Idem id. dulce.	645	1.935	186
Idem.	Vinagre de 20 años	645	1.935	62
Idem.	Idem de la hoja.	645	1.935	24'80
Angas (D. José de).	Aguardiente anisado.	162	100	115
Ariza (D. Antonio de).	Vino generoso blanco 1866.	435	»	108'50
Idem.	Idem id. id. 1867.	435	»	100'75
Idem.	Idem id. id. 1870.	435	»	93
Idem.	Idem id. id. 1873.	435	»	77'50
Idem.	Idem id. id. 1875.	435	»	54'25
Arjona (D. Juan).	Idem id. seco.	80	40	613'12
Arrivas (D. Francisco).	Idem blanco de pasto.	300	300	24
Avilés (D. Francisco).	Alcohól de azahar.	»	»	400
Idem.	Idem de cidra.	»	»	400
Idem.	Idem de romero.	»	»	400
Idem.	Idem de melisa.	»	»	500
Idem.	Agua de colonia.	»	»	350
Idem.	Vinagre destilado.	»	»	200
Barba (D. Juan).	Vino blanco de pasto.	64	63	31
Blanco (D. Juan).	Idem id. seco.	161	130	155
Idem.	Idem id. id.	161	130	93
Idem.	Idem de 1876.	161	130	18'75
Blanco (D. Rafael).	Idem Montilla 1868	400	400	403
Idem.	Idem id. 1869.	400	400	341
Idem.	Idem id. 1870.	400	400	279
Idem.	Idem id. 1871.	400	400	248
Idem.	Idem id. 1872.	400	400	186
Idem.	Idem id. 1873.	400	400	124
Idem.	Idem id. 1874.	400	400	93
Idem.	Idem id. 1875.	400	400	77'50
Idem	Idem id. 1876.	400	400	43'40
Idem.	Idem generoso dulce 1874.	400	400	186
Buenestado (D. Juan José).	Vinagre de yema.	6	2	34
Búrgos (D. Nicolás de).	Vino amontillado.	274	274	46'50
Idem.	Idem id.	274	274	54'25
Idem.	Idem id.	274	274	65'10
Idem.	Idem id.	274	274	124
Cabello (D. José).	Idem generoso blanco.	96	96	1000
Idem.	Idem blanco.	96	96	100
Cabra (Sr. Marqués de).	Idem id. seco.	161	96	310
Idem.	Idem id. id.	161	96	124
Idem.	Idem id. id.	161	96	93
Idem.	Idem de la hoja.	161	96	38'75
Calvo (D. José).	Aguardiente.	96	96	99'20
Idem.	Idem.	96	96	93
Calvo Rubio (D. José).	Vino blanco seco.	249	1.129	46'50
Idem.	Idem id. id.	249	1.129	62
Idem.	Idem id. id.	249	1.129	77'50
Idem.	Idem id. id.	249	1.129	108'50
Idem.	Idem id. id.	249	1.129	124
Idem.	Idem id. id.	249	1.129	139'50
Callejas (D. Miguel).	Idem blanco de Montilla.	»	161	280
Idem.	Curaçao blanco.	»	»	332'50
Idem.	Crema de café.	»	»	332'50
Campos (D. José María)	Vino Pedro Jimenez.	»	»	120
Idem.	Idem generoso blanco.	»	»	120
Idem.	Vinagre natural.	»	»	120
Campos (D. José).	Idem.	»	»	15'50
Campos (D. Juan).	Mosto.	»	»	31
Cantero (D. Antonio).	Generoso seco.	161	80	40
Cantero (D. Francisco.)	Idem id.	80	32	40
Cantuel (D. José).	Idem blanco comun.	128	128	58'90
Idem.	Idem tinto dulce.	128	128	43'40
Idem.	Aguardiente anisado.	128	128	93
Idem.	Vinagre de yema.	128	128	34'10
Carretero (D. Narciso).	Vino Montilla.	128	4	38
Carretero (D. Pedro).	Idem generoso seco.	»	14	1210
Idem.	Idem id. id.	»	64	430
Idem.	Idem blanco comun.	»	322	91
Idem.	Idem tinto arropado.	»	3	151
Carretero (D. Rafael).	Idem generoso blanco seco.	»	11	465
Castro (D. Juan Francisco de).	Idem comun.	»	»	38
Cejalvo (D. Joaquin).	Idem de la hoja.	300	300	31
Cejalvo (Doña María Josefa).	Idem generoso seco.	300	300	186
Idem.	Mosto de 1876.	300	300	43'40
Cerrato (testamentaria de D. Juan).	Vino blanco de pasto.	32	31	31
Coleto (D. Francisco).	Vinagre de yema.	12	»	40
Comas (D. Rafael de).	Vino Montilla.	20	7	160
Idem.	Idem id.	100	10	100
Idem.	Vinagre.	32	32	22
Conde (D. Juan).	Idem.	»	»	34
Córte (Sr. Marqués de la).	Vino Montilla.	700	300	140
Idem.	Idem pajarete.	700	300	280
Idem.	Idem dulce.	700	300	420
Cuesta (D. Amador).	Idem seco 1873.	»	»	120
Idem.	Idem id. 1874.	»	»	82
Ecija Perez (D. Diego).	Aguardiente anisado.	»	»	»
Ecija Perez (D. Rafael).	Idem id.	162	100	115
Ecija Repullo (D. Rafael)	Idem id.	162	100	115
Escobar (D. José).	Vino dulce apagado.	1.000	600	90
Idem.	Idem blanco 1875.	1.000	600	30
Idem.	Idem id. 1876.	1.000	600	24
Escobar Arrivas (Don Antonio).	Idem blanco de pasto.	333	333	19'50
Idem.	Idem id. id.	333	333	18
Escobar Infante (Don Antonio).	Idem id id.	250	250	36
Idem.	Aguardiente triple anis.	250	250	84
Escribano (D. Miguel).	Vino blanco exportacion, 4 años.	48	48	266
Idem.	Idem id. de 1876.	48	48	58'33
Estrada (D. Eduardo).	Mosto.	»	»	50
Idem.	Vino blanco.	»	»	91
Idem.	Idem id.	»	»	121
Fernandez (D. Francisco).	Idem id. seco.	112	80	122'62
Fiscar (D. Francisco).	Idem Montilla.	128	161	155
Fuentes (D. Agustin).	Idem nectar.	»	»	»
Idem.	Idem flor de Montilla.	»	»	»
Idem.	Idem soleras finas	»	»	»
Idem.	Idem fino de 2.ª	»	»	»
Idem.	Idem corriente.	»	»	»
Idem.	Idem de exportacion.	»	»	230
Idem.	Idem id.	»	»	184
Idem.	Idem id.	»	»	138
Idem.	Idem id.	»	»	92

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Fuillerat (Doña Eugenia).	Vino mosto.	150	129	14
Franco (D. Juan).	Tinto de pasto dorado.	»	»	»
Galan (Doña María).	Idem comun.	»	»	38
Gámiz (D. Rafael).	Vino generoso.	»	90	82
Gan (D. Isidoro de).	Idem seco 1875.	»	644	62
Idem.	Idem mosto.	1.610	966	38'75
Idem.	Idem dulce 1876.	»	161	93
Idem.	Aguardiente de vino.	»	»	124
Idem	Idem especial.	»	»	155
Idem.	Madre de vino.	»	»	49'60
García (D. Antonio).	Vino blanco de pasto.	46	45	31
García (D. Francisco).	Idemid. generoso.	260	260	48
Gimenez (D. Antonio).	Aguardiente.	162	100	115
Gomez (D. Juan).	Vino comun.	»	»	38
Gonzalez (D. Pedro).	Idem blanco de pasto.	3	2	24'52
Gonzalez Byass y compañía (Sres.)	Idem viejísimo.	»	»	968
Idem.	Idem muy viejo.	»	»	484
Idem.	Idem solera finísima.	»	»	581
Idem.	Idem solera fina.	»	»	387
Idem.	Idem solera oloroso.	»	»	581
Idem.	Idem criaderas, seis escalas.	»	»	145 á 290
Idem.	Idem de 1870.	»	»	174
Idem.	Idem de 1872.	»	»	116
Idem.	Idem de 1873.	»	»	87
Idem.	Idem de 1874.	»	»	58
Gordillo (D. José).	Idem mosto.	241	225	55
Guerrero (D. José).	Aguardiente anisado.	160	100	115
Hinojosa (D. Diego).	Idem id.	80	80	98
Idem.	Idem id.	80	80	80
Jimenez (D. José María)	Vino generoso seco	700	72	153'28
Idem.	Idem blanco de pasto.	700	72	45'98
Jurado (D. Luis).	Idem de 1837.	»	»	1240
Idem.	Idem de 1840.	»	»	1085
Idem.	Idem de 1848.	»	»	1007'50
Ladron (D. Francisco).	Idem mosto blanco	241	241	32
Lara (D. Gabriel de).	Mosto sobre lías.	»	805	27'90
Idem.	Idem id.	»	805	55'80
Idem.	Idem color arropado.	»	805	58'90
Idem.	Idem dulce apagado.	»	805	62
Leon (D. Francisco).	Vino generoso seco	»	»	490'48
Linares (D. Antonio).	Idem id. id.	161	161	835
Idem.	Idem blanco seco.	161	161	93
Linares (D. José María).	Idem id. generoso seco.	»	»	992
Idem.	Idem id. seco.	»	»	248
Idem.	Idem id. id.	»	»	108
Idem.	Idem de la hoja.	»	»	31
Lopez (D. Francisco).	Idem Montilla fino oloroso.	322	322	170'50
Idem.	Idem id. viejo oloroso.	80	80	465
Lopez (D. José).	Idem blanco de pasto.	»	»	36'79
Lopez (D. Pedro).	Idem montilla fino	644	3.220	155
Idem.	Idem amontillado.	644	3.220	186
Idem.	Idem amontillado pasado.	644	3.220	248
Idem.	Idem flor de montilla.	644	3.220	372
Idem.	Idem ambrosía.	644	3.220	496
Lopez (D. Pedro).	Vino nectar.	644	3.220	620
Idem.	Idem Pedro Jimenez superior.	644	3.220	465
Idem.	Mosto de un año.	644	3.220	46'50
Idem.	Idem de dos id.	644	3.220	77'50
Idem.	Idem soleras finas	644	3.220	155
Lozano (D. José).	Vino de pasto blanco.	80	79	35
Lozano (D. Manuel).	Idem de dos años.	48	48	38
Luna (D. Juan José).	Idem blanco de la hoja.	322	322	31
Idem.	Idem id. de dos hojas.	322	322	63
Luque (D. Juan de).	Mosto de 1876.	»	»	38
Idem.	Blanco seco, exportacion.	»	»	76
Maldonado (D. Agustin)	Vinagre de uva.	50	50	15'50
Maraver (testamentaría de D. Felicísimo).	Vino blanco de pasto.	160	159	31
Marcelo (D. José).	Idem id.	»	»	46
Idem.	Idem id.	»	»	61
Marcó (D. Manuel).	Idem id. de pasto.	120	119	24
Mariano (D. José).	Idem id. id.	88	87	24
Martinez (D. José).	Vinagre de uva.	25	25	24
Idem.	Vino blanco de pasto.	90	90	24
Martinez (D. Manuel).	Idem id. seco.	»	»	122'62
Mazuelo (D. Vicente).	Idem id. generoso	»	»	1240
Medinaceli (Sra. Duquesa de).	Idem de 1876.	»	»	»
Idem.	Idem de 1875.	»	»	»
Idem.	Idem de 1873.	»	»	»
Idem.	Vinagre.	»	»	»
Melendo (D. Julian).	Vino blanco de pasto.	96	48	45'98
Melgar (D. Manuel).	Idem id. generoso	340	50	480
Módenes (D. Juan R.)	Vinagre de uva.	322	48	93
Idem.	Mosto.	322	»	186
Idem.	Vino blanco (3.ª clase).	322	161	310
Idem.	Idem id. (2.ª id.)	322	192	472
Idem.	Idem id. (1.ª id.)	322	161	620
Idem.	Idem dulce arropado Tadea.	322	»	620
Idem.	Idem blanco Alfonso XII.	322	192	744
Idem.	Idem id. Isabel II.	322	17	3100
Molina (D. Isidro).	Aguardiente anisado.	»	»	»
Mora (D. Andrés de).	Vino comun.	360	»	91
Mora (D. José de).	Idem id. generoso.	966	1.127	835
Idem.	Mosto.	966	1.127	27'90
Idem.	Vino dulce negro.	966	1.127	45'50
Idem.	Idem id. blanco.	966	1.127	62
Morales (D. Joaquin).	Idem blanco de pasto.	330	70	30
Morales (D. Casto).	Idem id. id.	322	322	31
Moreno (D. Fernando).	Mosto.	322	322	31
Moreno (D. Francisco).	Vino añejo.	241	»	372
Idem.	Idem de la hoja.	241	»	31
Moreno (D. Juan).	Idem id.	805	805	31
Idem.	Idem id.	805	805	31
Idem.	Vinagre de uva.	805	805	15'50
Moreno (D. Manuel).	Vino comun.	»	»	58
Moreno Cruz (D. Francisco).	Idem blanco generoso.	80	48	465
Idem.	Idem id. seco.	80	48	186
Idem.	Idem id. id.	80	48	124
Idem.	Idem id. id.	80	48	93
Moreno Ruiz (D. Francisco).	Mosto de 1876.	3.220	805	40'30
Idem.	Vino blanco seco de 1875.	3.220	805	55'80

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Moreno Ruiz (D. Francisco).	Vino blanco seco de 1874.	3.220	805	74'40
Idem.	Idem id. id. 1873.	3.220	805	93
Idem.	Idem id. id. 1872.	3.220	805	105'40
Idem.	Idem id. id. 1871.	3.220	805	124
Idem.	Idem id. id. 1870.	3.220	805	140'40
Idem.	Idem id. id. 1869.	3.220	805	155
Idem.	Idem id. id. 1868.	3.220	805	173'60
Idem.	Idem id. id. 1867.	3.220	805	186
Idem.	Idem id id. 1864.	3.220	805	310
Idem.	Idem id. id. 1856.	3.220	805	465
Idem.	Idem id. id. 1850.	3.220	805	775
Idem.	Idem dulce de 1862	3.220	805	465
Idem.	Aguardiente anisado.	3.220	805	111'60
Idem.	Anisado dulce.	3.220	805	124
Muñoz (Doña Isabel).	Vinagre de uva.	50	50	24
Muñoz (D. Manuel).	Vino mosto.	161	161	31
Muñoz (D. Pedro).	Idem id. id. natural.	»	192	100'75
Idem.	Idem id. de 1875.	»	192	98'35
Idem.	Idem comun.	»	192	21'70
Muñoz (Doña Rosario).	Idem blanco seco oloroso.	480	»	93'75
Navarro (D. Antonio José).	Idem de capa generoso fino.	»	»	370
Idem.	Idem id. fino exportacion.	»	»	153
Idem.	Idem de 1876.	»	»	46
Idem.	Idem tinto dulce de capa.	»	»	245
Idem.	Idem blanco dulce de id.	»	»	138
Idem.	Idem generoso de capa.	»	»	490
Idem.	Vinagre de yema.	»	»	46
Navas (D. Juan Manuel)	Vino tinto dulce.	46	46	465
Idem.	Idem blanco mosto	1.288	1.288	31
Nevado (D. José).	Idem id. de pasto.	180	180	24
Nevado (D. Martín).	Idem id. id.	250	250	18
Idem.	Aguardiente.	1.500	1.500	75
Nuñez (D. José María).	Vino blanco seco.	161	161	49'60
Idem.	Vinagre de uva.	46	46	18'60
Olalla hermanos (Sres).	Vino moscatel.	»	241	139'50
Idem.	Vinagre de yema.	»	241	37'20
Olero (D. Juan).	Vino blanco de pasto.	»	»	»
Olmedo (D. Lorenzo).	Idem de la hoja.	483	483	31
Ortega (D. José María).	Aguardiente anisado.	»	»	109
Idem.	Vino blanco de la hoja.	161	80	31
Ortiz (D. José).	Idem seco de 1873	»	»	124
Pabon (D. Francisco de P.)	Vinagre.	»	»	24'80
Idem.	Aguardiente refinado.	163	163	»
Palma (D. Jerónimo).	Mosto.	241	48	46'50
Idem.	Vino generoso blanco.	241	48	155
Idem.	Idem id.	241	16	465
Paniega (Sr. Marqués de la).	Idem de la hoja.	241	209	31
Idem.	Idem id.	241	209	46'50
Pedraza (D. Pedro).	Vinagre de yema.	8	»	40
Perez (D. Diego).	Aguardiente anisado.	162	100	115
Idem.	Idem id.	325	160	121
Polo (D. Bartolomé).	Vino blanco seco exportacion 1872	128	128	122
Idem.	Idem id. id. 1870.	128	273	153
Idem.	Idem id. id. 1857.	128	12	500
Polo (D. Francisco).	Idem id. de la hoja	161	161	31
Puente (D. Agustin).	Vino fino de 2.ª	»	»	»
Pulido (D. Mateo).	Idem blanco 1875.	250	200	26
Idem.	Idem id. de 1876.	250	200	24
Puzini hermanos (Sres.)	Rosa blanca.	»	»	332
Raigon (D. Antonio).	Vinagre.	»	»	31
Idem.	Vino de capa 1830	»	»	1225
Idem.	Idem blanco 1872.	»	»	135
Idem.	Idem mosto 1876.	»	»	45
Real (Doña Cristina del)	Idem de 14 años.	1.690	1.690	496
Idem.	Idem de 5 id.	1.690	1.690	186
Idem.	Idem de la hoja.	1.690	1.690	37'20
Redondo (D. Martin).	Idem blanco de pasto.	96	95	24
Reina (D. Eduardo).	Idem generoso blanco.	350	350	75
Repiso (D. José María).	Mosto de 1876.	»	»	49
Idem.	Idem id.	»	»	45
Reges (D. Antonio).	Vino de 6 años.	32	32	75
Rioboo (D. Pedro).	Idem generoso blanco.	»	322	155
Idem.	Idem id. id.	»	322	93
Idem.	Idem montilla.	»	322	55'80
Idem.	Idem tinto arropado.	»	322	77'50
Rodriguez (D. Francisco).	Idem blanco.	»	»	77'50
Idem.	Idem tinto.	»	»	620
Romero (D. Federico).	Idem de la hoja.	161	161	31
Ruiz (D. Antonio).	Idem blanco de pasto.	48	47	24
Ruiz (D. Antonio José).	Idem amontillado de 1753.	322	1.288	3100
Idem.	Idem id. de 1790.	322	1.288	1240
Idem.	Idem id. de 1868.	322	1.288	186
Idem.	Idem id. de 1870.	322	1.288	140'40
Idem.	Idem id. de 1874.	322	1.288	93
Idem.	Vinagre de 1860.	322	1.288	93
Ruiz (D. Manuel).	Vino blanco de pasto.	161	160	31
Ruiz Algar (D. José).	Idem amanzanillado de un año.	1.288	644	77'50
Idem.	Idem id. de 2 id.	1.288	644	62
Idem.	Idem id. de 3 id.	1.288	644	31
Ruiz Canela (D. José).	Idem amontillado de 1790, y otros.	»	»	»
Ruiz de la Fisica (Don José).	Vinagre de yema.	9	»	40
Ruiz Molina (D. Manuel)	Idem blanco de pasto.	»	»	»
Ruiz Perez (D. José).	Vino id. id.	450	450	19'50
Idem.	Idem id. id.	450	450	18
Salas (herederos de Doña Teresa).	Idem id. id.	16	10	24'52
Sanchez (D. Modesto).	Vinagre.	80	32	31
Santiago (Doña Concepcion de).	Vino blanco comun.	128	128	41
Serrano (D. Rafael).	Idem id. de 1876.	241	241	31
Sessa (Sr. Duque de).	Mosto Pedro Jimenez.	500	500	37'20
Soto (Doña Francisca).	Vino blanco de pasto.	7	6	24'52
Tallon (Doña Dolores).	Idem generoso seco.	80	32	40
Tamaris (D. Fernando.)	Idem blanco seco.	»	»	93
Idem.	Idem id. id.	»	»	77'50
Idem.	Idem de la hoja.	»	»	38'75
Idem.	Vinagre.	»	»	31
Tienda (Doña Fernanda)	Vino blanco de 3 hojas.	161	161	63
Toro (D. Ciriaco de).	Idem seco de 1876	1.500	»	62
Tremaulet (D. Dionisio)	Cerveza.	»	»	»
Trujillo (D. Francisco).	Vino generoso seco.	»	»	306'56

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Tremoulet (D. Dionisio)	Cerveza en botellas grandes.	»	»	54'53
Idem.	Idem id. chicas.	»	»	54'53
Ulloa (D. Francisco).	Vino blanco seco.	966	966	77'50
Idem.	Idem de la hoja.	966	966	32'55
Idem.	Idem id.	966	966	32'55
Valderrama (D. Fernando).	Idem de 1876.	500	1.100	40
Idem.	Idem id.	500	1.100	45
Idem.	Idem de 1875.	500	1.100	60
Idem.	Idem de 1874.	500	1.100	80
Idem.	Idem de 1873.	500	1.100	90
Idem.	Idem de 1872.	500	1.100	120
Idem.	Idem de 1871.	500	500	150
Idem.	Idem de 1870.	500	500	170
Idem.	Idem de 1869.	500	500	170
Idem.	Idem de 1868.	500	500	300
Idem.	Idem de 1865.	500	500	300
Idem.	Idem de 1859.	500	500	375
Idem.	Idem muy viejo.	500	500	»
Idem.	Vinagre.	75	150	25
Idem.	Idem de selera.	75	150	50
Valera (D. Rafael).	Vino de la hoja Pedro Jimenez.	241	241	31
Valle y Valenzuela (Don José María).	Varios vinos.	»	»	»
Valverde (D. Rafael M.ª)	Vino blanco seco.	161	161	49'60
Vargas (D. José).	Idem añejo de 4 años.	»	»	186
Idem.	Idem id. de 7 id.	»	»	248
Vargas (D. Juan).	Idem id. seco.	177	128	49'60
Idem.	Idem de la hoja.	177	128	34'10
Idem.	Vinagre.	177	128	24'80
Vargas (D. Manuel de).	Vino seco.	»	»	99'20
Idem.	Idem con nata.	»	»	»
Vargas (D. Ramon de).	Idem blanco generoso.	»	»	»
Idem.	Idem id. de pasto.	»	»	»
Vargas (D. Sebastian).	Idem blanco.	»	»	»
Vargas Sanchez (D. Ramon de).	Idem generoso blanco.	650	500	75
Idem.	Idem blanco de pasto.	650	500	24
Vargas Sanchez (D. Sebastian).	Idem id. de 1874.	833	700	60
Idem.	Idem id. de 1875.	833	700	45
Idem.	Idem de 1876.	833	700	27
Idem.	Aguardientes.	700	700	84
Vergara (D. Cristóbal).	Vino de la hoja.	»	»	37'20
Idem.	Idem de 2 años.	»	»	62
Vergara (D. Tomás).	Idem id.	322	322	77'50
Villalobos (D. Pablo).	Idem blanco seco.	161	112	150'24

RESÚMEN.

Número de productos	389
Produccion anual	39.227
Existencias disponibles	38.669
Precio medio	187'17

FALTAN.

Datos de produccion	130
— de cantidades disponibles	122
— de precios	24

DICTÁMEN DE LA SECCION.

Excmo. Sr.: La provincia de Córdoba es una demostracion evidente de cuánto auxilia á la naturaleza el ingenio del hombre. Córdoba posee dos tipos perfectamente caracterizados, de los cuales el uno tiene un porvenir inmenso, si es que ya hoy no priva en los más delicados centros de consumo. Me refiero á Montilla. El vino no se improvisa; hay que criarlo, cuidarlo y dejar pasar por él el tiempo necesario para que desarrolle todas sus cualidades. He aquí por qué no tenemos aún vinos de pasto que puedan competir con los franceses; pero no vacilo en asegurar que podemos tenerlos. ¿Quién hubiese dicho á los jerezanos, hace años, que Montilla habia de ser la estrella refulgente de nuestro mercado? Y sin embargo, el genio de uno de sus hijos ha iluminado aquella region y sus productos brillan en este certámen de una manera verdaderamente notable. Los Sres. Gonzalez Byass y compañía presentan, ademas de una série de vinos-tipos, una escala de soleras y criaderas compuesta de treinta ejemplares sin clasificar, que el Jurado, al discernirle la calificacion correspondiente, ha creido que por mi conducto debia recomendarlo á la atencion de la Junta de Presidentes para más alta recompensa, ya que no vaciló en calificarlo, por sus productos expuestos, como el primero entre los primeros expositores. Finura y delicadeza en el producto, un aroma exquisito y una elaboracion perfecta, son las condiciones que resaltan en todos ellos. V. E. no extrañará que sus caldos combinados y de exportacion aparezcan en segunda línea, al lado de los otros tan superiores; éstos no pueden ser objeto de un comercio activo, pero revelan la seguridad de una industria superior y acabada. ¡Afortunada la region que cuenta con elementos tales! El ejemplo es enseñanza y estímulo, que se reflejan ya en muchos expositores: no tardarán los más en seguirlos. Sólo me permitiré indicar á éstos que los vinos de Montilla serian tanto más renombrados, cuanto ménos adicion de alcohól acusen, ya que tienen condiciones de aroma tan superiores, y que la moda sufre un cambio en esta parte, digno del mayor aplauso.—Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 4 de Agosto de 1877.—El Presidente, *A. de Quintana.*—Excmo. Sr. Presidente del Jurado.

LABORATORIO

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohól por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE. MARMOL Y HARINA. Sedimento.	MARMOL Y HARINA. Líquido.	Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Precipitado.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Líquido.	ACETATO DE PLOMO. Precipitado.	ACETATO DE PLOMO. Líquido.	Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	EXTRACTO. SU DESCRIPCION.	EXTRACTO. Gramos por litro.	CENIZAS. Caractéres.	CENIZAS. Gramos por litro.	CENIZAS. COMPOSICION CUALITATIVA.
1	1639	Blanco Alcalde (D. Rafael).	Cabra.	Montilla superior en rama de 1873.	15'9	3'66	1'12	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	18'10	Gris pulv.	5'90	I. Pot. M. ab.—Sulf. y magn. Ab.—Clor. silic. y cal. Reg.—Fosf. Ind. II. Fosf. Ab.—Cal. Reg.—Ferr. Poco.
2	1639	Idem.	Idem.	Idem id. dulce de 1874	14'4	2'12	265'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. abundante achocolatado, ampuloso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	445'00	Blanco pulv.	4'40	I. Sulf. silic. y cal. Reg.—Fosf. clor. pot. y magn. Poco. II. Cal. Reg.—Fosf. alum. y ferr. Poco.
3	1639	Idem.	Idem.	Idem id. mosto, 1876.	15'6	3'45	2'40	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. granugiento; paredes de la cápsula sucia por una materia ocreosa.	23'00	Gris osc. pulv.	6'70	I. Sulf. M. ab.—Magn. Ab.—Pot. y cal. Poco.—Clor.y silic. Ind. II. Fosf. Ab.—Cal y alum. Reg.—Ferr. Poco.
4	1643	Lopez (D. Pedro).	Córdoba.	Mosto moriles de Aguilar.	15'1	3'64	1'22	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, delicuescente; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa	17'20	Gris pulv.	4'70	I. Sulf. y silic. M. ab.—Cal. Ab.—Clor. y magn. Reg.—Fosf. y pot. Ind. II. Cal. M. ab.—Fosf. y ferr. Ab.—Alum. Reg.
5	1643	Idem.	Idem.	Soleras finas.	16'7	3'82	1'39															
6	1643	Idem.	Idem.	Idem id. olorosas.	16'7	3'77	1'32	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	12'10	Gris osc. pulv.	4'60	I. Sulf. clor. cal y magn. M. ab.—Silic. Ab.—Pot. Reg.—Fosf. Ind. II. Cal y alum. M. ab.—Ferr. Poco.—Fosf. Ind.
7	1643	Idem.	Idem.	Idem id. id. superiores	19'4	4'03	6'24															
8	1645	Medinaceli (Excma. Sra. Duquesa de).	Montilla.	Vino de 1873.	16'2	3'56	Trazas.															
9	1645	Idem.	Idem.	Idem de 1875.	15'9	3'77	Trazas.	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, granugiento; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	23'30	Gris pulv. osc.	6'76	I. Sulf. y magn. M. ab.—Clor. silic. pot. y cal. Ab. II. Cal y alum. M. ab.—Ferr. Reg.—Fosf. Ind.
10	7817	Alvear Ward (D. Francisco).	Idem.	Generoso seco de 20 años.	16'4	4'40	1'02															
11	7817	Idem.	Idem.	Idem de pasto blanco de 10 años.	15'9	5'25	0'87	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, granugiento, delicuescente; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	20'70	Gris osc. pulv.	7'64	I. Sulf. y cal. M. ab.—Clor. Ab.—Silic. y pot. Reg.—Magn. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal. M. ab.—Alum. Ab.—Ferr. Poco.—Fosf. Ind.
12	7817	Idem.	Idem.	Idem basto blanco de 5 años.	15'7	4'51	2'57	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	15'30	Gris pulv.	5'74	I. Sulf. cal y magn. M. ab.—Clor. y pot. Reg.—Silic. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal. M. ab.—Alum. Ab.—Ferr. Poco.—Fosf. Ind.
13	7817	Idem.	Idem.	Idem dulce de 4 id.	13'4	4'64	106'00															
14	7818	Ariza (D. Antonio).	Córdoba.	Idem blanco de 1866.	18'5	3'45	1'77	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	22'90	Gris. osc. pulv.	7'26	
15	7818	Idem.	Idem.	Idem id. de 1867.	18'2	4'24	2'12	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, de superficie resquebrajada, delicuescente; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	15'96	Gris pulv.	5'10	I. Sulf. y cal. Ab.—Clor. y silic. Reg.—Pot. y magn. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal y alum. Ab.—Ferr. Reg.—Fosf. Ind.
16	7818	Idem.	Idem.	Idem id. de 1870.	16'7	4'19	1'32															
17	7818	Idem.	Idem.	Idem id. de 1873.	16'5	3'93	1'32															
18	7822	Blanco y Prieto (D. Juan).	Cabra.	Blanco seco de 6 años.	13'8	2'65	0'65															
19	7823	Búrgos Sanchez (D. Nicolás).	Moriles de Aguilar.	Idem id. núm. 1, 1875.	14'5	2'97	2'21															
20	7823	Idem.	Idem.	Idem id. núm. 2 de 1873 y 1874.	15'6	3'02	2'12															
21	7823	Idem.	Idem.	Idem id. núm. 3, 1876.	15'7	2'60	2'21	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. granugiento, compacto; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa	15'40	Gris agl.	6'20	I. Magn. M. ab.—Sulf. y cal. Ab.—Clor. y silic. Reg.—Pot. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal y alum. Ab.—Fosf. y ferr. Poco.
22	7823	Idem.	Idem.	Idem id. núm. 4 de 1872 y 1873.	16'2	2'84	2'65															
23	7824	Caballero Lopez (D. José).	La Rambla.	Generoso blanco de 2 años.	16'2	3'98	Trazas.															

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohol por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE.								EXTRACTO.		CENIZAS.		
								MARMOL Y HARINA.		Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA.		ACETATO DE PLOMO		Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	SU DESCRIPCION.	Gramos por litro.	Caractéres.	Gramos por litro.	COMPOSICION CUALITATIVA.
								Sedimento.	Líquido.			Precipitado.	Líquido.	Precipitado.	Líquido.							
24	7825	Cabra (Sr. Marqués de).	Cabra.	Blanco seco de 8 años.	14'8	2'92	Trazas.	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, granugiento; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa	17'44	Gris pulv.	7'20	I. Sulf. M. ab.—Clor. pot. y cal. Ab.—Silic. Poco.—Magn. Ind. II. Cal. M. ab.—Ferr. Ab.—Alum. Reg.—Fosf. Poco.
25	7825	Idem.	Idem.	Idem id. de 4 id.	14'8	2'65	Trazas.															
26	7825	Idem.	Idem.	Mosto, vino de la hoja de 1876.	14'2	0'66	1'18															
27	7826	Calleja (D. Miguel).	Montilla.	Blanco Montilla superior.	17'9	4'56	Trazas.															
28	7828	Campos (D. Juan).	Doña Mencía.	Mosto comun.	12'6	3'18	0'71															
29	7831	Cantero y Zafra (D. Francisco).	Zuheros.	Natural generoso seco.	19'8	5'62	2'12															
30	7833	Carretero (D. Pedro).	Córdoba.	Idem id.	21'4	5'89	1'34															
31	7835	Carretero (D. Narciso).	Aguilar.	Montilla.	14'6	3'18	1'39															
32	7837	Cejalvo (Doña María Josefa).	Cabra.	Generoso seco de 1871.	15'2	4'24	1'77															
33	7837	Idem.	Idem.	Mosto de 1876.	15'1	2'81	1'51															
34	7839	Comas (D. Rafael).	Espejo.	Natural de pasto blanco	12'3	4'78	1'43															
35	7840	Escobar Arribas (D. Antonio).	Villaviciosa.	Blanco de pasto 1876.	13'9	3'98	2'11															
36	7841	Escobar Infante (D. José).	Idem.	Idem id. de id.	15'6	3'71	1'77															
37	7842	Escribano (D. Miguel).	La Rambla.	Blanco exportacion.	14'8	3'68	1'65															
38	7843	Estrada (D. Eduardo).	Aguilar.	Idem mosto.	16'9	3'71	1'77															
39	7844	Fernandez (D. Francisco).	Baena.	Idem seco.	16'0	4'24	1'36	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, granugiento, delicuescente; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	23'72	Gris osc. pulv.	6'08	I. Sulf. y magn. Ab.—Clor. pot. y cal. Reg.—Fosf. Ind. II. Cal. M. ab.—Alum. y ferr. Reg.—Fosf. Poco.
40	7847	Fuentes y Horcas (D. Agustin).	Córdoba.	Montilla néctar.	20'8	5'84	4'08															
41	7847	Idem.	Idem.	Flor de montilla.	17'6	4'24	1'77															
42	7847	Idem.	Idem.	Montilla Soleras finos.	16'4	3'98	1'16															
43	7847	Idem.	Idem.	Idem para exportacion á 1.187 pesetas 50 cénts. bota.	21'0	5'04	6'24															
44	7847	Idem.	Idem.	Idem id. á 950 id., id.	21'4	4'78	7'46	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. ligeramente pastoso, granugiento; paredes de la cápsula ligeramente barnizadas de color amarillo acaramelado, sucias por una materia ocreosa.	29'36	Gris pulv.	6'90	I. Sulf. silic. y cal. M. ab.—Clor. Ab.—Pot. y magn. Reg.—Fosf. Ind. II. Cal. M. ab.—Alum. Reg.—Fosf. y ferr. Ind.
45	7847	Idem.	Idem.	Idem id. á 475 id. id.	19'3	4'24	6'88	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. granugiento; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	26'76	Gris osc. pulv.	5'70	I. Sulf. silic. y cal. M. ab.—Clor. Ab.—Pot. y magn. Reg.—Fosf. Ind. II. Cal. M. ab.—Alum. Reg.—Fosf. y ferr. Ind.
46	7848	Fuillerat (D. Eugenio).	Lucena.	Mosto.	15'7	4'78	1'64	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. granugiento; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	19'66	Gris osc. pulv.	4'60	I. Sulf. y cal. M. ab.—Clor. Ab.—Silic. y pot. Poco.—Magn. Ind. II. Cal. M. ab.—Alum. Ab.—Ferr. Ind.
47	7852	García Marqués (D. Antonio).	Villanueva del Rey.	Natural de pasto blanco	16'0	4'78	2'21	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. granugiento; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa y ligeramente barnizadas de color amarillo acaramelado.	21'74	Gris pulv.	4'44	I. Sulf. y magn. Ab.—Pot. y cal. Reg.—Clor. y silic. Poco.—Fosf. Ind. II. Fosf. y cal. Reg.—Alum. y ferr. Poco.
48	7853	García Morales (D. Francisco).	Villaviciosa.	Blanco generoso.	15'7	4'78	3'79															
49	7854	Gan Barba (D. Isidoro).	Doña Mencía.	Mosto comun blanco.	14'4	3'08	1'46	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	19'34	Gris osc. pulv.	6'20	I. Magn. Ab.—Sulf. pot. y cal. Reg.—Clor. y silic. Poco. II. Cal. Reg.—Fosf. alum. y ferr. Poco.
50	7854	Idem.	Idem.	Generoso seco.	14'1	3'98	16'50															
51	7854	Idem.	Idem.	Dulce.	14'4	2'39	132'50															
52	7859	Jimenez Gomez (D. José María).	Baena.	Blanco de pasto.	12'8	4'24	Trazas.															
53	7860	Jurado y Madrid (D. Luis).	Montilla.	Montilla 1837.	23'5	7'43	3'79															
54	7860	Idem.	Idem.	Idem de 1840.	23'9	7'43	4'14															
55	7860	Idem.	Idem.	Idem de 1848.	22'6	5'94	3'55															
56	7861	Ladron (D. Francisco).	Espejo.	Natural blanco mosto.	13'6	3'98	1'60	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. granugiento, compacto, fuertemente adherido á las paredes de la cápsula; éstas sucias por una materia ocreosa.	17'14	Gris osc. pulv.	6'00	I. Sulf. y cal. Ab.—Silic. Reg.—Magn. Poco.—Clor Ind. II. Fosf. Ab.—Cal. Reg.—Alum. y ferr. Poco.
57	7862	Lara y Algar (D. Gabriel).	Lucena.	Mosto sobre lias seco, de 1876.	17'5	3'18	1'18	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso de superficie resquebrajada; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	14'80	Gris osc. pulv.	5'90	I. Sulf. M. ab.—Magn. Ab.—Pot. y cal. Reg.—Silic. Poco.—Fosf. y clor. Ind. II. Fosf. Ab.—Cal y alum. Reg.—Ferr. Poco.

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohol por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE.								EXTRACTO.		CENIZAS.		
								MARMOL Y HARINA.		Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA.		ACETATO DE PLOMO.		Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	SU DESCRIPCION.	Gramos por litro.	Caractéres.	Gramos por litro.	COMPOSICION CUALITATIVA.
								Sedimento.	Líquido.			Precipitado.	Líquido.	Precipitado.	Líquido.							
58	7862	Lara y Algar (D. Gabriel).	Lucena.	Color dulce arropado de 1876.	7'4	4'46	353'33															
59	7862	Idem.	Idem.	Dulce apagado con alcohól de 1876.	12'8	3'18	294'44															
60	7863	Leon Córdoba (D. Francisco).	Baena.	Generoso seco.	18'8	3'77	3'55															
61	7865	Linares y Ceballos (D. José María)	Cabra.	Mosto de la hoja 1876.	14'1	5'31	1'77															
62	7866	Lopez Bonilla (D. José).	Baena.	Blanco de pasto.	15'2	5'59	2'52	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso delicuescente; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	19'64	Gris osc. pulv.	7'40	I. Sulf. M. Ab.—Cal. Ab.—Clor y magn. Reg.—Silic. y pot. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal. Ab.—Fosf. alum. y ferr. Reg.
63	7867	Lopez Lorenzo (D. Francisco).	Aguilar.	Montilla fina olorosa.	15'9	3'61	1'06															
64	7867	Idem.	Idem.	Idem viejo oloroso.	18'2	4'03	2'12															
65	7868	Lorenzo Lopez (D. José).	Villanueva del Rey.	Natural de pasto blanco	15'6	4'35	2'43															
66	7869	Lozano y Sanchez (D. Manuel).	Belmez.	Blanco de dos años.	15'6	4'35	3'49															
67	7874	Maraver (testamentaría de D. Feliciano).	Idem.	Natural de pasto blanco	16'4	4'24	3'10															
68	7875	Mazuelo (D. Vicente).	Cabra.	Blanco generoso de 30 años.	20'0	4'14	33'12	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, delicuescente; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	65'80	Gris pulv.	3'30	I. Clor. M. ab.—Sulf. Ab.—Fosf. silic. pot. cal y magn. Reg. II. Fosf. cal y ferr. Reg.—Alum. Poco.
69	7877	Melgar Villalba (D. Manuel).	Puente Genil.	Idem id.	19'6	4'78	3'08															
70	7878	Módenes (D. Juan R.)	Baena.	Mosto.	16'7	4'20	(1)															
71	7878	Idem.	Córdoba.	Blanco puro de 1.ª	18'2	4'67	1'72															
72	7878	Idem.	Idem.	Idem id. de 2.ª	18'2	4'99	2'10															
73	7878	Idem.	Baena.	Tadea, vino dulce arropado.	18'0	6'37	48'18															
74	7878	Idem.	Idem.	Alfonso XII.	15'2	3'93	Trazas.															
75	7878	Idem.	Idem.	Isabel II.	20'5	5'84	4'14															
76	7881	Morales Reina (D. Joaquín).	Puente Genil.	Blanco de pasto amontillado.	16'4	3'61	1'06															
77	7882	Moreno Cruz (D. Francisco).	Cabra.	Blanco de 2 años.	15'6	3'18	0'88															
78	7882	Idem.	Idem.	Generoso seco de 20 años.	18'1	4'03	5'30	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, granugiento; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	29'54	Gris osc. pulv.	7'52	I. Magn. M. ab.—Sulf. y cal Ab.—Clor. silic. y pot. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal. M. ab.—Alum. y ferr. Poco.—Fosf. Ind.
79	7883	Moreno Cubero (D. Fernando).	Doña Mencia.	Mosto.	13'3	3'29	1'47															
80	7884	Moreno Güeto (D. Juan).	Idem.	Blanco de la hoja.	13'3	2'65	1'33															
81	7886	Moreno Ruiz (D. Francisco).	Cabra.	Idem seco de 1850.	17'2	4'14	2'12	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	»	Gris osc. pulv.	»	I. Sulf. cal y magn. M. ab.—Clor. Ab.—Pot. Reg.—Fosf. y silic. Ind. II. Cal. M. ab.—Alum. y ferr. Ab.—Fosf. Ind.
82	7886	Idem.	Idem.	Idem id. 1856.	16'6	4'03	1'68	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, delicuescente; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	26'00	Gris osc. pulv.	2'84	I. Sulf. y magn. Ab.—Pot. y cal. Reg.—Clor. y silic. Poco.—Fosf. Ind. II. Fosf. M. ab.—Cal y alum. Reg.—Ferr. Poco.
83	7886	Idem.	Idem.	Idem dulce 1862.	17'5	3'18	106'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. abundante, compacto; fuertemente adherido al fondo de la cápsula; las paredes de ésta barnizadas de color amarillo acaramelado.	228'82	Blancas agl.	5'95	I. Sulf. M. ab.—Fosf. y cal. Reg.—Clor. silic. pot. y magn. Poco. II. Fosf. y ferr. Ab.—Cal. Reg.—Alum. Poco.
84	7886	Idem.	Idem.	Idem seco 1864.	15'7	3'61	1'48	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. granugiento; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	20'72	Gris osc. pulv.	7'30	I. Sulf. M. ab.—Cal. Reg.—Clor. silic. pot. y magn. Poco.—Fosf. Ind. II. Fosf. M. ab.—Ferr. Ab.—Cal y alum. Reg.
85	7886	Idem.	Idem.	Idem id. 1867.	15'7	4'24	1'50	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, granugiento; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	22'60	Gris osc. pulv.	7'36	I. Sulf. y magn. M. ab.—Cal. Ab.—Silic. Reg.—Clor. Poco.—Pot. Ind. II. Fosf. Ab.—Cal. Reg.—Alum. y ferr. Poco.
86	7886	Idem.	Idem.	Idem id. 1868.	14'9	3'18	1'53															
87	7886	Idem.	Idem.	Idem id. 1869.	14'9	3'40	1'57	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	22'46	Gris pulv. delic.	5'80	I. Magn. M. ab.—Sulf. y cal. Ab.—Pot. Reg.—Clor. y silic. Poco.—Fosf. Ind. II. Fosf. M. ab.—Cal y alum. Reg.—Ferr. Poco.

(1) No se pudo continuar el análisis por haberse avinagrado.

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohol por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE. MARMOL Y HARINA. Sedimento.	MARMOL Y HARINA. Líquido.	Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Precipitado.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Líquido.	ACETATO DE PLOMO. Precipitado.	ACETATO DE PLOMO. Líquido.	Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	EXTRACTO. SU DESCRIPCION.	EXTRACTO. Gramos por litro.	CENIZAS. Caractéres.	CENIZAS. Gramos por litro.	CENIZAS. COMPOSICION CUALITATIVA.
88	7886	Moreno Ruiz (D. Francisco).	Cabra.	Blanco seco de 1871.	14'9	3'18	1'48	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	24'24	Gris osc. pulv.	6'84	I. Sulf. y cal. Ab.—Silic. pot. y magn. Reg.—Clor. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal y alum. Ab.—Fosf. Reg.—Ferr. Poco.
89	7886	Idem.	Idem.	Idem id. de 1872.	16'0	3'45	1'45	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	23'44	Gris osc. pulv.	7'00	I. Magn. M. ab.—Sulf. y cal. Ab.—Clor. y pot. Reg.—Silic. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal y alum. Ab.—Fosf. y ferr. Poco.
90	7886	Idem.	Idem.	Idem id. de 1873.	14'9	3'08	1'30															
91	7886	Idem.	Idem.	Idem id. de 1874.	15'2	3'18	1'33	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, de superficie resquebrajada; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	18'00	Gris. pulv.	5'70	I. Magn. M. ab.—Sulf. y cal Ab.—Clor. silic. y pot. Poco. II. Alum. y ferr. Reg.—Cal. Poco. Fosf. Ind.
92	7886	Idem.	Idem.	Idem id. de 1875.	14'1	3'18	1'32															
93	7886	Idem.	Idem.	Mosto de 1876.	14'4	3'18	1'26															
94	7888	Moreno (D. Cástor).	Nueva Carteya.	Blanco de pasto.	13'6	3'18	1'76															
95	7890	Muñoz (Doña Rosario).	Doña Mencia.	Idem seco oloroso.	14'4	2'12	0'76															
96	7891	Muñoz Valle (D. Pedro).	Moriles.	Montilla blanco 1874.	16'9	3'50	1'06															
97	7891	Idem.	Idem.	Idem id. de 1875.	15'7	3'50	1'51															
98	7891	Idem.	Lucena.	Idem id. de 1876.	13'3	3'18	1'36	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. granugiento; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	18'84	Gris osc. pulv.	5'70	I. Sulf. cal y magn. M. ab.—Clor. Ab.—Silic. Reg.—Pot. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal. M. ab.—Ferr. Ab.—Alum. Poco.—Fosf. Ind.
99	7892	Navas Morales (D. Juan Manuel).	Doña Mencia.	Tinto dulce de 1856.	10'4	8'28	10'60	Cen.	Incoloro.	»	Pardo am.-V. ver.	Ver. sucio.	Incoloro.	»	»	»	Œnol. y œnox.					
100	7892	Idem.	Idem.	Mosto comun añado de la hoja.	14'9	2'97	1'77															
101	7894	Nevado (D. Martin).	Villaviciosa.	Blanco de pasto 1876.	14'2	3'61	1'61	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso granugiento; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	22'88	Gris. pulv.	6'64	I. Cal. M. ab.—Sulf. Ab.—Silic. pot. y magn. Reg.—Clor. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal. M. ab.—Fosf. y alum. Poco.—Ferr. Ind.
102	7896	Olalla de la Torre y hermanos (Sres.)	Córdoba.	Moscatel puro superior flor de los prados.	15'6	4'03	132'50															
103	7897	Olmedo y Arroyo (D. Lorenzo).	Cabra.	Mosto de la hoja.	13'1	2'97	1'77															
104	7899	Ortiz Mancilla (D. José).	Doña Mencia.	Blanco seco de 1873.	15'6	3'29	2'70															
105	7902	Polo Martinez (D. Francisco).	Nueva Carteya.	Idem de pasto de la hoja.	13'9	3'50	1'07															
106	7906	Reina Rivas (D. Eduardo).	Puente Genil.	Comun blanco.	16'0	3'29	1'74															
107	7908	Riobóo (D. Pedro).	Córdoba.	Montilla blanco á 15 pesetas arroba.	15'2	3'93	0'58															
108	7908	Idem.	Idem.	Idem id. comun.	17'3	4'67	0'60															
109	7908	Idem.	Idem.	Idem tinto arropado.	12'6	6'37	37'85															
110	7914	Romero Valera (D. Federico).	Cabra.	Mosto de la hoja 1876.	14'8	3'40	1'11															
111	7917	Ruiz Perez (D. José).	Villaviciosa.	Blanco de pasto 1876.	15'6	3'18	2'30															
112	7917	Idem.	Idem.	Idem de las Navas.	15'1	3'18	2'12															
113	7919	Santiago (Doña Concepcion de).	Córdoba.	Comun blanco.	14'9	3'29	1'26															
114	7924	Tamaris (D. Fernando).	Cabra.	Blanco de la hoja.	12'8	3'82	1'50															
115	7925	Tienda (Doña Fernanda).	Nueva Carteya.	Idem de pasto de tres hojas.	14'9	3'40	1'45															
116	7926	Toro y Castilla (D. Ciriaco).	Aguilar.	Comun seco de 1876.	15'2	3'71	1'83															
117	7930	Valderrama (D. Fernando).	Montilla.	Vino de 1870.	15'6	3'29	0'98	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	18'60	Carbonosas pulv.	6'60 (1)	I. Sulf. cal, magn. y clor. Ab.—Silic. y pot. Reg.—Fosf. Ind. II. Cal y alum. Ab.—Fosf. Reg.—Ferr. Poco.
118	7930	Idem.	Idem.	Idem de 1871.	15'2	3'71	0'71	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. granugiento; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	9'90	Carbonosas pulv.	4'30 (1)	I. Sulf. cal y magn. Ab.—Clor. y silic. Reg.—Pot. Poco. II. Cal. Ab.—Fosf. alum. y Ferr. Poco.
119	7930	Idem.	Idem.	Idem de 1872.	14'9	3'40	0'88	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso de superficie resquebrajada; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	19'44	Carbonosas pulv.	6'50 (1)	I. Magn. M. ab.—Sulf. y cal. Ab.—Clor. Reg.—Silic. y pot. Poco. II. Cal. Ab.—Ferr. Reg.—Fosf. y alum. Poco.

(1) Inexactas.

Número de orden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohol por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE. MARMOL Y HARINA. Sedimento.	MARMOL Y HARINA. Líquido.	Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Precipitado.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Líquido.	ACETATO DE PLOMO. Precipitado.	ACETATO DE PLOMO. Líquido.	Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	EXTRACTO. SU DESCRIPCION.	Gramos por litro.	CENIZAS. Caractéres.	Gramos por litro.	COMPOSICION CUALITATIVA.
120	7930	Valderrama (D. Fernando).	Montilla.	Vino de 1873, exportacion para Jerez.	14'9	3'40	0'74	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	19'86	Gris gran.	6'20	I. Sulf. y magn. M. ab.—Silic. y cal. Ab.—Clor. y pot. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal. Ab.—Ferr. Reg.—Fosf. y alum. Poco.
121	7930	Idem.	Idem.	Idem de 1875.	15'2	3'18	1'53															
122	7930	Idem.	Idem.	Idem de 1876 cocido en botas.	13'4	3'50	1'51	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	22'02	Carbonosas gran.	6'50 (1)	I. Sulf. M. ab.—Cal. y magn. Ab.—Clor. silic. y pot. Poco.—Fosf. Ind. II. Fosf. Ab.—Cal y alum. Reg.—Férr. Poco.
123	7931	Valera (D. Rafael).	Cabra.	Vino de la hoja 1876.	14'6	3'18	1'24															
124	7933	Valle (D. José Marin del).	Aguilar.	Tinto añejo de 1850.	13'2	8'49	176'66															
125	7933	Idem.	Idem.	Añejo de 1861.	17'9	5'31	2'64															
126	7933	Idem.	Idem.	Mosto de 1876.	0'0	7'43	1325'00 (2)															
127	7934	Vargas y Alcalde (D. Manuel).	Cabra.	Seco de 1873.	16'6	4'14	1'51	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	24'78	Gris pulv. oscuras.	8'18	I. Sulf. cal y magn. Ab.—Clor. y pot. Reg. — Silic. Poco. —Fosf. Ind. II.—Cal. Ab.—Fosf. Reg.—Alum. y ferr. Poco.
128	7934	Idem.	Idem.	Idem de 1875.	14'1	3'18	0'59															
129	7935	Vargas Moreno (D. José).	Doña Mencia.	Añejo de 4 años.	15'7	3'40	0'96	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso granugiento; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	17'70	Carbonosas terrosas.	6'10 (1)	I. Cal. y magn. M. ab.—Sulf. Ab.—Pot. Reg.—Clor. y silic. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal. M. ab.—Ferr. Reg.—Fosf. y alum. Poco.
130	7935	Idem.	Idem.	Idem de 7 años.	17'2	3'18	1'18	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	133'44	Terrosas.	1'94	I. Fosf. clor. y cal. Reg.—Sulf. pot. y magn. Poco. II. Fosf. cal y ferr. Reg.—Alum. Poco.
131	7937	Vargas Sanchez (D. Sebastian).	Villaviciosa.	Blanco de exportacion, de 1875.	16'6	2'76	3'78															
132	7938	Vargas (D. Juan).	Cabra.	Idem seco de id.	15'7	3'71	4'10															
133	7938	Idem.	Idem.	Idem id. de la hoja de 1876.	14'9	4'24	4'91															
134	7939	Vergara Cubero (D. Cristóbal).	Doña Mencia.	Idem de la id.	14'9	3'71	1'18	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, granugiento; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa	17'86	Carbonosas terrosas.	6'74 (1)	I. Sulf. Ab.—Pot. y cal. Reg.—Fosf. clor. silic. y magn. Poco. II. Ferr. Ab.—Cal. Reg.—Fosf. y alum. Poco.
135	7939	Idem.	Idem.	Comun blanco de 2 años	13'3	3'71	1'28															
136	»	Alvear (D. Agustin de).	Montilla.	Vino de 1876, de su cosecha.	17'2	3'71	1'18															
137	»	Navarro Antonio (D. José, hermanos).	Idem.	Idem de exportacion fino.	15'4	4'24	Trazas.	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	24'16	Carbonosas pulv.	6'24 (1)	I. Sulf. M. ab.—Cal y magn. Ab.—Silic. Reg.—Fosf. clor. y pot. Poco. II. Fosf. y cal. Reg.—Alum. y ferr. Poco.
138	»	Idem.	Idem.	Tinto dulce de capa.	7'2	6'37	265'00	Cen.	Incoloro.	»	Am.-V. ver.	Ver. sucio.	Incoloro.	»	»	»	Œnol. y œnox.					
139	»	Idem.	Idem.	De capa generoso palo cortado.	18'1	4'78	2'21															
140	»	Idem.	Idem.	Blanco dulce de capa.	12'6	2'65	883'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. abundante, ampuloso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	»	Blancas esponjosas delic.	»	I. Fosf. M. ab.—Sulf. Ab.—Clor. Reg.—Silic. pot. y magn. Poco. —Cal. Ind. II. Fosf. M. ab.—Cal, alum. y ferr. Reg.
141	»	Idem.	Idem.	Mosto fino.	14'8	2'65	1'23	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	19'70	Garbonosas pulv.	3'80 (1)	I. Sulf. M. ab.—Silic. y cal. Ab.—Clor. Reg.—Pot. y magn. Poco. II. Cal. M. ab.—Fosf. y alum. Poco.—Ferr. Ind.

(1) Inexacta. (2) Véase la Memoria del Laboratorio.

RESÚMEN.

RIQUEZA ALCOHÓLICA.		RIQUEZA ÁCIDA.		MATERIA COLORANTE.		MATERIA EXTRACTIVA.		CENIZAS.	
Alcohól por 100.	Número de vinos.	Gramos de carbonato sódico por litro.	Número de vinos.	Vino coloreado por	Número de vinos.	Gramos por litro.	Número de vinos.	Gramos por litro.	Número de vinos.
De 7 á 8..	2	De 0,66 á 1...	1			De 9,90 á 10.	1	De 1,94 á 2.	1
10 á 11..	1	1 á 2...	1			10 á 20.	20	2 á 3.	1
12 á 13..	7	2 á 3...	16			20 á 30.	19	3 á 4.	1
13 á 14..	13	3 á 4...	69	Œnolina y œnoxantina	2	60 á 70.	1	4 á 5.	6
14 á 15..	30	4 á 5...	36			130 á 140.	1	5 á 6.	10
15 á 16..	35	5 á 6...	10			220 á 230.	1	6 á 7.	16
16 á 17..	21	6 á 7...	3			440 á 450.	1	7 á 8.	8
17 á 18..	9	7 á 8...	3					8 á 9.	1
18 á 19..	9	8 á 9...	2						
19 á 20..	4								
20 á 21..	3								
21 á 22..	3								
22 á 23..	1								
23 á 24..	2								
Suma....	140	*Suma*.....	141	*Suma*.....	2	*Suma*.....	44	*Suma*....	44

El Jefe del Laboratorio, LUIS JUSTO Y VILLANUEVA.

PREMIOS OTORGADOS POR EL JURADO.

SECCION 1.ª—CLASES 1.ª Á 7.ª

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
		Clase 1.ª	
D. Juan de Luque Nieto	Montilla	Mosto de 1876	Diploma de mencion.
D. José María Repiso y Raigon	Idem.	Idem del Chorrillo	Idem.
		Idem de Benavente	Idem.
D. Enrique Alvear	Idem.	Mosto	Idem.
		Clase 2.ª	
D. Rafael Blanco Alcalde	Cabra	Montilla generoso	Medalla de afinacion.
		Idem de 1868	Idem de perfeccion.
		Idem de 1869	Idem.
		Idem de 1870	Idem.
		Idem en rama de 1872	Idem.
		Idem de 1873	Idem.
		Idem en rama de 1873	Mencion.
		Idem de 1874	Idem.
		Vino de 1876 (mosto)	Idem.
		Generoso dulce de 1874	Idem.
D. Amador Cuesta y Castro	Montilla	Seco de 1873	Afinacion.
		Idem de 1874	Perfeccion.
D. Pedro Lopez	Córdoba	Seco añejo superior	Afinacion.
		Soleras finas, añejas y superiores	Perfeccion.
		Seco, soleras finas olorosas	Idem.
		Vino de 1876	Mencion.
		Amontillado seco	Idem.
		Solera amontillado	Idem.
		Seco, soleras superiores olorosas	Idem.
		Generoso dulce Pedro Jimenez	Idem.
		Mosto Montes de Aguilar	Idem.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
D. Bartolomé Polo Raigon	Montilla	Blanco de 1857	Afinacion.
		Idem seco de 1872	Perfeccion.
		Idem de 1870	Idem.
D. Rafael Alcántara Ulloa	Cabra	Generoso blanco seco	Afinacion.
		Blanco de primera	Perfeccion.
		Idem de segunda	Idem.
		Vino de 1876	Mencion.
D. Nicolás Búrgos y Sanchez	Lucena	Blanco seco amontillado de 1872 y 1873	Afinacion.
		Nuevo de 1876	Perfeccion.
		Idem de 1875	Idem.
		Idem de 1873	Idem.
		Idem de 1874	Idem.
D. Agustin Fuentes y Horcas	Córdoba	Flor de Montilla viejo oloroso	Afinacion.
		Montilla néctar	Perfeccion.
		Soleras finas	Idem.
		De exportacion de primera	Mencion.
		Idem de segunda	Idem.
		Idem de tercera	Idem.
		Idem de cuarta	Idem.
Sres. Gonzalez Byass y compañía	Montilla	Solera reservado	Afinacion-extra.
		Montilla viejísimo	Idem id.
		Idem muy viejo	Idem id.
		Soleras finísimas	Idem id.
		Idem fina	Idem id.
		Idem olorosa	Idem id.
		Seis escalas de criaderas	Idem id.
		Montilla de 1870	Afinacion.
		Idem de 1872	Idem.
		Idem de 1873	Idem.
		Idem de 1874	Idem.
		Seco abocado	Idem.
		Pedro Jimenez dulce	Idem.
		Moscatel viejo	Idem.
		Abocado	Idem.
		Pedro Jimenez muy viejo	Idem.
		Idem solera	Idem.
		Vinos combinados	Perfeccion.
		Idem de exportacion	Idem.
D. Francisco Lopez Lorenzo	Córdoba	Montilla fino oloroso	Afinacion.
		Idem viejo id	Perfeccion.
D. Vicente Mazuelo Valdelamar	Cabra	Blanco generoso	Afinacion.
D. Juan R. Módenes	Córdoba	Idem puro Alfonso XII	Idem.
		Idem de segunda	Perfeccion.
		Idem de primera	Idem.
		Vino mosto	Mencion.
		Blanco puro de tercera	Idem.
		Dulce arropado Tadea	Idem.
		Blanco muy viejo Isabel II	Idem.
D. Francisco Moreno Ruiz	Cabra	Idem de 1850, seco	Afinacion.
		Idem de 1875	Perfeccion.
		Idem de 1874	Idem.
		Idem de 1867	Idem.
		Idem de 1856	Idem.
		Idem de 1873	Idem.
		Idem de 1864	Idem.
		Vino de 1876	Mencion.
		Blanco seco de 1872	Idem.
		Idem de 1868	Idem.
		Idem de 1869	Idem.
		Idem de 1871	Idem.
		Idem de 1862	Idem.
D. Antonio José Ruiz Canela	Lucena	Amontillado de 1790, blanco y seco	Afinacion.
		Idem id. de 1853	Perfeccion.
		Idem id. de 1868	Idem.
		Idem id. de 1870	Idem.
		Idem id. de 1874	Idem.
D. José Ruiz Canela	Idem	Idem de 1790	Afinacion.
		Idem de 1864	Perfeccion.
		Idem de 1874	Idem.
		Idem de 1863	Mencion.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
D. Sebastian Vargas y Sanchez	Villaviciosa	Blanco de pasto de 1874	Afinacion.
		Vino de 1875	Mencion.
		Idem de 1876	Idem.
Sr. Marqués de la Corte	Cabra	Montilla blanco	Perfeccion.
Sra Duquesa de Medinaceli	Montilla	Vino de 1873	Idem.
		Idem de 1875	Mencion.
D. Antonio Raigon y Soto	Idem	De capa de 1830	Perfeccion.
		Blanco de exportacion de 1872	Idem.
D. Francisco Alvear y Ward	Idem	Generoso blanco de 1827	Idem.
		Pasto de 1872	Idem.
		Idem de 1847	Mencion.
		Idem de 1857	Idem.
		Blanco de pasto de 1867	Idem.
		De pasto de 1874	Idem.
		Blanco dulce de 1873	Idem.
Sr. Marqués de Cabra	Cabra	Mosto de la hoja	Perfeccion.
		Blanco seco de 1869	Mencion.
		Idem de 1873	Idem.
D. José María Campos Fernandez	Puente-Genil	Vino Pedro Jimenez	Perfeccion.
		Generoso blanco	Idem.
D. Francisco Cantero y Zafra	Zuheros	Idem seco	Idem.
D. Pedro Carretero	Córdoba	Idem blanco id	Idem.
		Idem de los Moriles	Mencion.
		Tinto arropado de Montilla	Idem.
D. Rafael Carretero	Idem	Generoso blanco seco	Perfeccion.
D. Narciso Carretero y Lopez	Aguilar de la Frontera	Montilla	Idem.
D. Rafael Comas	Espejo	Idem de pasto blanco	Idem.
		Idem generoso de color	Mencion.
D. Antonio Escobar Infante	Villaviciosa	Blanco de pasto de 1876	Perfeccion.
Doña Eugenia Fuillerat	Lucena	Vino nuevo mosto	Idem.
D. Eduardo Estrada	Aguilar	Mosto comun	Idem.
		Idem blanco	Mencion.
D. Francisco Fernandez Roldan	Baena	Blanco seco	Perfeccion.
D. Antonio García Marquez	Villanueva del Rey	Idem de pasto	Idem.
D. Isidoro de Gan Barba	Doña Mencía	Seco de 1875	Idem.
		Idem mosto	Idem.
D. José Gordillo	Córdoba	De la hoja Pedro Jimenez	Idem.
D. Luis Jurado y Madrid	Montilla	Montilla de 1837	Idem.
		Idem de 1840	Idem.
		Idem de 1848	Idem.
D. Francisco Ladron	Espejo	Mosto blanco	Idem.
D. Antonio Linares y Ceballos	Cabra	Generoso blanco seco	Idem.
		Blanco de 1873	Idem.
D. José María Linares y Ceballos	Idem	Generoso blanco seco	Idem.
		Blanco de 1873, seco	Idem.
		Idem seco	Idem.
		De la hoja	Mencion.
D. José Lopez Bonilla	Baena	Blanco de pasto	Perfeccion.
D. José Lozano y Lopez	Villanueva del Rey	Idem id. de 1875	Idem.
D. Manuel Martinez Ubeda	Baena	Idem seco	Idem.
D. José de Mora y Madroñero	Lucena	Mosto	Idem.
		Generoso blanco de los Moriles	Mencion.
		Blanco dulce	Idem.
D. Casto Moreno Sequeira	Nueva Carteya	Idem de pasto	Perfeccion.
Doña Rosario Muñoz Reinoso	Doña Mencía	Idem seco oloroso	Idem.
D. Francisco Moreno Cruz	Cabra	Idem id	Idem.
		Idem generoso de 1857	Idem.
		Idem id	Mencion.
D. Manuel Muñoz Jimenez	Doña Mencía	Vino mosto	Idem.
D. Pedro Muñoz Valle	Lucena	Montilla blanco 1874	Idem.
		Idem id. de 1875	Idem.
		Vino de 1876	Idem.
D. Juan Manuel Navas y Morales	Doña Mencía	Mosto blanco	Perfeccion.
		Tinto dulce	Mencion.
D. Antonio José Navarro	Montilla	Vino de capa	Perfeccion.
		Idem de exportacion	Mencion.
		De capa tinto dulce	Idem.
		Idem id. blanco	Idem.
		Idem id. id. dulce	Idem.
		Mosto fino	Idem.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
Sres. Olalla, hermanos	Córdoba	Moscatel	Perfeccion.
D. José Ortiz Mancilla	Doña Mencia	Seco de 1873	Idem.
Doña Cristina Real y Pino	Idem	Vino de 14 años	Idem.
		Idem de 1872	Mencion.
D. Eduardo Reina y Rivas	Puente Genil	Generoso blanco	Perfeccion.
D. Pedro Riobóo y Sotomayor	Córdoba	Montilla	Idem.
		Generoso blanco id	Mencion.
		Tinto arropado id	Idem.
D. Francisco Rodriguez	Lucena	Color negro	Perfeccion.
		Blanco de la Sierra de Montilla	Mencion.
D. José Ruiz de Algar y Estrada	Idem	Idem seco de 1874	Perfeccion.
		Idem de Vereda del Colmenar	Idem.
D. Francisco Ulloa y Valera	Cabra	Blanco seco	Idem.
D. Fernando Valderrama y Soto	Montilla	Vino de 1876	Idem.
		Idem de 1875	Idem.
		Idem de 1872	Idem.
		Idem de 1871	Idem.
		Idem de 1870	Idem.
		Idem de 1869	Idem.
		Idem de 1868	Idem.
		Idem de 1865	Idem.
		Idem de 1869	Idem.
		Idem de 1873	Mencion.
D. Manuel Vargas y Alcalde	Cabra	Pedro Jimenez seco de 1873	Perfeccion.
		Vino de 1875	Mencion.
D. José Vargas Moreno	Doña Mencia	Añejo de cuatro años	Perfeccion.
		Idem de 1860	Mencion.
D. Ramon Vargas y Sanchez	Villaviciosa	Generoso de 1873	Perfeccion.
		Blanco de pasto de 1876 de Vimbrias	Mencion.
D. Juan Vargas y Uclés	Cabra	Idem seco de 1875	Perfeccion.
		De la hoja de 1876	Mencion.
D. Cristóbal Vergara y Cubero	Doña Mencia	Vino de la hoja	Perfeccion.
D. José Calvo Rubio y Zalazar	Aguilar de la Frontera	Blanco seco	Mencion.
D. Juan de Luque y Nieto	Montilla	Idem de 1874	Idem.
D. Eduardo Alvarez y Sotomayor	Lucena	Idem comun	Idem.
D. Agustin de Aloca	Montilla	Vino de la hoja	Idem.
D. Antonio Ariza y Vargas Machuca	Córdoba	Blanco seco de 1866	Idem.
		Idem de 1867	Idem.
		Idem de 1870	Idem.
		Idem de 1873	Idem.
D. Juan Blanco y Prieto	Cabra	Idem de 1874	Idem.
		Idem de 1876	Idem.
D. José Cabello López	La Rambla	Idem de 14 años	Idem.
D. Miguel Callejas	Córdoba	Montilla	Idem.
D. Juan Campos Montañéz	Doña Mencia	Mosto	Idem.
Doña María Josefa Cejalvo	Cabra	Generoso seco de 1871	Idem.
		Vino de 1876	Idem.
D. José Escobar é Infante	Villaviciosa	Blanco de 1875	Idem.
D. Miguel Escribano y Arjona	La Rambla	Idem de exportacion	Idem.
D. Rafael Gamiz Caballero	Lucena	Generoso de los Moriles	Idem.
D. José Marcelo García	Aguilar	Blanco comun	Idem.
D. Francisco García Morales	Villaviciosa	Generoso de 1872	Idem.
D. José María Jimenez Gomez	Baena	Blanco de pasto	Idem.
D. Gabriel Lara y Algar	Lucena	Mosto sobre lias	Idem.
		Color arropado	Idem.
		Dulce apagado	Idem.
D. Francisco Leon Córdoba	Baena	Generoso seco	Idem.
D. Manuel Lozano Sanchez	Belmez	Vino de 1875	Idem.
Testamentaría de D. Felicisimo Maraver	Villanueva del Rey	Blanco de pasto	Idem.
D. Manuel Melgar Villalba	Puente Genil	Idem generoso	Idem.
D. Joaquin Morales Reina	Idem	Idem de pasto	Idem.
D. Fernando Moreno Cubero	Doña Mencia	Vino de mosto	Idem.
D. Juan Moreno Güeto	Idem	Idem de la hoja	Idem.
D. Francisco Moreno Priego	Idem	Idem añejo	Idem.
		Idem de la hoja	Idem.
D. Martin Nevado Nevado	Villaviciosa	Blanco de pasto de id.	Idem.
D. Lorenzo Olmedo y Arroyo	Cabra	Vino de hoja	Idem.
D. Jerónimo Palma	Aguilar	Blanco generoso	Idem.
Sr. Marqués de la Paniega	Doña Mencia	Vino de la hoja	Idem.
D. Juan Olero	Montilla	Blanco de pasto	Idem.
D. Francisco Polo Martinez	Nueva Carteya	Idem de la hoja	Idem.
D. Federico Romero Valera	Cabra	Idem id. de 1876	Idem.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
D. José Ruiz Perez	Villaviciosa	Blanco de pasto de 1876	Mencion.
		Idem de Navas	Idem.
Doña Concepcion de Santiago Fuentes	Córdoba	Idem comun	Idem.
D. Fernando Tamaris Martel Villavicencio	Cabra	Idem seco de primera	Idem.
		Idem de segunda	Idem.
		De la hoja de 1876	Idem.
Doña Fernanda Tienda Cantero	Nueva Carteya	Blanco de tres hojas	Idem.
D. Ciriaco de Toro y Castilla	Aguilar	Seco de 1876	Idem.
D. Dionisio Tremoulet	Córdoba	Cerveza	Idem.
D. Rafael Valera Freuller	Cabra	De la hoja de 1876	Idem.
D. José María del Valle y Valenzuela	Lucena	Añejo de 1871	Idem.
		Tinto añejo de 1850	Idem.
		Mosto de 1876	Idem.
D. Pablo Villalobos	Baena	Blanco seco	Idem.

Clase 4.ª

D. Francisco Moreno y Ruiz	Cabra	Aguardiente dulce	Afinacion.
		Idem anisado	Perfeccion.
D. Francisco Avilés	Córdoba	Alcohól de sidra	Idem.
		Idem de romero	Idem.
		Idem de melisa	Idem.
		Idem de azahar	Mencion.
		Idem de agua de Colonia	Idem.
D. José Calvo Moñiz	Cabra	Aguardiente de uva	Perfeccion.
		Idem Lairen y Baladi	Mencion.
D. José Cantuel y Lopez	Córdoba	Idem anisado	Perfeccion.
D. Isidoro de Gan Barba	Doña Mencía	Idem especial	Idem.
		Idem de vino	Mencion
D. Antonio Jimenez Padilla	Rute	Idem de 20°	Perfeccion.
D. José María Ortega	Nueva Carteya	Idem anisado	Idem.
D. Diego Perez Jimenez	Rute	Idem id	Idem.
D. Diego Ecija Perez	Idem	Idem id	Mencion.
D. Rafael Ecija Perez	Idem	Idem id	Idem.
D. José Guerrero	Idem	Idem de 20°	Idem.
D. Diego Hinojosa Moyano	Carcabuey	Idem anisado de id	Idem.
		Idem id. de 18°	Idem.
D. José Angas	Rute	Idem anisado	Idem.

Clase 5.ª

D. Miguel Callejas	Córdoba	Curaçao blanco	Idem.
		Crema de café	Idem.

Clase 7.ª

D. José Ruiz Canela	Lucena	Vinagre de 1837	Afinacion.
D. Juan José Buenestado Espejo	Villanueva de Córdoba	Idem de yema	Perfeccion.
D. José María Campos Fernandez	Puente-Genil	Idem de uva	Idem.
D. Fernando Valderrama y Soto	Montilla	Idem solera	Idem.
		Idem de resíduos	Mencion.
D. Juan Vargas Uclés	Cabra	Idem de uva	Perfeccion.
D. Rafael Albañil Gomez	Baena	Idem id	Mencion.
D. Francisco Avilés	Córdoba	Idem id	Idem.
D. José Cantuel y Lopez	Idem	Idem de yema	Idem.
D. Francisco Coleto y Torrico	Villanueva de Córdoba	Idem id	Idem.
D. Rafael Comas	Espejo	Idem Montilla	Idem.
D. Juan Condé	Córdoba	Idem de uva	Idem.
D. Agustin Maldonado Luque	Aguilar	Idem id	Idem.
D. José Martinez Serrano	Villaviciosa	Idem id	Idem.
Sra. Duquesa de Medinaceli	Montilla	Idem	Idem.
D. Juan R. Módenes	Córdoba	Idem de uva	Idem.
D. Juan Moreno Güeto	Doña Mencía	Idem id	Idem.
Doña Isabel Muñoz García	Villaviciosa	Idem id	Idem.
D. Antonio Navarro	Montilla	Idem id	Idem.
Sres. Olalla, hermanos	Córdoba	Idem id	Idem.
D. Francisco de P. Pabon y García	Iznajar	Idem id	Idem.
D. Antonio Raigon	Montilla	Idem id	Idem.
D. Antonio Ruiz Canela	Lucena	Idem de 1860	Idem.
D. José Ruiz de la Física	Villanueva de Córdoba	Idem de yema	Idem.
D. Modesto Sanchez Vida	Cabra	Idem de uva	Idem.
D. Fernando Tamaris Martel y Villavicencio	Idem	Idem id	Idem.

El Secretario general, FRANCISCO JAVIER DE BONA.—V.° B.°—*El Presidente*, SANTOS.

NOMENCLÁTOR DE LOS PUEBLOS REPRESENTADOS.

PUEBLOS.	CALIFICACIONES OBTENIDAS. Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
Aguilar	»	2	6	5	1	14
Baena	»	3	4	4	1	12
Belmez	»	»	1	»	1	2
Cabra	5	29	35	5	1	75
Carcabuey	»	»	2	»	»	2
Córdoba	4	16	34	3	2	59
Doña Mencia	»	9	12	2	1	24
Espejo	»	2	2	»	»	4
Iznajar	»	»	1	1	»	2
Lucena	5	15	15	4	2	41
Montilla	19	23	19	3	4	68
Nueva-Carteya	»	2	2	2	»	6
Ovejo	»	»	»	3	1	4
Puente-Genil	»	4	2	»	»	6
Rambla (La)	»	»	2	1	»	3
Rute	»	2	4	2	»	8
Torrecampo	»	»	»	1	»	1
Villaharta	»	»	»	3	1	4
Villanueva de Córdoba	»	1	2	1	»	4
Villanueva del Rey	»	2	1	3	4	10
Villaviciosa	1	2	10	9	1	23
Zuheros	»	1	»	1	1	3
Totales	34	113	154	53	21	375

DISTRIBUCION DE LAS CALIFICACIONES, POR CLASES.

Clases.	PRODUCTOS.	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
1.ª	Mostos	»	7	13	2	»	22
2.ª	Amanzanillado (Vino)	»	»	»	1	»	1
	Amontillado	4	6	2	1	1	14
	Añejo	1	1	4	1	»	7
	Basto	»	1	2	»	»	3
	Blanco	5	29	43	18	11	106
	Cerveza	»	»	1	»	»	1
	Color (Vino de)	»	1	1	»	»	2
	Combinado	»	1	»	»	»	1
	Criaderas	1	»	»	»	»	1
	Dulce apagado	»	»	1	»	»	1
	Exportacion (Vino de)	»	1	6	1	»	8
	Flor de Montilla	1	»	»	»	»	1
	Generoso	1	10	12	5	2	30
	Isabel II	»	»	1	»	»	1
	Montilla	8	13	6	1	»	28
	Idem nectar	»	1	»	»	»	1
	Moscatel	1	1	»	»	»	2
	Pajarete	»	»	»	1	»	1
	Pedro Jimenez	2	3	»	1	»	6
	Rosado	»	»	»	3	1	4
	Seco	2	3	1	1	»	7
	Soleras	5	3	2	»	»	10
	Tadea	»	»	1	»	»	1
	Tinto	1	18	25	6	3	53
4.ª	Aguardiente anisado	»	5	7	6	1	19
	Idem de uva	»	1	1	»	»	2
	Idem dulce	1	»	»	»	»	1
	Idem especial	»	1	»	»	»	1
	Alcohól de Agua de Colonia	»	»	1	»	»	1
	Idem de Azahar	»	»	1	»	»	1
	Idem de Melisa	»	1	»	»	»	1
	Idem de Romero	»	1	»	»	»	1
	Idem de Sidra	»	1	»	»	»	1

Clases.	PRODUCTOS.	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
5.ª	Crema de café	»	»	1	»	»	1
	Curaçao	»	»	1	»	»	1
	Rosa blanca	»	»	»	»	1	1
7.ª	Vinagre	1	2	17	4	1	25
	Idem de resíduos	»	»	1	»	»	1
	Idem Solera	»	1	»	»	»	1
	Idem de yema	»	1	3	1	»	5
	Totales	34	113	154	53	21	375

PROVINCIA DE JAÉN.

MEMORIA

DEL SECRETARIO DE LA JUNTA DE AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO.

Triste es el estado de la viticultura en la provincia de Jaén: á poco que se recorran los campos de estas comarcas, se observan por todas partes los vestigios de lo que en otro tiempo eran extensos y fértiles viñedos, hoy reducidos á ménos de la centésima parte de lo que fueron. Cuál ha sido la causa de esta trasformacion, no es difícil averiguarlo: en primer lugar, los vinos de esta zona son generalmente de los calificados con el nombre de alcohólicos ó de postres, aunque únicamente los del pago de Jabalenz y algunos otros del término de la capital y los pueblos limítrofes á la provincia de Córdoba, son los que realmente merecen este nombre, y podrian competir con los de dicha provincia. Los demas son en general de poca fuerza alcohólica, por lo que, no teniendo exportacion, los han dedicado á la obtencion del vinagre y del aguardiente, que dan más rendimiento.

Por otro lado, los pueblos de Montoro, Villafranca y otros de la provincia de Córdoba, cuyas tierras son indudablemente más áridas en general que las de esta provincia, y cuyo estado floreciente, á causa de sus extensas plantaciones de olivares, ofrecen un ejemplo más que notable á estos pueblos, para que trataran de variar el cultivo: esto, unido á la mayor comodidad en la cultura del olivo que de la vid, y á la natural indolencia de los habitantes de este país, motivó, en primer término y hace muchos años, la trasformacion de las viñas en olivares. Este cambio fué en un principio bastante lento, pues sólo se arrancaba la vid cuando el olivo estaba desarrollado; pero, desgraciadamente, apareció el *oidium*, y desde aquel momento las viñas desaparecieron como por encanto; la generalidad fueron arrancadas y sustituidas inmediatamente por olivos; siendo abandonada una inmensa cantidad de las mismas, hasta su total desaparicion. Desde dicha época, la produccion de vinos en esta provincia no es la suficiente para su consumo, importando el que le falta de la provincia de Córdoba y de la de Ciudad-Real, y es sumamente sensible el que las pocas cepas que aún quedan estén llamadas á desaparecer, si una causa poderosa no hace cambiar las tendencias de estos habitantes.

Son muchas las variedades de vid que en la provincia se cultivan; pero es tal el atraso en que se encuentran, que muchos de los cultivadores ignoran las variedades que tienen. Sin embargo, las que constituyen la gran masa del cultivo son: el *Albillo*, el *Jaén blanco*, *Jaén rojo*, *Almiz*, *Vigeriega*, *Pedro Jimenez*, *Moscatel* y *Don Bueno*.

El cultivo de la vid y elaboracion de los vinos es sumamente escaso é imperfecto: está reducido á darle una sola cava de corta profundidad, en los meses de invierno, y, despues de terminada, la limpia y poda de la cepa, lo que se verifica en redondo en los meses de Octubre y Noviembre, empleando una podadera de mango corto, cuchilla encorvada en arco de círculo, y cuyos cortantes extremos, de los que uno es tambien corvo, están dispuestos en planos perpendiculares entre sí, terminándose el cultivo con una ligera bina en el mes de Mayo.

La vendimia, por miedo de que roben el fruto, se hace por lo regular mucho antes de la completa maduracion de la uva, y á la vez la de todas las variedades, siendo muy raro el que, despues de cogida, haya algun cosechero que separe las que están podridas. En este estado, sin madurar, sin solear, juntas todas las clases de uva, y sin limpiarla, se lleva al lagar, donde se rocía con una pequeña cantidad de yeso, y se pisa por los operarios, provistos de alpargatas de esparto. Sólo tengo noticia de un cosechero que haga uso de pisadora y desgranadera.

El mosto es conservado en tinajas, donde se opera la fermentacion tumultuosa, y terminada ésta, se tapa la vasija, y se loda con yeso: un mes despues, se trasiega á nueva tinaja, donde se conserva hasta la venta, que empieza á verificarse en el de Diciembre en Jaén, y un mes antes en los demas puntos.

En el término de esta capital se conservan los vinos y se consumen en la localidad á precios bastante altos; pero no sucede lo mismo con los de Ubeda, Baeza, Villacarrillo, Bailén y Andújar, donde tienen que consumirlos inmediatamente, y son muy raros los que duran hasta el siguiente año: en los tres primeros pueblos, generalmente, los reducen á vinagre, líquido que en esta provincia tiene próximamente el mismo valor que el vino, y del que se consumen inmensas cantidades; en los dos últimos se reduce á vinagre una corta cantidad, y el resto se destina á la quema, obteniendo excelentes aguardientes.

Aun cuando los datos de que puede disponerse son sumamente vagos, se calcula que la produccion de toda la provincia no pasa de veinticinco mil hectólitros, repartidos en la forma siguiente:

	Hectólitros.
Jaén	2.323
Ubeda	7.260
Bailén	6.968
Baeza	2.420
Andújar	1.291
Villacarrillo	1.927
Entre los demas pueblos	2.811
Total	25.000

El término de Jaén, que es el único de que se tienen antecedentes, puede considerarse dividido en ocho pagos, que son: Jabalenz, Piedras de Castro, Llano Alto, Llano Bajo, Zumel Alto, Zumel Bajo, Casilla de la Negra y los Vadillos, los cuales son cultivados por el número de cosecheros, y en las cantidades que se expresan á continuacion:

PAGOS.	Número de cosecheros.	Hectólitros.
Jabalenz	7	112
Piedras de Castro	4	208
Llano Alto	6	450
Llano Bajo	11	553
Zumel Alto	6	288
Zumel Bajo	6	386
Casilla de la Negra	6	290
Vadillos (Los)	2	64
Total	48	2.351

Jaén 29 de Diciembre de 1877.—El Secretario, *José Torres Pardo.*

RESÚMEN ESTADÍSTICO.

SECCION 1.ª—CLASES 2.ª, 4.ª Y 7.ª

Número de Ayuntamientos			100
—	Pueblos que han concurrido		5
—	Expositores		27
—	Muestras remitidas		39
Premios:	Afinacion	1	
—	Perfeccion	9	
—	Mencion	11	
	Total	21	39
Clasificadas con X (muestras)		12	
Reprobadas		6	

PROPORCIONES.

CALIFICACIONES.	RELACION Á 100 CON Expositores.	Muestras.	
Afinacion	3'70	2'56	
Perfeccion	33'33	23'07	
Mencion	40'74	28'21	
Total premios	77'77	53'84	100'00
Clasificadas con X	44'44	30'77	
Reprobadas	22'22	15'39	

LISTA ALFABÉTICA DE LOS EXPOSITORES DE LA 1.ª SECCION.

CLASE 2.ª

Almenas (Sr. Conde de las).—Espeluy, **P.**
Aozalaya (D. Ramon).—Jaén, **X.**
Aranda Colmenero (D. Francisco).—Idem, **X.**
Arroyo y Velasco (D. Manuel).—Idem, **M.**
Balguerías y Monarce (D. Eduardo).—Idem, 3 **P.**
Cobo y Jimenez (D. Manuel).—Arjona, **M.**
Guerrero (D. Francisco).—Jaén, **X.**
Guerrero y Gomez (D. Francisco).—Idem, **O.**
Lara (D. Sebastian de).—Arjona, **X, O.**
Molina y Perez (D. Santiago).—Jaén, **X.**
Monerce (Doña Juliana).—Idem, **O.**
Morales (D. Rafael).—Arjona, 2 **X, O.**
Morales y Alferez (D. Rafael).—Idem, **P.**
Navarrete (Doña Cármen).—Jaén, **X.**
Roldan (D. José).—Idem, **M.**
Sagristá y Bonilla (D. José).—Jaén, **M.**
Segovia y Rubio (Doña Cármen).—Idem, **A, O.**
Suca (Sra. Viuda de D. Manuel).—Idem, **X.**
Torre (Sr. Duque de la).—Escañuela, **P,** 2 **M,** 2 **X, O.**
Torres y Torres (D. José).—Jaén, **M.**

CLASE 4.ª

Aracil (D. José).—Linares, **M.**
Godoy y Calvache (D. Rafael).—Jaén, **M, X.**
Torre (Sr. Duque de la).—Escañuela, **P.**

CLASE 7.ª

Arroyo y Velasco (D. Manuel).—Jaén, **P.**
Balguerías y Monerce (D. Eduardo).—Idem, **P.**
Suca (Sra. Viuda de D. Manuel).—Idem, **P.**
Torre (Sr. Duque de la).—Escañuela, **M.**

EXPOSITORES

QUE HAN SUMINISTRADO, Ó DEBIDO SUMINISTRAR, DATOS DE PRODUCCION, CANTIDAD EN VENTA Y PRECIOS.

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Almenas (Sr. Conde de las).	Amontillado fino.	80	160	93
Aozalaya (D. Ramon).	Natural de pasto blanco.	130	130	60
Aracil (D. José).	Aguardiente de Linares.	40	»	300
Aranda Colmenero (Don Francisco).	Vino comun blanco.	130	»	55
Arroyo y Velasco (D. Manuel).	Natural de pasto blanco.	120	»	60
Idem.	Vinagre blanco.	20	»	40
Balguerías y Monerce (D. Eduardo).	Varios vinos.	»	»	»
Cobo y Jimenez (D. Manuel).	Vino blanco.	67	30	62'50
Idem.	Albaida.	»	»	60
Godoy y Calvache (Don Rafael).	Aguardiente triple anís.	»	»	130
Idem.	Idem de Jaén.	»	»	150
Guerrero y Gomez (Don Francisco).	Vino comun blanco de un año.	»	»	50
Idem.	Idem id. de 5 años	»	»	100
Lara (D. Sebastian de).	Blanco seco Albaida.	333	100	50
Idem.	Natural blanco de la hoja.	333	100	32'50
Molina y Perez (D. Santiago).	Generoso seco blanco.	39	»	110
Monerce (Doña Juliana)	Vino de pasto.	»	»	»
Morales y Alferez (Don Rafael).	Mosto blanco.	150	300	32'50
Idem.	Blanco dulce natural.	150	300	39'50
Idem.	Idem nutural de 3 años.	150	300	62'50
Navarrete (D.ª Cármen)	Idem comun del año.	250	»	60
Roldan (D. José).	Idem id. id.	458	»	60
Sagristá y Bonilla (Don José).	Generoso seco albillo de 24 años	»	»	170
Idem.	Idem del año.	170	»	137'50
Segovia y Rubio (Doña Cármen).	Comun blanco de 4 años.	35	»	180
Idem.	Idem id. del año.	35	»	87'50
Suca (Sra. Viuda de D. Manuel).	Vinagre de vino.	30	»	32'50
Idem.	Vino blanco de pasto.	75	»	46'50
Torre (Sr. Duque de la).	Idem de varias clases.	»	»	»
Torres (D. Juan Ramon)	Idem id.	130	»	65
Torres y Torres (D. José)	Idem id.	50	»	62'50

RESÚMEN.

Número de productos	31
Produccion anual	2.557
Existencias disponibles	1.020
Precio medio	83'76

FALTAN.

Datos de produccion	9
— cantidades	23
— precio	3

DICTÁMEN DE LA SECCION.

Excmo. Sr.: Los vinos blancos secos de esta region están destinados á servir de auxiliar á la industria jerezana, con grandísima ventaja. El cultivo de las vides finas similares y la limpieza en la elaboracion de los mostos y en los trasiegos, es lo único que debe aconsejarse á los productores, entre los cuales los hay muy recomendables.—Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 24 de Julio de 1877.—El Presidente, *A. de Quintana.*—El Secretario, *S. García.*—Excmo. Sr. Presidente del Jurado.

PREMIOS OTORGADOS POR EL JURADO.

SECCION 1.ª—CLASES 2.ª Á 7.ª

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
	Clase 2.ª		
Doña Cármen Segovia y Rubio	Jaén	Blanco de Zumel	Afinacion.
Sr. Conde de las Almenas	Espeluy	Amontillado fino	Perfeccion.
D. Eduardo Balguerías y Monerce	Jaén	Blanco seco de 1876	Idem.
		Idem id. de 1861	Idem.
		Generoso dulce de 1869	Idem.
D. Rafael Morales y Alférez	Arjona	Blanco de pasto de 1873	Idem.
Sr. Duque de la Torre	Escañuela	Pedro Jimenez	Idem.
		Blanco de pasto de 1876	Mencion.
		Idem id. de 1873	Idem.
D. Manuel Arroyo y Velasco	Jaén	Idem id	Idem.
D. Manuel Cobo y Jimenez	Arjona	Seco Albaida	Idem.
D. José Roldan	Jaén	Blanco comun	Idem.
D. José Sagristá y Bonilla	Idem.	Albillo seco de 1853	Idem.
D. José Torres y Torres	Idem.	Blanco de pasto de 1874	Idem.
	Clase 4.ª		
Sr. Duque de la Torre	Escañuela	Aguardiente triple anís	Perfeccion.
D. José Aracil	Linares	Idem tónico	Mencion.
D. Rafael Godoy y Calvache	Jaén	Idem Jaén	Idem.
	Clase 7.ª		
D. Eduardo Balguerías y Monerce	Jaén	Vinagre de 1872	Perfeccion.
Sra. Viuda de D. Manuel Suca	Idem.	Idem de 1873	Idem.
D. Manuel Arroyo y Velasco	Idem.	Idem de 1866	Mencion.
Sr. Duque de la Torre	Escañuela	Idem blanco	Idem.

El Secretario general, FRANCISCO JAVIER DE BONA.—V.° B.°—*El Presidente*, SANTOS.

NOMENCLÁTOR DE LOS PUEBLOS REPRESENTADOS.

PUEBLOS.	CALIFICACIONES OBTENIDAS.					
	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
Arjona	»	1	1	3	2	7
Escañuela	»	2	3	2	1	8
Espeluy	»	1	»	»	»	1
Jaén	1	5	6	7	3	22
Linares	»	»	1	»	»	1
Totales	1	9	11	12	6	39

LABORATORIO.

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE. Alcohól por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	MARMOL Y HARINA. Sedimento.	MARMOL Y HARINA. Líquido.	Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Precipitado.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Líquido.	ACETATO DE PLOMO. Precipitado.	ACETATO DE PLOMO. Líquido.	Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	EXTRACTO. SU DESCRIPCION.	EXTRACTO. Gramos por litro.	CENIZAS. Caractéres.	CENIZAS. Gramos por litro.	CENIZAS. COMPOSICION CUALITATIVA.
1	2289	Almenas (Sr. Conde de las).	Espeluy	Amontillado fino.	15'6	3'39	1'68															
2	2292	Arroyo Velasco (D. Manuel).	Jaén.	Vino blanco de pasto.	13'4	3'18	1'72															
3	2293	Balguerías Monerce (D. Eduardo).	Idem.	Blanco seco de 1869.	20'5	4'83	9'84															
4	2293	Idem.	Idem.	Generoso dulce 1870.	16'4	4'08	492'30															
5	2293	Idem.	Idem.	Blanco de id.	16'0	3'78	295'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. muy compacto, ampuloso, de un color negro verdoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.				
6	2293	Idem.	Idem.	Idem de 1876.	15'8	3'55	2'43	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	11'62	Gris pulv.	3'40	I. Pot. y cal. Ab.—Sulf. fosf. y clor. Reg.—Magn. Poco.—Silic. Ind. II. Ferr. M. ab.—Fosf. y cal. Ab.—Alum. Reg.
7	2294	Cobo Jimenez (D. Manuel).	Arjona.	Vino blanco secollamado de Albaida.	13'1	3'39	2'69	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	23'60	Gris. osc. pulv.	7'10	I. Pot. Ab.—Sulf. silic. cal y magn. Reg.—Clor. Poco.—Fosf. Ind. II. Fosf. Ab.—Cal, alum. y ferr. Reg.
8	2299	Morales y Alferez (D. Rafael).	Idem.	Blanco de pasto Pedro Gimenez.	16'0	3'61	10'49															
9	2299	Idem.	Idem.	Natural de pasto blanco	18'7	4'06	6'02	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, granugiento; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa	32'24	Gris pulv.	6'70	I. Sulf. y cal. Ab.—Fosf. clor. silic. pot. y magn. Reg. II. Fosf. Ab.—Cal y alum. Reg.—Ferr. Poco.
10	2301	Roldan (D. José).	Jaen.	Blanco de un año.	14'8	4'19	2'63															
11	2302	Sagristá y Bonilla (D. José).	Idem.	Tinto generoso seco de 1853, hecho con uva albillo en Vadillos.	17'5	6'63	16'84	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, granugiento; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa	45'36	Gris pulv.	8'70	I. Sulf. Ab.—Clor. pot. y cal. Reg.—Magn. Poco.—Fosf. Ind. II. Fosf. Ab.—Cal y alum. Reg.—Ferr. Ind.
12	2302	Idem.	Idem.	Natural de un año de Vadillo.	16'9	5'62	64'00															
13	2303	Segovia Rubio (Doña Cármen).	Zumel de Abajo.	Blanco de 1873.	15'2	3'23	2'67															
14	2306	Torre (Excmo. Sr. Duque de la).	Escañuela.	De pasto de 1876.	14'4	4'93	2'32															
15	2306	Idem.	Idem.	Idem id. de 1874.	14'4	4'40	2'25															
16	2306	Idem.	Idem.	Dulce Pedro Gimenez.	13'6	4'24	1'88															
17	2308	Torres y Torres (D. José).	Llano.	Blanco de pasto 1875.	14'9	4'30	2'35	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, granugiento; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa	27'70	Gris pulv.	7'42	

RESÚMEN.

RIQUEZA ALCOHÓLICA. ALCOHÓL POR 100.	NÚM. DE VINOS.
De 13,4 á 14	3
14 á 15	4
15 á 16	3
16 á 17	4
17 á 18	1
18 á 19	1
20 á 21	1
Suma	17

RIQUEZA ÁCIDA. GRAMOS DE CARBONATO DE SOSA POR LITRO.	NÚM. DE VINOS.
De 3,18 á 4	7
4 á 5	8
5 á 6	1
6 á 7	1
Suma	17

MATERIA COLORANTE. VINO COLOREADO POR	NÚM. DE VINOS.
»	»

MATERIA EXTRACTIVA. GRAMOS POR LITRO.	NÚM. DE VINOS.
De 11,62 á 20	1
20 á 30	2
30 á 40	1
40 á 50	1
Suma	5

CENIZAS. GRAMOS POR LITRO.	NÚM. DE VINOS.
De 3,40 á 4	1
6 á 7	1
7 á 8	2
8 á 9	1
Suma	5

El Jefe del Laboratorio, Luis Justo y Villanueva.

DISTRIBUCION DE LAS CALIFICACIONES, POR CLASES.

Clases.	PRODUCTOS.	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
2.ª	Albaida	»	»	1	1	1	3
	Albillo	»	»	1	»	»	1
	Amontillado	»	1	»	»	»	1
	Blanco	»	»	1	4	1	6
	Idem Zumel	1	»	»	»	»	1
	Idem de pasto	»	1	2	2	1	6
	Idem seco	»	2	»	»	1	3
	Generoso	»	1	»	1	»	2
	Pedro Jimenez	»	1	2	2	»	5
	Tinto	»	»	»	1	2	3
4.ª	Aguardiente Jaén	»	»	1	»	»	1
	Idem tónico	»	»	1	»	»	1
	Idem triple anís	»	1	»	1	»	2
7.ª	Vinagre	»	1	1	»	»	2
	Idem blanco	»	1	1	»	»	2
	Totales	1	9	11	12	6	39

PROVINCIA DE GRANADA.

MEMORIA

DEL SECRETARIO DE LA JUNTA DE AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO.

En cumplimiento de lo que previene la comunicacion de V. I. de 14 de Octubre del año próximo pasado, tengo el honor de someter á su alta ilustracion un resúmen sucinto de la produccion vinícola de esta provincia.

La de Granada es una de las más privilegiadas por la naturaleza, siendo deudora á ésta de la diversidad de su temperatura y la variedad de sus ricas producciones; pues desde los elevados picos de Mulahacen y Veleta, cubiertos casi todo el año de nieve, contando sitios donde los rayos solares apenas penetran en los meses de estiaje, hasta las costas del Mediterráneo, hacen á esta provincia poseedora, en sus diversas comarcas, del clima y vegetacion de la zona tórrida y de la glacial, siendo á la vez este territorio uno de los más importantes con relacion á las especies de plantas de cultivo.

De los 205 pueblos que tiene esta provincia, puede asegurarse que en la mayoría de ellos se cultiva la vid, ya se dedique la uva á la fabricacion de vino, aguardiente, etc., ya á la industria pasera, ya al consumo en la mesa. Los distritos municipales que han remitido los estados sobre produccion vinícola son 92, y no con la mayor claridad; los restantes han contestado negativamente, habiendo entre ellos algunos de importancia; y en cuanto á esta capital, en las relaciones van incluidos los datos que ha facilitado.

La causa, en mi concepto, de no manifestar los pueblos los referidos datos estadísticos que se les piden, se funda en el recelo de que éstos, en el dia de mañana, sirvan de base para aumentar los impuestos.

Las relaciones que faltan al suplemento núm. 2, las han comprendido los pueblos en las demas secciones del programa; y respecto al modelo núm. 4, nada han remitido los Ayuntamientos.

En tres grandes grupos he dividido los pueblos de la provincia; por más que semejante division no sea la más perfecta. El 1.º, comprende los partidos judiciales de Albuñol, Motril, Órgiva y Ugijan. El 2.º, los de Baza, Guadix, Huéscar é Iznajar. El 3.º, los de Granada, Santafé, Alhama, Loja y Montefrio.

Los partidos más importantes, en cuanto á produccion, son: Albuñol y Motril, por sus vinos blancos, y los de Baza y Guadix por los tintos. La clase de terrenos donde vegetan estos viñedos es sobre pizarra arcillosa, la cual, descomponiéndose por la accion del tiempo, pone de manifiesto una gran cantidad de silicatos alcalinos, indispensables para que la vid vegete; y encontrándose en el mosto, segun los análisis, una porcion de principios minerales, como el bitartrato de potasa, etc., son convenientísimos para el cultivo de la vid.

Los vidueños de la vega de Granada y algunos pueblos inmediatos están plantados sobre terreno calizo, aluminoso y silíceo.

Las variedades de vid que más se cultivan en esta provincia, segun la clasificacion de Rojas Clemente, son: para vinos blancos, el *Jaén blanco* y *Mántuo perruno* de Granada; para tinto, el *Tinto de Granada* y el *Romé* de Motril; para pasa, el *Moscatel gordo*

blanco y romano; para mesa, el *Zucari*, *Mántuo castellano*, *Albareal*, *Corazon de cabrito* de Santafé y de Santa Paula, ó *Teta de vaca* de Madrid.

El cultivo de la vid, y la elaboracion de vinos generalmente adoptados en esta provincia, son como sigue:

Preparacion del terreno y plantacion.

Elegido el terreno donde se ha de hacer la plantacion, se procede al descuaje ó arranque de las plantas espontáneas, sacando las raíces, allanándolo de la mejor manera, dándole una reja con el arado comun en los sitios donde es posible, y una labor con la azada en los que no, con el doble objeto de que la tierra, no tan sólo quede expuesta á los agentes atmosféricos, sino que todas las yerbas y demas restos orgánicos, mezclándose con la tierra, se descompongan y sea mejor la calidad de capa vegetal. Dada esta primera labor, en el mes de Enero se principia la abertura de hoyos á la distancia de 2'50 metros entre sí, dándoles una profundidad de unos 0'63 por 0'42 de ancho en unos puntos, en otros á marco real, y por último, ûnas veces á mayor distancia y otras á menor. Seguidamente se hace la plantacion de los sarmientos, único medio que se sigue para la propagacion de la vid. Las cepas de donde se sacan los sarmientos tienen de 10 á 12 años; eligiendo por lo general aquellos de yemas espesas, gruesas y lisas; su longitud es proporcionada para que queden enterrados 0'42 centímetros, haciéndolos encorvar algo para que arraiguen mejor, rellenando á seguida el hoyo, y dejando al exterior dos ó tres buenas yemas, concluyendo por sujetar el sarmiento con espartos, por la parte que se deja sobre la última yema, á un tutor de 0,50 á 0,60 de largo, por 0'2 á 0'3 de grueso, en unas localidades y en otras no, concluyendo la operacion con una cava profunda á todo el terreno.

Labores.

Las labores que se dan generalmente son dos, lo más tres, haciendo uso del arado y de la azada, el primero para los terrenos que lo permitan y la segunda para los accidentados. Cuando se emplea el arado, se da la primera reja al caer la hoja; la segunda, ya con la azada, inmediatamente despues de la poda, practicándose en todo el mes de Enero, haciendo una poza alrededor de la vid, y la tercera á fines de Mayo y principios de Junio, deshaciendo los terrones, allanando el terreno cuanto es posible, y arrimando tierra á la cepa para que no se marche la humedad. En los que no usan más que la azada, no dan más que dos labores, ó sea la cava y la bina en los meses citados.

Poda.

Si importante es esta operacion para la vid de todas edades, lo es mucho más para las nuevas, pues siendo en los primeros años cuando se forma necesariamente, mayores deben ser los cuidados; así es que, para dicha operacion, se eligen los podadores más prácticos de cada localidad.

Primer año.—En el primer año, ó sea el segundo de su plantacion, cuando el jóven sarmiento da señales de vida, nacen del mismo varios ramos que se destruyen dejando tan sólo el más recto y vigoroso de una de las yemas anteriores, con el fin de que este ramo principal alcance el mayor desarrollo.

Segundo año.—En este se reponen los sarmientos que no hayan dado señales de vida, y en Enero es la época en que se empieza á armar las cepas, siendo la longitud de éstas 0,20 á 0,30 en las localidades templadas, y de 0,40 á 0,60 en las más frías. Las yemas superiores comprendidas en esta longitud son las que se conservan, inutilizando las inferiores y dejando el tallo en este estado, para que se ramifique, siendo de dos á cinco el número de yemas que se utilizan, dándoles el corte en forma de pico de flauta.

Tercer año.—En esta época las vides tienen más fuerza y vigor, y á beneficio de la nueva ascension de la sávia, brotan las yemas de los ramos del año anterior, esparciendo varias ramificaciones en distintos puntos. Llegado el mes de Enero, se podan los cuatro brazos, dejando á cada uno de dos á cinco yemas, dándoles la forma indicada arriba.

Cuarto año.—Las operaciones y cuidados que se han dado en el curso y vegetacion del año anterior, son enteramente aplicables á este y á los sucesivos, pudiendo decirse que, desde esta época, entra la vid en la edad adulta. Llegado el tiempo de la poda, se dejan á cada pulgar de dos á cinco yemas, dándoles el corte de la forma ya indicada, siendo el sistema de poda en redondo el que se sigue en la provincia.

Vendimia.

Se da principio á fines de Setiembre, continuando todo el mes de Octubre. Los vendimiadores cortan los racimos con navajas, las cuales casi siempre no reunen las mejores condiciones, sucediendo unas veces que desgranan ó estrujan el racimo; otras, al tirar de él, quiebran el sarmiento, no despojándole, ni en el acto ni cuando los pisan, de los agraces, lo podrido y seco, mezclándose todas las variedades de uva que han fructificado en el predio, estén ó no sazonadas; la uva, en estas condiciones, se deposita en cestos, seras ó cubos y se trasporta al lagar, ya se encuentre en la misma finca, inmediato á ella ó á la casa del dueño.

Recolectada la uva en las condiciones expuestas, se introduce en el lagar, el cual generalmente está separado de las demas piezas por un tabique de un metro de altura, estando el piso dispuesto con cierto desnivel, partiendo del centro una canalita que va á parar á la pileta donde se recoge el zumo de la uva; la prensa se coloca en uno de los extremos de la lagareta, para que el mosto resultante marche tambien á la pileta.

El sistema de despachurrar la uva es con los piés, para lo cual extienden una capa de racimos en el suelo de la lagareta, y dos ó tres operarios, descalzos unas veces, y con alpargatas otras, van pisando de uno para otro lado, hasta que quedan rotos todos los granos y hayan soltado la mayor parte de sus jugos.

El hollejo ó grano, ya pisado, pasa á la prensa, donde acaba de soltar el jugo que aún conserva. El mosto resultante, tanto del pisado como del prensado, va á la pileta, como ya llevo dicho; ésta tiene, en su parte superior, unas veces un lienzo, otras una rejilla, para dar paso al mosto y no al hollejo y pepitas que siempre arrastra aquel. Desde dicho depósito, se conduce á los toneles ó vasijas de barro de la bodega (las que generalmente no reunen las mejores condiciones) destinadas á la fermentacion, la cual es muchas veces detenida en su marcha por mezclar mostos del dia con los obtenidos de hace seis ó más. Concluida la fermentacion, les dan un trasiego (rara vez dos) comunmente en Enero, otras pasado el invierno; concluyendo aquí todas las operaciones, y vendiendo el vino en seguida, si es posible.

Los defectos más principales de que adolece el cultivo, son: las labores, que por lo regular no se dan con la escrupulosidad que se debiera; la poda es demasiado larga, dejando de cuatro á cinco yemas á cada pulgar, como hacen en muchas localidades. Se prescinde del deslechugado, despampanado y despunte de vástagos, en la mayoría de los puntos, entre ellos Granada y Santafé, donde por este medio se expondria la vid á una mayor influencia solar y obtendrian un fruto más azucarado. En la época de la recoleccion, cortan de una vez todas las variedades de uva, mezclando las blancas con las de color, las maduras con las agraces, podridas y secas; las pisan sin asolear ni despalillar, uniendo casi siempre todo el mosto que proviene de la prensa con el de la uva pisada con los piés. La fermentacion, como llevo dicho, no se hace en las mejores condiciones, deteniéndola por mezclar el zumo del dia con el obtenido en seis ó más, resultando de lo expuesto, que en muchos puntos, los vinos tienen necesidad de arroparlos para darles salida en el interior, acetificándose los más con bastante frecuencia, como sucede á los que se fabrican en esta vega.

Las causas de que los viticultores de esta provincia no introduzcan cierta clase de mejoras, tanto en el cultivo como en la fabricacion de los vinos, son: la poca seguridad en las cosechas, por los fraudes que se cometen; los impuestos tan crecidos conque contribuyen al sostenimiento de las cargas públicas; los pocos y malos medios de comunicacion, haciendo que sea muy costoso el comercio interior, y por último, que mientras el capital tierra no produce más que de 2 á 2½ por 100, el dinero da, con otras aplicaciones, un interes de un 10 por 100 en adelante, originándose de aquí, que los capitales se dedican á la usura, en perjuicio de la industria agrícola.

He llegado, Ilmo. Sr., al fin de este desaliñado trabajo, describiendo el cultivo de la vid y fabricacion de los vinos de esta provincia, segun los datos que he adquirido, y como lo he visto practicar más de una vez, no de la manera que vuestra ilustracion reclama, ni conforme á mi voluntad, pero sí tal cual me lo han permitido mis débiles fuerzas.

Granada 3 de Febrero de 1877.—El Secretario, *José Marin*.—V.° B.°—El Gobernador Presidente, *Hurtado*.

RESÚMEN ESTADÍSTICO.

SECCION 1.ª—CLASES 1.ª, 2.ª, 4.ª, 5.ª Y 7.ª

Número de Ayuntamientos			209
— Pueblos que han concurrido			12
— Expositores			52
— Muestras remitidas			127
Premios: Afinacion	»		
— Perfeccion	13		
— Mencion	44		
Total	57		
Clasificadas con X (muestras)	56	127	
Reprobadas	14		

PROPORCIONES.

CALIFICACIONES.	RELACION A 100 CON Expositores.	Muestras.	
Afinacion	0'00	0'00	
Perfeccion	25'40	10'25	
Mencion	84'64	34'65	
Total premios	110'04	44'90	
Clasificadas con X	107'70	44'09	100'00
Reprobadas	26'92	11'01	

LISTA ALFABÉTICA DE LOS EXPOSITORES DE LA 1.ª SECCION.

CLASE 1.ª

Cabrera (D. Miguel).—Gualchol, **M**, **X**.
Campotejar (Sra.ª Marquesa de).—Granada, **X**.
Chinchilla (D. Miguel).—Gualchol, 3 **M**, **X**.
Espa (D. Vicente).—Idem, 2 **O**.
Malpica (D. Bernardo).—Idem, **M**, **O**.
Prieto (D. José).—Idem, **O**.
Rico (D. Marcelino).—Idem, **O**.

CLASE 2.ª

Afan de Rivera (D. Antonio Joaquin).—Granada, 2 **M**, **X**, **O**.
Alonso Pineda (D. Joaquin).—Idem, **M**, **X**.
Aparicio Requena (D. Ramon).—Guadix, 2 **X**, 2 **O**.
Búrgos (D. José de).—Motril, **M**.
Campotejar (Sra. Marquesa de).—Granada, **M**, 3 **X**.
Carmona Moreno (D. Juan).—Albolote, **M**, **X**.
Casa y Robles (D. José de la).—Granada, **X**, **O**.
Caspe y Rodriguez (D. Fernando).—Pulianas, **P**, 3 **M**, **X**.
Castillo (D. Francisco Javier).—Granada, 2 **P**, **M**, **X**.
Casto Almendros (D. Francisco).—Murtas, 3 **X**.
Diaz (D. Fernando).—Motril, **P**.
Diaz Jimenez (D. Pablo).—Granada, **X**.
Diaz Sanchez (D. Francisco).—Murtas, 2 **M**.
Dueñas (D. Alberto).—Huescar, **X**.
Endérica (D. Francisco de Paula).—Granada, **P**, **M**, **X**.
España Campos (D. Joaquin).—Idem, **M**, 2 **X**.
Florida-Blanca (Sr. Conde de).—Idem, **P**.
Gaviel Pinto (D. Francisco).—Motril, **X**.
Granados Alvarez (D. Juan).—Albuñol, 2 **O**.
Guerrero y Urbano (D. Francisco).—Granada, 4 **M**, 2 **X**.
Hurtado y Sanchez (D. Juan).—Idem, **P**, **M**, 3 **X**.
Iluminati (D. José).—Motril, **O**.
Lopez Jimenez (D. Luis).—Peligros, **M**, 2 **X**, **O**.
Lopez (Doña Josefa).—Polopos, **X**.
Lopez (Doña María).—Albuñol, **X**.
Lopez y Lopez (D. José).—Peligros, **P**, 5 **M**. 3 **X**.
Lopez de Sagrado (D. Salvador).—Granada, 4 **M**, 3 **X**.
Lopez de Torres (D. Francisco).—Idem, **M**, 2 **X**.
Lopez Zavala (D. Antonio).—Idem, **M**, **X**.
Martin Suarez (D. Francisco).—Salobreña, 2 **X**.
Martos Santiago (D. Antonio).—Motril, **X**.
Mendez Antelo (D. Manuel).—Granada, **P**, 2 **M**, **X**.
Rodriguez y Martinez (D. Manuel).—Idem, **M**, **X**, **O**.
Rodriguez Villarroel (D. José Francisco).—Idem, **M**, 5 **X**.
Ruiz de Almodóvar (D. José) —Idem, **X**.
Tojar (D. Indalecio de).—Idem, **P**, **X**.

CLASE 4.ª

Diaz Sanchez (D. Francisco).—Granada, **M**.
Escudero (D. Francisco).—Murtas, **X**.
Fonseca (D. Ramon María).—Granada, **P**.
Lopez Jimenez (D. Luis).—Peligros, **M**, **X**.

CLASE 5.ª

Lopez Jimenez (D. Luis).—Peligros, **M**.

CLASE 7.ª

Campotejar (Sra. Marquesa de).—Granada, **X**.
Caspe y Rodriguez (D. Fernando).—Pulianas, **M**.
Lopez Jimenez (D. Luis).—Peligros, **P**.
Lopez Zavala (D. Antonio).—Granada, **P**.

EXPOSITORES

QUE HAN SUMINISTRADO, Ó DEBIDO SUMINISTRAR, DATOS DE PRODUCCION, CANTIDAD EN VENTA Y PRECIOS.

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Alfan de Rivera (D. Antonio Joaquin).	Vino entreseco de 1876.	251	251	60
Idem.	Blanco abocado de 1876.	251	251	60
Idem.	Dulce de color.	400	400	50
Idem.	Blanco abocado.	400	400	50
Idem.	Idem seco uva Jaén.	400	400	40
Alonso Pineda (D. Joaquin).	Pedro Jimenez dulce.	300	300	60
Idem.	Idem id.	300	300	80
Idem.	Idem color rancio.	300	300	160
Aparicio Requena (Don Ramon).	Vino ligero de mesa, blanco.	10	»	125
Idem.	Idem id. tinto higiénico.	10	10	125
Idem.	Vino generoso.	8	8	150
Aparicio Requena (Don Ramon).	Cerveza digestiva.	10	10	150
Búrgos (D. José de).	Pasto uva Pedro Jimenez.	312	312	48
Cabrera (D. Miguel).	Pedro Jimenez abocado.	»	»	56
Campotejar (Sra. Marquesa de).	Mosto seco y moscatel.	150	150	35
Idem.	Exportacion blanco y seco.	»	375	80
Idem.	Idem moscatel blanco y dulce.	»	375	80
Idem.	Idem blanco seco.	»	375	80
Idem.	Idem id. id. moscatel.	»	375	80
Idem.	Vinagre de uva.	70	75	40

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Producion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Carmona Moreno (Don Juan).	Vino de pasto, uva Pedro Jimenez.	300	300	80
Idem.	Mántuo.	300	300	240
Casa y Robles (D. José de la).	Vino blanco de pasto.	251	125	110
Idem.	Tinto natural de idem.	251	125	64
Caspe y Rodriguez (Don Fernando).	Blanco Pedro Jimenez de 1876.	400	300	180
Idem.	Idem id. de 1875.	400	300	185
Idem.	Tinto id. de una hoja.	400	300	190
Idem.	Entreseco mántuo	400	300	180
Idem.	Pedro Jimenez de 10 años.	400	300	320
Idem.	Vinagre de madres	400	300	30
Idem.	Idem de uva.	125	75	40
Idem.	Vino rancio blanco	1.288	375	800
Idem.	Entreseco de 1876	1.288	375	60
Idem.	Vino tinto de 1876	1.288	375	48
Castillo (D. Francisco Javier).	Idem de varias clases.	»	»	»
Casto Almendros (Don Francisco).	Idem de tres hojas	200	200	80
Chinchilla (D. Miguel).	Mosto seco blanco.	»	»	48
Idem.	Idem abocado Pedro Jimenez.	»	»	48
Idem.	Idem seco id.	»	»	40
Idem.	Idem color seco.	»	»	40
Diaz (D. Fernando).	Vino temprano.	936	936	48
Idem.	Pedro Jimenez.	936	936	48
Idem.	Jaén negro.	936	936	48
Diaz Jimenez (D. Pablo)	Vino tinto.	50	37	48
Idem.	Idem de la variedad Baza.	50	37	48
Diaz Sanchez (D. Francisco).	Aguardiente doble anís.	100	100	150
Idem.	Vino tinto.	800	800	45
Idem.	Idem de uva Pedro Jimenez.	100	100	60
Dueñas (D. Alberto).	Idem de pasto.	300	300	56
Endérica (D. Francisco de P.)	Natural generoso blanco dulce.	170	170	72
Idem.	Idem de pasto blanco seco.	170	170	54
Idem.	Idem id. tinto seco	170	170	48
Escudero (D. Francisco)	Aguardiente perla de anís.	»	»	»
Espa (D. Vicente).	Mosto seco Pedro Jimenez.	»	»	40
Idem.	Moscatel seco.	»	»	56
España Campos (Don Joaquin).	Pedro Jimenez aromatizado.	100	100	150
Idem.	Idem entreseco.	200	200	150
Idem.	Idem de la hoja.	161	161	48
Fonseca (D. Ramon María).	Aguardiente.	»	»	»
Florida-Blanca (Señor Conde de).	Vino generoso dulce.	63	63	1000
García (D. Francisco Eusebio).	Aguardiente perla de anís.	3.000	»	250
Gaviel Pinto (D. Francisco).	Pasto uva Pedro Jimenez.	200	200	60
Granados Alvarez (Don Juan).	Moscatel.	400	400	120
Idem.	Pedro Jimenez seco.	400	400	56
Guerrero Urbano (Don Francisco).	Blanco dulce Pedro Jimenez.	400	400	70
Idem.	Idem seco.	290	290	62
Idem.	Moscatel blanco dulce.	290	290	80
Idem.	Idem seco.	290	290	70
Guerrero Urbano (Don Francisco).	Tinto dulce Pedro Jimenez.	290	290	80
Idem.	Idem seco uva Granada.	290	290	70
Hurtado Sanchez (Don Juan).	Mosto tinto, varid. Granada.	377	377	74
Idem.	Blanco Pedro Jimenez.	377	377	42
Idem.	Idem id.	377	377	48
Idem.	Generoso Pedro Jimenez.	377	377	100
Idem.	Dulce de exportacion.	377	377	100
Iluminati (D. José).	Pedro Jimenez de pasto.	100	100	56
Lopez (Doña Josefa).	Moscatel.	203	203	160
Lopez (Doña María).	Idem de dos hojas	100	100	160
Lopez y Jimenez (Don Luis).	Aguardiente dulce	275	115	320
Idem.	Idem de 20°.	275	115	100
Idem.	Idem con licor estomacal.	275	115	240
Idem.	Vino color rancio Pedro Jimenez.	275	115	180
Idem.	Dulce Pedro Jimenez de caña.	275	115	44
Idem.	Seco de uva mántua.	275	115	80
Idem.	Vino seco dilatado	275	115	40
Idem.	Vinagre de orujo.	275	115	24
Lopez y Lopez (D. José)	Color ramio.	350	»	100
Idem.	Tinto de una hoja.	350	»	40
Idem.	Blanco dulce, dos hojas.	350	»	56
Idem.	Clarete seco, una hoja.	350	»	48
Idem.	Blanco seco mántua.	350	»	50
Idem.	Tinto puro.	350	»	50
Idem.	Moscatel.	350	»	60
Idem.	Mosto Jimenez.	350	»	52
Idem.	Color, última cosecha.	350	»	60
Idem.	Blanco arropado.	350	»	50
Lopez de Sagrado (Don Salvador).	Pedro Jimenez blanco seco de 1873.	227	18	80
Idem.	Idem id. de 1874.	227	»	72
Idem.	Idem dulce, 1873.	227	16	128
Idem.	Idem id. de 1874.	227	»	88
Idem.	Pasto blanco algo abocado.	227	29	76
Idem.	Idem id. cosecha de 1875.	227	»	60
Idem.	Tinto de pasto.	227	25	40
Lopez Torres (D. Francisco).	Blanco dulce exportacion.	376	251	80
Idem.	Idem seco de id.	376	251	60
Idem.	Idem entreseco id.	376	251	60
Lopez Zavala (D. Antonio).	Añejo Pedro Jimenez.	188	15	1000
Idem.	Generoso dulce id.	188	20	800
Idem.	Vinagre de uva id.	37	7	40
Malpica (D. Bernardo).	Mosto seco id.	»	»	40
Idem.	Idem id.	»	»	56
Martin Suarez (D Francisco).	Vinos secos y dulces.	855	562	124
Martos Santiago (D. Antonio).	Blanco rancio.	100	100	160
Mendez Antelo (D. Manuel).	Vino de postres Pedro Jimenez.	600	600	200
Idem.	Dulce de una hoja	600	600	80

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Mendez Antelo (D. Manuel).	Color de dos hojas	600	600	120
Idem.	Vino de uva mántua.	600	600	80
Prieto (D. José).	Mosto Pedro Jimenez.	»	»	40
Rico (D. Marcelino).	Idem id. id.	»	»	56
Rodriguez y Martinez (D. Manuel).	Moscatel de Granada.	20	20	60
Idem.	Color procedente Pedro Jimenez.	40	40	60
Idem	Seco id. de uva mántua.	500	500	45
Rodriguez Villaroel (D. José Francisco).	Generoso dulce rancio color.	16	16	125
Idem.	Idem id. tinto moscatel.	16	16	75
Idem.	Pasto tinto entreseco.	16	16	62
Idem.	Idem blanco ojo de gallo.	16	16	50
Ruiz de Almodóvar (D. José).	Vino color de una hoja.	200	200	60
Tojar (D. Indalecio de).	Blanco de pasto.	200	200	48
Idem.	Rancio de 60 años.	»	»	320

RESÚMEN.

Número de productos	129
Produccion anual	16.157
Existencias disponibles	16.062
Precio medio	112'84

FALTAN.

Datos de produccion	19
— cantidades	30
— precio	3

DICTÁMEN DE LA SECCION.

Excmo. Sr.: Los expositores de esta provincia cultivan, como base para su industria vinícola, el Pedro Jimenez y el Mántuo. Como al jóven que entra en la vida pública lleno de esperanzas, hay que alentarla. Granada puede ser, con sus mostos dulces, lo que Huelva y Castilla, con los secos, son á la industria jerezana. Lo que revelan sus vinos dulces, que, sin declarar el tipo, son excelentes, y los secos que para conservarlos encabezan con aguardientes, por cierto no de superior calidad, y revelando alguna aspereza. La elaboracion deja mucho que desear bajo el punto de vista de la limpieza, especialmente en los envases, muchos de los cuales han contenido aguardiente anisado, que, aunque en pequeña cantidad, se revela en los vinos, perjudicándolos.—Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 22 de Julio de 1877.—El Presidente, *A. de Quintana.*—El Secretario, *S. García.*—Excmo. Sr. Presidente del Jurado.

LABORATORIO.

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE. Alcohól por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glicosa por litro.	MARMOL Y HARINA. Sedimento.	MARMOL Y HARINA. Líquido.	Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Precipitado.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Líquido.	ACETATO DE PLOMO. Precipitado.	ACETATO DE PLOMO. Líquido.	Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	EXTRACTO. SU DESCRIPCION.	EXTRACTO. Gramos por litro.	CENIZAS. Caractéres.	CENIZAS. Gramos por litro.	CENIZAS. COMPOSICION CUALITATIVA.
1	45	Cabrera (D. Miguel).	Gualchol y Lujar Rubite.	Mosto romé y plateado seco.	15'4	3'71	4'07	Cen.—V. mor.	Incoloro.	»	Pardo. —V. am.	Ver.—V. am.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.					
2	47	Chinchilla (D. Miguel).	Idem.	Idem sin composicion, Jaén color seco.	17'4	4'88	4'42															
3	47	Idem.	Idem.	Idem id. seco de Pedro Jimenez.	16'0	4'46	3'61	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado intenso.	24'60	Terrosas.	4'95	I. Sulf. cal y magn. Ab.—Pot. Reg.—Fosf. y clor. Poco.—Silic. Ind. II. Fosf. cal y alum. Ab.—Ferr. Reg.
4	47	Idem.	Idem.	Idem id. temprano seco.	17'2	5'09	2'77	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado, fuertemente adherido al fondo de la cápsula; paredes de ésta barnizadas de color amarillo acaramelado muy intenso.	24'45			
5	49	Malpica (D. Bernardo).	Idem.	Idem Pedro Jimenez dulce, sin composicion.	12'2	5'84	106'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado poroso, color amarillo acaramelado en los bordes; paredes de la cápsula limpias.	249'35	Terrosas.	9'20	I. Sulf. fosf. y magn. Ab.—Clor. y pot. Reg.—Cal. Poco.—Silic. Ind. II. Cal y alum. Ab.—Ferr. Reg.
6	1428	Florida-Blanca (Sr. Conde de).	Albolote.	Vino añejo.	14'2	7'96	151'44															
7	1775	Afan de Rivera (D. Antonio Joaquin).	Pulianas.	Idem entreseco.	15'4	2'65	37'86															
8	1775	Idem.	Idem.	Idem dulce de color.	13'6	3'71	75'71	Cen.		V. am.	»	Pardo. —V. ver.	Ver.	Ver. clar.	»	»	»	OEnol.				
9	1779	Campotejar (Sr. Marqués de).	Granada.	Seco abocado de 6 años.	15'4	5'31	9'81	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. adherido al fondo de la cápsula; paredes de ésta barnizadas de color amarillo acaramelado.	44'45			
10	1780	Carmona Moreno (D. Juan).	Albolote.	Vino dulce sin composicion, Pedro Jimenez.	13'1	4'67	106'00															
11	1782	Caspe y Rodriguez (D. Fernando).	Pulianas y Peligros.	Entreseco.	13'6	4'78	17'10															
12	1782	Idem.	Idem.	Rancio.	18'2	8'60	132'50															
13	1783	Castillo (D. Francisco Javier).	Granada.	Blanco dulce.	13'9	3'40	132'50															
14	1783	Castillo (D. Francisco del).	Peligros.	Idem seco.	25'4	4'79	5'64															
15	1783	Idem.	Idem.	Vino de color.	14'7	4'74	265'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. amanganesado, carbonoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo rojizo.	134'14	Gris pulv.	5'30	I. Fosf. Ab.—Sulf. clor. silic. y pot. Reg.—Magn. Poco.—Cal. Ind. II. Ferr. M. ab.—Fosf. Ab.—Cal y alum. Reg.
16	1787	Diaz Sanchez (D. Francisco).	Fuente del Alamo.	Tinto, uva tinta.	16'6	3'18	11'04	Cen.—V. viol.	V. mor.	Viol.	Az.-V. viol.	Ver. osc.	Ver. clar.	V. az.	Incoloro.	»	OEnocyan.—Ab.					
17	1789	Endérica (D. Francisco de Paula).	Itrabo.	Dulce.	12'3	4'08	454'44	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado poroso, fuertemente adherido á las paredes de la cápsula; éstas barnizadas de color amarillo acaramelado.	134'60	Blanquecinas delic.	5'60	I. Fosf. clor. cal y magn. Ab.—Pot. Reg.—Sulf. y silic. Poco. II. Cal. Ab.—Ferr. Reg.—Alum. Poco.
18	1789	Idem.	Idem.	Tinto seco.	17'4	4'14	9'46	Cen.	Incoloro.	»	Am.-V. ver.	Ver. sucio.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.					
19	1790	España Campos (D. Joaquin).	Granada.	Pedro Jimenez entreseco de 1867.	21'0	5'84	53'00															
20	1793	Guerrero Urbano (D. Francisco).	Peligros.	Blanco dulce.	13'0	3'29	53'00															
21	1793	Idem.	Idem.	Idem seco.	16'0	2'87	3'73															
22	1793	Idem.	Idem.	Moscatel seco.	17'4	4'56	23'04	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado; paredes de la cápsula limpias.	43'55	Gris osc. pulv.	6'75	I. Sulf. M. ab.—Clor. silic. cal y magn. Ab.—Pot. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal. alum. y fosf. Ab.—Ferr. Ind.
23	1793	Idem.	Idem.	Tinto dulce.	12'2	3'18	66'25															
24	1794	Hurtado Sanchez (D. Juan).	Maracena.	Pasto blanco.	17'4	2'71	31'18															
25	1794	Idem.	Idem.	Generoso.	18'5	4'78	48'46															
26	1794	Idem.	Idem.	De exportacion dulce.	13'1	2'39	265'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado, fuertemente adherido al fondo de la cápsula; paredes de ésta barnizadas de color amarillo acaramelado.	246'60	Gris pulv.	4'10	I. Sulf. y magn. Ab.—Fosf. silic. y pot. Reg.—Clor. Poco.—Cal. Ind. II. Cal y alum. Ab.—Ferr. Poco.
27	1798	Lopez Jimenez (D. Luis).	Peligros.	Color.	17'4	5'84	106'00															
28	1799	Lopez y Lopez (D. José).	Idem.	De una hoja seco.	13'6	3'93	8'98	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. granugiento; paredes de la cápsula barnizadas de un color amarillo acaramelado, sucias por una materia ocreosa.	148'25	Gris pulv.	6'85	I. Sulf. y magn. Ab.—Clor. y silic. Reg.—Fosf. pot. y cal. Poco. II. Alum. y Ferr. M. Ab.—Cal. Reg.
29	1799	Idem.	Idem.	De dos hojas blanco dulce.	14'5	2'12	17'10	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado, paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado, sucias por una materia ocreosa.	79'95	Gris osc. pulv.	7'50	I. Clor. M. Ab.—Sulf. y Magn. Ab.—Silic. pot. y cal. Poco.—Fosf. Ind. II. Fosf. M. ab.—Cal. Ab.—Alum. y ferr. Poco.

ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE. — EXTRACTO. — CENIZAS.

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohól por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	MARMOL Y HARINA. Sedimento.	MARMOL Y HARINA. Líquido.	Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Precipitado.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Líquido.	ACETATO DE PLOMO. Precipitado.	ACETATO DE PLOMO. Líquido.	Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	SU DESCRIPCION.	Gramos por litro.	Caractéres.	Gramos por litro.	COMPOSICION CUALITATIVA.
30	1799	Lopez y Lopez (D. José).	Peligros.	Moscatel de la última cosecha.	12'8	3'98	27'89	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	122'70	Gris osc. pulv.	7'25	I. Magn. M. ab.—Sulf. Ab.—Clor. Reg.—Pot. y cal. Poco.—Silic. Ind. II. Fosf. y alum. M. ab.—Cal. Reg. Ferr. Ind.
31	1799	Idem.	Idem.	Mosto Pedro Jimenez, blanco.	16'5	3'82	26'50															
32	1800	Lopez de Sagrado (D. Andrés y D. Salvador).	Granada.	Exportacion blanco.	17'4	4'24	17'67	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado, delicuescente, adherido á las paredes de la cápsula; éstas barnizadas de color amarillo acaramelado.	46'70	Gris pulv.	6'75	I. Sulf. y magn. Ab.—Silic. pot. y cal. Reg.—Fosf. y clor. Poco. II. Alum. M. ab.—Cal y ferr. Poco.
33	1800	Idem.	Idem.	Pasto id.	15'0	3'77	27'89	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado, fuertemente adherido al fondo de la cápsula; paredes de ésta barnizadas de color amarillo acaramelado.	63'00	Gris osc. pulv.	4'50	I. Sulf. Ab.—Clor. y pot. Reg.—Fosf. silic. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Cal y alum. M. ab.—Ferr. Ab.
34	1800	Idem.	Idem.	Seco.	16'2	5'30	6'31	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. achocolatado, fuertemente adherido al fondo de la cápsula.	18'45	Gris osc. pulv.	5'00	I. Sulf. y silic. Ab.—Clor. pot. y magn. Poco.—Fosf. y cal. Ind. II. Alum. M. ab.—Cal y ferr. Ab.
35	1800	Idem.	Casería de Panamá.—Pago de Mocatea.	Tinto seco.	18'7	6'03	33'12															
36	1800	Idem.	Idem.	Blanco dulce.	15'8	4'29	176'67															
37	1801	Lopez de Torres (D. Francisco).	Otura.	Idem id.	15'7	5'84	44'17															
38	1802	Lopez Zavala (D. Antonio).	Granada.	Tinto añejo.	17'8	4'11	33'13	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado, fuertemente adherido al fondo de la cápsula; paredes de ésta barnizadas de color amarillo acaramelado.	250'95	Gris pulv.	14'25	I. Sulf. fosf. clor. silic. y magn. Ab.—Pot. Reg.—Cal. Poco. II. Alum. M. ab.—Ferr. y cal. Poco.
39	1805	Mendez Antelo (D. Manuel).	Idem.	Pedro Jimenez, color de pasto.	13'6	5'30	88'33															
40	1805	Idem.	Almanjayar.	Pasto dulce de Pedro Jimenez.	15'6	6'30	66'25															
41	1806	Rodriguez y Martinez (D. Manuel).	Granada.	Moscatel de 1876.	13'1	3'18	106'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. poroso, fuertemente adherido al fondo de la cápsula; paredes de ésta barnizadas de color amarillo acaramelado.	107'15	Gris pulv.	8'40	I. Sulf. Ab.—Clor. pot. cal y magn. Poco.—Fosf. y silic. Ind. II. Alum. Ab.—Ferr. y cal. Poco.
42	1806	Rodriguez Villarroel (D. José Francisco).	Pulianillas.	Color y moscatel dulce de 1875.	13'6	5'30	91'37	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado, fuertemente adherido al fondo de la cápsula; paredes de ésta barnizadas de color amarillo acaramelado.	135'35	Gris pulv.	4'65	I. Fosf. clor. y silic. Ab.—Sulf. y pot. Reg.—Cal y magn. Poco. II. Cal. M. ab.—Alum. Ab.—Ferr. Reg.

RESÚMEN.

RIQUEZA ALCOHÓLICA.

ALCOHÓL POR 100.	NÚM. DE VINOS.
De 12 á 13	4
13 á 14	10
14 á 15	3
15 á 16	7
16 á 17	5
17 á 18	8
18 á 19	3
21 á 22	1
25 á 26	1
Suma	42

RIQUEZA ÁCIDA.

GRAMOS DE CARBONATO SÓDICO POR LITRO.	NÚM. DE VINOS.
De 1,11 á 2	1
2 á 3	5
3 á 4	11
4 á 5	12
5 á 6	9
6 á 7	2
7 á 8	1
8 á 9	1
Suma	42

MATERIAS COLORANTES.

POR	NÚM. DE VINOS.
.....	3
.....	1
.....	4

VINOS COLOREADOS
OEnolina
OEnocyanina
Suma

MATERIAS EXTRACTIVAS.

GRAMOS POR LITRO.	NÚM. DE VINOS.
De 18,45 á 20	1
20 á 30	2
40 á 50	3
60 á 70	1
70 á 80	1
100 á 110	1
120 á 130	1
130 á 140	3
140 á 150	1
210 á 220	1
240 á 250	1
250 á 260	1
Suma	17

CENIZAS.

GRAMOS POR LITRO.	NÚM. DE VINOS.
De 4,10 á 5	4
5 á 6	3
6 á 7	3
7 á 8	2
8 á 9	1
9 á 10	1
14 á 15	1
Suma	15

El Jefe del Laboratorio, Luis Justo y Villanueva.

PREMIOS OTORGADOS POR EL JURADO.

SECCION 1.ª—CLASES 1.ª Á 7.ª

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
Clase 1.ª			
D. Miguel Cabrera	Gualchol	Mosto plateado	Diploma de mencion.
D. Miguel Chinchilla	Idem	Idem seco blanco	Idem.
		Abocado Pedro Jimenez	Idem.
		Idem id. de segunda	Idem.
D. Bernardo Malpica	Idem	Mosto dulce	Idem.
Clase 2.ª			
D. Fernando Caspe y Rodriguez	Pulianas	Blanco rancio de 1875.	Medalla de perfeccion.
		Abocado de 1876	Mencion.
		Entreseco de id	Idem.
		Tinto de id	Idem.
D. Francisco Javier Castillo	Granada	Color Pedro Jimenez de 1874	Perfeccion.
		Blanco dulce de id	Idem.
		Idem seco mántuo	Mencion.
D. Fernando Diaz	Motril	Tinto Jaén	Perfeccion.
D. Francisco de Paula Endérica	Granada	Pedro Jimenez dulce	Idem.
		Seco de Itraba	Mencion.
D. Juan Hurtado y Sanchez	Idem	Dulce de exportacion	Perfeccion.
		Blanco de pasto	Mencion.
D. José Lopez y Lopez	Peligros	Moscatel	Perfeccion.
		Blanco dulce de 1875	Mencion.
		Clarete seco de 1876	Idem.
		Blanco seco mántuo	Idem.
		Pedro Jimenez	Idem.
		Blanco arropado	Idem.
D. Manuel Mendez Antelo	Granada	Pedro Jimenez dulce de 1876	Perfeccion.
		Idem color de 1875	Mencion.
		Mántuo de 1876	Idem.
D. Indalecio de Tojar	Idem	Rancio de 1817	Perfeccion.
Sr. Conde de Florida-Blanca	Idem	Generoso dulce	Idem.
D. Antonio Joaquin Afan de Rivera	Idem	Entreseco de 1876	Mencion.
		Dulce color de id	Idem.
D. Joaquin Alonso Pineda	Idem	Pedro Jimenez dulce	Idem.
D. José de Búrgos	Motril	Idem de pasto	Idem.
Sra. Marquesa de Campotejar	Granada	Blanco seco de exportacion	Idem.
D. Juan Carmona Moreno	Albolote	Pasto Pedro Jimenez	Idem.
D. Joaquin España Campos	Granada	Entreseco de 1869	Idem.
D. Francisco Diaz Sanchez	Murtas	Tinto	Idem.
		Pedro Jimenez	Idem.
D. Francisco Guerrero y Urbano	Granada	Blanco dulce de 1876	Idem.
		Idem seco mántuo	Idem.
		Moscatel del 75	Idem.
		Tinto dulce de 1874	Idem.
D. Luis Lopez Jimenez	Peligros	Color rancio de 1873	Idem.
D. Salvador Lopez de Sagrado	Granada	Blanco seco de id	Idem.
		Idem dulce de id	Idem.
		Idem de exportacion de 1874	Idem.
		Abocado de 1875	Idem.
D. Francisco Lopez de Torres	Idem	Blanco dulce	Idem.
D. Antonio Lopez Zavala	Idem	Pedro Jimenez añejo	Idem.
D. Manuel Rodriguez y Martinez	Idem	Moscatel	Idem.
D. José Francisco Rodriguez Villarroel	Idem	Idem de 1875	Idem.
Clase 4.ª			
D. Ramon María Fonseca	Granada	Aguardiente	Perfeccion.
D. Francisco Diaz Sanchez	Peligros	Idem doble anís	Mencion.
D. Luis Lopez Jimenez	Idem	Idem dulce	Idem.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
	Clase 5.ª		
D. Luis Lopez Jimenez	Peligros	Licor estomacal	Mencion.
	Clase 7.ª		
D. Luis Lopez Jimenez	Peligros	Vinagre de orujo	Perfeccion.
D. Antonio Lopez Zavala	Granada	Idem de uva	Idem.
D. Fernando Caspe y Rodriguez	Pulianas	Idem de id	Mencion.

El Secretario general, FRANCISCO JAVIER DE BONA.—V.° B.°—*El Presidente*, SANTOS.

NOMENCLÁTOR DE LOS PUEBLOS REPRESENTADOS.

PUEBLOS.	CALIFICACIONES OBTENIDAS. Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X	Reprobados.	TOTAL.
Albolote	»	»	»	1	2	3
Albuñol	»	»	1	1	»	2
Granada	»	9	25	33	3	70
Guadix	»	»	»	2	2	4
Gualchol	»	»	5	2	5	12
Huéscar	»	»	»	1	»	1
Motril	»	1	1	2	1	5
Murtas	»	»	»	4	»	4
Peligros	»	2	8	6	1	17
Polopos	»	»	»	1	»	1
Pulianas	»	1	4	1	»	6
Salobreña	»	»	»	2	»	2
Totales	»	13	44	56	14	127

DISTRIBUCION DE LAS CALIFICACIONES, POR CLASES.

Clases.	PRODUCTOS.	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
1.ª	Mosto blanco	»	»	1	»	»	1
	Idem dulce	»	»	1	»	»	1
	Idem plateado	»	»	1	»	»	1
	Pedro Jimenez	»	»	2	3	5	10
2.ª	Abocado	»	»	2	1	»	3
	Blanco	»	1	10	7	1	19
	Cerveza	»	»	»	»	1	1
	Color	»	»	1	3	»	4
	Entreseco	»	»	3	2	»	5
	Exportacion	»	1	2	1	»	4
	Generoso	»	1	»	4	»	5
	Mántuo	»	»	1	1	»	2
	Moscatel	»	1	3	5	1	10
	Pedro Jimenez	»	3	7	10	1	21
	Rancio	»	2	1	1	»	4
	Seco	»	»	2	2	1	5
	Tinto	»	1	3	13	4	21
4.ª	Aguardiente	»	1	»	»	»	1
	Idem anisado	»	»	2	2	»	4
5.ª	Licor estomacal	»	»	1	»	»	1
7.ª	Vinagre de orujo	»	1	»	»	»	1
	Idem de uva	»	1	1	1	»	3
	Totales	»	13	44	56	14	127

PROVINCIA DE CÁDIZ.

MEMORIA

DEL SECRETARIO DE LA JUNTA DE AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO.

El Secretario, despues de declarar el trabajo superior á sus fuerzas, y de consignar por otra parte los escasos medios con que cuenta, por el corto plazo disponible y por tener que adquirir los datos individualmente, entra á ocuparse del asunto de la manera siguiente:

I.

Importancia de la vinicultura en la provincia.

La provincia de Cádiz es sin disputa una de las de España en que la industria vinícola tiene más importancia y desarrollo, y esta importancia es debida, no sólo á la gran extension que abraza en ella el cultivo de la vid, planta la más apropiada á sus condiciones de clima y suelo, sino muy principalmente al justo y universal renombre que han conquistado sus vinos en los mercados nacionales y extranjeros, efecto, en mi sentir, no sólo de las buenas cualidades de sus mostos, sino muy principalmente de los caractéres aromáticos y digestivos que suministran á los vinos los cosecheros de esta provincia, con sus esmerados procedimientos de elaboracion y envase.

La viticultura y vinicultura constituyen por sí solas una de las principales fuentes de riqueza de esta provincia, dando alimento á un gran comercio de exportacion con Inglaterra, los Estados-Unidos, Bélgica y otras naciones, y mediante cuyo tráfico vuelven á ingresar en nuestras arcas un gran número de millones, de los que, por distintos conceptos, son extraidos al importar del extranjero otras materias que nuestra atrasada industria no puede producir.

Con sólo lo expuesto bastaria para demostrar la importancia de esta produccion; pero, con el propósito de fijar más los hechos, convendrá citar algunos datos estadísticos.

El número de hectáreas plantadas de viñas en la provincia ascienden próximamente á 42.500, arrojando por término medio un producto anual de vino de 326.296 hectólitros, que, capitalizados segun los precios que alcanza en sus distintos mercados, acusan un valor total de 51.524.610 pesetas; y como quiera que el mayor consumo se debe á la exportacion, que alcanza cifras considerables (en 1876 se exportaron 308.070 hectólitros), ante estos guarismos queda plenamente demostrada la grandísima importancia que la industria vinícola tiene en la provincia de Cádiz, dentro de la cual Jeréz de la Frontera ocupa el primer lugar, correspondiendo á su término, de las cifras indicadas, 4.532 hectáreas de tierra de viña, 181.281 hectólitros de vino y 39.881.600 pesetas como valor de éstos, siguiendo Jeréz, en órden de importancia, el Puerto de Santa María, Sanlúcar, Chiclana, Chiquena, Rota, Prado del Rey y Trebujena, que constituyen los centros verdaderamente vinícolas, y á los que me referiré principalmente en cuanto voy á exponer en estos ligeros apuntes.

II.

Del cultivo de la vid.

En los pagos de Jeréz, el Puerto y Sanlúcar, las tierras de viñas se clasifican en *albarizas* de *barros* y de *arenas*, segun que el elemento predominante en su composicion sea el carbonato de cal, la arcilla ó el sílice. Estas tres clases de terrenos producen otras tantas de *mosto*. Las viñas plantadas sobre terreno albarizo producen los mejores vinos; al tiempo de la vendimia no se distinguen más que tres clases, *Blanco*, *Dulce Pedro Jimenez* y *Dulce apagado*; despues, en su crianza y manipulaciones, se dividen en muchas clases no fáciles de enumerar; las variedades de uva predominantes en estas tierras son la *Palomina*, muy general; la *Mántuo de Pela* y *Perruna*, bastante extendida, y la *Pedro Jimenez* y *Mántuo Castellano*, poco cultivadas.

Las tierras de barros producen los mismos mostos, si bien de calidad algo inferior que los de las albarizas, siendo tambien las mismas las variedades de uvas cultivadas, distinguiéndose unas y otras, en el término de Jeréz, bajo la denominacion de *viñas de afuera*.

En las viñas de *arena*, los vinos son buenos, pero inferiores á los de *afuera*; sólo se hace vino *blanco ó seco* y algun *dulce apagado*, siendo las variedades más cultivadas el *Mántuo de Pela* y el *Mántuo Castellano*, muy generales; el *Albillo*, *Palomino* y *Pedro Jimenez*, poco; y algun tanto la *Colona*, no para hacer vino, sino para verdeo.

En Chiclana, Sanlúcar y Chipiona, las variedades más usuales son la *Loca*, *Rey*, *Mollar*, *Perruna*, *Corazon de Cabrito*, *Moscatel* y *Beba*; la *Manzanilla*, especialidad de Sanlúcar, y la *Tintilla de Rota*; y, en menor escala, la *Mántuo de Pela*, la *Muñeca*, *Melonera*, *Ferra*, *Caño-casa*, *Quebranta-tinajas* y *Perruna de Anis*, todas blancas, ménos la *Tintilla*, la *Melonera* y la *Ferra*, que son negras, y el *Corazon de Cabrito*, entre negra y morada.

Labor de la viña.—La labor que en las mencionadas localidades dan á la viña, es por demas esmerada y nada deja que desear, contribuyendo, y no poco, esta buena práctica, para la que nuestros viticultores nó escasean medios, á la gran riqueza alcohólica de los mostos y demas propiedades que hacen tan apreciados los vinos en los mercados.

Terminada la vendimia, en el mes de Octubre dan la primera labor, que se conoce en el país con el nombre de *serpia*, y tiene por objeto quitar la horrura ó vicio del tronco de las cepas, operacion para la que se emplean nueve peonadas por *aranzada*, siendo su coste 108 reales. En Noviembre dan á la viña la segunda labor, llamada *alumbrar* ó *abrir piletas*, consistente en una cava general y especial á los piés de las cepas, que quedan muy descubiertas y en medio de un hoyo, destinado á recoger las aguas de lluvia, necesitándose las mismas nueve peonadas por aranzada, importantes otros 108 reales. Dentro del mismo mes, ó en los primeros dias de Diciembre, segun las localidades, verifican la tercera labor, ó sea la *poda* y *sarmienta*, que consiste en despojar las cepas de las ramas que han cargado fruto, dejando á cada una cuatro ó cinco pulgares, con dos ó tres yemas cada uno, para que por ellas arrojen los vástagos que han de cargar al año siguiente, y ademas las varas necesarias para cubrir las *marras*, así llamados los espacios de tierra faltos de cepas, terminándose esta labor recogiendo del terreno todos los sarmientos cortados á consecuencia de la poda, y de manera que quede el suelo completamente limpio. Para la poda son necesarias asimismo nueve peonadas por aranzada, y para la sarmienta una, importando por término medio 120 reales. En Enero se ejecuta la cuarta labor, que tiene por objeto cubrir marras ó echar *mugrones* (*murones* en el país), y consiste en enterrar en los claros ó marras que existan en el terreno, un sarmiento de los que se dejaron con este objeto al hacer la poda, el cual permanece unido á la cepa madre hasta el año siguiente por el mismo mes, en que se desbraga ó descubre el *mugron*, amarrándole una cañita, con objeto de que los vientos no lo quiebren y se sostenga derecho; al descubrir el mugron, se le van quitando las raíces que haya echado por arriba, con objeto de que se desarrollen más las inferiores, y para esta operacion se emplean de ocho á nueve peonadas, importantes 90 reales por aranzada. La quinta labor se da en Febrero ó Marzo, y es conocida con el nombre de *romper piletas* ó *golpe lleno*, y consiste en dar al terreno una cava general, hendiendo toda la azada en la tierra, de manera que, á la terminacion de esta labor, queda el tereno sentado por igual, empleándose nueve peonadas por aranzada, ó sean 108 reales. En Abril tiene lugar la *castra*, operacion para la que se emplean dos peonadas por aranzada, y tiene por objeto limpiar las cepas de los pámpanos ó sarmientos tiernos y endebles; limpiado que se repite en el mes de Mayo con el nombre de *recastra*; y en este mismo mes se da la sexta labor llamada de *golpe y rajon*, y que no es otra cosa que una segunda cava dada al terreno en iguales condiciones que la de *golpe lleno*, siendo su coste los mismos 108 reales por aranzada. En Mayo tienen tambien lugar el *azufrado y horquillado*: la primera tiene por objeto preservar las cepas de ser atacadas por el *oidium*, y la segunda levantar las varas que se encuentran tendidas sobre la tierra, y que se sujetan por una caña ó palo de pino, cortado en forma de horquilla; para estas operaciones se emplean cuatro peonadas, siendo su coste 40 rs. por aranzada. Por último, en Junio y Julio tienen lugar las dos últimas labores, llamadas respectivamente *vina* y *revina*, que tienen por objeto sostener el terreno completamente limpio de malas yerbas, por medio de una cava general dada al terreno, empleándose en ambas 17 peonadas, su importe 204 rs. Los buenos efectos de estas profundas y continuadas labores fácilmente se comprenderán; merced á la profundidad, las raíces de la planta encuentran siempre un terreno mullido, fértil y con el grado de humedad necesario para desarrollarse; merced á su continuacion, la tierra se meteoriza continuamente, ofreciendo á la cepa un abundante depósito de principios nutritivos, que no son absorbidos por plantas extrañas, de las cuales se mantiene el terreno constantemente limpio.

Nada, pues, tenemos que objetar en contra de tan esmerado procedimiento de labor, pidiendo únicamente á nuestros viticultores que perseveren en tan saludables máximas, desechando por completo toda idea que tienda á reemplazar la *azada* por el *arado* para verificar estas labores, que, si bien ofrecería gran ventaja en cuanto á la economía en la mano de obra, este aumento de gasto, por el empleo de la azada, está sobradamente compensado por el mayor número de cepas que pueden cultivarse en la misma extension de terrenos, y sobre todo por la mayor perfeccion de su labor.

La recoleccion del fruto, llamada *vendimia* para esta planta, se ejecuta en épocas variables, segun las localidades: en Jeréz comienza á principios de Setiembre, y quince dias antes en el Puerto de Santa María, y está reducida á ir cortando los racimos con la hoz, los cuales depositan en capachos de pleita ó *tinetas* de madera para trasportarlos á la *casa lagares*.

III.

Fabricacion ó crianza del vino.

Antes de entrar de lleno á exponer los procedimientos de fabricacion del vino, convendrá describamos, aunque sólo sea á la ligera, sus edificios adherentes y los utensilios necesarios para su crianza.

El edificio de una viña se compone de dos partes: la *casa lagares* y la *bodega*.

La *casa lagares*, local destinado á contener éstos, que consisten en un cajon de madera de roble, de seis varas en cuadro, cuyas paredes tienen dos piés de alto; en la mitad de cada frente hay un orificio, con su correspondiente canal de madera, por donde cae el mosto en las botas colocadas al efecto debajo; en el centro del lagar tienen un husillo de madera con destino á prensar los orujos; estos cajones descansan sobre piés de madera de una vara á vara y tercia de alto, y el número de lagares es proporcional á los rendimientos de la viña.

Delante de esta casa, se extiende un patio descubierto, generalmente empedrado, y dispuesto en plano inclinado, que se llama *Almejar*, local al que se conducen los capachos ó tinetas que contienen la uva recolectada, y se vacian en *redores* de pleita, permaneciendo en este sitio, expuestas al *sol*, el tiempo necesario para que pierda la uva el exceso de agua que contenga, permaneciendo dos dias las que se destinan á *vino seco*, y cuatro ó más las de dulce.

La *bodega* de la viña es el local donde se va colocando provisionalmente el mosto, para ser conducido despues á la de Jeréz ó el Puerto.

Pisa.—A la caida de la tarde, se depositan en el lagar sesenta redores de uva, cantidad que compone una carreta, unidad de medida para la venta de los esquilmos, que produce, por término medio, una bota de mosto, añadiendo el rocío necesario

para la fermentacion. Dos hombres, con calzado de suelas de madera armadas de clavos, empiezan la *pisa*, ya entrada la noche, y una vez terminada ésta, lo cual se indica por cesar la salida del mosto por la piquera del lagar, aplican el husillo; alrededor del husillo, sujetándolo con una pleita y cubriéndolo con una plancha de madera, sobre la que cae el grueso de la *cochina* al impulso de cuatro pisadores, se deja escurrir el orujo de dos á tres horas, se recoge el líquido escurrido, que recibe el nombre de *pié de yema*, y se procede á dar al orujo el segundo prensado, para lo cual se deshace la pila, se extiende bien y se vuelve á formar del mismo modo que antes; solo que se le echan dos ó tres jarras de agua. El mosto que resulta de este segundo pié ó prensado, se llama *agua pié*, y es aplicable áun para fabricar vinos bajos.

Se repite la operacion una tercera vez, rociando la pila con cinco ó seis jarras de agua, y se obtiene el *espirriaque*, que es mosto de quema.

Cuando los mostos se destinan á la fabricacion de vinos dulces, se les hace caer del lagar en botas que contengan una pequeña cantidad de aguardiente de 39°, para que impida su fermentacion, y se denominan apagados.

Terminada la pisa, se trasportan los mostos á la

Bodega de la ciudad.—En Jeréz, el Puerto y Sanlúcar, las bien organizadas se consideran divididas en tres partes: la *bodega de crianza*, la de *soleraje* y el *trabajadero ó tonelería*, verificándose en cada una de ellas distintas operaciones, segun luego veremos.

Los utensilios más usados en las bodegas son las *Jarras*, barriles abiertos con asas de hierro para la manipulacion del vino; las *palancas*, *cuerdas* y *escaleras*, para colocar, sentar y recibir las botas. *Venencias*, vasitos de plata ó laton engarzados al extremo de una ballena larga, que sirve para sacar el vino de las botas y echarlo en los *Catadores*, copa de cristal muy fino para probar el vino. *Cadenas*, para lavar las botas, que son dos, de una vara de largo, terminadas por una pesa rectangular de hierro y unidas al otro extremo por un cordel. *Cámara oscura*, cajon de madera sostenido por un trípode, en el fondo del cual se coloca una lámpara de aceite y que sirve para apreciar el grado de clarificacion del vino. *Alcoholómetros*, aparatos apreciadores del grado alcohólico de un vino. *Escaleras*, vigas largas y cuadrangulares sobre las que descansan las botas para aislarlas del suelo. *Canutos*, que se aplican al agujero practicado en la parte posterior del fondo de la bota, llamado *espiche*. *Duque*, tapon de corcho con que aquellos se tapan.

Las botas se colocan en la bodega unas sobre otras, perfectamente niveladas y acuñadas, formando tres cuerpos, que se llaman 1.ª, 2.ª y 3.ª *añada*.

Cria de los mostos.—Al trasportarlos de la viña, se sientan en la bodega y se dejan destapadas las bocas de las botas durante la fermentacion. El capataz de bodega procede, á los pocos dias, á su clasificacion, marcando en el fondo de la bota una, dos ó tres rayas, segun su calidad, terminando despues toda operacion hasta el mes de Febrero, en que, terminada por completo la fermentacion, se procede al

Deslio del mosto.—Este consiste en sacarlo en claro por medio de un sifon, comunmente de hoja de lata, que se aplica al espiche, haciendo caer el mosto en botas, que contienen ya la cantidad de aguardiente designada por el capataz, é interrumpiéndose la salida desde el momento que empieza á salir turbio. Las lias ó resíduos de la fermentacion se echan en botas vacías y se dejan descansar hasta que se precipiten; entonces se vuelve á sacar en claro el mosto que resulta, que recibe el nombre de *sobre-lías*. El resíduo que queda en la bota se prensa, y el líquido que escurre se destina al alambique para la fabricacion del aguardiente.

Una vez abrigado el mosto, se deja reposar, necesitando los de Jeréz 3 á 4 años para ser vinos. Las botas que reciben el mosto desliado deben estar muy limpias y enjugarse con espirriaques, despues de lavarlas con agua y cadenas, escurrirlas y empajalarlas.

Vinos y sus faenas.—Los vinos procedentes de mostos de pié de yema toman dos tendencias distintas; ó se hacen muy pálidos y finos, exhalando un aroma delicioso, que se llama *bouquet*, en cuyo caso reciben la denominacion de *palmas*, y se distinguen con este signo Y, ú otras veces toman una direccion opuesta, presentando un color moreno dorado que los ingleses llaman *brown*, de paladar suave y acentuado, y un olor parecido al de la madera fresca, designándose en este caso bajo el nombre de *palos cortados* y con estos signos: T ‡ ‡

Pero sea cualquiera esta tendencia, unos y otros están sujetos durante su crianza á iguales faenas, que son los *cabeceos*, *clarificaciones* y *trasiegos*.—El cabeceo, que equivale á unificarlo, se efectúa antes de sentar el vino sobre las escaleras, operacion que cada capataz conduce y abrevia á su manera.

Las clarificaciones, cuyo número varía segun los casos y necesidades, se practican por medio de la tierra de Lebrija, ó con claras de huevos; y los trasiegos que, como su nombre indica, consisten en trasladar los vinos de unas botas á otras, se ejecutan con las jarras ó con sifones.

Los *piques* ó porciones de líquido turbio que quedan en las botas despues del clarificado y trasiego, se reunen en otra, siendo á su vez clarificados, y sus productos se destinan á rociar el soleraje basto.

Bodega de Soleraje.—El vino viejo tiene la propiedad de trasmitir sus cualidades y aumentar la edad de los vinos nuevos; eso lo saben muy bien nuestros vinateros: y, aprovechándose de este carácter peculiar de los vinos viejos, consiguen, por medio del soleraje y en circunstancias dadas, vino de la edad y fuerza necesarias para satisfacer los pedidos.

La disposicion que se da á la vasijería en esta pieza de la bodega es como sigue: constituyen la primera *añada* unas botas que, por su mayor capacidad (50 arrobas, mientras que las ordinarias tienen 36 arrobas), se llaman toneles; sobre éstos descansan la segunda *añada*, formada por botas de marca ordinaria (36 arrobas) y que se llaman *Criaderas*, y por último, la tercera *añada*, que reposa sobre la anterior, formada por botas de igual marca, recibe el nombre de *Rociaderas*. Una vez formados los vinos en las bodegas de cria, se procede á su traslacion á la de soleraje, dando lugar la incorporacion á estas á la operacion que se llama *extender soleras*, para lo cual, como se sabe, el número de arrobas de vino con que deben aumentarse las soleras se prepara y dispone la vasijería suficiente para contenerlo, y se procede á *sangrar* los toneles, ó sea á extraerles el vino que les corresponde, el

cual se echa en otros toneles préviamente preparados y sentados para recibirlo. El vacío que queda en los toneles sangrados se repone con vino que se extrae de las criaderas, y el que resulta en las criaderas, con vino que se saca de las rociaderas, y este vacío se llena con el vino nuevo, procedente de la bodega de crianza.

En Jeréz y el Puerto, no sólo se asoleran los vinos superiores; tambien se forman *soleras bastas*, que satisfacen las necesidades de la exportacion de vinos bajos.

Aunque parece inútil, conviene indicar que la aplicacion de esta clase de vinos (soleras) tiene lugar en las bodegas de extraccion, siendo muy contados los casos en que los criadores ó almacenistas necesitan de ellas, pues éstas tienen en las bodegas de extraccion su natural salida.

Trabajadero ó tonelería.—Las bodegas de extraccion bien montadas tienen, anejo al establecimiento, un tercer edificio, llamado *trabajadero*, en el que, bajo la direccion de un hábil maestro tonelero, se construye y reforma toda la vasijería necesaria para la buena alimentacion del negocio de extraccion. Este departamento alcanza á veces dimensiones considerables, sirviendo, al par que de obrador de tonelería, de almacen para contener la vasijería que las necesidades de la explotacion no ha hecho poner en uso, y las de repuesto. Al esmero en los envases se debe en buena parte la fama de nuestros vinos; y, comprendiéndolo así, los extractores muestran una marcada predileccion por este departamento del edificio, donde procuran que nada falte. Las botas, pipas, toneles, jarras y demas vasijería, se construyen única y exclusivamente con duelas de roble procedentes de los Estados-Unidos, sirviéndoles de ligazon aros formados con flejes de hierro, que se importan de Inglaterra. Fácil será comprender que tan ricos materiales, bajo las diestras manos de nuestros toneleros (que no tienen rival), produzcan esa vasijería que, por su finura, elegancia y propiedades aromáticas que suministra á los vinos, causan la admiracion de propios y extraños.

La capacidad de la pipa ó bota jerezana es de 30 á 32 arrobas, construyéndose ademas la media bota y cuarterola, con 16 y 8 arrobas respectivamente de capacidad.

La barrilería es de 4, 2 y 1 arrobas.

IV.

Juicio crítico sobre los resúmenes de fabricantes, que se acompañan.

Inexactos é incompletos son por demas los resúmenes que se acompañan, y que en manera alguna pueden servir siquiera para bosquejar ligeramente el estado de potente desarrollo que alcanza en el dia la industria vinatera de esta provincia; y, una de dos: ó los señores Alcaldes y Secretarios de los respectivos Ayuntamientos no han sabido interpretar debidamente las instrucciones de la circular de 14 de Octubre último, ó, por razones que no son del caso, no han querido darle exacto cumplimiento.

Se omiten los resúmenes de las Secciones 3.ª, 4.ª y 5.ª del programa, por no existir produccion alguna en la provincia, segun manifiestan dichos funcionarios, lo cual, si bien es cierto en cuanto á lo que concierne á conservas, no es así por lo que toca á las otras dos, de las que, aunque poco, algo existe en la provincia.

El resúmen que se acompaña, correspondiente á la 1.ª Seccion, es incompleto; pero, sin embargo, puede servir algun tanto para dar idea del verdadero estado de nuestra vinicultura; no así el segundo, en el que á primera vista se comprende las omisiones y faltas de que adolece. Verdad es que gran parte de los útiles y artefactos empleados en esta provincia para la fabricacion del vino son importados del extranjero; pero tambien lo es que otra gran parte se fabrican y construyen en los centros vinícolas; y sin embargo han hecho de ellos caso omiso los señores Alcaldes.

Dos palabras para concluir: Siento que mis cortas luces, por un lado, y la premura con que me he visto obligado á sentar estos ligeros apuntes, por otro, no me permitan someter á la consideracion de esa ilustrada Junta un trabajo digno de ella y de la importancia de la industria en esta provincia; pero confio en esa misma ilustracion, que, al juzgar este insignificante trabajo que tengo el honor de remitirle, sólo verá en él el buen deseo que me ha animado para dar cumplimiento á lo dispuesto en la circular de dicho Centro, publicada en la *Gaceta* de 20 de Octubre de 1876.

Cádiz 1.° de Febrero de 1877.—El Ingeniero Secretario, *Domingo Lizauz.*

RESÚMEN ESTADÍSTICO.

SECCION 1.ª—CLASES 1.ª, 2.ª, 4.ª, 5.ª Y 7.ª

Número de Ayuntamientos			41
— Pueblos que han concurrido			8
— Expositores (1)			75
— Muestras remitidas			292
Premios: Afinacion	54		
— Perfeccion	85		
— Mencion	77		
Total	216		
Clasificadas con X (muestras)	64	292	
Reprobadas	12		

(1) El número de expositores aparece reducido, porque muchos de ellos ha presentado colectivamente sus productos, por cuya razon, y á nombre de esa colectividad, se ha conferido un gran Diploma de Honor al Ayuntamiento de Jeréz; premio especialísimo no comprendido en el presente resúmen. Entre los 75 expositores de este resúmen, se cuenta como uno al expresado grupo representado por el Ayuntamiento de Jeréz.

PROPORCIONES.

CALIFICACIONES.	RELACION Á 100 CON Expositores.	Muestras.	
Afinacion	72'00	18'49	
Perfeccion	113'47	28'79	
Mencion	102'66	26'48	
Total premios	288'13	73'76	
Con **X**	85'33	21'92	100'00
Reprobadas	16'00	4'32	

LISTA ALFABÉTICA DE LOS EXPOSITORES DE LA 1.ª SECCION.

CLASE 1.ª

Blanco Reguera (D. Antonio).—Prado del Rey, **P.**
Blazquez (D. Agustin).—Jeréz, 3 **M**, **X.**
Copete Gutierrez (D. Manuel).—Prado del Rey, **M.**
Delgado Gimenez (D. Juan).—Idem, **M.**
Hidalgo (D. Eduardo).—Sanlúcar de Barrameda, **X.**
Jerez de la Frontera (Sub-Comision Provincial de).—6 **A**, **X**, **O.**
Mateos García (D. José).—Prado del Rey, **P.**
Moreno Hermanos (Sres.)—Chipiona, **M.**
Prado del Rey (Ayuntamiento de).—**M**, **X.**
Troya (D. Ildefonso de).—Prado del Rey, **M.**

CLASE 2.ª

Alba (D. Rafael María de).—Chiclana, 2 **P**, 3 **M**, **X.**
Alcedo (D. Joaquin).—Jeréz, **M**, 2 **X**, **O.**
Arana (D. Aurelio Antonio).—Puerto de Santa María, 2 **A**, 3 **X.**
Argüeso (D. Leon de).—Sanlúcar de Barrameda, **A**, 2 **P**, 2 **M**, **X**, 2 **O.**
Blanco y Reguera (D. Antonio).—Prado del Rey, 2 **M**, 2 **X.**
Blazquez (D. Agustin).—Jeréz, **A**, 7 **P**, 7 **M**, 3 **X.**
Butler (D. Federico).—Cádiz, **X**, **O.**
Caballero Lago (D. José).—Chipiona, **M.**
Calafate (D. Juan Diego).—Idem, **P.**
Cano Herrera (D. Pedro).—Idem, **P.**
Carlés (D. Ramon).—Puerto de Santa María, **P**, 2 **M**, **X.**
Colom (Herederos de D. Juan María).—Chipiona, 3 **M**, **X.**
Chiclana (Exposicion colectiva de).—Chiclana, 4 **A.**
Chorro y Morillo (D. Luis).—Puerto de Santa María, **A**, 4 **P**, **M**, 2 **X.**
Fernandez de Ceballos (D. Francisco).—Chipiona, **M.**
Florido y Lorenzo (D. Francisco).—Idem, 2 **P**, 2 **M.**
Gándara (D. Vicente de la).—Idem, 2 **X.**
García J. (D. Francisco).—Idem, **X.**
Guérnica (D. Eduardo de).—Jeréz, 2 **P.**
Gutierrez Gomez (D. Marcelo).—Chipiona, **M.**
Guzman Pimentel (D. Manuel).—Idem, **M.**
Hidalgo Verjano (D. Eduardo).—Sanlúcar de Barrameda, 5 **P**, 3 **M**, **X.**
Hontoria (D. Joaquin).—Idem, **A**, 2 **P.**
Jerez de la Frontera (Sub-Comision Provincial de).—9 **A**, 8 **X.**
Keppel Hesselink é hijos (Sres.)—Jeréz de la Frontera, 2 **P**, **M**, **X.**
Linares y Compañía (D. Diego).—Sanlúcar de Barrameda, 3 **P**, **M**, 2 **X.**
Loma (D. Wistremundo de).—Puerto de Santa María, 3 **A.**
Lopez Martinez (Sr. Marqués de).—Jeréz, **A**, 3 **P**, 2 **M**, 4 **X**, **O.**
Lugo (D. Manuel).—Chipiona, **X.**
Martinez de Espinosa (D. Juan F.)—Sanlúcar de Barrameda, **A**, 2 **P**, 5 **M.**
Martinez Gutierrez (D. Juan).—Idem, 4 **A**, 3 **P**, **X.**
Martinez de Rivas (D. Francisco).—Chiclana, **P**, **X.**
Mergelina, viuda de Heras (Doña María Joaquina).—Sanlúcar de Barrameda, 2 **M.**
Mesa (Sr. Marqués de la).—Jeréz, **A**, 2 **P.**
Moreno Hermanos (Sres.)—Chipiona, 3 **A**, 4 **P**, 2 **M**, **X.**
Muñilla (Doña María J., viuda de Otarla Orruchi).—Sanlúcar de Barrameda), **A**, 4 **P**, 4 **M**, 3 **X.**
Nuñez de Prado (D. Ildefonso).—Arcos, **A**, 2 **M**, **X.**
Paul (D. Manuel Francisco).—Jeréz, 2 **A**, **P.**
Porche (D. Miguel).—Idem, **M.**
Ramirez y Reyes (D. Manuel).—Chipiona, **P.**
Revelló (D. Antonio).—Puerto de Santa María, 4 **P**, **M**, **X.**
Rodriguez é hijo (D. Pedro).—Sanlúcar, **P**, 6 **M**, **X**, 2 **O.**
Romero Valdespino (D. Antonio).—Jeréz, 2 **A**, 2 **P.**
Rudolph (D. Federico).—Puerto de Santa María, 4 **P**, 3 **M**, 5 **X.**
Sanchez Mellado (D. Ramon).—Chipiona, 2 **M.**
Thuillert (Sres. herederos de J.)—Puerto de Santa María, 2 **P**, **M**, **X.**
Troya (D. Ildefonso de).—Prado del Rey, **M.**
Vidal (D. Rafael).—Arcos, **M**, **X**, **O.**
Vidarte (D. Manuel).—Jeréz, **X.**
Zarazaga y Villegas (D. Angel).—Sanlúcar de Barrameda, 4 **A**, 6 **P**, **X.**

CLASE 4.ª

Atanet y Diaz (D. Antonio).—Jeréz, **M**, **X.**
Cala y Fernandez (D. José).—Idem, **A.**
Marichalar (D. Juan).—Idem, 2 **A**, **X.**
Romero (D. Rafael).—Idem, 2 **P**, **M.**

CLASE 5.ª

García Ibañez (Sra. viuda de D. Casimiro).—Jeréz, **A**, 2 **P**, **M**, 3 **X**, 3 **O.**

CLASE 7.ª

Badia (D. Eduardo).—Jeréz, **P.**
Búrgos (D. Pedro).—Idem, **A.**
García (D. Eladio).—Idem, **M.**
G. Suter (D. Jorge).—Idem, **P.**
Hidalgo y Verjano (D. Eduardo).—Sanlúcar de Barrameda, **M.**
Paul (D. Manuel Francisco).—Jeréz, **P.**
Rodriguez é hijo (D. Pedro).—Sanlúcar, **M.**
Sanchez Lamadrid (D. Gabriel).—Jeréz, **P.**
Zarazaga (D. Angel).—Sanlúcar de Barrameda, **A.**

EXPOSITORES

QUE HAN SUMINISTRADO, Ó DEBIDO SUMINISTRAR, DATOS DE PRODUCCION, CANTIDAD EN VENTA Y PRECIOS.

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Alba (D. Rafael María de).	Jeréz seco pálido.	2.068	2.068	68
Idem.	Blanco natural.	2.068	2.068	36
Idem.	Jeréz, exportacion	2.068	2.068	68
Idem.	Madera, id.	2.068	2.068	72
Idem.	Oporto, id.	2.068	2.068	72
Idem.	Pajarete, id.	2.068	2.068	68
Idem.	Málaga, id.	2.068	2.068	68
Alcedo (D. Joaquin).	Vino guinda.	»	»	»
Idem.	Idem mora.	»	»	»
Idem.	Idem moscatel.	»	»	»
Arana (D. Aurelio Antonio).	Idem amontillado clarificado.	»	650	225
Idem.	Soleras id. natural	»	650	150
Idem.	Cuaderas primeras de dichas soleras.	»	650	131'25
Idem.	Idem segundas de idem.	»	650	112'50
Idem.	Moscatel 1830, natural dulce.	»	650	375
Argüeso (D. Leon de).	Vinos.	»	»	»
Atanet y Diaz (D. Antonio).	Aguardiente flor, doble anís.	8.000	1.200	75
Idem.	Idem especial.	8.000	1.200	60
Badia (D. Eduardo).	Vinagre de vino.	»	»	»
Blanco (D. Antonio).	Mosto, pajarete seco y vinos.	»	»	»
Blazquez (D. Agustin).	Idem sobre lias blanco palomino.	»	»	100
Idem.	Idem id. de viduenos naturales.	»	»	100
Idem.	Pedro Jimenez desliado.	»	»	250
Idem.	Soleras finas amontilladas.	»	»	390
Idem.	Idem de Pedro Jimenez.	»	»	375
Idem.	Vino natural blanco de 1870.	»	»	172'50
Idem.	Idem id. id. 1871.	»	»	150
Idem.	Idem id. id. 1872.	»	»	135
Idem.	Idem id. id. 1873.	»	»	124
Idem.	Idem id. id. 1874.	»	»	97'50
Idem.	Idem id. id. 1875.	»	»	82'50
Idem.	Idem soleras finas naturales.	»	»	300
Idem.	Criaderas primeras de dichas soleras.	»	»	450
Idem.	Idem segundas.	»	»	240
Idem.	Idem terceras.	»	»	210
Idem.	Idem cuartas.	»	»	180
Idem.	Idem quintas.	»	»	150
Idem.	Idem sextas.	»	»	120
Búrgos (D. Pedro).	Vinagre de vino.	»	»	»
Butler (D. Federico).	Vino de naranja.	»	»	»
Caballero (D. José).	Idem dulce apagado.	»	»	»
Cala y Fernandez (Don José).	Aguardiente refinado.	»	»	»
Calafate (D. Juan).	Vino color.	»	»	»
Cano (D. Pedro).	Color.	»	»	»
Carlés (D. Ramon).	Jeréz abocado.	1.000	800	335
Carlés (D. Ramon).	Malvasia.	1.000	800	335
Idem.	Moscatel.	1.000	800	335
Idem.	Pedro Jimenez.	1.000	800	335
Colom (Sres. herederos de M. J. M.)	Idem id.	»	»	»
Idem.	Idem Jeréz amontillado.	»	»	»
Idem.	Idem manzanilla.	»	»	»
Idem.	Idem naranja.	»	»	»
Copete (D. Manuel).	Mosto pajarete.	»	»	»
Chiclana (Exposicion colectiva de).	Varias clases.	»	»	»
Chorro y Morrillo (Don Luis).	Vino fino sin clasificar de 1872.	360	360	152
Idem.	Idem id. id. 1874.	360	360	114
Idem.	Mosto id. id. 1876.	360	360	76'50
Idem.	Vino amontillado.	360	360	302
Idem.	Idem moscatel.	50	50	363
Idem.	Idem Pedro Jimenez.	40	40	363
Idem.	Idem tintilla.	16	16	242
Idem.	Idem albaricoque.	»	»	242
Delgado G. (D. Juan).	Mosto pajarete.	»	»	»
Fernandez (D. Francisco).	Vino color.	»	»	»
Florido (D. Francisco).	Varias clases.	»	»	»
Gándara (D. Vicente).	Idem id.	»	»	»
García (D. Eladio).	Vinagre de vino.	»	»	»
García (Sra. viuda de D. Francisco.)	Vino moscatel.	»	»	»
García Ibañez (Sra. viuda de D. Casimiro).	Licor rosa blanco doble.	»	»	582
Idem.	Idem id. amarga idem.	»	»	582
Idem.	Idem curaçao id.	»	»	582
Idem.	Idem canela id.	»	»	582
Idem.	Idem anís id.	»	»	582
Idem.	Idem marrasquino idem.	»	»	582
Idem.	Idem alcaucil.	»	»	402
Guérnica (D. Eduardo de).	Vino moscatel.	»	»	»
Idem.	Idem Jeréz.	»	»	»
Gutierrez (D. Marcelo).	Idem color dulce.	»	»	»
Guzman (D. Manuel).	Idem color.	»	»	»
Hidalgo y Verjano (Don Eduardo.	Idem Pedro Jimenez de 61 años.	»	»	»
Idem.	Idem moscatel de idem.	»	»	»
Idem.	Idem naranja 1876	»	»	»
Idem.	Idem manzanilla amontillado.	3.580	»	293'50
Idem.	Idem id. solera San Roque.	3.580	»	192
Idem.	Idem id. id. Santa Isabel.	3.580	»	192
Idem.	Idem id. id. San Fermin.	3.580	»	192
Idem.	Idem id. de exportacion.	3.580	»	134
Idem.	Vinagre viejo. R. C.	3.580	»	117
Idem.	Pedro Jimenez blanco viejo.	3.580	»	271
Idem.	Mosto de Miraflores	3.580	»	45

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Hontoria (D. Joaquin).	Manzanilla y otras clases.	»	»	»
Jeréz (Subcomision provincial de).	Varias clases de vinos.	»	»	»
Keppel Hesselink é hijos (Sres.)	Vino Gold (oro).	»	»	»
Idem.	Idem muy pálido.	»	»	»
Idem.	Idem Boceron.	»	»	»
Idem.	Idem pálido.	»	»	»
Linares y compañía (D. Diego).	Varias clases de vinos.	»	»	»
Loma (D. Wistremundo de).	Vino de Jeréz.	»	»	250
Idem.	Pedro Jimenez.	»	»	300
Idem.	Pajarete.	»	»	250
Lopez Martinez (Señor Marqués de).	Vino blanco fino de 1871.	500	2.000	220
Idem.	Idem id. id. 1872.	500	2.000	220
Idem.	Idem id. id. 1873.	500	2.000	198
Idem.	Idem id. id. 1874.	500	2.000	174
Idem.	Idem id. id. 1875.	500	2.000	156
Idem.	Idem id. id. 1876.	500	2.000	136
Idem.	Idem de granadas.	15	20	400
Idem.	Idem de moras.	15	20	400
Idem.	Idem de fresas.	15	20	400
Idem.	Idem de naranjas.	15	20	900
Idem.	Idem de albaricoques.	15	20	800
Idem.	Idem moscatel menudo.	190	190	800
Idem.	Idem Pedro Jimenez.	190	190	360
Lugo (D. Manuel).	De color.	»	»	»
Marichalar (D. Juan).	Espíritu de vino destilado.	»	»	145
Idem.	Aguardiente refinado.	»	»	167'50
Idem.	Idem de primera destilacion.	»	»	»
Idem.	Idem rectificado.	»	»	160
Martinez Espinosa (Don Juan F.)	Vino manzanilla.	»	»	»
Idem.	Idem blanco de primera.	»	»	»
Idem.	Idem mosto 1876.	»	»	»
Idem.	Idem moscatel.	»	»	»
Idem.	Idem Pedro Jimenez.	»	»	»
Idem.	Idem amontillado.	»	»	»
Idem.	Idem color de 70 años.	»	»	»
Idem.	Idem tintillo de Rota.	»	»	»
Idem.	Idem claro.	»	»	»
Idem.	Idem id. de segunda.	»	»	»
Idem.	Idem viso.	»	»	»
Martinez Gutierrez (Don Juan).	Varias clases.	»	»	»
Martinez de Rivas (Don Francisco).	Vino blanco de pasto.	1.200	1.200	32
Idem.	Idem naranja.	350	350	60
Mateos (D. José).	Mosto pajarete.	»	»	»
Mergelina (Doña María Joaquina).	Varias clases.	»	»	»
Mesa (Sr. Marqués de la).	Vino Pedro Jimenez, soleras de 1833.	»	420	193
Idem.	Idem dulce natural.	»	420	193
Idem.	Idem Jeréz, solera de 1839.	»	76	193
Idem.	Idem seco natural.	»	76	193
Moreno, hermanos (Señores).	Mosto.	»	»	»
Muñilla (Doña María).	Vino amontillado Sanlúcar.	600	600	405
Idem.	Idem id. id. número 2.	600	600	255
Idem.	Idem manzanilla núm. 1.	600	600	248
Idem.	Idem id. núm. 2.	600	600	185
Idem.	Idem id. núm. 3.	600	600	175
Idem.	Idem id. núm. 4.	600	600	155
Idem.	Idem id. fina 1/80.	600	600	185
Idem.	Idem blanco nuevo	600	600	55
Idem.	Idem color seco núm. 1.	600	600	165
Idem.	Idem id. id. número 2.	600	600	155
Idem.	Idem id. id. número 3.	600	600	135
Idem.	Idem id. id. número 4.	600	600	115
Nuñez de Prado (D. Ildefonso).	Idem criaderas finas 1.ª	»	»	»
Idem.	Idem id. id. escala 2.ª	»	»	»
Idem.	Idem id. id. id. 3.ª	»	»	»
Idem.	Idem Pedro Jimenez.	»	»	»
Paul (D. Manuel Francisco).	Vinagre antiquísimo.	15	15	90
Idem.	Vino color viejísimo.	»	15	375
Idem.	Idem id. soleras superiores.	»	240	223
Idem.	Idem blanco viajado.	»	530	375
Porche (D. Miguel).	Idem de naranjas.	»	»	»
Idem.	Idem de moras.	»	»	»
Prado del Rey (Ayuntamiento de).	Mosto.	»	»	»
Ramirez y Reyes (Don Manuel).	Color.	»	»	»
Revelló (D. Antonio).	Vino amontillado fino.	»	»	325
Idem.	Idem Barceló.	»	»	225
Idem.	Idem Noé.	»	»	300
Idem.	Idem Jeréz de 1820	»	»	450
Idem.	Idem moscatel.	»	»	300
Idem.	Idem Micou.	»	»	150
Rodriguez é hijo (Don Pedro).	Idem manzanilla amontillada.	550	550	271
Idem.	Idem id. núm. 2.	550	550	163
Idem.	Idem id. núm. 3.	2.400	2.400	147
Idem.	Idem id. núm. 4.	2.400	2.400	139'50
Idem.	Idem id. núm. 5.	2.400	2.400	131'50
Idem.	Idem id. núm. 6.	2.400	2.400	116
Idem.	Idem blanco número 7.	2.400	2.400	93
Idem.	Idem id. núm. 8.	2.400	2.400	64'50
Idem.	Idem id. núm. 9.	2.400	2.400	62
Idem.	Idem id. núm. 10.	2.400	2.400	48
Idem.	Vinagre superior de vino.	»	»	62
Romero (D. Rafael).	Aguardiente 1.ª destilacion.	»	»	150
Idem.	Idem Jeréz rectificado.	»	»	165
Idem.	Idem Moguer id.	»	»	150
Romero Valdespino (D. Antonio).	Vino inocente.	1.000	1.000	225
Idem.	Idem tio Diego.	1.000	1.000	750
Idem.	Idem Petra, dulce.	1.000	1.000	450
Idem.	Idem niños, id.	1.000	1.000	450

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Rudolph (D. Federico).	Vino Vermouth.	»	»	18
Idem.	Idem moscatel.	»	»	240
Idem.	Idem guinda.	»	»	320
Idem.	Idem color.	»	»	320
Idem.	Idem Málaga.	»	»	450
Idem.	Idem Pedro Jimenez.	»	»	450
Idem.	Idem exportacion á América.	»	»	60
Idem.	Idem Jeréz blanco.	»	»	300
Idem.	Idem amontillado.	»	»	300
Idem.	Idem tintilla.	»	»	400
Idem.	Idem naranja.	»	»	240
Idem.	Idem fresas.	»	»	240
Sanchez Lamadrid (Don Gabriel).	Vinagre de vino.	»	»	»
Sanchez Mellado (D. Ramon).	Varias clases de vinos.	»	»	»
Suter (D. Jorge G.)	Vinagre de vino.	»	»	»
Thuillert (Sres. herederos de).	Vino Pedro Jimenez.	»	»	600
Idem.	Idem de pasto.	»	»	300
Idem.	Idem amontillado.	»	»	400
Idem.	Idem Jeréz fino.	»	»	750
Troya (D. Ildefonso de).	Mosto Pedro Jimenez.	»	»	»
Vidal (D. Rafael).	Vino blanco.	»	»	»
Idem.	Idem apagado.	»	»	»
Idem.	Idem generoso.	»	»	»
Vidarte (D. Manuel).	Idem Jeréz espumoso.	»	»	»
Zarazaga Villegas (Don Ángel).	Idem Pedro Jimenez añejo.	280	200	1200
Idem.	Idem color seco muy añejo.	280	200	750
Idem.	Idem moscatel id.	280	200	900
Idem.	Idem manzanilla, pasada, fina.	280	200	391
Idem.	Idem id. fina, sobra.	280	200	260
Idem.	Idem id. entre mayor.	280	200	162'50
Idem.	Idem Jeréz non-plus-ultra.	280	200	487'50
Idem.	Idem id. pálido muy fino.	280	200	487'50
Idem.	Idem id. oro muy añejo.	280	200	487'50
Idem.	Idem id. seco.	280	200	390
Idem.	Idem id. amontillado.	280	200	455
Idem.	Idem Pajarete añejo.	280	200	325

RESÚMEN.

Número de productos	223
Produccion anual	22.574
Existencias disponibles	15.352
Precio medio	260'25

FALTAN.

Datos de produccion	141
— de cantidades disponibles	137
— de precios	72

LABORATORIO.

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE. Alcohól por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	MARMOL Y HARINA. Sedimento.	MARMOL Y HARINA. Líquido.	Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Precipitado.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Líquido.	ACETATO DE PLOMO. Precipitado.	ACETATO DE PLOMO. Líquido.	Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	EXTRACTO. SU DESCRIPCION.	EXTRACTO. Gramos por litro.	CENIZAS. Caractéres.	CENIZAS. Gramos por litro.	CENIZAS. COMPOSICION CUALITATIVA.
1	9	R. Perez (D. Antonio).	Velez Rubio (Almería)	Mosto de 1876.	16'0	3'71	8'83															
2	29	Copete Gutierrez (D. Manuel).	Prado del Rey.	Idem pajarete seco.	16'4	3'40	3'71															
3	33	Mateos García (D. José).	Idem.	Idem id. id.	13'6	3'61	3'71	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado: materia colorante amarilla.	20'56	Gris osc. pulv.	1'91	I. Sulf. Ab.—Clor. pot. cal y magn. Reg.—Fosf. Poco.—Silic. Ind. II. Cal. Ab.—Ferr. Reg.—Alum. Ind.
4	1225	Alba (D. Rafael María).	Chiclana	Pajarete.	15'8	3'29	160'00															
5	1225	Idem.	Idem.	Jerez color.	16'2	4'24	160'00															
6	1225	Idem.	Idem.	Oporto.	19'8	3'61	42'67	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado, fuertemente adherido á las paredes de la cápsula; éstas barnizadas de color amarillo acaramelado: materia colorante roja.	44'66	Gris osc. pulv.	5'60	I. Sulf. y cal. Ab.—Clor. silic. y pot. Reg.—Magn. Poco.—Fosf. Ind. II. Alum. M. ab.—Cal y ferr. Poco.
7	1225	Idem.	Idem.	Jeréz oro.	19'8	4'03	26'67															
8	1225	Idem.	Idem.	Blanco en rama.	15'2	3'50	4'69															
9	1226	Alcedo (D. Joaquin).	Jeréz de la Frontera.	Moscatel de 1866.	12'6	2'23	426'67	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado muy abundante, completamente irisado; paredes de la cápsula limpias.	461'91	Terrosas agl.	6'00	I. Fosf. M. ab.—Sulf. Ab.—Clor. y pot. Reg.—Cal y magn. Poco.—Silic. Ind. II. Cal. Ab.—Ferr. Reg.—Alum. Poco.
10	1227	Arana (D. Aurelio Antonio).	Puerto de Santa María	Idem de 1830.	14'8	5'31	492'30	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. abundante hasta el punto de salirse de la cápsula; paredes de ésta barnizadas de color amarillo acaramelado intenso.	345'73	Ocreosas delic. con carbon interpuesto.	5'00 (1)	I. Sulf. y clor. Ab.—Fosf. silic. y pot. Poco.—Cal y magn. Ind. II. Alum. y ferr. Ab.—Fosf. y cal. Poco.
11	1227	Idem.	Idem.	Criaderas de amontillado de 1.ª	16'9	3'64	1'70	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, fuertemente adherido al fondo de la cápsula: materia colorante amarilla.	18'29	Gris terrosas	6'20	I. Sulf. M. ab.—Cal. Ab.—Clor. silic. y pot. Reg.—Fosf. y magn. Poco. II. Cal. M. ab.—Alum. Ab.—Ferr. Reg.
12	1227	Idem.	Idem.	Idem id. superior de 2.ª	16'4	3'61	2'14	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, algo delicuescente, superficie resquebrajada: materia colorante amarilla.	18'32	Gris terrosas	6'90	I. Fosf. M. ab.—Sulf. clor. silic. y pot. Reg.—Cal y magn. Poco. II. Alum. Ab.—Ferr. Reg.—Cal. Poco.
13	1228	Argüeso (D. Leon de).	Sanlúcar de Barrameda.	Moscatel.	20'6	3'71	581'82															
14	1228	Idem.	Idem.	Manzanilla.	14'9	3'61	3'00															
15	1228	Idem.	Idem.	Amontillado.	14'6	2'86	2'42															
16	1228	Idem.	Idem.	Color seco.	17'5	7'43	213'33															
17	1228	Idem.	Idem.	Tintilla de Rota.	9'2	6'26	640'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado, fuertemente adherido al fondo de la cápsula; paredes de ésta barnizadas de color amarillo acaramelado.	467'00	Terrosas.	5'50	I. Sulf. fosf. y clor. Ab.—Pot. Reg.—Silic. cal y magn. Poco. II. Ferr. Reg.—Cal y alum. Poco.
18	1229	Blanco Reguera (D. Antonio).	Prado del Rey.	Mosto pajarete seco.	14'4	3'18	3'51	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, granugiento, delicuescente: materia colorante amarilla.	15'35			
19	1229	Idem.	Idem.	Pajarete id.	16'9	2'24	7'50															
20	1230	Blasquez (D. Agustin).	Jeréz de la Frontera.	Raya de 1870.	16'0	3'18	2'50	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, delicuescente: materia colorante amarilla.	21'00	Gris osc. pulv.	6'00	I. Sulf. y cal. Ab.—Pot. Reg.—Fosf. clor. y magn. Poco.—Silic. Ind. II. Cal. M. ab.—Alum. y Ferr. Ab.
21	1230	Idem.	Idem.	Idem de 1872.	16'2	3'40	3'08	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. granugiento, delicuescente: materia colorante amarilla.	20'33	Gris pulv.	6'13	I. Clor. M. ab.—Sulf. fosf. y silic. Ab.—Pot. Reg.—Cal y magn. Poco. II. Cal. M. ab.—Alum. Ab.—Ferr. Reg.
22	1230	Idem.	Idem.	Palo cortado de 1870.	15'4	3'18	2'59	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, delicuescente: materia colorante amarilla.	19'40	Gris pulv.	6'04	I. Sulf. Ab.—Fosf. clor. pot. y cal. Reg.—Silic. y magn. Poco. II. Cal. M. ab.—Alum. Ab.—Ferr. Poco
23	1230	Idem.	Idem.	Idem de 1871.	17'3	3'18	2'22	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, delicuescente, de superficie resquebrajada: materia colorante amarilla.	19'29	Gris pulv.	6'25	I. Sulf. fosf. y clor. Ab.—Magn. Reg.—Pot. y cal. Poco.—Silic. Ind. II. Cal. M. ab.—Ferr. Reg.—Alum. Poco.
24	1230	Idem.	Idem.	Idem de 1872.	15'7	2'97	2'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, delicuescente, de superficie resquebrajada: materia colorante amarilla.	29'31	Gris pulv.	16'00	I. Sulf. Ab.—Fosf. clor. y cal. Reg.—Silic. pot. y magn. Poco. II. Cal. Ab.—Alum. y Ferr. Poco.

(1) Inexactas.

Número de órden.	Número del Catálo. o.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohól por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE. MARMOL Y HARINA. Sedimento.	MARMOL Y HARINA. Líquido.	Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Precipitado.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Líquido.	ACETATO DE PLOMO. Precipitado.	ACETATO DE PLOMO. Líquido.	Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	EXTRACTO. SU DESCRIPCION.	Gramos por litro.	CENIZAS. Caractéres.	Gramos por litro.	COMPOSICION CUALITATIVA.
25	1230	Blasquez (D. Agustin).	Jerez de la Frontera.	Palo cortado 1873.	16'6	2'97	1'68	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. granugiento; materia colorante amarilla.	18'60	Gris osc. pulv.	6'00	I. Sulf. y silic. Ab.—Fosf. y clor. Reg.—Pot. cal y magn. Poco. II. Cal. Ab.—Alum. y ferr. Reg.
26	1230	Idem.	Idem.	Idem de 1874.	15'2	3'50	2'70	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. granugiento, delicuescente; materia colorante amarilla.	19'75	Gris terrosas	4'85	I. Sulf. y fosf. Ab.—Clor. y pot. Reg.—Cal y magn. Poco.—Silic. Ind. II. Cal. Ab.—Ferr. Reg.—Alum. Poco.
27	1230	Idem.	Idem.	Palma 1870.	14'8	2'87	1'54	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. granugiento delicuescente; materia colorante amarilla.	18'15	Gris terrosas	6'20	I. Sulf. pot. cal y magn. Ab.—Fosf. y clor. Poco.—Silic. Ind. II. Alum. y ferr. Reg.—Cal. Poco.
28	1230	Idem.	Idem.	Idem de 1871.	14'9	2'33	1'47	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R granugiento delicuescente; materia colorante amarilla.	16'85	Gris pulv.	5'73	I. Sulf. Ab.—Fosf. clor. silic. y magn. Reg.—Pot. y cal. Poco. II. Cal. y alum. Ab.—Ferr. Reg.
29	1230	Idem.	Idem.	Idem de 1872.	15'2	1'06	1'62	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. granugiento delicuescente; materia colorante amarilla.	17'05	Gris pulv.	5'75	I. Sulf. M. ab.—Silic. y cal. Ab.—Fosf. y magn. Reg.—Clor. Poco.—Pot. Ind. II. Cal y ferr. Ab.—Alum. Ind.
30	1230	Idem.	Idem.	Idem de 1873.	15'4	2'44	1'40	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso delicuescente; materia colorante amarilla.	16'90	Gris pulv.	5'70	I. Sulf. y magn. Ab.—Fosf. Reg.—Clor. y cal. Poco.—Silic. y pot. Ind. II. Alum. cal y ferr. Ab.
31	1230	Idem.	Idem.	Idem de 1874.	14'4	1'00	1'51	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso de superficie resquebrajada; materia colorante amarilla.	17'30			
32	1230	Idem.	Idem.	Soleras de Pedro Jimenez.	13'9	2'12	64'00															
33	1230	Idem.	Idem.	Idem finas amontilladas clarificadas para el consumo.	16'3	2'76	5'08	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. granugiento delicuescente; materia colorante amarilla.	26'40	Gris pulv.	5'85	I. Sulf. M. ab.—Fosf. y cal. Ab.—Clor. Reg.—Silic. y magn. Poco.—Pot. Ind. II. Cal. Ab.—Ferr. Reg.—Alum. Ind.
34	1230	Idem.	Idem.	Idem id. id.	15'2	1'06	1'65	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. granugiento, delicuescente; materia colorante amarilla.	19'45	Gris terrosas	5'05	I. Sulf. y cal. Ab.—Fosf. Reg.—Clor. silic. y magn. Poco.—Pot. Ind. II. Ferr. y cal. Ab.—Alum. Poco.
35	1230	Idem.	Idem.	Primeras criaderas de soleras finas amontilladas.	15'2	2'65	1'75	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, de superficie resquebrajada; materia colorante amarilla.	15'88	Gris granugiento.	4'80	I. Sulf. Ab.—Cal y magn. Reg.—Fosf. clor. y pot. Poco.—Silic. Ind. II. Cal. Ab.—Ferr. Reg.—Alum. Ind.
36	1230	Idem.	Idem.	Segundas id. id. id.	15'4	2'97	1'50	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, de superficie resquebrajada; materia colorante amarilla.	16'75	Gris granugiento.	5'75	I. Sulf. M. ab.—Fosf. y magn. Ab.—Clor. pot. y cal. Poco.—Silic. Ind. II. Cal. Ab.—Ferr. Reg.—Alum. Poco.
37	1230	Idem.	Idem.	Terceras id. id. id.	16'3	3'18	0'92	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado delicuescente; materia colorante amarilla.	16'68	Terrosas.	5'80	I. Sulf. M. ab.—Fosf. Ab.—Pot. cal y magn. Reg.—Clor. y silic. Poco. II. Cal. Ab.—Ferr. Reg.—Alum. Poco.
38	1230	Idem.	Idem.	Cuartas id. id. de 1874.	15'6	3'18	1'82	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso de superficie resquebrajada; materia colorante amarilla.	17'60	Gris osc. pulv.	5'79	I. Sulf. M. ab.—Magn. Ab.—Pot. y cal. Reg.—Fosf. clor. y silic. Poco. II. Cal. Ab.—Ferr. Reg.—Alum. Poco.
39	1230	Idem.	Idem.	Quintas id. id. amontilladas.	15'9	3'08	1'92	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso de superficie resquebrajada; materia colorante amarilla.	17'00	Terrosas osc.	5'31	I. Sulf. M. ab.—Clor. pot. y cal. Reg.—Fosf. silic. y magn. Poco. II. Cal. Ab.—Ferr. Reg.—Alum. Ind.
40	1230	Idem.	Idem.	Sextas id. id. id.	15'1	2'97	2'10	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, superficie resquebrajada; materia colorante amarilla.	16'60	Gris terrosas.	5'05	I. Sulf. fosf. pot. y cal. Ab.—Silic. y magn. Reg.—Clor. Poco. II. Alum. y cal. Ab.—Ferr. Reg.
41	1232	Caballero Lago (D. José).	Chipiona.	Dulce apagado.	18'0	2'12	246'15															
42	1233	Cano Herrera (D. Pedro).	Idem.	Vino de color.	17'6	6'90	25'60															
43	1234	Carlés (D. Ramon).	Puerto de Santa María.	Vino de cuatro perlas Moscatel.	18'8	3'18	176'67															
44	1234	Idem.	Idem.	Idem id. Malvasía.	18'5	2'65	38'89															
45	1234	Idem.	Idem.	Idem id. Pedro Jimenez	18'2	2'97	75'71															
46	1235	Chorro y Morillo (D. Luis).	Idem.	Idem fino de 1872, sin clarificar.	15'2	3'18	1'60															

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE. Alcohol por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	MARMOL Y HARINA. Sedimento.	MARMOL Y HARINA. Líquido.	Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Precipitado.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Líquido.	ACETATO DE PLOMO. Precipitado.	ACETATO DE PLOMO. Líquido.	Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	EXTRACTO. SU DESCRIPCION.	EXTRACTO. Gramos por litro.	CENIZAS. Caractéres.	CENIZAS. Gramos por litro.	CENIZAS. COMPOSICION CUALITATIVA.
47	1235	Chorro y Morillo (D. Luis).	Puerto de Santa María	Vino fino de 1874.	15'6	3'61	1'89	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso: materia colorante amarilla.	16'10	Gris agl.	3'25	I. Sulf. M. ab.—Clor. Ab.— Pot. cal y magn. Reg.—Fosf. y silic. Poco. II. Cal y alum. Ab.—Ferr. Reg.
48	1235	Idem.	Idem.	Tintilla núm. 4 de 1870	21'2	2'65	256'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado de color pardo; bordes de la cápsula de color amarillo acaramelado.	235'15			
49	1235	Idem.	Idem.	Moscatel de 1870.	21'6	2'44	533'33															
50	1235	Idem.	Idem.	Amontillado de 1867.	17'3	3'71	9'01	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	34'01	Gris pulv.	5'85	I. Sulf. Ab.—Clor. pot. y cal. Reg. —Fosf. silic. y magn. Poco. II. Cal. Ab.— Ferr. Reg.—Alum. Poco.
51	1235	Idem.	Idem.	Pedro Jimenez de 1870.	19'8	2'33	329'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. abundante, color achocolatado; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado	17'85			
52	1237	Fernandez Ceballos (D. Francisco)	Chipiona.	Vino color.	15'8	5'94	91'44	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	88'40	Terrosas.	5'69	I. Clor. M. ab.—Sulf. y fosf. Ab.— Silic. pot. cal y magn. Poco. II. Cal. y ferr. Ab.—Alum. Poco.
53	1238	Florido y Lorenzo (D. Francisco).	Idem.	Moscatel.	16'0	4'03	304'76															
54	1238	Idem.	Idem.	Pedro Jimenez.	15'4	3'39	256'00															
55	1238	Idem.	Idem.	Vino color.	17'2	6'47	58'18	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	82'41	Terrosas.	5'50	I. Sulf. fosf. y clor. Ab.—Pot. Reg. —Magn. Poco.—Silic. y cal. Ind. II. Cal. Ab.—Ferr. Reg.— Alum. Ind.
56	1239	Calafate (D. Juan Diego).	Idem.	Idem id.	15'2	7'22	106'67	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	99'46	Terrosas.	5'75	I. Sulf. fosf. clor. y pot. Reg.—Silic. cal y magn. Poco. II. Cal. Ab.—Ferr. Reg.—Alum. Poco.
57	1243	Gutierrez Gomez (D. Marcelo).	Idem.	Idem id. dulce.	12'2	5'52	711'11	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado abundantísimo, hasta el punto de salirse fuera de la cápsula; algo poroso.	547'97	Gris pulv. con grandes fragmentos de carbon interpuesto.	36'05 (1)	
58	1244	Guzman Pimentel (D. Manuel).	Idem.	Idem id.	11'8	5'31	80'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. arropado, fuertemente adherido al fondo de la cápsula; paredes de ésta barnizadas de color amarillo acaramelado.	71'01	Amarillento pulv.	5'50	I. Sulf. y clor. Ab.—Fosf. silic. y pot. Reg.—Cal y magn. Poco. II. Alum. cal y ferr. Ab.
59	1245	Hidalgo y Verjano (D. Eduardo).	Sanlúcar de Barrameda.	Idem puro de naranjas, ensayo hecho en 1876.	21'5	5'41	128'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado, ligeramente carbonoso, muy abundante; paredes de la cápsula limpias.	252'95	Gris pulv.	4'23	I. Fosf. y clor. Ab.—Pot. Reg.— Sulf. cal y magn. Poco.—Silic. Ind. II. Cal. M. ab.—Ferr. Ab.—Alum. Poco.
60	1245	Idem.	Idem.	Manzanilla San Fermin.	14'8	3'61	1'97															
61	1245	Idem.	Idem.	Pedro Jimenez, blanco.	15'8	2'86	320'00															
62	1245	Idem.	Idem.	Idem de color, de más de 60 años.	10'0	5'84	533'33	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado, sumamente abundante; paredes de la cápsula limpias.	451'80			
63	1245	Idem.	Idem.	Manzanilla.	14'9	3'08	1'05															
64	1245	Idem.	Idem.	Moscatel de más de 60 años.	14'0	5'31	492'30															
65	1246	Hontoria (D. Joaquín).	Idem.	Manzanilla superior.	16'6	2'97	2'21															
66	1246	Idem.	Idem	Moscatel amoroso.	22'4	3'48	29'09															
67	1246	Idem.	Idem.	Amontillado Victoria.	17'5	3'50	6'34															
68	1248	Keppel Hesselink é hijo (Sres.)	Jeréz de la Frontera.	Pal Shery.	18'4	2'97	25'60															
69	1248	Idem.	Idem.	Siglip gol Shery.	24'5	3'71	23'70	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado: materia colorante amarilla; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	39'26	Terrosas.	5'00	I. Sulf. y clor. Ab.—Pot. cal y magn. Reg.—Fosf. Poco.—Silic. Ind. II. Alum. y cal. Ab.—Ferr. Poco.
70	1248	Idem.	Idem.	Brouon Shery.	19'8	3'61	42'67															
71	1249	Loma (D. Wistremundo).	Puerto de Santa María	Pedro Jimenez.	19'0	2'44	88'33															
72	1249	Idem.	Idem.	Jeréz.	17'1	3'71	4'34															
73	1249	Idem.	Idem.	Pajarete.	20'8	4'46	106'00															
74	1242	Guernica (D. Eduardo).	Jeréz de la Frontera.	Moscatel *non plus ultra*.	13'4	5'52	265'00															
75	1242	Idem.	Idem.	Jeréz id. id.	17'1	4'14	2'19															
76	1250	Lopez Martinez (Sr. Marqués de).	Idem.	Moras de 1875.	20'08	4'99	320'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R, pastoso, resquebrajado: materia colorante anaranjada.	268'85	Gris pulv.	»	I. Sulf. Ab.—Clor. pot. y cal. Reg. —Fosf. silic. y magn. Poco. II. Alum. M. ab.—Cal. Ab.—Ferr. Poco.
77	1250	Idem.	Idem.	Mosto de 1876.	13'9	3'18	3'52	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado, fuertemente adherido al fondo de la cápsula; paredes de ésta barnizadas de color amarillo acaramelado.	72'82	Gris terrosas	»	I. Sulf. y clor. M. ab.—Fosf. pot. cal y magn. Ab.—Silic. Poco. II. Alum. y cal. Ab.—Ferr. Reg.
78	1250	Idem.	Idem.	Pedro Jimenez.	11'8	2'55	426'67															

1) Inexactas.

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohol por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE. MARMOL Y HARINA. Sedimento.	MARMOL Y HARINA. Líquido.	Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Precipitado.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Líquido.	ACETATO DE PLOMO. Precipitado.	ACETATO DE PLOMO. Líquido.	Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	EXTRACTO. SU DESCRIPCION.	Gramos por litro.	CENIZAS. Caractéres.	Gramos por litro.	COMPOSICION CUALITATIVA.
79	1250	Lopez Martinez (Sr. Marqués de).	Jeréz de la Frontera.	Moscatel superior.	13'4	3'71	640'00															
80	1250	Idem.	Idem.	Vino de naranjas, 1875	19'7	3'50	74'44	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado, fuertemente adherido al fondo de la cápsula; paredes de ésta barnizadas de color amarillo acaramelado.	187'20	Gris pulv.	23'85	I. Clor. M. ab.—Sulf. y fosf. Ab.—Pot. cal y magn. Reg.—Silic. Ind. II. Alum. Ab.—Ferr. y cal. Reg.
81	1250	Idem.	Idem.	Jeréz fino de 1871.	17'1	3'39	3'73	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso: materia colorante amarilla.	17'10	Terrosas.	4'45	I. Sulf. clor. fosf. y magn. Ab.—Pot. y cal. Reg.—Silic. Ind. II. Alum. cal y ferr. Ab.
82	1250	Idem.	Idem.	Idem id. de 1875.	16'6	3'18	3'33	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. granugiento, algo delicuescente: materia colorante amarilla.	20'80	Carbonosas.	4'60 (1)	I. Sulf. y clor. Ab.—Pot. cal y magn. Reg.—Fosf. Poco.—Silic. Ind. II. Cal. Ab.—Ferr. Reg.—Alum. Poco.
83	1250	Idem.	Idem.	Lias por prensar.	13'9	3'50	2'13	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, con coágulos por las paredes de la cápsula.	21'30	Gris pulv.	7'46	I. Silic. M. ab.—Sulf. y cal. Ab.—Fosf. clor. y pot. Reg.—Magn. Poco. II. Cal y alum. Ab.—Ferr. Reg.
84	1252	Martinez Gutierrez (D. Juan).	Sanlúcar de Barrameda.	Manzanilla fino de solera.	16'2	3'50	4'68															
85	1252	Idem.	Idem.	Idem id.	15'4	3'39	4'60															
86	1252	Idem.	Idem.	Idem pasada.	17'1	3'50	4'94															
87	1252	Idem.	Idem.	Idem muy vieja amontillada núm. 1.	17'9	4'24	4'96															
88	1252	Idem.	Idem.	Moscatel.	16'6	3'93	320'00															
89	1252	Idem.	Idem.	Pedro Jimenez, color.	14'8	8'49	533'33	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. muy abundante, arropado, poroso; paredes de la cápsula limpias.	341'45	Carbon con fragmentos porosos.	38'65 (1)	I. Sulf. fosf. y clor. M. ab.—Silic. y pot. Ab.—Magn. Poco. II. Cal. M. ab.—Ferr. Ind.—Fosf. Reg.
90	1252	Idem.	Idem.	Idem id. blanco.	16'7	3'93	428'00															
91	1252	Idem.	Idem.	Manzanilla amontillada.	16'7	3'50	4'55															
92	1255	Mesa (Sr. Marqués de).	Jeréz de la Frontera.	Pedro Jimenez solera de 1833.	14'4	3'18	530'00															
93	1255	Idem.	Idem.	Amontillado especial solera de id.	19'1	3'29	4'44	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, granugiento.	20'07	Gris pulv.	7'20	I. Sulf. Ab.—Clor. pot. y cal. Reg.—Magn. Poco.—Fosf. y silic. Ind. II. Cal y alum. Ab.—Ferr. Reg.
94	1255	Idem.	Idem.	Estilo jerezano solera de 1839.	18'2	3'71	2'77	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. granugiento, fuertemente adherido al fondo de la cápsula: materia colorante amarilla.	20'12	Gris. pulv.	6'75	I. Sulf. Ab.—Clor. y pot. Reg.—Cal y magn. Poco.—Fosf. y silic. Ind. II. Alum. y cal. Ab.—Ferr. Poco.
95	1256	Moreno, hermanos (Sres.)	Chipiona.	Manzanilla núm. 1.	15'1	3'50	2'14															
96	1256	Idem.	Idem.	Idem núm. 2.	15'4	3'61	1'42															
97	1256	Idem.	Idem.	Idem núm. 3.	15'9	3'39	1'96															
98	1256	Idem.	Idem.	Idem núm. 4.	15'1	3'39	1'38															
99	1256	Idem.	Idem.	Idem núm. 5.	13'9	3'50	2'91															
100	1256	Idem.	Idem.	Mosto color.	12'6	3'39	2'37															
101	1256	Idem.	Idem.	Moscatel.	14'4	3'18	533'33															
102	1256	Idem.	Idem.	Idem de 115 años.	15'4	9'76	640'00															
103	1256	Idem.	Idem.	Idem de la hoja.	18'2	3'18	160'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. abundante arropado, algo poroso; paredes de la cápsula ligeramente barnizadas de color amarillo acaramelado.	184'50	Terrosas.	2'80	I. Fosf. M. ab.—Sulf. Ab.—Clor. y pot. Reg.—Cal y magn. Poco.—Silic. Ind. II. Cal. Ab.—Ferr. Reg.—Alum. Poco.
104	1256	Idem.	Idem.	Pedro Jimenez.	14'8	2'65	64'00															
105	1257	Muñilla (Doña María J., viuda de R. A. Otarla-orruchi.	Sanlúcar de Barrameda.	Color seco núm. 1.	14'8	6'79	71'11	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	95'28			
106	1257	Idem.	Idem.	Idem id. núm. 2.	17'4	6'69	48'18															
107	1257	Idem.	Idem.	Idem id. núm. 3.	17'0	6'47	71'14	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado; materia colorante amarilla.	100'45	Gris. pulv.	10'71	I. Sulf. y Fosf. Ab.—Clor. pot. y cal. Reg.—Silic. y magn. Poco. II. Alum. y cal. Ab.—Ferr. Reg.
108	1257	Idem.	Idem.	Idem id. núm. 4.	16'2	5'84	3'86	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	103'82	Gris. pulv.	7'32	I. Sulf. y Fosf. Ab.—Clor. pot. y cal. Reg.—Magn. Poco.—Silic. Ind. II. Alum. y cal. Ab.—Ferr. Reg.
109	1257	Idem.	Idem.	Manzanilla fina núm. 1.	14'9	3'18	1'01															
110	1257	Idem.	Idem.	Idem id. núm. 2.	15'2	3'29	1'23															
111	1257	Idem.	Idem.	Idem id. núm. 3.	14'8	3'61	1'49															
112	1257	Idem.	Idem.	Idem id. núm. 4.	15'6	3'29	1'89															
113	1257	Idem.	Idem.	Blanco nuevo de 1876.	14'1	3'71	2'13															

(1) Inexactas.

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohol por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE.								EXTRACTO.		CENIZAS.		
								MARMOL Y HARINA.		Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA.		ACETATO DE PLOMO.		Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	SU DESCRIPCION.	Gramos por litro.	Caractéres.	Gramos por litro.	COMPOSICION CUALITATIVA.
								Sedimento.	Líquido.			Precipitado.	Líquido.	Precipitado.	Líquido.							
114	1258	Nuñez de Prado (D. Ildefonso).	Arcos de la Frontera.	Criaderas finas 1.ª escala.	15'7	3'46	Trazas.														
115	1258	Idem.	Idem.	Idem id. 2.ª id.	16'2	3'50	1'17	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso de superficie resquebrajada; materia colorante amarilla.	17'11	Gris pulv.	5'15	I. Sulf. Ab.—Pot. y cal. Reg.—Fosf. clor. y magn. Poco.—Silic. Ind. II. Cal. Ab.—Ferr. Reg.—Alum. Poco.
116	1258	Idem.	Idem.	Idem id. 3.ª id.	16'7	3'71	2'36	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso; materia colorante amarilla.	26'00	Gris pulv.	2'42	I. Sulf. y cal. Ab.—Clor. y pot. Reg.—Fosf. silic. y magn. Poco. II. Cal. Ab.—Alum. y Ferr. Reg.
117	1259	Paul (D. Manuel Francisco).	Jeréz de la Frontera.	Vino natural de color viejísimo.	12'6	9'44	265'00														
118	1259	Idem.	Idem.	Natural blanco, viajado á Manila en 1834.	21'5	6'37	48'93	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. carbonoso abherido fuertemente á las paredes de la cápsula; éstas barnizadas de color amarillo acaramelado: materia colorante amarilla.	47'45	Gris terrosas	8'35	I. Sulf. fosf. y clor. Ab.—Pot. y cal. Reg.—Magn. Poco.—Silic. Ind. II. Cal. Ab.—Ferr. Reg.—Alum. Poco.
119	1259	Idem.	Idem.	Soleras de color superior.	16'6	7'64	151'43	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. abundante, carbonoso, poroso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	144'30	Terrosas.	8'30	I. Fosf. M. ab.—Sulf. clor. y silic. Ab.—Pot. Reg.— Cal y magn. Poco. II. Cal. Ab.—Ferr. Reg.—Alum. Ind.
120	1260	Porche (D. Miguel).	Idem.	Vino de naranjas.	17'4	3'18	212'00														
121	1261	Prado del Rey (Ayuntamiento de).	Prado del Rey	Mosto pajarete seco.	15'4	3'71	3'12														
122	1263	Ramirez y Rey (D. Manuel).	Chipiona.	Vino de color.	15'4	7'21	33'13	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. arropado con ojos; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	72'10	Terrosas.	5'90	I. Fosf. y clor. M. ab.—Sulf. Ab.—Pot. Reg.—Cal y magn. Poco.—Silic. Ind. II. Cal y ferr. Ab.—Alum. Poco.
123	1263	Revelló (D. Antonio).	Puerto de Santa María	Moscatel viejo.	20'8	3'18	106'00														
124	1263	Idem.	Idem.	Vino de color, llamado de Noé.	16'2	6'90	66'25														
125	1263	Idem.	Idem.	Idem de la viña Barceló	18'5	4'24	1'20														
126	1263	Idem.	Idem.	Idem Jeréz viejo, 1820.	17'9	4'35	23'04	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado, granugiento; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado: materia colorante amarilla.	33'58	Gris terrosas	5'54	I. Clor. M. ab.—Sulf. Ab.—Pot. y cal. Reg.—Fosf. silic. y magn. Poco. II. Cal, alum. y ferr. Poco.
127	1263	Idem.	Idem.	Idem de la viña Micona	16'7	3'71	10'60														
128	1264	Rodriguez é hijo (D. Pedro).	Sanlúcar de Barrameda.	Manzanilla núm. 2.	15'9	3'50	1'50														
129	1264	Idem.	Idem.	Idem núm. 3.	16'2	3'50	1'43														
130	1264	Idem.	Idem.	Idem núm. 4.	15'4	3'50	1'89														
131	1264	Idem.	Idem.	Idem núm. 5.	15'4	3'82	1'06														
132	1264	Idem.	Idem.	Idem núm. 6.	15'4	3'50	1'39														
133	1264	Idem.	Idem.	Vino blanco núm. 7.	15'9	3'71	1'18														
134	1264	Idem.	Idem.	Idem núm. 8.	16'0	3'40	1'10														
135	1265	Romero Valdespino (D. Antonio).	Jeréz de la Frontera.	Tio Diego, soleras administradas sin aguardiente. Escala 1.ª, uva palomino.	20'6	5'31	5'20	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. carbonoso, granugiento, fuertemente adherido á las paredes de la cápsula: materia colorante amarilla.	36'93	Terrosas.	8'53	I. Sulf. M. ab.—Clor. Ab.—Fosf. silic. pot. cal y magn. Poco. II. Cal y ferr. Ab.—Alum. Ind.
136	1265	Idem.	Idem.	Inocente, criaderas administradas por escalas sin aguardiente, escala 5.ª	14'2	2'87	1'49														
137	1265	Idem.	Idem.	Idem id. id. id., id. 6.ª, uva Palomino.	14'2	3'08	1'36	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado, adherido á las paredes de la cápsula, y algo delicuescente: materia colorante amarilla.	18'90	Terrosas.	5'35	I. Sulf. Ab.—Clor. Reg.—Fosf. pot. cal y magn. Poco. II. Ferr. M. ab.—Cal. Ab.—Alum. Poco.
138	1265	Idem.	Idem.	Petra, soleras dulces, escala 1.ª, moscatel menudo.	18'6	3'71	106'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado, poroso y abundante hasta el punto de salirse fuera de la cápsula.	342'80	Carbon en fragmentos grandes.	30'30 (1)	I. Sulf. fosf. y clor. Ab.—Pot. cal y magn. Poco. II. Cal y ferr. Ab.—Alum. Poco.
139	1265	Idem.	Idem.	Tio Diego, criaderas administradas sin aguardiente, escala 2.ª, uva Palomino.	17'1	4'03	0'88	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado, delicuescente, con coágulos por las paredes de la cápsula.	20'75	Gris terrosas	6'95	I. Sulf. y clor. Ab.—Fosf. silic. pot. cal y magn. Poco. II. Alum. y cal. Ab.—Ferr. Reg.
140	1265	Idem.	Idem.	Inocente, mosto desleido sin aguardiente, escala 7.ª	16'2	3'40	1'59	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, de superficie resquebrajada; paredes de la cápsula barnizadas de calor amarillo acaramelado: materia colorante amarilla.	18'40	Terrosas.	5'05	I. Sulf. Ab.—Pot. y cal. Reg.—Fosf. clor. silic. y magn. Poco. II. Cal. Ab.—Ferr. Poco.—Alum. Ind.

(1) Inexactas.

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohól por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE. MARMOL Y HARINA. Sedimento.	MARMOL Y HARINA. Líquido.	Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Precipitado.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Líquido.	ACETATO DE PLOMO. Precipitado.	ACETATO DE PLOMO. Líquido.	Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	EXTRACTO. SU DESCRIPCION.	EXTRACTO. Gramos por litro.	CENIZAS. Caractéres.	CENIZAS. Gramos por litro.	CENIZAS. COMPOSICION CUALITATIVA.
141	1265	Romero Valdespino (D. Antonio).	Jeréz de la Frontera.	Inocente, criaderas administradas por escala sin aguardiente, escala 4.ª, uva Palomino.	15'4	2'87	1'77	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso de superficie resquebrajada; materia colorante amarilla.	18'56	Gris terrosas	5'56	I. Sulf. y cal. Ab.—Pot. y magn. Reg.—Fosf. y clor. Poco.—Silic. Ind. II. Cal y ferr. Ab.—Alum. Ind.
142	1266	Rudolph (D. Federico).	Puerto de Santa María.	Moscatel de 3 años.	18'0	3'18	151'43	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. abundante, arropado, algo poroso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	32'43	Carbon agl. y húmedo.	10'07 (1)	I. Sulf. fosf. y clor. Ab.—Pot. Reg.—Silic. y cal. Poco.—Magn. Ind. II. Cal y ferr. Poco.—Alum. Ind.
143	1266	Idem.	Idem.	Guinda viejo.	17'4	6'05	132'50															
144	1266	Idem.	Idem.	Color id.	19'0	8'47	26'50	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. pastoso; paredes de la cápsula ligeramente barnizadas de color amarillo acaramelado.	104'10	Terrosas húmedas.	6'70	I. Fosf. y clor. M. ab.—Sulf. Ab.—Silic. y pot. Reg.—Cal y magn. Poco. II. Cal y ferr. Ab.—Alum. Ind.
145	1266	Idem.	Idem.	Pedro Jimenez de 2 años.	18'6	2'44	66'25	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. abundantísimo, arropado; paredes de la cápsula completamente limpias.	306'48			
146	1266	Idem.	Idem.	Jeréz de 7 id.	18'2	3'18	1'61	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	15'50	Gris pulv.	5'56	I. Sulf. fosf. y clor. Ab.—Pot. Reg.—silic. cal y magn. Poco. II. Cal. M. ab.—Ferr. Reg.—Alum. Ind.
147	1266	Idem.	Idem.	Tintilla.	15'8	4'03	265'00															
148	1266	Idem.	Idem.	Amontillado de 7 años.	18'2	2'65	13'25	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. granugiento: materia colorante amarilla.	23'45	Gris pulv.	5'40	I. Sulf. y clor. Ab.—Fosf. pot. y magn. Reg.—Cal. Poco.—Silic. Ind. II. Cal. M. ab.—Ferr. Reg.—Alum. Ind.
149	1267	Sanchez Mellado (D. Ramon).	Chipiona.	Blanco.	14'5	3'50	Trazas.															
150	»	Idem.	Idem.	Color.	18'0	7'22	44'17	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado ligeramente carbonoso, muy abundante; paredes de la cápsula ligeramente barnizadas de color amarillo acaramelado.	89'65	Gris pulv.	5'85	I. Clor. M. ab.—Sulf. Ab.—Pot. cal y magn. Reg.—Fosf. Poco.—Silic. Ind. II. Cal. Ab.—Ferr. Reg.—Alum. Ind.
151	1268	Thuillet (herederos de D. F.)	Puerto de Santa María.	Jeréz fino.	19'1	4'35	1'09															
152	1268	Idem.	Idem.	Idem amontillado.	20'0	4'35	4'82															
153	1269	Troya (D. Ildefonso).	Prado del Rey.	Mosto Pedro Jimenez.	16'6	2'87	75'71	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. abundante, pastoso y poroso; paredes de la cápsula limpias.	106'55	Carbonosas pulv.	7'65 (1)	I. Sulf. Ab.—Clor. pot. cal y magn. Reg.—Fosf. Poco.—Silic. Ind. II. Cal. Ab.—Ferr. Reg.—Alum. Poco.
154	1271	Zarazaga Villegas (D. Angel).	Sanlúcar de Barrameda.	Jeréz oro superior.	19'1	3'50	7'07															
155	1271	Idem.	Idem.	Pedro Jimenez muy añejo.	12'2	4'99	353'33															
156	1271	Idem.	Idem.	Color seco id. id.	16'2	8'49	75'71	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. arropado, abundante; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	130'65	Gris pulv.	9'35	I. Sulf. clor. y fosf. Ab.—Pot. y cal. Reg.—Magn. Poco.—Silic. Ind. II. Cal. Ab.—Ferr. Poco.—Alum. Ind.
157	1271	Idem.	Idem.	Moscatel id. id.	14'8	4'24	265'00															
158	1271	Idem.	Idem.	Jeréz pálido muy fino.	17'9	3'40	3'79															
159	1271	Idem.	Idem.	Idem *non plus ultra*.	19'4	3'71	4'14															
160	1271	Idem.	Idem.	Moscatel de 5 años.	17'5	3'50	212'00															
161	1271	Idem.	Idem.	Manzanilla superior, solera fina, en estado natural pasada por 15 criaderas.	15'9	3'18	1'15	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso: materia colorante amarilla.	16'50	Gris pulv.	6'50	I. Sulf. Ab.—Clor. pot. cal y magn. Reg.—Fosf. y silic. Poco. II. Cal. Ab.—Ferr. Reg.—Alum. Ind.
162	1272	Zarazaga y Villegas (D. Miguel).	Idem.	Idem nueva fina, pasada por seis criaderas.	15'1	3'18	0'88															
163	7809	Linares y compañía (D. Diego).	Idem.	Idem de 1.ª clase.	14'8	3'18	0'59															
164	7809	Idem.	Idem.	Idem de 2.ª	14'9	3'18	1'10															
165	7809	Idem.	Idem.	Moscatel.	15'8	5'09	132'50															
166	7809	Idem.	Idem.	Color añejo.	15'8	9'02	88'33	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. carbonoso, poroso: materia colorante amarilla; paredes de la cápsula limpias	162'54	Terrosas.	10'23	I. Clor. M. ab.—Sulf. y fosf. Ab.—Pot. y cal. Reg.—Magn. Poco.—Silic. Ind. II. Cal. Ab.—Ferr. Reg.—Alum. Ind.
167	7810	Martinez Espinosa (D. Juan F.)	Idem.	Idem de 70 años.	13'6	8'49	88'33	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. abundante y pastoso; paredes de la cápsula ligeramente barnizadas de color amarillo acaramelado.	121'91	Gris terrosas.	8'00	I. Clor. M. ab —Sulf. y fosf. Ab.—Pot. y cal. Reg.—Magn. Poco.—Silic. Ind II. Cal. Ab.—Ferr. Reg.—Alum. Ind.
168	7810	Idem.	Idem.	Tintilla.	14'0	4'35	151'43															

(1) Inexacto.

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohól por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE.								EXTRACTO.		CENIZAS.		
								MARMOL Y HARINA.		Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA.		ACETATO DE PLOMO.		Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	SU DESCRIPCION.	Gramos por litro.	Caractéres.	Gramos por litro.	COMPOSICION CUALITATIVA.
								Sedimento.	Líquido.			Precipitado.	Líquido.	Precipitado.	Líquido.							
469	7810	Martinez Espinosa (D. Juan F.)	Sanlúcar de Barrameda.	Pedro Jimenez.	16'2	4'35	29'44															
470	7810	Idem.	Idem.	Tintilla clara.	14'8	3'61	265'00															
471	7810	Idem.	Idem.	Manzanilla de 2.ª	15'1	3'29	1'48															
472	7810	Idem.	Idem.	Mosto.	12'0	3'50	1'77	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, de superficie resquebrajada: materia colorante amarilla.	19'74	Gris pulv.	4'98	I. Sulf. y clor. Ab.—Pot. y cal. Reg.—Fosf. y magn. Poco. II. Cal. Ab.—Ferr. Reg.—Alum. Ind.
473	7810	Idem.	Idem.	Amontillado.	20'5	2'97	4'02															
474	1265	Romero Valdespino (D. Antonio).	Jeréz de la Frontera.	Vinos sobre lias, escala tercera, Pedro Jimenez.	11'0	2'44	353'53															
475	»	Colom (herederos de D. Juan María).	Sanlúcar de Barrameda.	Jeréz amontillado.	20'0	4'88	5'82															
476	»	Idem.	Idem.	Pedro Jimenez.	19'8	2'97	58'88															
477	»	Idem.	Idem.	Vino de naranja.	18'6	2'65	88'33	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. abundante, arropado, poroso; paredes de la cápsula limpias.	121'07	Gris agl.	3'67	I. Sulf. fosf. y clor. Ab.—Pot. Reg.—Cal. y magn. Poco.—Silic. Ind. II. Cal. Ab.—Ferr. Reg.—Alum. Ind.
478	»	Gomez Gonzalez (D. Miguel.	Puerto de Santa María.	Amontillado fino.	15'6	2'87	0'80															

RESÚMEN.

RIQUEZA ALCOHÓLICA.		RIQUEZA ÁCIDA.		MATERIA COLORANTE.		MATERIA EXTRACTIVA.		CENIZAS.	
ALCOHÓL POR 100.	NÚM. DE VINOS.	GRAMOS DE CARBONATO SÓDICO POR LITRO.	NÚM. DE VINOS.	VINOS COLOREADOS POR	NÚM. DE VINOS.	GRAMOS POR LITRO.	NÚM. DE VINOS.	GRAMOS POR LITRO.	NÚM. DE VINOS.
De 9 á 10	1	De 1 á 2	3			De 15,35 á 20	29	De 1,91 á 2	1
10 á 11	1	2 á 3	35			20 á 30	42	2 á 3	2
11 á 12	4	3 á 4	90			30 á 40	5	3 á 4	2
12 á 13	6	4 á 5	18			40 á 50	2	4 á 5	6
13 á 14	8	5 á 6	11			70 á 80	3	5 á 6	28
14 á 15	26	6 á 7	9			80 á 90	3	6 á 7	13
15 á 16	42	7 á 8	5			90 á 100	2	7 á 8	4
16 á 17	30	8 á 9	4		»	100 á 110	4	8 á 9	4
17 á 18	19	9 á 10	3			120 á 130	2	9 á 10	1
18 á 19	15					130 á 140	1	10 á 11	3
19 á 20	12					140 á 150	1	16 á 17	1
20 á 21	8					160 á 170	1	23 á 24	1
21 á 22	5					180 á 190	2	30 á 31	1
22 á 23	1					230 á 240	1	36 á 37	1
						250 á 260	1	38 á 39	1
Suma	178	*Suma*	178			260 á 270	1	*Suma*	69
						300 á 310	1		
						310 á 320	1		
						340 á 350	2		
						450 á 460	1		
						460 á 470	2		
						510 á 520	1		
						Suma	78		

El Jefe del Laboratorio, Luis Justo y Villanueva.

DICTÁMEN DE LA SECCION.

Excmo. Sr.: Con el entusiasmo que inspiran siempre las grandes industrias, el Presidente de la Seccion 1.ª formula su dictámen, compendio del estudio realizado por sus dignísimos compañeros, de la magnífica y abundante Exposicion de la provincia de Cádiz. Por primera vez, los productores y extractores de aquella afortunada y rica provincia acuden al actual Certámen con todo su ajuar, con todo su poderío, con sus añadas naturales, con sus variedades de estilo, con los tesoros de sus antepasados, base de su pujante industria, que no tiene rival en el mundo. La viticultura jerezana, Excmo. Sr., es muy variable y compleja. Los terrenos productores pueden dividirse en tres grupos: 1.° Tierras de 1.ª calidad, llamadas *albarizas* (carbonato de cal casi puro).—2.° Tierras de 2.ª, llamadas *barros* (arcilla negra, roja ó lustrosilla).—3.° Tierras de 3.ª, llamadas *arenas* (arena y cuarzo con detritus marinos). Los estilos son infinitos. Una viña produce en un año cien botas de mosto que, criado en idénticas condiciones, al final del mismo aparecen completamente diferentes. Todavía durante el inmediato, el vino sufre evoluciones, y á los tres años suelen adquirir mayor fijeza de estilo, y entonces pueden clasificarse y reunirse en tres grandes grupos: 1.ª calidad. Fino ó Palma. Oloroso ó Palo cortado.—2.ª id. Seco. Jerezano ó Raya. —3.ª id. Dos rayas. La solera es lo peculiar y característico del sistema de crianza de aquella region vinícola. Ella fija el carácter y estilo del vino, da á la fermentacion latente una direccion definida y fija, perpetúa sus cualidades, y al propio tiempo el sistema de rocíos y cabeceos hace que el líquido contenido en toda la solera sea perfectamente uniforme. De aquí proviene que en Jeréz haya tantas clases de vinos como soleras, y una misma viña pueda producir tantas variedades de estilo como soleras tiene su dueño. Entre estas soleras las hay que eran ya viejas, hace más de dos generaciones, y sus actuales dueños han sabido conservarlas en su primitivo estilo, preservando y mejorando lo peculiar y característico de cada una. Es este un artículo de lujo, en el cual hay que adular servilmente la fantasía y capricho del consumidor, y áun á veces tentar, provocar y dominar sus mismas flaquezas. Cuando las soleras están ya establecidas por clases ó escalas, el mosto de un año se rocía sobre la primera escala, y cada año sucesivo se va bajando á la segunda, tercera, etc. Es curiosísimo y notable el estudio de los progresos que hace el vino, creciendo de escala en escala, ora conservando á los doce años la ligereza, la gracia, la frescura de su edad juvenil, ora adquiriendo el intenso perfume y la fuerza propia de una vejez prematura. Este es el secreto y el nervio de esta poderosa industria, cuyos productos circulan sin rival por todo el globo, y que con tanto poderío hace sentir su influencia, animándolos en todas las regiones vinícolas del Mediodía. Hechas estas indicaciones, inspiradas en el estudio del primero de nuestros expositores por su cualidad é importancia, he de manifestar á V. E. que el Jurado tiene que agradecer á los concurrentes de la provincia de Cádiz, entre los cuales figura en primera línea la Subcomision provincial, con su exposicion colectiva de Jeréz de la Frontera, la facilidad de su estudio y la admiracion con que ha visto las infinitas y variadas muestras de lo que considera como los inmensos tesoros acumulados, para que la industria jerezana sea eterna y poderosa, y lleve un dia su importante iniciativa á otras nuevas entre las zonas vitícolas de España, siendo siempre fuente de riqueza y prosperidad para la patria. Cosecheros y exportadores están á la altura de su reputacion, y han mantenido enhiesto el pabellon de su provincia. Los vinos de exportacion aparecerán á primera vista con números bajos; pero las calificaciones de esta clase, en aquella region, serian muy altas en otras provincias ménos afortunadas. Es tal la riqueza de las soleras expuestas, que no extrañará el Jurado ver aparecer rebajados en calificacion los productos que ellas animan. Cumpliendo el encargo con que me honró el Jurado en pleno, esta Seccion ha procedido á la cata de la exposicion colectiva de Jeréz de la Frontera, soberbia en su conjunto, admirable en sus detalles. Aunque sus mostos aparecen desiguales en mérito, y hay algunos claros en sus *palmas* y *palos cortados*, debido sin duda á la precipitacion con que se arreglan las colecciones, es tan magnífica la de sus vinos de exportacion, salvo ligerísimas excepciones, que la Seccion no tiene medio de calificarlos dentro del reglamento, y suplica á V. E. confie la calificacion á la Junta de Presidentes, para que ésta, en virtud de sus atribuciones, acuerde la altísima recompensa á que se ha hecho acreedora la industria jerezana. Ojalá que las condiciones del mercado y la competencia no la empujen más y más en el sentido de fabricacion de vinos de bajo precio, que la envolveria en el más completo descrédito. En la elaboracion antigua está la gloria, el lucro; perseverando en ella, la industria jerezana será la reina del mumdo.—Lo que tengo el honor de cumplir, saludando á la provincia de Cádiz como la primera entre las expositoras. Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 6 de Agosto de 1877. —El Presidente, *A. de Quintana*.—Excmo. Sr. Presidente del Jurado.

PREMIOS OTORGADOS POR EL JURADO.

SECCION 1.ª—CLASES 1.ª Á 7.ª

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
Clase 1.ª			
Subcomision provincial	Jeréz de la Frontera	Mostos sobre lias	Medalla de afinacion.
		Idem desliados	Idem.
		Palmas	Idem.
		Palo cortado	Idem.
		Rayas	Idem.
		Dos rayas	Idem.
D. Antonio Blanco Reguera	Prado del Rey	Mosto pajarete seco	Idem de perfeccion.
D. José Mateos García	Idem	Idem id	Idem.
D. Agustin Blazquez	Jeréz	Mostos blancos	Diploma de mencion.
		Idem id	Idem.
		Idem id	Idem.
D. Manuel Copete y Gutierrez	Prado del Rey	Mosto pajarete	Idem.
D. Juan Delgado y Jimenez	Idem	Idem id	Idem.
Sres. Moreno, hermanos	Chipiona	Mosto	Idem.
D. Ildefonso de Troya	Prado del Rey	Idem Pedro Jimenez	Idem.
Ayuntamiento de	Idem	Mosto	Idem.
Clase 2.ª			
D. Aurelio Antonio Arana	Puerto de Santa María	Soleras amontilladas	Afinacion.
		Moscatel de 1830	Idem.
		Manzanilla	Idem.
D. Leon de Argüeso	Sanlúcar de Barrameda	Moscatel	Perfeccion.
		Amontillado	Idem.
		Color seco	Mencion.
		Tintilla de Rota	Idem.
D. Agustin Blazquez	Jeréz	Soleras de 1875	Afinacion.
		Idem finas amontilladas naturales	Perfeccion.
		Criaderas primeras de dichas soleras	Idem.
		Idem segundas id	Idem.
		Soleras finas amontilladas para el consumo	Idem.
		Idem id. id	Idem.
		Palo cortado de 1870	Idem.
		Palma de 1870 y 1872	Idem.
		Criaderas de terceras soleras finas amontilladas	Mencion.
		Idem cuartas id	Idem.
		Idem quintas id	Idem.
		Idem sextas id	Idem.
		Raya de 1870 y 1872	Idem.
		Palo cortado de 1871, 72, 73 y 74	Idem.
		Palma de 1871, 73 y 74	Idem.
D. Luis Charro y Morillo	Puerto de Santa María	Pedro Jimenez del Puerto de Santa María	Afinacion.
		Fino sin clarificar de 1872 de id	Perfeccion.
		Amontillado de id	Idem.
		Moscatel de id	Idem.
		Tintilla de 1876 de id	Idem.
		Fino sin clarificar de 1874	Mencion.
D. Joaquin Hontería	Sanlúcar de Barrameda	Manzanilla amontillada superior	Afinacion.
		Idem superior	Perfeccion.
		Moscatel	Idem.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
Subcomision provincial de.	Jeréz de la Frontera.	Jeréz de exportacion..	Afinacion.
		Pálido.	Idem.
		Muy pálido.	Idem.
		Oro.	Idem.
		Ambar.	Idem.
		Pedro Jimenez.	Idem.
		Color.	Idem.
		Moscatel.	Idem.
		Amontillado.	Idem.
Exposicion colectiva de.	Chiclana.	Blanco de 1866.	Idem.
		Color viejo.	Idem.
		Moscatel de 1870.	Idem.
		Idem viejo.	Idem.
D. Wistremundo de Loma.	Puerto de Santa María.	Jeréz.	Idem.
		Pedro Jimenez.	Idem.
		Pajarete.	Idem.
Sr. Marqués de Lopez Martinez.	Jeréz.	Pedro Jimenez.	Idem.
		Jeréz fino de 1871.	Perfeccion.
		Moscatel superior.	Idem.
		Jeréz de 1875.	Idem.
		Apagado de moras de idem.	Mencion.
		Idem naranja id.	Idem.
D. Juan Martinez Gutierrez.	Sanlúcar de Barrameda.	Manzanilla fina.	Afinacion.
		Idem de solera.	Idem.
		Color Pedro Jimenez..	Idem.
		Blanco id. id.	Idem.
		Manzanilla parada.	Perfeccion.
		Idem de pasto.	Idem.
		Idem muy vieja.	Idem.
Sr. Marqués de la Mesa.	Jeréz.	Solera de 1833.	Afinacion.
		Idem de 1839.	Perfeccion.
		Amontillado solera 1833.	Idem.
Sres. Moreno, hermanos.	Chipiona.	Moscatel viejo.	Afinacion.
		Idem pasado.	Idem.
		Idem de la hoja.	Idem.
		Manzanilla núm. 1.	Perfeccion.
		Idem núm. 2.	Idem.
		Pedro Jimenez.	Idem.
		Manzanilla núm. 3.	Idem.
		Idem núm. 4.	Mencion.
		Idem núm. 5.	Idem.
Doña María J. Muñilla, viuda de Otarla-Orruchí.	Sanlúcar de Barrameda.	Blanco de 1876.	Afinacion.
		Manzanilla núm. 1.	Perfeccion.
		Idem fina.	Idem.
		Color seco núm. 1.	Idem.
		Idem id. núm. 4.	Idem.
		Manzanilla núm. 2.	Mencion.
		Idem núm. 3.	Idem.
		Color seco núm. 2.	Idem.
		Idem id. núm. 3.	Idem.
D. Ildefonso Nuñez de Prado.	Arcos.	Criaderas finas, escala 1.ª	Afinacion.
		Idem id. 2.ª	Mencion.
		Idem id. 3.ª	Idem.
D. Manuel Francisco Paul.	Jeréz.	Color viejísimo.	Afinacion.
		Soleras, color superior	Idem.
		Blanco de Jeréz, viajado á Manila.	Perfeccion.
D. Antonio Romero Valdespino.	Idem.	Jeréz Tio Diego.	Afinacion.
		Idem dulce Petra.	Idem.
		Idem Inocente.	Perfeccion.
		Idem dulce de los Niños.	Idem.
D. Juan F. Martinez de Espinosa.	Sanlúcar de Barrameda.	Pedro Jimenez.	Afinacion.
		Amontillado.	Perfeccion.
		Color de 1787.	Idem.
		Vino de 1876.	Mencion.
		Tintilla de Rota.	Idem.
		Idem clara.	Idem.
		Manzanilla de 1.ª	Idem.
		Idem de 2.ª	Idem.
D. Angel Zarazaga y Villegas.	Idem.	Color seco.	Afinacion.
		Moscatel id.	Idem.
		Solera manzanilla fina	Idem.
		Manzanilla entremayor	Idem.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
D. Angel Zarazaga y Villegas	Sanlúcar de Barrameda	Pedro Jimenez	Perfeccion.
		Manzanilla pasada	Idem.
		Jeréz *non plus ultra*	Idem.
		Idem pálido	Idem.
		Idem oro	Idem.
		Idem seco	Idem.
D. Rafael María de Alba	Chiclana	Blanco	Idem.
		Jeréz color	Idem.
		Oporto	Mencion.
		Pajarete de exportacion	Idem.
		Jeréz oro	Idem.
D. Pedro Cano Herrera	Chipiona	Color	Perfeccion.
D. Ramon Carlés	Puerto de Santa María	Moscatel de Jeréz	Idem.
		Malvasía de id	Mencion.
		Pedro Jimenez	Idem.
D. Francisco Florido y Lorenzo	Chipiona	Color	Perfeccion.
		Moscatel	Idem.
		Pedro Jimenez	Mencion.
		Moscatel	Idem.
D. Juan Diego Calafate	Idem	Color	Perfeccion.
D. Eduardo de Guernica	Jeréz	Moscatel	Idem.
		Jeréz	Idem.
D. Eduardo Hidalgo Verjano	Sanlúcar de Barrameda	Pedro Jimenez de 1817	Idem.
		Naranja de 1876	Idem.
		Solera manzanilla	Idem.
		Manzanilla de San Fermin	Idem.
		Pedro Jimenez viejo	Idem.
		Moscatel de 1817	Mencion.
		Manzanilla amontillada	Idem.
		Solera manzanilla de Santa Isabel	Idem.
Sres. Keppel Hsselink é hijos	Jeréz de la Frontera	Light Gold Sherry	Perfeccion.
		Sherry	Idem.
		Brown	Mencion.
D. Francisco Martinez de Ribas	Chiclana	Naranja	Perfeccion.
D. Manuel Ramirez y Reyes	Chipiona	Color	Idem.
Sres. herederos de F. Thuillert	Puerto de Santa María	Amontillado	Idem.
		Jeréz fino	Idem.
		Pedro Jimenez	Mencion.
D. Pedro Rodriguez é hijos	Idem	Blanco núm. 7	Idem.
		Manzanilla amontillada núm. 2	Mencion.
		Idem núm. 3	Idem.
		Idem núm. 4	Idem.
		Idem núm. 5	Idem.
		Idem núm. 6	Idem.
		Blanco núm 8	Idem.
D. Antonio Revelló	Puerto de Santa María	Amontillado fino de primera	Perfeccion.
		Idem de segunda	Idem.
		Moscatel de primera	Idem.
		Idem de segunda	Idem.
		Color Noé	Mencion.
D. Federico Rudolph	Idem	Moscatel de 1873	Perfeccion.
		Pedro Jimenez	Idem.
		Tintilla	Idem.
		Jeréz blanco	Idem.
		De guindas	Mencion.
		Color	Idem.
		Málaga, imitacion	Idem.
D. Diego Linares y compañía	Sanlúcar de Barrameda	Manzanilla de primera	Perfeccion.
		Moscatel pasas	Idem.
		Color	Idem.
		Mosto	Mencion.
D. Joaquin Alcedo	Jeréz	Moscatel de 1866	Idem.
D. Antonio Blanco Reguera	Prado del Rey	Pajarete seco	Idem.
		Vino de Santa Ana	Idem.
D. José Caballero Lago	Chipiona	Dulce apagado	Idem.
Sres. herederos de D. Juan María Colom	Idem	Jeréz amontillado	Idem.
		Pedro Jimenez	Idem.
		Naranja	Idem.
D. Francisco Fernandez Ceballos	Idem	Color	Idem.
D. Marcelo Gutierrez Gomez	Idem	Idem dulce	Idem.
D. Manuel Guzman Pimentel	Idem	Color	Idem.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
Doña María Joaquina Mergelina, viuda de Heras..	Sanlúcar de Barrameda...	Manzanilla fina.....	Mencion.
		Idem olorosa.....	Idem.
D. Miguel Porche.....	Jeréz.....	Naranja.....	Idem.
D. Ramon Sanchez Mellado.....	Chipiona.....	Blanco.....	Idem.
		Color.....	Idem.
D. Ildefonso de Troya.....	Prado del Rey.....	Pedro Jimenez.....	Idem.
D. Rafael Vidal.....	Arcos.....	Blanco.....	Idem.
Clase 4.ª			
D. José Cala y Fernandez.....	Jeréz de la Frontera.....	Aguardiente refinado.	Afinacion.
		Aguardiente.....	Idem.
D. Juan Marichalar.....	Idem.....	Idem refinado.....	Idem.
		Idem de Jeréz.....	Perfeccion.
D. Rafael Romero.....	Idem.....	Idem rectificado.....	Idem.
		De Moguer rectificado.	Mencion
D. Antonio Atenet y Diaz.....	Idem.....	Aguardiente doble anis.....	Idem.
Clase 5.ª			
		Licor rosa blanco.....	Afinacion.
		Idem doble, amargo..	Perfeccion.
Sra. Viuda de D. Casimiro García Ibañez.....	Jeréz de la Frontera.....	Flor de anís.....	Idem.
		Licor alcancel.....	Mencion.
Clase 7.ª			
D. Pedro Búrgos.....	Jeréz de la Frontera.....	Vinagre de vino	Afinacion.
D. Angel Zarazaga.....	Sanlúcar de Barrameda...	Idem viejo.....	Idem.
D. Eduardo Badia.....	Jeréz.....	Idem de vino.....	Perfeccion.
D. Manuel Francisco Paul.....	Idem.....	Vinagre.....	Idem.
D. Gabriel Sanchez Lamadrid.....	Idem.....	Idem de vino.....	Idem.
D. Jorge G. Suter.....	Idem.....	Idem id.....	Idem.
D. Eladio García.....	Idem.....	Idem id.....	Mencion.
D. Eduardo Hidalgo y Verjano.....	Sanlúcar.....	Idem viejo.....	Idem.
D. Pedro Rodriguez é hijo.....	Idem.....	Idem superior.....	Idem.

El Secretario general, FRANCISCO JAVIER DE BONA.—V.º B.º—*El Presidente*, SANTOS.

NOMENCLÁTOR DE LOS PUEBLOS REPRESENTADOS.

PUEBLOS.	CALIFICACIONES OBTENIDAS.					
	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
Arcos de la Frontera.....	1	»	3	2	1	7
Cádiz.....	7	23	13	16	2	61
Chiclana de la Frontera.....	4	2	3	1	»	10
Chipiona.....	3	8	14	5	»	30
Jeréz de la Frontera.....	23	14	6	19	5	67
Prado del Rey.....	»	2	7	3	»	12
Puerto de Santa María.....	3	8	6	7	»	24
Sanlúcar de Barrameda.....	13	28	25	11	4	81
Totales.....	54	85	77	64	12	292

DISTRIBUCION DE LAS CALIFICACIONES, POR CLASES.

Clases.	PRODUCTOS.	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
1.ª	Mostos.....	6	2	8	4	1	21
2.ª	Albaricoque (Vino de).....	»	»	»	1	»	1
	Ambar.....	1	»	»	»	»	1
	Amontillado.....	1	3	3	5	»	12
	Amor amoroso.....	»	»	»	1	1	2
	Blanco.....	3	7	12	3	»	25
	Color.....	6	12	7	3	»	28
	Criaderas.....	1	»	2	2	»	5

Clases.	PRODUCTOS.	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
2.ª	Dos Rayas	»	»	»	3	»	3
	Dulce apagado	»	»	1	1	»	2
	Espumoso	»	»	»	1	»	1
	Exportacion (Jerez de)	1	»	»	1	»	2
	Fresas (Vino de)	»	»	»	1	1	2
	Granada (Vino de)	»	»	»	1	»	1
	Guindas (Vino de)	»	»	»	1	»	1
	Jerez	1	2	»	6	1	10
	Sight Gold Sherry	»	1	1	»	»	2
	Madera	»	»	»	1	»	1
	Manzanilla	3	6	4	4	»	17
	Melon (Vino de)	»	»	»	»	1	1
	Moras (Vino de)	»	»	»	1	1	2
	Moscatel	8	12	7	2	»	29
	Naranja	»	2	2	2	2	8
	Oro	1	»	»	»	»	1
	Pajarete	1	»	1	1	»	3
	Pálido	2	»	»	»	»	2
	Palma	»	»	»	1	»	1
	Pasto	»	»	»	1	»	1
	Pedro Jimenez	6	12	12	5	»	35
	Petra	1	»	»	»	»	1
	Raya	»	»	»	5	»	5
	Santa Ana	»	»	1	»	»	1
	Soleras amontilladas	5	14	10	1	»	30
	Sherry	»	1	»	»	»	1
	Tintilla	»	1	»	»	»	1
	Tinto	»	»	»	»	1	1
	Tio Diego	1	2	»	»	»	3
	Vermouth	»	»	»	1	»	1
4.ª	Aguardiente	3	2	2	2	»	9
5.ª	Anís extra	»	»	»	1	»	1
	Cognac	»	»	»	»	1	1
	Curaçao	»	»	»	1	»	1
	Elixir larga vida	»	»	»	»	1	1
	Estrellado	»	»	»	1	»	1
	Marrasquino	»	»	»	»	1	1
	Rosa	1	2	1	»	»	4
7.ª	Vinagre de uva	2	4	3	»	»	9
	Totales	54	85	77	64	12	292

PROVINCIA DE SEVILLA.

MEMORIA

DEL SECRETARIO DE LA JUNTA DE AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO.

El Secretario expone su opinion de que es muy difícil realizar los buenos propósitos del Gobierno, de averiguar exactamente la produccion, por la falta de antecedentes, y porque, ni áun los que, disponiendo de más tiempo, se hubieran podido reunir, serian suficientes, por la carencia de exactitud con que generalmente los facilitan los ayuntamientos.

Despues dice: Sólo 76 pueblos de esta provincia, de los 99 que la constituyen, han remitido noticias. Y aunque el plazo fatal de diez dias que, para recopilar antecedentes, etc., y escribir la Memoria, le concede el Reglamento, serian quizás bastantes para otro que mejor conociese en esta provincia los defectos que se observan en la vendimia, elaboracion y crianza de los vinos, fabricacion de aguardientes y licores, etc.; así como de los medios de aumentar y mejorar las plantaciones de la vid, en relacion con los gustos y exigencias del mercado; procuraré, sin embargo, manifestar cuanto á mi juicio debe tomarse en cuenta, para el porvenir de este importante ramo de la riqueza rústica.

No hay para qué demostrar que, dentro de la zona en que la vid se desarrolla y recorre perfectamente las fases todas de su vegetacion, se hallan terrenos destinados á este gran cultivo, de diferentes cualidades físicas, y con una composicion química tambien distinta; siendo pues lógico, y en un todo conforme con los principios agronómicos, que la uva obtenida en los diferentes predios llegará á su completo estado de madurez más ó ménos pronto, contendrá más ó ménos tanino, diferirá en la cantidad de

azúcar, y por tanto en alcohól; y, en fin, será su fruto más ó ménos acuoso, más ó ménos delicado, ya por la finura de su película, como por el desarrollo de sus granos. Por consiguiente, si los propietarios viticultores no tienen la precaucion, que generalmente así pasa, de vendimiar ó recoger el fruto de la vid con el debido criterio y esmero, y elaborar diferentes clases de vinos, claro está que, el de por sí complicadísimo y delicado fonómeno de la fermentacion, no puede efectuarse en buenas condiciones, dando esto por resultado, en muchas ocasiones, la obtencion de vinos poco ó nada estimados; y, áun á veces, la casi total pérdida del referido caldo, puesto que, descomponiéndose ó acetificándose el vino, la utilidad que de él se obtiene es insignificante.

No ménos influye, para la obtencion de buenos vinos, el sinnúmero de clases y variedades de vid que, confusamente mezcladas, labran muchos viticultores en uno ó en diferentes prédios; sin cuidarse, al llevar á cabo la vendimia, de hacer la necesaria y conveniente separacion del fruto, á fin de obtener diferentes tipos de vinos y de una riqueza alcohólica tambien distinta, y en armonía con las exigencias del mercado.

Es, pues, punto interesantísimo el que á la ligera acabamos de tocar, y convendria por tanto que, de un modo patente, se hiciera entender á los viticultores, el inmenso perjuicio, que, por no hacer caso de ciertas sencillas reglas agronómicas, se les origina, que si hoy estos vinos de la provincia de Sevilla son por naturaleza ricos y estimados, esto es porque los terrenos en que la vid vegeta, son algunos á propósito y excelentes por su composicion química; y, ademas, porque la planta y el racimo en su período de desarrollo y fructificacion, hasta la madurez del fruto, reciben el necesario grado de calor ó convenientes sumas de temperatura; y mucho más lo serían si, á los cuidados de eleccion de terrenos para las plantaciones de vid, esmero del cultivo, etcétera, siguiera una racional y atinada *crianza de vinos*. Así se explica que hayan alcanzado ya justa fama y sean conocidos en grandes centros de consumos los procedentes de Espartinas, Villanueva del Ariscal, Valencina, Dos Hermanas, Lebrija, y algunos otros que pudiéramos citar.

Las condiciones, pues, de la produccion vinícola en la provincia de Sevilla, segun acusan los datos adquiridos, no pueden ser más favorables para el porvenir; pero hoy, ¡triste es confesarlo! se halla esta localidad sumamente atrasada relativamente á otras en que, ni el terreno, ni el clima y situacion geográfica para el cultivo de la vid, les son tan favorables. Y se prueba lo dicho, teniendo en cuenta que una gran parte de los mostos de esta provincia se remiten á Jeréz, en donde, con gran esmero y racionales cuidados, llevan á cabo la perfeccionada crianza de los vinos.

Se observa tambien que hay pocas fábricas de aguardientes y alcohóles, siendo así que esta importante industria agrícola podria alcanzar un desarrollo pasmoso, puesto que bien conocidos y estimados son ya los de Constantina de la Sierra, Cazalla de la Sierra, Villamanrique, etc.

Bien quisiera el qué suscribe poder presentar un luminoso y concienzudo trabajo que lograse contribuir á mejorar la situacion de los viticultores de esta provincia; pero he tropezado con obstáculos, para hacerlo tal como yo entiendo que deben ejecutarse esta índole de estudios, que, bien á pesar mio, tengo que darle por terminado, esperando una vez más la benevolencia de esa ilustrada corporacion.

Sevilla 23 de Marzo de 1877.—*Gumersindo Kaile.*—V.° B.°—El Comisario, *El Marqués de Pickman.*

RESÚMEN ESTADÍSTICO.

SECCION 1.ª—CLASES 1.ª, 2.ª, 4.ª, 5.ª Y 7.ª

Número de Ayuntamientos			99
— Pueblos que han concurrido			15
— Expositores			68
— Muestras remitidas			175
Premios: Afinacion	10		
— Perfeccion	48		
— Mencion	75		
Total	133		
Clasificadas con X (muestras)	39	175	
Reprobadas	3		

PROPORCIONES.

CALIFICACIONES.	RELACION Á 100 CON Expositores.	Muestras.	
Afinacion	14'70	5'71	
Perfeccion	70'59	27'43	
Mencion	110'30	42'85	
Total premios	195'59	75'99	
Clasificadas con X	57'35	22'30	100'00
Reprobadas	4'41	1'71	

LISTA ALFABÉTICA DE LOS EXPOSITORES DE LA 1.ª SECCION.

CLASE 1.ª

Benitez de Lugo (D. Antonio).—Sevilla, **M.**
Estevez (D. Manuel).—Salteras, **X.**
Galindo (Doña Francisca).—Valencina, **X.**
Galindo (D. Ignacio).—Idem, **X.**
García Morales (D. Antonio).—Villanueva del Ariscal, **X.**
García Suarez (D. Pedro).—Idem, **M.**
Gonzalez (D. José).—Constantina, **X.**
Medrano (D. Ricardo).—Sevilla, 2 **X.**
O'Neill (Marqués de la Granja, D. Juan Antonio).—Idem, **M.**
Osorno (D. José).—Villanueva del Ariscal), **M.**
Pineda (D. Cárlos).—Sevilla, **X.**
Porras (D. Cláudio).—Villanueva del Ariscal, **X.**
Reyes Jimenez (D. Antonio de los).—Salteras, **M.**
Silva Parra (D. Juan).—Villanueva del Ariscal, **X.**
Zafra y Vicent (D. Mariano).—Espartinas, **P.**
Zerpa (D. Antonio).—Villanueva del Ariscal, **M.**

CLASE 2.ª

Alonso Borrego (D. Manuel).—Villanueva del Ariscal, 2 **M.**
Amores (D. Manuel de).—Idem, **A**, 2 **P**, 2 **M.**
Benitez de Lugo (D. Antonio).—Sevilla, 2 **P**, **M.**
Bernardez (D. Luis).—Villanueva del Ariscal, **P**, 2 **M.**
Bernardez y Acosta (D. Manuel).—Idem, 4 **M.**
Candau (D. Blas).—Coronil, **P**, 2 **M.**
Castaño (D. Ceferino).—Villanueva del Ariscal, **M.**
Castilleja de Guzman (Sra. Condesa de).—Castilleja de Guzman, **P**, 2 **M**, 4 **X.**
Celis y García (D. José).—Salteras, **P**, 2 **M.**
Escobar (D. Joaquin).—Villanueva del Ariscal, 2 **M.**
Estevez y Alvarez (D. Manuel).—Salteras, **X.**
Florindo (D. Juan María).—Villanueva del Ariscal, 3 **P**, **M.**
G. Gaston (D. Víctor).—Espartinas, 4 **M.**
Galindo (Doña Francisca, viuda de Pabon).—Valencina, **M.**
Galindo y Salado (D. Ignacio).—Idem, **P**, 3 **M.**
García (D. Bartolomé).—Espartinas, **M**, 2 **X.**
García Morales (D. Manuel).—Villanueva del Ariscal, 2 **M.**
Gomez de Barreda (Doña Filomena).—Alcalá de Guadaira, **P.**
Góngora (D. Rafael).—Sevilla, **X.**
Góngora y Dávila (D. Rafael).—Villanueva del Ariscal, 3 **P**, 2 **M.**
Gonzalez Salcedo (D. José).—Constantinas, 2 **M**, **X.**
Herrera (D. Pedro).—Umbrete, **P**, 2 **M.**
Larrosa y Silva (D. José de).—Villamanrique, **A**, **X**, **O.**
Leon y Sanchez (D. Manuel).—Villanueva del Ariscal, 3 **M.**
Liendo (D. Manuel de).—Villamanrique, 3 **A**, 4 **P**, 2 **M.**
Lucena (D. Nicolás).—Osuna, **M.**
M. F. P.—Torrelasarcas, 2 **M.**
Medrano (D. Ricardo).—Sevilla, **X.**
Motilla (Sr. Marqués de la).—Cueva, 2 **M**, **X.**
Osorno (D. José).—Villanueva del Ariscal, **P. M.**
Peralta y Rul (D. Francisco).—Espartinas, **X.**
Pineda (D. Cárlos).—Castilleja de la Cuesta, 3 **P**, 4 **M**, **X.**
Puertas (Sra. viuda de).—Espartinas, 2 **M**, **X.**
Silva (D. Rafael).—Villanueva del Ariscal, **M**, **X.**
Silva y Arcos (Sres. de).—Sevilla, 4 **P**, 2 **M**, 3 **X.**
Silva Barrera (D. José).—Villanueva del Ariscal, **A**, **P**, **M.**
Tobia Toresano y compañía (Sres.)—Sevilla, **M.**
Torres Martin (D. Francisco).—Villanueva del Ariscal, 3 **P.**
Zafra y Vicent (D. Mariano de).—Espartinas, 8 **P**, **M.**
Zerpa (D. José).—Villanueva del Ariscal, 2 **M**, 4 **X.**
Zerpa (D. Manuel).—Idem, **P**, 4 **M**, **X.**

CLASE 4.ª

Galindo (viuda de Pabon é hijos, Doña Francisca).—Valencina, **P.**
García (D. Víctor).—Sevilla, **X.**
Gonzalez de Salcedo (D. José).—Constantina, **A.**
Medrano (D. Ricardo).—Sevilla, **M**, **X.**
Rosa (D. Francisco de la).—Villamanrique, **A.**
Zafra y Vicent (D. Mariano).—Espartinas, **A**, **M.**

CLASE 5.ª

Galindo Salado (D. Ignacio).—Valencina, **P.**

CLASE 7.ª

Amores (D. Manuel de).—Villanueva del Ariscal, **A.**
Motilla (Sr. Marqués de la).—Cuevas, **P.**
Silva Barrera (D. José).—Villanueva del Ariscal, **P.**
Zafra y Vicent (D. Mariano).—Espartinas, **P.**

EXPOSITORES

QUE HAN SUMINISTRADO, Ó DEBIDO SUMINISTRAR, DATOS DE PRODUCCION, CANTIDAD EN VENTA Y PRECIOS.

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Alonso Borrego (D. Manuel).	Vinos mostos.	»	»	41'60
Idem.	Idem blanco añejo	»	»	100'50
Amores (D. Manuel de).	Idem moscatel de 1.ª	»	»	»
Idem.	Idem amontillado.	»	»	»
Idem.	Idem de moras.	»	»	»
Amores (D. Manuel de).	Vino de color.	»	»	»
Idem.	Idem viejo.	»	»	»
Idem.	Idem de pasto fino	»	»	»
Idem.	Idem id. entrefino.	»	»	»
Idem.	Idem Pajarete.	»	»	»
Idem.	Vinagre.	»	»	»

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Benitez de Lugo (D. Antonio).	Vino de pasto 1876	»	»	36
Idem.	Idem id. 1870.	»	»	55
Idem.	Idem añada 1872.	»	»	40
Idem.	Idem mosto Ginés	1.000	»	22'50
Bernardez (D. Luis).	Idem arropado dulce.	»	»	140
Idem.	Idem blanco seco (solera).	»	»	128
Idem.	Idem pasto blanco idem.	»	»	80
Bernardez y Acosta (Don Manuel).	Idem mosto.	»	»	25
Idem.	Idem blanco añejo	»	»	50
Idem.	Idem generoso.	»	»	120
Idem.	Idem id. moscatel.	»	»	122
Candau (D. Blas).	Idem amontillado.	»	»	120
Idem.	Idem manzanilla.	»	»	128
Idem.	Idem duro de color	»	»	90
Castaño (D. Ceferino).	Idem mosto en lías	»	»	25
Idem.	Idem blanco fino.	»	»	100
Idem.	Idem id. seco.	»	»	37
Idem.	Idem id. solera.	»	»	65
Castilleja de Guzman (Sra. Condesa de).	Varias clases.	»	»	»
Celis y García (D. José).	Vino blanco añejo.	500	»	»
Idem.	Idem moscatel viejo.	500	»	»
Idem.	Idem id. nuevo.	500	»	»
Idem.	Mosto blanco.	»	»	32'50
Escobar (D. Joaquin).	Vinos mostos.	»	»	25
Idem.	Idem blanco añejo	»	»	50
Estevez y Alvarez (Don Manuel).	Idem mosto blanco	»	»	50
Idem.	Idem id. color duro	»	»	40
Idem.	Idem comun de pasto, color id.	258	»	108
Florindo (D. Juan María)	Idem blanco, 1870	800	»	150
Idem.	Idem id. fino, 1871	800	»	125
Idem.	Idem id. dulce id	800	»	150
Idem.	Idem mosto 1876.	800	»	38
Galindo (Doña Francisca, viuda de Pabon).	Idem id.	»	»	26
Idem.	Aguardiente de vino.	»	»	296
Galindo y Salado (D. Ignacio).	Vino mosto moscatel.	»	»	60
Idem.	Idem licoroso Pedro Jimenez.	»	»	465
Idem.	Idem solera 1.ª	»	»	155
Idem.	Idem id. 2.ª	»	»	124
Idem.	Idem de pasas generoso.	»	»	340
García (D. Bartolomé).	Idem blanco 1874 y 75.	»	»	»
García Gaston (D. Víctor)	Aguardiente anis.°	»	»	89
Idem.	Vino de exportacion.	»	»	120
Idem.	Idem id.	»	»	80
Idem.	Idem natural.	»	»	33
Idem.	Idem dulce.	»	»	80
García Morales (D. Antonio).	Idem mosto.	»	»	25
García Morales (D. Manuel).	Idem id.	»	»	30
Idem.	Idem generoso abocado.	»	»	90
García Suarez (D. Pedro).	Mosto.	»	»	»
Gomez de Barreda (Doña Filomena).	Idem moscatel y blanco de 1874.	»	»	»
Góngora y Dávila (D. Rafael).	Idem de pasto y otros.	»	»	»
Gonzalez Salcedo (Don José).	Vino mosto 1876.	332	»	94
Idem.	Idem ámbar 1873.	332	»	94
Idem.	Idem Burdeos español.	332	»	94
Idem.	Idem dulce de pasas.	332	»	150
Idem.	Aguardiente anisado de 19°.	750	»	88
Herrera (D. Pedro).	Vino añejo.	»	»	70
Idem.	Idem de pasto.	»	»	80
Idem.	Idem muy añejo.	»	»	110
Larrosa y Silva (D. José de).	Idem moscatel.	»	»	»
Leon y Sanchez (D. Manuel).	Idem mosto.	»	»	25
Idem.	Idem dulce.	»	»	150
Idem.	Idem arropado seco.	»	»	200
Liendo (D. Manuel de).	Varios vinos.	»	»	»
Lucena (D. Nicolás).	Vino Pedro Jimenez.	»	»	»
Medrano (D. Ricardo).	Aguardiente doble anis de 20°.	»	»	160
Idem.	Anisado comun de 17°.	»	»	64
Idem.	Vino natural de pasto.	»	»	40
Idem.	Idem mosto de Ginés.	»	»	25
Idem.	Idem id. de Villarrasa.	»	»	18'50
Motilla (Sr. Marqués de la).	Idem id.	»	»	22'50
Idem.	Idem de Cuevas.	»	»	50
Idem.	Idem dulce de id.	»	»	50
Idem.	Vinagres generosos de id.	»	»	40'50
M. F. P.	Vino de 1847 y 1873.	»	»	»
O'Neill (D. Juan Antonio, Marqués de la Granja).	Idem blanco mosto	700	»	38
Osorno (D. José).	Idem mosto sobre lías.	»	»	29
Idem.	Idem de pasto seco pálido.	»	»	53
Idem.	Idem arropado dulce sobre lías.	»	»	53
Peralta y Rul (D. Francisco.)	Idem blanco.	500	»	25
Pineda (D. Cárlos).	Idem mosto.	»	»	23
Idem.	Idem de 1874.	»	»	825
Idem.	Idem de 1860.	»	»	3150
Idem.	Idem solera fina.	»	»	2045
Idem.	Idem tinto de Pineda.	»	»	1920
Idem.	Idem dulce 1863.	»	»	3150
Idem.	Idem id. de 1870.	»	»	2250
Idem.	Idem extraccion.	»	»	240
Idem.	Idem H. moscatel.	»	»	4800
Porras (D. Cláudio).	Idem mosto sobre lías.	»	»	27
Puertos (Sra. Viuda de).	Idem blanco de 1875.	»	»	750
Idem.	Idem de pasto.	»	»	1800
Idem.	Idem mosto.	»	»	750
Reyes Jimenez (D. Antonio de los).	Idem blanco mosto	»	»	28'60
Rosa (D. Francisco de la)	Aguardiente de primera.	»	»	»
Silva (D. Rafael).	Vino mosto sobre lías.	»	»	20

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Silva (D. Rafael).	Vino manzanillero.	»	»	25
Idem.	Idem duro arropado.	»	»	40
Silva y Arcos (Sres de).	Idem de pasto.	»	»	175
Idem.	Idem extraccion.	»	»	200
Idem.	Idem amontillado.	»	»	300
Idem.	Idem color rancio.	»	»	300
Idem.	Idem Spolentinum	»	»	90
Idem.	Idem núm. 3.	»	»	125
Idem.	Idem exportacion.	»	»	50
Idem.	Idem corriente.	»	»	70
Idem.	Idem añejo.	»	»	100
Silva Barrera (D. José).	Vinagre de uva.	»	»	18'30
Silva Parra (D. Juan).	Mosto.	»	»	20
Tobiá, Toresano y compañía (Sres.)	Vino blanco.	1.500	»	23
Idem.	Idem id. de 1875.	1.500	»	30
Torres Martin (D. Francisco).	Idem id. añejo.	»	»	50
Idem.	Idem id. rancio.	»	»	400
Idem.	Idem superior.	»	»	800
Zafra y Vicent (D. Mariano).	Idem mosto.	2.500	»	23
Idem.	Idem blanco 1875.	»	»	29
Idem.	Idem id. 1874.	»	»	36
Idem.	Idem id. 1873.	»	»	40
Idem.	Idem id. 1872.	»	»	50
Idem.	Idem solera fina.	»	»	110
Idem.	Idem id.	»	»	100
Idem.	Idem id.	»	»	90
Zafra y Vicent (D. Mariano).	Vino solera amontillado.	»	»	230
Idem.	Idem blanco 1864.	»	»	110
Idem.	Idem dulce.	»	»	120
Idem.	Idem duro mayor.	»	»	200
Idem.	Alcohól de vino rectificado.	»	»	140
Idem.	Aguardiente de vino, estilo cognac	»	»	150
Idem.	Vinagre de vino de 25 años.	»	»	150
Zerpa (D. Antonio).	Mosto sobre lías.	»	»	»
Zerpa (D. José).	Vino mosto.	»	»	26
Idem.	Idem id. en lías.	»	»	30
Idem.	Idem de pasto de 2 años.	»	»	40
Idem.	Idem id. de 3 id.	»	»	50
Idem.	Idem arropado dulce especial.	»	»	»
Idem.	Idem seco pálido.	»	»	32
Idem.	Idem arropado seco.	»	»	»
Zerpa (D. Manuel).	Idem pálido solera	»	»	72
Idem.	Idem seco id.	»	»	125
Idem.	Idem generoso id.	»	»	400
Idem.	Idem especial de mora.	»	»	»
Idem.	Idem de pasto.	»	»	33
Idem.	Idem blanco fino.	»	»	80
Idem.	Idem fino amontillado.	»	»	100

RESÚMEN.

Número de productos	155
Produccion anual	9.540
Existencias disponibles	»
Precio medio	229'24

FALTAN.

Datos de produccion	136
— cantidades	155
— precio	25

DICTÁMEN DE LA SECCION.

Exmo. Sr.: La provincia de Sevilla produce, en general, los vinos más á propósito para formar la base de las diferentes combinaciones que se ejecutan en Jeréz, con el nombre de vinos blancos de extraccion. La falta de esmero en su elaboracion hace que estos vinos se vendan á bajo precio, ordinariamente de 15 á 20 reales arroba. Algunos expositores, más avisados y más inteligentes, han sabido elevarlos á un estado de perfeccion tal, que pueden competir con los amontillados de Jeréz y el Puerto, consiguiendo con este adelanto venderlos á precio triplicado. No vacilo en asegurar que, si los cosecheros de Sevilla se procuran los tipos necesarios de imitacion, y establecen todos los medios de mejoramiento de aquella industria, llegará ésta, con el tiempo, á ser uno de los principales elementos de riqueza de su comercio. Sabido es el gran concepto de que gozan los aguardientes anisados de Cazalla de la Sierra y Constantina; pero doloroso es consignar que no han acudido al certámen, y que uno sólo entre ellos ha venido á testificar el adelanto de su industria.—Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 15 de Agosto de 1877.—El Presidente, *A. de Quintana*.—Excmo. Sr. Presidente del Jurado.

LABORATORIO.

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohol por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE.				EXTRACTO.		CENIZAS.		
								MARMOL Y HARINA.		Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	SU DESCRIPCION.	Gramos por litro.	Caractéres.	Gramos por litro.	COMPOSICION CUALITATIVA.
								Sedimento.	Líquido.							
1	185	Benitez de Lugo (D. Antonio).	Ginés (Sevilla).	Mosto de 1876.	11'9	3'67	1'43									
2	190	García Suarez (D. Pedro).	Villanueva del Ariscal	Idem.	13'8	5'49	1'69									
3	192	Granja (Sr. Marqués de la).	Sevilla.	Idem de 1876.	13'8	3'61	2'75									
4	197	Osorno (D. José).	Villanueva del Ariscal	Idem.	13'8	2'88	1'71									
5	270	Reyes Jimenez (D. Antonio de los).	Salteras.	Idem blanco.	13'7	3'67	1'89									
6	203	Zerpa (D. Antonio).	Villanueva del Ariscal	Idem de 1876.	12'7	2'99	1'29									
7	4174	Alonso Borrego (D. Manuel).	Idem.	Idem.	13'2	2'48	1'39									
8	4174	Idem.	Idem.	Añejo blanco.	17'0	2'82	1'38									
9	4175	Amores (D. Manuel de).	Idem.	Moscatel de 1.ª	20'2	3'77	88'33									
10	4175	Idem.	Idem.	Amontillado.	24'0	4'35	13'95									
11	4175	Idem.	Idem.	Color viejo.	16'2	20'00	476'67	Cen.	Incoloro.	»	Pardo. —V. am.	Ver. sucio.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.					
12	4175	Idem.	Idem.	Pasto fino.	13'5	4'56	1'23									
13	4176	Benitez de Lugo (D. Antonio).	Ginés (Sevilla).	Idem de 1870.	14'8	3'34	Trazas.	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. granugiento, de superficie resquebrajada: materia colorante rojo amarillenta.	19'02	Gris osc. pulv.	7'39	I. Suif. M. ab.—Pot. Reg.—Fosf. clor. cal y magn. Poco.—Silic. Ind. II. Cal y ferr. Ab.—Alum. Reg.
14	4176	Idem.	Idem.	Idem de 1876.	14'4	3'50	1'43	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, granugiento; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa	24'14	Gris osc. pulv.	6'74	I. Magn. M. ab.—Sulf. clor. pot. y cal. Reg.—Silic. Poco.—Fosf. Ind. II. Fosf. cal y alum. Ab.—Ferr. Reg.
15	4176	Idem.	Idem.	Idem de 1872.	15'9	3'89	1'27									
16	4177	Bernarder (D. Luis).	Villanueva del Ariscal	Idem blanco seco.	22'2	4'12	5'82									
17	4178	Bernarder y Acosta (D. Manuel).	Idem.	Blanco de pasto, añejo.	17'3	3'67	0'96	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, granugiento; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa	15'90	Gris pulv. con mucho carbon.	6'36 (1)	I. Sulf. M. ab.—Clor. cal y magn. Ab.—Silic. y pot. Poco.—Fosf. Ind. II. Fosf. y alum. M. ab.—Cal. Ab.—Ferr. Reg.
18	4178	Idem.	Idem.	Mosto.	14'1	4'62	Trazas.	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	18'42	Gris pulv.	6'18	I. Sulf. M. ab.—Clor. silic. cal y magn. Ab.—Pot. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal, alum. y ferr. Ab.—Fosf. Poco.
19	4178	Idem.	Idem.	Generoso de pasto.	23'1	6'49	10'60									
20	4179	Castaño (D. Ceferino).	Idem.	De pasto.	16'3	3'10	1'35									
21	4180	Celis y García (D. José).	Salteras.	Blanco viejo.	16'7	3'41	1'06	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, granugiento; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa	15'40	»	7'00	
22	4181	Escobar (D. Joaquin).	Villanueva del Ariscal	Mosto.	14'6	3'84	1'05									
23	4181	Idem.	Idem.	Blanco añejo.	16'2	3'89	1'22									
24	4183	Florindo (D. Juan María).	Sevilla.	Idem en rama, de 1870	15'7	3'61	1'17	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. carbonoso: materia colorante amarilla	20'07	Gris terrosas	5'72	I. Sulf. y pot. Ab.—Cal y magn. Reg.—Fosf. clor. y silic. Poco. II. Cal y alum. Ab.—Ferr. Reg.
25	4183	Idem.	Idem.	Idem fino, cosecha de idem.	14'8	4'46	1'77	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. granugiento: materia colorante amarilla.	17'97	Gris terrosas	6'00	I. Sulf. y pot. M. ab.—Magn. Ab.—Clor. silic. y cal. Reg.—Fosf. Poco. II. Cal. Ab.—Alum. y ferr. Reg.
26	4183	Idem.	Idem.	Idem dulce de 1871, en rama.	24'9	3'50	176'67	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. muy abundante, carbonoso, poroso; paredes de la cápsula limpias.	359'35	Gris con muchos fragmentos de carbon.	37'07 (1)	I. Fosf. Ab.—Sulf. clor. y magn. Reg.—Pot. Poco.—Silic. y cal. Ind. II. Cal. Ab.—Alum. y ferr. Poco.
27	4183	Idem.	Idem.	Mosto en rama de 1876	13'3	3'93	1'24	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, de superficie resquebrajada: materia colorante amarilla.	21'45	Gris osc. pulv.	6'95	I. Sulf. Ab.—Magn. Reg.—Clor. pot. y cal. Poco.—Fosf. y silic. Ind. II. Cal. Reg.—Alum. Poco.—Ferr. Ind.
28	4184	Galindo y Salado (D. Ignacio).	Valencina.	Generoso pasas.	22'4	4'23	1325'00 (2)									
29	4184	Idem.	Idem.	Solera de 1.ª	20'7	4'06	8'28	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. carbonoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado y sucias por una materia ocreosa.	27'76	Gris pulv.	4'76	I. Magn. M. ab.—Sulf. clor. silic. y cal. Reg.—Pot. Poco.—Fosf. Ind. II. Fosf. y cal. Ab.—Alum. Reg.—Ferr. Poco.

(1) Inexacta. (2) Véase la Memoria del Laboratorio.

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohol por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE.								EXTRACTO.		CENIZAS.		
								MARMOL Y HARINA.		Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA.		ACETATO DE PLOMO.		Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	SU DESCRIPCION.	Gramos por litro.	Caractéres.	Gramos por litro.	COMPOSICION CUALITATIVA.
								Sedimento.	Líquido.			Precipitado.	Líquido.	Precipitado.	Líquido.							
30	4184	Galindo Salado (D. Ignacio).	Valencina.	Pedro Jimenez.	15'8	3'77	1766'67 (1)	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. casi carbonoso, algo agrisado; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	200'16	Gris pulv.	5'20	I. Fosf. pot. y clor. Ab.—Sulf. Reg.—Silic. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Ferr. M. ab.—Fosf. cal y alum. Ab.
31	4184	Idem.	Idem.	Solera de 2.ª	20'4	4'52	7'91															
32	4186	García Morales (D. Manuel).	Villanueva del Ariscal	Generoso abocado.	9'5	7'05	883'33	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. abundante casi carbonoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	184'42	Gris pulv.	6'00	I. Fosf. M. ab.—Sulf. y pot. Reg.—Silic. Poco.—Clor. y magn. Ind. II. Fosf. M. ab.—Alum. y ferr. Reg.—Cal. Poco.
33	4186	Idem.	Idem.	Mosto.	13'5	2'93	0'93															
34	4187	García Gaston (D. Víctor).	Castillejo de la Cuesta	De exportacion á 400 pesetas los 516 litros	19'5	4'46	15'59															
35	4187	Idem.	Idem.	Idem de id. á 600 id. los id.	21'2	3'27	8'98															
36	4187	Idem.	Idem.	Seco natural.	17'6	3'04	2'05	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. compacto granugiento; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa	34'30	Gris pulv.	7'40	I. Sulf. y magn. M. ab.—Pot. Ab.—Cal. Poco.—Fosf. clor. y silic. Ind. II. Fosf. Ab.—Alum. y ferr. Reg.—Cal. Poco.
37	4187	Idem.	Idem.	Dulce.	21'0	2'88	530'00															
38	4188	Gomez de Barreda (Doña Filomena).	Alcalá de Guadaira.	Duro mayor.	22'2	6'37	47'67															
39	4189	Góngora y Dávila (D. Rafael).	Villanueva del Ariscal	Mosto sobre lias.	13'3	3'16	1'58															
40	4189	Idem.	Idem.	Soleras finas superiores.	14'9	3'27	1'28															
41	4189	Idem.	Idem.	Soleras finas.	15'4	3'44	Trazas.	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. compacto granugiento; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	21'06	Gris osc.	6'40	I. Sulf. pot. y magn. Ab.—Fosf. y cal. Reg.—Clor. y silic. Poco. II. Fosf. y cal. Ab.—Alum. y ferr. Reg.
42	4189	Idem.	Idem.	De pasto, de cinco años	17'3	3'84	Trazas.	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. compacto granugiento; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	23'24	Gris osc. pulv.	5'94	I. Sulf. y magn. Ab.—Cal. Reg.—Silic. clor. y pot. Poco.—Fosf. Ind. II. Fosf. y alum. Ab.—Cal y ferr. Poco.
43	4190	Gonzalez Salcedo (D. José).	Constantina de la Sierra.	Ambar finísimo 1873.	15'0	4'03	1'03															
44	4190	Idem.	Idem.	Burdeos español.	14'1	4'14	2'41	Mor. clar.	Incoloro.	»	Pardo.—V. am.	Viol. sucio.	Incoloro.	Az. — V. cen.	Incoloro.	»	OEnol.	R. en pequeña cantidad, granugiento delicuescente; materia colorante rojo amarillenta.	25'25	Gris osc. gran.	8'62	I. Sulf. Ab.—Fosf. pot. y magn. Reg.—Silic. y cal. Poco.—Clor. Ind. II. Cal. Poco.—Alum. y ferr. Ind.
45	4192	Leon y Sanchez (D. Manuel).	Idem.	Mosto.	14'2	3'27	1'26															
46	4193	Lucena (D. Nicolás).	Osuna.	Pedro Jimenez.	20'0	4'14	8'55															
47	4195	Motilla (Sr. Marqués de la).	Huevar.	Vino de 1873.	16'5	3'82	Trazas.	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. granugiento de superficie resquebrajada; materia colorante amarilla.	21'45	Gris terrosas	6'75	I. Magn. Ab.—Sulf. fosf. y silic. Reg.—Pot. y cal. Poco.—Clor. Ind. II. Cal y ferr. Ind.
48	4195	Idem.	Idem.	Idem de 1875.	14'1	2'76	265'00															
49	4195	Idem.	Idem.	Dulce de 1876.	14'8	4'80	Trazas.	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso de superficie resquebrajada, algo delicuescente; materia colorante amarilla.	22'45	Carbonosas.	7'15 (2)	I. Sulf. Ab.—Clor. silic. pot. cal y magn. Reg.—Fosf. Poco. II.—Cal alum. y ferr. Ind.
50	4197	Osorno (D. José).	Idem.	Arropado dulce.	14'5	8'57	441'67															
51	4197	Idem.	Idem.	De pasto.	16'4	2'76	1'32															
52	4199	Pineda (D. Cárlos).	Castilleja de la Sierra	Añada de 1874.	15'9	3'93	Trazas.	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso de superficie resquebrajada; materia colorante amarilla.	20'95	Gris con mucho carbon.	5'65 (2)	I. Sulf. Ab.—Fosf. clor. pot. y cal. Reg.—Silic. y magn. Poco. II. Ferr. Ab.—Alum. Reg.—Cal. Ind.
53	4199	Idem.	Idem.	Rancio de 1860.	22'1	3'93	5'82	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso de superficie resquebrajada, algo delicuescente; paredes de la cápsula ligeramente barnizadas de color amarillo acaramelado; materia colorante amarilla.	25'72	Gris pulv.	6'38	I. Sulf. y pot. M. ab.—Magn. Ab.—Clor. Reg.—Fosf. silic. y cal. Poco. II. Cal. Reg.—Ferr. Ind.
54	4199	Idem.	Idem.	Dulce de 1870.	19'7	1'70	66'25	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. muy abundante carbonoso, fuertemente adherido á las paredes de la cápsula; éstas limpias.	219'83	Blancas pulv.	5'02	I. Fosf. M. ab.—Sulf. ab.—Clor. silic. pot. y magn. Reg.—Cal. Ind. II. Ferr. Reg.—Cal. Ind.

(1) Véase la Memoria del Laboratorio.

(2) Inexactas.

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohól por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE. MARMOL Y HARINA. Sedimento.	MARMOL Y HARINA. Líquido.	Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Precipitado.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Líquido.	ACETATO DE PLOMO. Precipitado.	ACETATO DE PLOMO. Líquido.	Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	EXTRACTO. SU DESCRIPCION.	Gramos por litro.	CENIZAS. Caractéres.	Gramos por litro.	COMPOSICION CUALITATIVA.
55	4199	Pineda (D. Cárlos).	Castilleja de la Cuesta	Extraccion.	22'2	3'82	8'69	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R granugiento de superficie resquebrajada; materia colorante rojo amarillenta.	27'80	Gris con mucho carbon.	8'56 (1)	I. Sulf. fosf. clor. pot. cal y magn. Reg.—Silic. Poco. II. Ferr. Poco.—Alum. Ind.
56	4199	Idem.	Idem.	Solera fina.	16'5	3'21	Trazas.															
57	4202	Silva y Arcos (Sres.)	Espartinas.	Vino de pasto.	15'4	3'82	1'00															
58	4202	Idem.	Idem.	Idem de id. (extra).	17'1	4'03	2'49															
59	4202	Idem.	Idem.	De pasto, estilo amontillado.	18'2	4'14	2'52															
60	4202	Idem.	Idem.	Exportacion corriente.	23'6	3'29	15'59	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. carbonoso, amanganesado, brillante, de superficie resquebrajada; paredes de la cápsula limpias.	42'69	Carbon gran. y poroso.	»	I. Sulf. fosf. clor. pot. cal y magn. Reg.—Silic. Poco. II. Cal. Reg.—Ferr. Poco.
61	4202	Idem.	Idem.	Idem añejo.	21'2	3'71	25'24															
62	4203	Silva Barrera (D. José).	Villanueva del Ariscal	Blanco rancio.	22'9	6'77	8'69	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso: materia colorante violácea, con una faja muy marcada.	26'74	Gris osc. pulv.	3'46	I. Sulf. y fosf. Ab.—Pot. Reg.—Clor. silic. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Fosf. cal y ferr. Reg.—Alum. Poco.
63	4203	Idem.	Idem.	Idem superior.	27'0	8'01	25'24															
64	4204	Tobía y Toresano y compañía.	Espartinas.	Idem de 1875.	17'0	3'16	0'94															
65	4206	Zafra (D. Mariano de).	Idem.	Idem id. fabricado con uva Garrido, fina.	20'8	3'50	4'77	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. granugiento; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado: materia colorante amarilla.	25'13	Gris pulv.	15'33	I. Sulf. Ab.—Cal y magn. Reg.—Clor. silic. y pot. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal. Reg.—Ferr. Poco.—Alum. Ind.
66	4206	Idem.	Idem.	Idem de 1873 id. id. id.	18'8	2'81	0'89	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. granugiento; trazas de materia colorante amarilla.	15'98	Gris agl.	6'08	I. Sulf. fosf. cal y magn. Ab.—Clor. y pot. Reg.—Silic. Poco. II. Cal. Reg.—Ferr. Poco.
67	4206	Idem.	Idem.	Idem de 1872.	18'8	3'29	0'90	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. granugiento: materia colorante amarilla.	18'57	Gris pulv.	7'14	I. Sulf. M. ab.—Magn. Ab.—Fosf. pot. y cal. Reg.—Clor. y silic. Poco. II. Cal. Reg.—Ferr. Poco.
68	4206	Idem.	Idem.	Idem solera fina, fabricado con uva Garrido	18'8	3'40	1'33	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. granugiento: materia colorante amarilla.	17'87	Gris terrosas	6'55	I. Sulf. M. ab.—Cal. Ab.—Clor. y magn. Reg.—Fosf. silic. y pot. Poco. II. Ferr. Reg.—Alum. Poco.—Cal. Ind.
69	4206	Idem.	Idem.	Amontillado blanco, solera fabricada con uva Palomino.	21'2	4'35	2'42	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. granugiento paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado: materia colorante amarilla.	30'75	Gris osc. con mucho carbon.	9'50 (1)	I. Sulf. fosf clor. cal y magn. Reg.—Pot. Poco.—Silic. Ind. II. Cal. Reg.—Alum. Poco.—Ferr. Ind.
70	4206	Idem.	Idem.	Blanco de 1864 fabricado con uva id.	18'5	3'87	2'44	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. granugiento: materia colorante amarilla.	29'25	Gris pulv.	8'00	I. Sulf. y clor. M. ab.—Cal. Ab.—Fosf. pot. y magn. Poco.—Silic. Ind. II. Cal y ferr. Reg.—Alum. Poco.
71	4206	Idem.	Idem.	Dulce de 1873, fabricado con uva sarrida pasada.	20'3	2'02	132'50	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. abundante, carbonoso, poroso; paredes de la cápsula ligeramente barnizadas de color amarillo acaramelado.	197'37	Blanco muy delic.	4'02	I. Sulf. y fosf. Ab.—Pot. Reg.—Clor. silic. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Cal. Reg.—Ferr. Poco.—Alum. Ind.
72	4206	Idem.	Idem.	Duro mayor.	17'0	13'37	53'00															
73	4207	Zerpa (D. José).	Villanueva del Ariscal	De pasto.	14'1	2'59	Trazas.	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	24'84	Gris osc. pulv.	6'00	I. Magn. Ab.—Sulf. fosf. clor. silic. pot. y cal. Reg. II. Fosf. y cal. Ab.—Alum. Reg.—Ferr. Poco.
74		Galindo (Doña Francisca).	Valenciana.	Blanco de 1873.	16'2	4'14	3'23	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. granugiento: materia colorante amarilla.	36'98	Gris pulv.	20'28	I. Sulf. Ab.—Fosf. clor. pot. y cal. Reg.—Silic. y magn. Poco. II. Cal. Reg.—Ferr. Poco.—Alum. Ind.
75		Liendo (D. Manuel de).	Ginés.	Pasto de 1870.	15'4	3'32	1'08	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. granugiento: materia colorante amarilla.	18'53	Gris gran.	6'63	I. Sulf. clor. y pot. Ab.—Cal y magn. Reg.—Fosf. y silic. Poco. II. Ferr. Ab.—Cal. Reg.—Alum. Poco.

(1) Inexactas.

ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE.

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohól por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	MARMOL Y HARINA. Sedimento.	MARMOL Y HARINA. Líquido.	Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Precipitado.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Líquido.	ACETATO DE PLOMO. Precipitado.	ACETATO DE PLOMO. Líquido.	Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.
76	»	Liendo (D. Manuel de).	Ginés.	Idem de 1871.	15'7	2'55	Trazas.	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
77	»	Idem.	Idem.	Estilo de Lóndres (pálido).	20'3	2'71	4'08	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
78	»	Idem.	Idem.	Pasto fino.	15'7	2'44	Trazas.										
79	»	Idem.	Idem.	Oloroso seco.	21'5	3'13	2'43										
80	»	Idem.	Idem.	Seco solera pasada.	21'5	5'73	15'59	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
81	»	Castilleja de Guzman (Sra. Condesa de).	Sevilla.	Natural de capa.	16'4	4'17	2'48										

EXTRACTO. SU DESCRIPCION.	EXTRACTO. Gramos por litro.	CENIZAS. Caractéres.	CENIZAS. Gramos por litro.	CENIZAS. COMPOSICION CUALITATIVA.
R. granugiento: materia colorante amarilla.	18'14	Gris osc. con mucho carbon.	7'08 (1)	I. Sulf. y silic. Ab.—Clor. pot. y magn. Reg.—Fosf. y cal. Poco. II. Cal y ferr. Reg.—Alum. Ind.
R. granugiento, carbonoso: materia colorante amarilla en corta cantidad.	23'60	Gris con mucho carbon interpuesto	7'60 (1)	I. Sulf. pot. y magn. Ab.—Clor. y cal. Reg.—Fosf. y silic. Poco. II. Cal y alum. Ab.—Ferr. Poco.
R. carbonoso, poroso; paredes de la cápsula ligeramente barnizadas de color amarillo acaramelado, y algo sucias por una materia ocreosa.	64'12	Gris pulv.	11'62	I. Pot. M. ab.—Sulf. y clor. Ab.—Fosf. silic. cal y magn. Reg. II. Cal y alum. Reg.—Ferr. Poco.

(1) Inexactas.

RESÚMEN.

RIQUEZA ALCOHÓLICA.

ALCOHÓL POR 100.	NÚM. DE VINOS.
De 9,5 á 10	1
11 á 12	1
12 á 13	1
13 á 14	9
14 á 15	12
15 á 16	10
16 á 17	9
17 á 18	7
18 á 19	5
19 á 20	2
20 á 21	7
21 á 22	6
22 á 23	6
23 á 24	2
24 á 25	2
27 á 28	1
Suma	81

RIQUEZA ÁCIDA.

GRAMOS DE CARBONATO SÓDICO POR LITRO.	NÚM. DE VINOS.
De 1,7 á 2	2
2 á 3	14
3 á 4	38
4 á 5	17
5 á 6	2
6 á 7	3
7 á 8	1
8 á 9	2
13 á 14	1
20 á 21	1
Suma	81

MATERIAS COLORANTES.

VINOS COLOREADOS POR	NÚM. DE VINOS.
.....	2
.....	2

MATERIAS EXTRACTIVAS.

GRAMOS POR LITRO.	NÚM. DE VINOS.
De 15,40 á 20	10
20 á 30	17
30 á 40	3
40 á 50	1
60 á 70	1
180 á 190	1
190 á 200	1
200 á 210	1
210 á 220	1
350 á 360	1
Suma	37

CENIZAS.

GRAMOS POR LITRO.	NÚM. DE VINOS.
De 3,46 á 4	1
4 á 5	2
5 á 6	5
6 á 7	13
7 á 8	7
8 á 9	3
9 á 10	1
11 á 12	1
15 á 16	1
20 á 21	1
37 á 38	1
Suma	36

El Jefe del Laboratorio, Luis Justo y Villanueva.

PREMIOS OTORGADOS POR EL JURADO.

SECCION 1.ª—CLASES 1.ª Á 7.ª

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
		Clase 1.ª	
D. Mariano de Zafra y Vicent	Espartinas	Mosto de 1876	Medalla de perfeccion.
D. Antonio Benitez de Lugo	Sevilla	Idem id.	Diploma de mencion.
D. Pedro García Suarez	Villanueva del Ariscal	Idem.	Idem.
D. Juan Antonio O'Neill, marqués de la Granja	Sevilla	Idem de 1876	Idem.
D. José Osorno	Villanueva del Ariscal	Idem sobre lias.	Idem.
D. Antonio de los Reyes Jimenez	Salteras	Idem blanco	Idem.
D. Antonio Zerpa	Villanueva del Ariscal	Idem en lias	Idem.
		Clase 2.ª	
D. Manuel de Amores	Villanueva del Ariscal	Vino de pasto fino	Medalla de afinacion.
		Moras	Perfeccion.
		De color viejo	Idem.
		Moscatel de 1.ª	Mencion.
		Amontillado.—Pajarete	Idem.
D. Manuel de Liendo	Villamanrique	De pasto de 1871	Afinacion.
		Idem fino de exportacion	Idem.
		De pasto fino	Idem.
		Idem de 1870	Perfeccion.
		Pedro Jimenez	Idem.
		Oloroso seco	Idem.
		Solera pasada seca	Idem.
		Estilo de Lóndres	Mencion.
		Pálido	Idem.
D. José de Larrosa y Silva	Idem	Moscatel color	Afinacion.
D. José Silva Barrera	Villanueva del Ariscal	Blanco superior	Idem.
		Idem generoso	Perfeccion.
		Idem rancio	Mencion.
D. Antonio Benitez de Lugo	Sevilla	De pasto de 1870	Perfeccion.
		Idem de 1872	Idem.
		Idem de 1876	Mencion.
D. Luis Bernardez	Villanueva del Ariscal	Generoso arropado	Perfeccion.
		Blanco seco de pasto	Mencion.
		Mosto	Idem.
D. José Celis y García	Salteras	Blanco añejo	Perfeccion.
		Moscatel viejo	Mencion.
		Idem nuevo	Idem.
D. Blas Candau	Coronil	Amontillado	Perfeccion.
		Manzanilla	Mencion.
		Color duro	Idem.
Sra. Condesa de Castilleja de Guzman	Castilleja de Guzman	Vino fino	Perfeccion.
		De capa añejo	Mencion.
		De pasto blanco	Idem.
D. Juan María Florindo	Villanueva del Ariscal	Blanco fino de 1871	Perfeccion.
		Idem dulce de id	Idem.
		Idem de 1876	Idem.
		Idem de 1870	Mencion.
Doña Filomena Gomez de Barreda	Alcalá de Guadaira	Duro mayor	Perfeccion.
D. Ignacio Galindo y Salado	Valencina	Solera de 1.ª	Idem.
		Generoso de Pedro Jimenez	Mencion.
		Solera 2.ª	Idem.
		Vino de rosas generoso	Idem.
D. Rafael Góngora y Dávila	Villanueva del Ariscal	De pasto de 1872	Perfeccion.
		Soleras finas superiores	Idem.
		Idem id	Idem.
		Mosto sobre lias	Mencion.
		Dulce	Idem.
D. Pedro Herrera	Umbrete	Vino muy añejo	Perfeccion.
		Añejo	Mencion.
		Idem de pasto	Idem.
D. José Osorno	Villanueva del Ariscal	Seco de id	Perfeccion.
		Arropado dulce	Mencion.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
D. Cárlos Pineda	Castilleja de la Cuesta	Solera fina	Perfeccion.
		Vino de exportacion	Idem.
		Moscatel (invencible *H*)	Idem.
		Vino de 1874	Mencion.
		Rancio de 1860	Idem.
		Dulce de 1863	Idem.
		Idem de 1870	Idem.
Sres. Silva y Arcos	Espartinas	De pasto	Perfeccion.
		Idem extra	Idem.
		Color rancio	Idem.
		Añejo	Idem.
		Amontillado	Mencion.
		De exportacion corriente	Idem.
D. Francisco Torres Martin	Villanueva del Ariscal	Blanco añejo	Perfeccion.
		Idem rancio	Idem.
		Idem superior	Idem.
D. Mariano de Zafra y Vicent	Espartinas	Blanco de 1875	Idem.
		Idem de 1874	Idem.
		Idem de 1873	Idem.
		Idem de 1872	Idem.
		Solera fina	Idem.
		Idem amontillado	Idem.
		Blanco de 1864	Idem.
		Duro mayor	Idem.
		Dulce de 1873	Mencion.
D. Manuel Zerpa	Villanueva del Ariscal	Amontillado fino	Perfeccion.
		Solera pálido	Mencion.
		Idem seco	Idem.
		Idem generoso	Idem.
		Pálido de pasto	Idem.
D. Manuel Alonso Borrego	Idem	Vino mosto	Idem.
		Blanco añejo	Idem.
D. Ceferino Castaño	Idem	Seco de pasto	Idem.
D. Manuel Bernardez y Acosta	Idem	Vino mosto	Idem.
		Añejo de pasto	Idem.
		Generoso de id	Idem.
		Idem moscatel	Idem.
D. Joaquin Escobar	Idem	Vino mosto	Idem.
		Blanco añejo	Idem.
D. Bartolomé García	Espartinas	Vino mosto	Idem.
D. Manuel García Morales	Villanueva del Ariscal	Idem id	Idem.
		Generoso abocado	Idem.
D. Víctor G. Gaston	Espartinas	Vino de exportacion 1.ª	Idem.
		Idem id. de 2.ª	Idem.
		Idem natural	Idem.
		Dulce	Idem.
Doña Francisca Galindo é hijos, viuda de Pabon	Valencina	Vino de 1873	Idem.
D. M. F. P.	Torrelasarcas	Idem id	Idem.
		Idem de 1847	Idem.
D. José Gonzalez y Salcedo	Constantina de la Sierra	Ambar de 1873	Idem.
		Burdeos español	Idem.
D. Manuel Leon Sanchez	Villanueva del Ariscal	Mosto	Idem.
		Dulce	Idem.
		Arropado seco	Idem.
D. Nicolás Lucena	Osuna	Pedro Jimenez	Idem.
Sr. Marqués de la Motilla	Cueva	Vino de 1873 y 1875	Idem.
		Idem dulce de 1876	Idem.
Sra. viuda de Puertas	Espartinas	Blanco de 1875	Idem.
		De pasto	Idem.
D. Rafael Silva	Villanueva del Ariscal	Nuevo sobre lías	Idem.
Sres. Tobía, Toresano y compañía	Sevilla	Blanco de 1875	Idem.
D. José Zerpa	Villanueva del Ariscal	De pasto de 1874 y 1875	Idem.
		Pálido seco de 1876	Idem.
Clase 4.ª			
D. José Gonzalez y Salcedo	Constantina	Aguardiente anisado	Afinacion.
D. Francisco de la Rosa	Villamanrique	Idem de 1.ª	Idem.
D. Mariano de Zafra y Vicent	Espartinas	Alcohól de vino rectificado	Idem.
		Aguardiente de id	Mencion.
Doña Francisca Galindo é hijos, viuda de Pabon	Valencina	Idem de flores	Perfeccion.
D. Ricardo Medrano	Sevilla	Idem doble anís	Mencion.
Clase 5.ª			
D. Ignacio Galindo Salado	Valencina	Curaçao	Perfeccion.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
Clase 7.ª			
D. Manuel Amores	Villanueva del Ariscal. ...	Vinagre	Afinacion.
Sr. Marqués de la Motilla	Cuevas	Idem generoso	Perfeccion.
D. José Silva Barrera	Villanueva del Ariscal. ...	Idem de uva	Idem.
D. Mariano Zafra y Vicent	Espartinas	Idem de vino	Idem.

El Secretario general, FRANCISCO JAVIER DE BONA.—V.° B.°—*El Presidente*, SANTOS.

NOMENCLÁTOR DE LOS PUEBLOS REPRESENTADOS.

PUEBLOS.	CALIFICACIONES OBTENIDAS.					
	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
Alcalá de Guadáira	»	1	»	2	»	3
Castilleja de Guzman	»	1	2	4	»	7
Castilleja de la Cuesta	»	3	4	»	»	7
Constantina de la Sierra	1	»	2	2	»	5
Coronil (El)	»	1	2	»	»	3
Cueva (Puebla de los Infantes)	»	1	2	»	»	3
Espartinas	1	14	11	4	»	30
Osuna	»	»	1	»	»	1
Saltéras	»	1	3	2	»	6
Sevilla	»	2	5	12	»	19
Torrelasarcas (Bollullos de la Mitacion)	»	»	2	»	»	2
Umbrete	»	1	2	»	»	3
Valencina	»	3	4	2	»	9
Villamanrique	2	»	»	1	3	6
Villanueva del Ariscal	6	20	35	10	»	71
Totales	10	48	75	39	3	175

DISTRIBUCION DE LAS CALIFICACIONES, POR CLASES.

Clases.	PRODUCTOS.	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
1.ª	Mosto	»	1	7	14	»	22
	Idem moscatel	»	»	»	1	»	1
	Idem sobre lias	»	»	8	2	»	10
2.ª	Ambar (Vino de)	»	»	1	»	»	1
	Amontillado	»	2	2	»	»	4
	Añejo	»	4	6	»	»	10
	Arropado	»	»	2	2	»	4
	Blanco	1	9	4	5	»	19
	Burdeos español	»	»	1	»	»	1
	Color	»	1	1	»	1	3
	De pasto	4	8	10	4	»	26
	Dulce	»	»	6	2	»	8
	Duro	»	2	»	»	1	3
	Exportacion	»	1	4	1	»	6
	Estilo de Lóndres	»	»	1	»	»	1
	Generoso	»	2	4	»	»	6
	Manzanilla	»	»	1	2	»	3
	Moras	»	1	»	»	»	1
	Moscatel	1	1	4	2	»	8
	Oloroso	»	1	»	»	»	1
	Pajarete	»	»	1	»	»	1
	Pálido	»	»	3	»	»	3
	Pedro Jimenez	»	1	1	»	»	2
	Rancio	»	2	2	»	»	4
	Soleras	»	7	4	»	»	11
	Spolentinum	»	»	»	2	»	2
	Tintillo	»	»	»	»	1	1
4.ª	Aguardiente anisado	2	»	1	2	»	5
	Idem de Flores	»	1	»	»	»	1
	Idem de vino	»	»	1	»	»	1
	Alcohól	1	»	»	»	»	1
5.ª	Curaçao	»	1	»	»	»	1
7.ª	Vinagre	1	2	»	»	»	3
	Idem generoso	»	1	»	»	»	1
	Totales	10	48	75	39	3	175

CAPÍTULO V.

CUENCA ORETANA.

Abraza las provincias de Cáceres, Ciudad-Real, Badajoz, Guadalajara, Huelva, Madrid y Toledo, que en conjunto miden 109.076'6 kilómetros de superficie; de la cual, los viñedos se extienden á 196.150 hectáreas, ó el 1'80 por 100 del territorio total.

Esta cuenca es la de mayor extension, pues ocupa más de la quinta parte del territorio (el 21'51 por 100); aunque su viñedo sólo representa el 15'80, y su produccion el 13'13. Pertenecen á esta region el 6'75 de los productores, pero éstos han formado el 18'34 de los concurrentes á la Exposicion, y las muestras remitidas al 19'30; habiendo figurado dignamente en ella, puesto que ha obtenido dos de los seis Grandes Diplomas de Honor y otro Diploma de Honor de segunda clase.

De las Medallas de Afinacion, le han correspondido el 16'36 por 100; de las de Perfeccion, el 30'85; de los Diplomas de Mencion, el 26'23, y del total de recompensas, el 27'05.

Los productos no premiados de esta region forman el 16'40 por 100 de la totalidad, y los reprobados, el 8'84.

PROVINCIA DE GUADALAJARA.

MEMORIA

DEL SECRETARIO DE LA JUNTA DE AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO.

La produccion vinícola en esta provincia es de mucha importancia y constituye una gran industria en varios partidos judiciales, como son, en primer lugar, Sacedon, Pastrana, Brihuega y la capital; poco ó mucho, en la mayor parte de los pueblos que los constituyen se cultiva la vid, y merece llamar la atencion el hecho de que excede el producto al consumo en los mismos partidos; los hay, sin embargo, en que la citada produccion es de poco interes, y estos son Cifuentes, Sigüenza y Cogolludo, siendo nula por completo en los de Molina y Atienza.

Este hecho señala claramente que el cultivo de la vid tiene en esta provincia regiones apropiadas, perfectamente armonizadas con las condiciones meteorológicas que aquél exige. Es sabido que la vid posee una vegetacion muy poderosa, que sus sarmientos se prolongan á largas distancias y tienen un gran desarrollo en climas muy variados; desde la gigantesca parra de Hampton Court, cerca de Lóndres, hasta las que atraviesan los rios de Africa, en todas partes se observa un gran desarrollo, siempre que encuentra alimentacion, aire y calórico en grado necesario (1).

Estas exigencias, para vegetar favorablemente, las encuentra la vid satisfechas en los partidos de Guadalajara, Sacedon, Pastrana y Brihuega; no tan favorables en Cogolludo, Sigüenza y Cifuentes, y le son completamente adversas en Molina y Atienza, donde no encuentra el calórico suficiente y se dificulta la elaboracion del azúcar y del principio aromático existente en la película del fruto; así es que, en general, con cuanta mayor intensidad obre dicho agente, tanto más exquisitos son los productos que se obtienen. Tal es la importancia que tiene esta produccion, en los mencionados nueve partidos judiciales en que se halla dividida.

Ventajas é inconvenientes del cultivo de la vid, tal como se entiende su cultivo en esta provincia.

La vid es una planta utilísima bajo todos los diferentes aspectos que se la considere; en muchos pueblos de España, como los litorales de las provincias de Málaga, Alicante, Sevilla, Valéncia, y otras, constituye la principal riqueza. Existen muchas otras comarcas en que las condiciones favorables de su terreno, permitirian, á no dudarlo, reportar inmensas ventajas de la introduccion de este cultivo, ó mejor dicho, de la generalizacion del mismo.

---

(1) La célebre parra de Hampton Court, citada por el autor de esta Memoria, y á que algunos dan impropiamente el nombre de espalderas, vegeta en una atmósfera artificial, producida por el vapor de agua, y está resguardada por un inmenso cobertizo de cristales.—*(Nota de la Secretaría general.)*

La viticultura exige ménos gastos y da mayor producto que otras explotaciones, consideradas hasta ahora como más ventajosas; terrenos conceptuados como pobres, pueden utilizarse, y algunos se utilizan en esta provincia para viñas; puede calcularse, áun siguiéndose los procedimientos ordinarios y los comunes tambien en la elaboracion de su fruto, que los productos que de él se obtienen aquí, en condiciones normales, son de dos y media á tres veces mayores que el rendimiento normal de la siembra de cereales. Considerado bajo otro punto de vista, ofrece asimismo ventajas; porque, como siempre sucede, los cultivos llamados intensivos, en que se emplea la actividad del hombre en su mayor grado, impiden el que la tierra descanse y haya barbechos. Ademas, la vid es una planta que puede asociarse, á veces hasta con provecho, al cultivo de otras especies; da orígen á diversas industrias que, no por ser secundarias, dejan de tener importancia; la fabricacion de máquinas y útiles, las de tinajas, toneles, botellas, etc., constituyen otras tantas fuentes de trabajo y bienestar.

Si se considera esta planta bajo el punto de vista de la higiene pública, es utilísima en mayor escala que otras muchas, puesto que desprende gran cantidad de oxígeno de las partes verdes, contribuyendo por lo tanto á purificar la atmósfera, proporcionándola el gas vivificador indispensable para la respiracion animal.

A pesar de cuantas ventajas acabamos de indicar, tiene este cultivo condiciones especiales, por exigir que el propietario necesite, no sólo tener á su disposicion un capital grande para verificar una nueva plantacion de viña, sino una renta independiente de la que pueda esperarse de esta planta hasta que llegue á su mayor produccion. Estos gastos son indispensables para las frecuentes labores y los cuidados casi minuciosos que exigen las cepas en las primeras fases de su desarrollo; las vicisitudes por que tienen que pasar apoyan tambien nuestro aserto, porque seguramente no hay producto de la tierra sujeto á tantas contingencias como éste; los cereales, los prados y hasta los montes, luchan á veces con desventaja contra las tempestades, las avenidas y la rudeza de las estaciones; pero es raro que se vean atacados de este mal muchos años seguidos, y tampoco el efecto de estos desastres es casi nunca tan triste para el cultivador, que no encuentre en el resto de sus cosechas alguna indemnizacion con la subida del precio de lo que le queda. El riesgo del propietario de vinos es mucho mayor: las vides están mucho más expuestas al efecto terrible del granizo y de las tempestades, porque sus frutos están más tiempo en la tierra, así como á la intensidad y duracion de los frios de nuestros inviernos, siendo más sensibles á ellos y á la escarcha, que carga los sarmientos y los maltrata con su peso; las heladas tardías de primavera y las prematuras de otoño, son tambien causa de que sufran los productos de la vid.

Hay otro mal para el propietario de viñas, causado por la abundancia excesiva de las cosechas; algunas veces se coge tanta uva, que el precio de las vasijas destinadas á encerrar el mosto es mayor que el que ha de tener el vino que en ellas ha de encerrarse; á veces es necesario, para que el vino adquiera una buena calidad y darle salida, esperar algun tiempo hasta que la subida de precio le indemnice. Verdad es que en esta provincia algunos de los inconvenientes indicados son producidos por el poco esmero de un cultivo y una elaboracion verificados en malas condiciones.

Sin embargo de todo lo expuesto, es de notar un hecho muy importante para la produccion vinícola; por los datos recogidos en diferentes localidades, se viene en conocimiento de que, á causa del gran número de plantaciones que se están haciendo, especialmente en los montes descuajados, á fines del presente siglo habrá aumentado considerablemente dicha produccion en esta provincia.

Determinacion de las principales variedades.

Las principales clases de uva que en la provincia se cosechan son las llamadas *Torrontés, Tinto, Jaén, Moscatel, Albillo, Heben, San Diego* y *Moravia.*

Torrontés.—Son uvas blancas, sonrosadas, muy dulces, redondeadas y de hollejo algo duro ó grueso; las cepas son corpulentas, con madera abundante y con muchos racimos, los cuales resisten muy bien al viento y á las lluvias; vegeta esta variedad en la parte más meridional de Guadalajara. Su cultivo se extiende tan sólo al partido de la capital. El precio ordinario que suele tener este vino es de 44 á 50 rs. arroba.

Tinto.—Es una uva negra, medianamente azucarada, bastante blanda, áspera y algo desabrida; tiene los racimos regulares; las cepas son grandes en plantío y pequeñas en viñas; la madera es fuerte.

Jaén.—Uvas blancas, crecidas en el grano y en el racimo, poco azucaradas, ménos redondeadas que la anterior; las cepas son grandes en plantío y viña, cultivándose en los terrenos ménos fértiles.

Moscatel.—Las uvas son blancas y se tuestan mucho con el sol, pequeñas, duras y carnosas; tienen sin duda algo de empalagoso; es más temprana que la anterior y se pudre antes con el exceso de la humedad; los racimos son pequeños y las cepas achaparradas.

Albillo.—La uva es blanca, medianamente azucarada, bastante blanda y jugosa; tiene hollejo grueso, las cepas son regulares, muy abundantes en produccion y bastante frondosas en el sarmiento; es una variedad temprana.

Heben.—Uvas blancas y tintas, doradas y carnosas; las cepas regulares, de produccion corta; granos y racimos pequeños, y los sarmientos cortos y erguidos.

San Diego y *Moravia.*—Estas uvas son grandes y traslucientes, de un sabor poco dulce, pero bastante grato, siendo las dos clases propias de jardines y emparrados.

Multiplicacion de la vid.

La propagacion de la vid se hace en general por el sistema de amugronamiento ó acodos en las viñas á manto, que se practica hundiendo los sarmientos robustos que salen del tronco de las cepas, para criar otras á seis ó siete piés de las mismas. En

terrenos anchos y en montes descuajados, la multiplicacion se hace por plantaciones de barbados (á cuerda, para poderse arar fácilmente, empleando yunta) que se tienen en viveros formados para dicho objeto, y algunas veces, por falta de ellos, ponen nuestros viticultores el sarmiento cortado del pulgar, al tiempo de la poda, llamada comunmente *saca*.

Indicaremos, por medio de algunos apuntes, la manera de verificar las operaciones citadas anteriormente. Sería de desear que nuestros agricultores multiplicaran la vid por medio de la semilla, y que lo hicieran con más frecuencia que la multiplicacion artificial: muchas ventajas ofrece la natural, tan usada por los antiguos; porque, aparte de la suma facilidad con que por este medio obtendremos numerosos piés para grandes plantaciones, se pueden lograr nuevas variedades con que enriquecer los viñedos, renovando al propio tiempo las perecederas que hoy existen y que se vienen multiplicando por division.

Ya Rojas Clemente aconsejó se fijaran más los agricultores en esta clase de plantaciones, fundando sus ventajas en que, así como, cuando se separa un sarmiento de la planta madre, si bien da lugar á otra independiente, no es otra cosa que la continuacion del mismo individuo de que antes formaba parte, que se bastardea al cabo del tiempo, la multiplicacion por semilla crea un nuevo sér, en el cual pueden sobresalir los caractéres propios de la variedad.

El amugronamiento, que se aprovecha con mucha frecuencia para replantar las marras en los viñedos, suele hacerse en los meses de Marzo y Abril, en la forma que ya hemos indicado, y acerca de la cual no nos hemos de detener; sin embargo, es muy conveniente indicar lo poco ventajoso que es el amugronar un viñedo; porque de los mugrones no puede obtenerse nunca cepas muy robustas, lo cual interesa mucho para el porvenir del plantío, y ademas porque tampoco suelen dar las vides uva buena para elaborar vino superior.

Para la formacion de los viveros, se elige un terreno algo suelto y sustancioso; y si no tiene estas condiciones, se procura abonarlo con estiércol de caballerías. Suele darse una labor preparatoria en el mes de Noviembre, ordinariamente, y algunas veces, que se dan dos, se verifica la segunda en el mes de Marzo; divídese el terreno en fajas y, eligiendo los sarmientos que tienen yemas gordas y abundantes, se sacan de ellos las estaquillas, prefiriendo las de la parte inferior del sarmiento.

De las labores y abonos.

Las labores que se dan en los viñedos puestos á manto, son dos ó tres de azada, llamadas generalmente cava, bina y tercia; en los viñedos puestos á cordel, ó sea á mano, se dan, en los mejor labrados, seis labores, ó sean tres cruces de arado; pero si estuviesen plantados á tresbolillo, se acostumbra á dar sólo cinco vueltas; si bien en unos y otros hay que labrar con azada el terreno más próximo al tronco de la cepa, dándole dos labores, y áun tres, en los terrenos fuertes.

Las labores todas que se dan á los viñedos, pueden considerarse como generales y especiales; se practican las primeras, que son las ya indicadas, con el arado de orcate, con la azada ordinaria y en algunos terrenos con la triangular. Sabido es que la labor con la azada es de una superioridad incontestable: la primera de las labores generales, que es la más profunda, se da despues que se ha podado la viña; la segunda, antes de la época llamada comunmente del cierne, y la tercera se da antes de que el fruto madure, reduciéndose esta última á deshacer los terrones é igualar la superficie. Como labor especial, se comprende el separar la tierra de las raíces ó pié de la cepa, haciendo un hoyo con objeto de que se recoja la humedad; esta labor debiera practicarse todos los años, especialmente con las vides que son nuevas, porque con ella se consiguen varios objetos: primero, retener alrededor de la vid cierta humedad; meteorizar más la tierra que deja al descubierto, y suprimir las raicillas superiores, en provecho y prolongacion de las inferiores, las cuales no pueden adquirir de otro modo el desarrollo conveniente.

Los abonos escasean tanto en esta provincia, que casi nunca se destinan á los viñedos, por más que sería muy conveniente hacerlo.

Creen muchos viticultores, ordinariamente (la mayor parte de esta provincia), que no necesita abono la vid, siempre que el terreno sea lo suficientemente calcáreo, al cual se agregan siempre los despojos de la vegetacion; pero lo que más poderosamente contribuye á mantener la fertilidad natural de un viñedo, es la descomposicion incesante del suelo, que sumistra cada año nueva cantidad de elementos alibiles, y permite ademas que, áun cuando la suma de principios orgánicos sea la que resulta únicamente de las hojas de la misma planta, pueda bastar, por espacio de mucho tiempo, á sostener las cosechas en un provechoso término.

Los viticultores que no son partidarios de los abonos para la vid, se fijan solamente en los de orígen animal, los cuales son muy azoados, y ocurre efectivamente que el azúcar no se puede elaborar con perfeccion en los racimos muy acuosos, ni existe en buenas proporciones para una buena vinificacion; así es que, aparte de la tendencia á podrirse el hollejo, salen los vinos de muy mal sabor, se enturbian mucho, duran poco y no tienen grande fuerza. Ademas, las emanaciones directas de los estiércoles frescos comunican un gusto detestable á los caldos. No produce este abono los malos efectos que acabamos de indicar, cuando se emplea bien hecho ó podrido, y en todo caso, en esta provincia deben preferirse los abonos vegetales, como son las hojas mismas de la vid enterradas, los sarmientos reunidos en fajos y puestos entre dos tierras, el orujo ó casca y tambien las heces del vino; todos estos, no usados en la provincia, ofrecerian ventajas, así como el empleo, en muchos casos, de las cenizas, que se pierden comunmente sin ser aprovechadas para la industria.

Poda.—Despunte de vástagos.

La poda, que tiene por objeto dar una forma oportuna á la planta, deteniendo su natural desarrollo, regularizar la fructificacion y sostenerla en buen estado, concentrando la sávia en cierto número de yemas, se hace en esta provincia braceando las cepas, y se practica en fin del otoño, en cuanto se desnuda de la pampana; y despues, desde el primero de Febrero, cuando ha pasado la crudeza de los hielos de Diciembre y Enero; en los viñedos bien cultivados, se vuelven á cortar todos los brotes que no están en los pulgares, á fin de dejar correr la sávia, para que alimente los racimos de los brotes productivos. En todos los viñedos que están bien cultivados, se despuntan en el mes de Junio todos los brotes, dos veces, por encima del último racimo.

De la elaboracion del vino.

La elaboracion general de los vinos en esta provincia se hace pisando primero la uva, operacion que tiene por objeto obtener, ademas de una fermentacion pronta, uniforme y regular, la mayor cantidad de mosto posible, disminuyendo al propio tiempo la del producto que ha de prensarse. Respecto de los vinos tintos, se consigue ademas la separacion de todos los principios que la uva encierra, y verificar la mezcla de la parte líquida con la fermentecible y colorante. Esta operacion se hace por el método ordinario, sin el empleo de máquinas. Despues, se coloca el mosto en tinajas, zarandeando la capa, para quitar la raspa, y se coloca en cada tinaja un 10 por 100 de orujo, como materia colorante y para facilitar la fermentacion del mosto.

Concluida la fermentacion tumultuosa, se tapan las tinajas con un lienzo fuerte ó tapa de madera, dejando una pequeña respiracion, y permaneciendo en este estado hasta que se hunde la casca por sí sola y queda clarificado el vino. Despues de esta operacion, se trasiega á tinajas más pequeñas ó cubas, para su conservacion.

Cuando los vinos son blancos y de superior calidad, como por ejemplo el torrontés, entonces se dejan tostar las uvas en la cepa; se desmotan los racimos y separan las uvas que pueden estar podridas, llevando únicamente á la bodega el fruto azucarado que, áun cuando se pisa en la misma forma, despues se cuela al colocarlo en las tinajas, y la pequeña parte de casca que se echa para hacer la fermentacion, es despues de estar muy prensada, para quitarle toda la parte carnosa. A esta clase de vinos se le dan, por lo ménos, cuatro trasiegos, antes de colocarlos en las tinajas ó cubas de conservacion. Antes del último trasiego, los clarifican con cola de pescado ó clara de huevo.

Duracion de los vinos.

Fabricados los vinos tintos en la forma indicada, su duracion en esta provincia es de dos años, pasados los cuales, empiezan á desmerecer, á no ser que estén alcoholizados. Los vinos blancos, por el contrario, como domina en ellos la parte azucarada, y ésta se descompone paulatinamente, cada año adquieren más fuerza y su conservacion es muy duradera, casi perpétua; particularmente si proceden de la uva *Torrontés*.—*Ricardo Algarra*.—V.° B.°—El Presidente, *Diego García*.

RESÚMEN ESTADÍSTICO.

SECCION 1.ª—CLASES 2.ª, 4.ª Y 7.ª

Número de	Ayuntamientos		399
—	Pueblos que han concurrido		3
—	Expositores		25
—	Muestras remitidas		31
	Premios: Afinacion	»	
	— Perfeccion	4	
	— Mencion	5	
	Total	9	
	Clasificadas con **X** (muestras)	9	31
	Reprobadas	13	

PROPORCIONES.

CALIFICACIONES.	RELACION A 100 CON Expositores.	Muestras.	
Afinacion	0'00	0'00	
Perfeccion	16'00	12'90	
Mencion	20'00	16'16	
Total premios	36'00	29'06	
Clasificadas con **X**	36'00	29'06	100'00
Reprobadas	52'00	41'88	

LISTA ALFABÉTICA DE LOS EXPOSITORES DE LA 1.ª SECCION.

CLASE 2.ª

Blanco (Doña Ramona).—Guadalajara, **O.**
Barrio Ayuso (D. Cosme).—Idem, **O.**
Espinosa (D. Manuel).—Idem, **O.**
García Martinez (D. Diego).—Idem, **M**, 2 **X**, **O.**
García Martinez (D. Gregorio).—Idem, **M**, **X.**
Hernandez Gomez (D. Justo).—Brihuega, **O.**
Magro (D. José).—Guadalajara, **O.**
Marchamalo (D. Manuel).—Idem, **O.**
Martinez Brihuega (D. José).—Idem, **M.**
Mexía y Sanz Pedroso (D. Manuel).—Idem, **O.**
Molero y Asenjo (D. Antonio).—Idem, **X.**
Molero y Barcon (D. Ignacio).—Idem, **M.**
Muñoz (D. Eugenio).—Idem, **O.**
Osuna é Infantado (Sr. Duque de).—Idem, **P.**
Puerta Andrés (D. Juan).—Guadalajara, **P.**
Reyes y Rich (D. Juan A.)—Idem, **O.**
Trillo de Figueroa (D. Miguel).—Iriépal, **P.**
Vega y Tejada (D. Ecequiel).—Guadalajara, 2 **O.**
Velasco (D. Eugenio de).—Idem, **X**, **O.**

CLASE 4.ª

Hernandez Gomez (D. Justo).—Brihuega, **M.**
Pareja (Sres. Hijos de D. Felipe).—Guadalajara, **P.**

CLASE 7.ª

García Martinez (D. Diego).—Guadalajara, **X.**
García Martinez (D. Gregorio).—Idem, **X.**
Hernandez Gomez (D. Justo).—Brihuega, **X.**
Reyes (D. Juan).—Guadalajara, **X.**

EXPOSITORES

QUE HAN SUMINISTRADO, Ó DEBIDO SUMINISTRAR, DATOS DE PRODUCCION, CANTIDAD EN VENTA Y PRECIOS.

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Barrio Ayuso (D. Cosme)	Vino tinto.	125	125	25
Blanco (Doña Ramona).	Tinto de pasto.	250	250	35
Espinosa (D. Manuel).	Idem id.	»	»	»
García Martinez (Don Diego).	Vino Torrontés.	40	40	125
Idem.	Idem tinto.	200	200	30'25
Idem.	Blanco.	40	40	62'50
Idem.	Vinagre blanco.	50	50	16'25
Idem.	Vino blanco de mesa.	»	»	30
García Martinez (Don Gregorio).	Idem tinto de varias clases.	250	250	25
Idem.	Vinagre.	50	50	15
Hernandez Gomez (Don Justo).	Vino comun.	160	160	15'40
Idem	Vinagre de vino.	4	»	12'40
Idem.	Aguardiente anisado 25°.	80	80	»
Magro (D. José).	Vino comun tinto.	100	100	25
Marchamalo (D. Manuel)	Idem id.	»	»	»
Martinez Brihuega (Don José).	Idem tinto.	540	540	38
Mexía y Sanz Pedroso (D. Manuel).	Tinto de pasto.	84	84	45
Molero y Asenjo (Don Antonio).	Vino comun.	183	183	»
Molero y Barcon (Don Ignacio).	Idem id.	129	129	»
Muñoz (D. Eugenio).	Idem tinto.	»	»	»
Osuna é Infantado (Señor Duque de).	Idem viejo.	»	»	»
Pareja (Sres. Hijos de D. Felipe).	Aguardiente de 25°	»	»	»
Puerta Andrés (D. Juan)	Vino tinto.	»	»	»
Reyes y Rich (D. Juan).	Tinto de mesa embotellado.	»	»	25
Sanchez y Martinez (Don Salvador).	Idem id.	160	160	46'50
Trillo de Figueroa (Don Miguel).	Idem de pasto.	»	»	»
Vega y Tejada (Don Ecequiel).	Dorado seco.	18	18	150
Velasco (D. Eugenio).	Tinto comun, id. idem sin trasegar	113	113	40

RESÚMEN.

Número de productos	28
Produccion anual	2.573
Existencias disponibles	2.529
Precio medio	39'53

FALTAN.

Datos de produccion	9
— cantidades	10
— precio	10

DICTÁMEN DE LA SECCION.

Excmo: Sr.: La provincia de Guadalajara produce bastante cantidad de vinos; pero muy flojos, mal elaborados, y de difícil conservacion por lo tanto. Falta de limpieza en todas las operaciones de la vinificacion, procedimientos viciosos; he aquí los caractéres distintivos de esta region vinícola. Pero, lo mismo que los de ciertos departamentos franceses, que por sí solos no tienen más condiciones que la de la abundancia, mezclados con vinos de buena capa de otras regiones inmediatas, tratados con inteligencia y esmero, podrian producir, á bajo precio, excelentes vinos de pasto para el consumo propio, y áun ser remitidos en grandes cantidades para el consumo de Madrid. El relleno de las vasijas es importantísimo en esta provincia.—Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 16 de Agosto de 1877.—El Presidente, *A. de Quintana*.—Sr. Presidente del Jurado.

LABORATORIO.

DATOS DEL ANÁLISIS.	Núm. de órden. . . . . 1 Núm. del Catálogo. . . 1374 Trillo y Figueroa (D. Miguel). Pueblo, Iriépal.	Núm. de órden. . . . 2 Núm. del Catálogo.. 1812 García Martinez (Don Diego). Pueblo, Guadalajara.	Núm. de órden. . . . 3 Núm. del Catálogo.. 1813 García Martinez (D. Gregorio). Pueblo, Guadalajara.	Núm. de órden. . . . 4 Núm. del Catálogo. . 1819 Molero y Barcon (D. Ignacio). Pueblo, Guadalajara.
Calidad del producto.	Tinto de pasto.	Torrontés.	Torrontés.	De pasto.
Alcohol por 100 en volúmen.	14'19	17'3	17'0	12'5
Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	4'62	3'57	4'87	4'17
Gramos de glucosa por litro.	1'72	67'78	76'25	4'23
MATERIA COLORANTE.				
Mámol y harina.... { Sedimento.	Cen.	»	»	Cen. V. roj.
Mámol y harina.... { Líquido.	Incoloro.	»	»	Incoloro.
Coloracion por el borax.	Pardo. V. viol.	»	»	Am. V. viol.
Coloracion por el carbonato sódico.	Ver. V. Pardo.	»	»	Ver. V. am.
Materia colorante que predomina.	OEnol.	»	»	OEnol y OEnox.
Descripcion del extracto.	R. pastoso ampuloso; materia colorante violácea, con una faja muy marcada.	»	»	R. granugiento poco pastoso; materia colorante rojo amarillenta, con fajas muy marcadas.
Gramos por litro del extracto.	19'34	»	»	78'36
Caractéres de las cenizas.	Terrosas.	»	»	Gris. agl.
Gramos por litro de las cenizas.	2'58	»	»	14'10
Composicion cualitativa.	I. Magn. Ab.—Clor. silic. y pot. Reg.—Sulf. fosf. Poco.—Cal. Ind. II. Fosf. y ferr. Ab.—Cal y alum. Poco.	»	»	I. Sulf. Ab.—Clor. cal y magn. Reg.—Silic. fosf. y pot. Poco. II. Cal y alum. Ab.—Fosf. Reg.—Ferr. Poco.

El Jefe del Laboratorio, LUIS JUSTO Y VILLANUEVA.

PREMIOS OTORGADOS POR EL JURADO.

SECCION 1.ª—CLASES 2.ª Á 4.ª

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
Clase 2.ª			
Sr. Duque de Osuna é Infantado	Guadalajara	Vino viejo	Medalla de perfeccion.
D. Juan Puerta Andrés	Idem	Idem tinto	Idem.
D. Miguel Trillo de Figueroa	Iriepal	Tinto de pasto	Idem.
D. Diego García Martinez	Guadalajara	Vino torrontés	Diploma de mencion.
D. José Martinez Brihuega	Idem	Idem tinto	Idem.
D. Ignacio Molero y Barcon	Idem	Idem de pasto	Idem.
D. Gregorio Garcia Martinez	Idem	Idem torrontés	Idem.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
Clase 4.ª			
Sres. hijos de D. Felipe Pareja.....	Guadalajara.....	Aguardiente de 25°...	Perfeccion.
D. Justo Hernandez Gomez.....	Brihuega.....	Idem anisado.....	Mencion.

El Secretario general, FRANCISCO JAVIER DE BONA.—V.° B.°—*El Presidente*, SANTOS.

NOMENCLÁTOR DE LOS PUEBLOS REPRESENTADOS.

PUEBLOS.	CALIFICACIONES OBTENIDAS.					
	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
Brihuega.....	»	»	1	1	1	3
Guadalajara.....	»	3	4	8	12	27
Iriépal.....	»	1	»	»	»	1
Totales.....	»	4	5	9	13	31

DISTRIBUCION DE LAS CALIFICACIONES, POR CLASES.

Clases.	PRODUCTOS.	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
2.ª	Aloque.....	»	»	»	»	1	1
	Blanco de mesa.....	»	»	»	1	1	2
	Dorado.....	»	»	»	»	1	1
	Tinto de pasto.....	»	3	2	4	10	19
	Torrontés.....	»	»	2	»	»	2
4.ª	Aguardiente.....	»	1	1	»	»	2
7.ª	Vinagre de uva.....	»	»	»	4	»	4
	Totales.....	»	4	5	9	13	31

PROVINCIA DE MADRID.

MEMORIA

DEL SECRETARIO DE LA JUNTA DE AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO.

Excmo. Sr.: En cumplimiento de lo que dispone la prescripcion 3.ª de la circular, fecha 14 de Octubre del año próximo pasado, y que se refiere á las «Advertencias que deben tener en cuenta los Secretarios de las Juntas provinciales de Agricultura, Industria y Comercio, para formar los resúmenes de las relaciones locales,» entre las cuales se comprende la de hacer una sucinta Memoria, comentando los resultados de la noticias y datos adquiridos, tengo el honor de someter á la consideracion de V. E. el siguiente escrito:

La provincia de Madrid se halla situada en la gran meseta central de la Península, á vertiente SE. de la cordillera Carpeto-Vetónica, entre las latitudes de 39°, 53′, 48″ y 41°, 7′ 44″, y las longitudes de 0°, 31′ 15″ E. y 0°, 50′ 22″ O. del meridiano de Madrid.

Representa el territorio comprendido, la figura de un gran trapecio, próximamente, cuya mayor base, al N. O., la forma la cordillera indicada, con la longitud de 127 kilómetros, confinando con las provincias de Avila y de Segóvia. La base opuesta, más corta, mide unos 68 kilómetros, al S. E., por la ribera y aguas del Tajo, que con los cerros de Aranjuez, forma divisoria de las provincias de Cuenca y parte de Toledo.

La distancia entre ambas bases se gradúa en 100 kilómetros, término medio. De los dos lados restantes, es un poco mayor

el que corresponde al N. E. y algo al E. tambien, formando el límite de la provincia de Guadalajara, y el opuesto, al S. O. y S., constituye el de la provincia de Toledo, que ya se ha dicho queda en parte al S. E.

La superficie que asignan los datos conocidos hasta el dia, á la provincia de Madrid, es de 250 leguas cuadradas, que en medidas métricas agrarias, suman 776.240 hectáreas, equivalentes á 1.205.422 fanegas de marco real, de las cuales creen algunos que un poco más de la sexta parte se halla cubierta de arbolado.

Con relacion á las demas provincias, la de Madrid ocupa el 31 lugar en superficie. De la que geográficamente se la considera, son variables las opiniones acerca de la extension explotada. Por datos correspondientes á estadísticas hechas en 1857 y 1859, con ligeras modificaciones de antecedentes que ofrecen cierta evidencia, podemos distribuir dicha superficie explotada en la forma siguiente:

	Hectáreas.
Tierras de labor	227.264
Viñas	32.428
Olivares	6.651
Tierras de pasto	130.392
Montes	145.583
Eras y canteras	800
Suma	543.118

De la distribucion expresada resultan 32.428 hectáreas de viñedos que, segun otros antecedentes, se cree podrá ofrecer en el dia el aumento superficial de un 50 por 100.—Considerada sólo la cifra primera relacionada, las extensiones de viñas serian poco más del 4 por 100 de la superficie geográfica, y un 6 por 100 de la explotada por todos conceptos; y teniendo en cuenta el aumento probable, alcanzaría un 9 por 100 de la superficie total en explotacion.

Resiéntese el clima de este territorio de su altitud sobre el nivel del mar, la cual llega á 2.385 metros en las cabezas de Hierro mayor, y á 2.400 en la cumbre máxima de Peña Lara, las que se destacan 1.900 metros sobre el punto más bajo de la provincia, que se sitúa en la confluencia del rio Algodor con el Tajo, punto el más meridional de la misma. Forman sus montañas una gran cadena, desde el cerro de la Cebolla y Puerto de Somosierra, al N., en direccion al S. O., hasta la Villa de Cenicientos, en que esta Sierra se enlaza con los montes de Avila y de Toledo. En sus elevados picos, aunque no sea perpétua la nieve, sus influencias se dejan sentir desde los meses de Octubre á Julio siguiente, que permanece blanqueando tales eminencias.

Estos focos de enfriamiento originan con especialidad lo destemplado del clima, sometido á la frecuencia dominante de helados vientos del N. y N. E., alternando con los templados del S. O. Los primeros preponderan en invierno y los últimos en las tres estaciones restantes.

Una série de alturas de menor importancia recorre la parte del Levante de la provincia, bordeando los rios Jarama, Henares y Tajuña, formando, más que montañas, colinas áridas, faltas de agua y escasas de arbolado. El centro lo componen varias séries de colinas suaves, formando en conjunto una extensa meseta elevada á unos 1.000 metros de altitud, término medio, las cuales encauzan y conducen los rios Jarama, Manzanares y Guadarrama, con direccion del N. al S. El rio Alberche se inclina más pronunciadamente al S. O., para salir de esta provincia y entrar en la de Toledo.

El conjunto geográfico presenta tres fajas ó zonas principales, con paralelas en sentido de N. E. á S. O., formando los terrenos más caracterizados y extensos en la provincia. La faja del N. O., y más elevada, la constituyen los terrenos cristalinos, en los cuales predominan el granito y el gneis, ménos abundante, la micacita, y al N. E. de la zona, en Puebla de la Mujer Muerta, desde el collado de las Palomas, bajando hasta Patones, se presenta una seccion de terreno siluriano, con extensas pizarras, algunas areniscas y cuarcitas, y bastante cuarzo.

La faja siguiente ó del centro, al S. E. de la anterior cristalina, se halla formada por terrenos diluvianos ó cuaternarios, abundantes en arenas y arcillas denudadas, como indica el Sr. Prado, por una inmensa hoja de agua que, bajando de la sierra, dió lugar á grandes arrastres de detritus. La faja más meridional, al S. E. de la provincia, es de formacion terciaria, de agua dulce, con espesor bastante considerable, averiguado, en algun punto de la capital, hasta la potencia de 343 metros: dominan en esta zona las rocas calizas, las arcillas y los yesos, encontrándose ademas areniscas, margas, magnesita, pedernal y pudingas ó conglomerados.

Los terrenos de estas formaciones terciarias se hallan bastante denudados en la provincia de Madrid, faltando su parte superior en las cinco sextas partes; pero donde sus horizontales capas se conservan más íntegras, forman grandes llanuras conocidas con el nombre de páramos.

De esta disposicion de capas resulta que los rios, al abrirse paso por ellas, formaron estrechas cañadas, de laderas muchas veces verticales, si bien en algunos puntos no dejan de abrirse formando vegas, nunca muy anchas; la vega del Henares forma excepcion en su márgen derecha, lindante con las formaciones diluvianas. Ademas de las tres fajas expresadas de los terrenos cristalinos, cuaternarios y terciarios de agua dulce, que forman el más caracterizado conjunto de este territorio, hállanse islotes de algunas en zonas diferentes, especialmente del terciario, en el partido de Torrelaguna, formando el asiento de Redueña y Venturada, junto al terreno cretáceo y dentro de la zona cristalina. Tambien se encuentra terciario cerca de Torremocha, en Bujes, Meco, Daganzo de Abajo, Coslada y otros términos, dentro de la zona cuaternaria. El terreno cretáceo se halla reducido al grupo de la creta inferior, formando fajas estrechas y arqueadas dentro de la zona cristalina en el valle de Lozoya, que mide unos 17 kilómetros de largo por 4 de ancho en el centro, estrechándose hácia sus extremos. En Torrelaguna, Cabanillas, El Vellon y otros puntos cercanos, forma fajas más estrechas, atravesando terrenos gnésicos y el terciario, al Mediodía oriental de la misma zona cristalina. Otra faja, dividiendo el gneis de la zona cuaternaria desde el Occidente de Villanueva del Pardillo hasta Quijorna. Islotesde cretáceo se encuentran tambien en Cerceda y Manzanares el Real.

Los aluviones recientes, ó sea los que se forman en la actualidad, se componen del mismo material que el antiguo, como que proceden de igual orígen, y ademas, de los robos que los rios hacen en éste. No ofrecen estabilidad, como lo prueban los puentes que en muchos sitios quedan secos, en todo ó en parte. En los torrentes de las montañas dominan en su composicion las rocas, en trozos al principio, apenas rodadas. No pueden atribuirse á otra causa que á la accion de las nieves y las heladas en las grandes alturas, accion que, aunque lentamente, obra de contínuo, comenzando por agrietar las rocas. En los llanos, aumentando el caudal de los rios por los afluentes, el material grueso sólo avanza por el empuje que las aguas cobran con su caudal, sobre todo en las avenidas. Los cantos menores, la grava y las arenas más finas marchan envueltos con los cantos mayores. Conforme la fuerza del agua va disminuyendo, así se van depositando primero los cantos gruesos, despues los menores y sucesivamente las arenas, el limo y las arcillas. En esto influyen tambien los accidentes de los cauces de los rios, no depositándose en las estrechuras el mismo material que en los remansos y terrenos abiertos.

Estos aluviones ofrecen generalmente una disposicion horizontal y más reglada que los del diluvium, los cuales se hallan más comunmente en declive mayor ó menor sobre las laderas de las montañas.

El hecho más notable que ofrece el suelo agrícola en la provincia de Madrid es el que se observa sobre las mesas calizas del terreno terciario, donde la tierra vegetal no consiste sino en un depósito de arcilla roja. Por lo regular, no tiene mucho fondo, y lo mismo se observa en otras regiones; pero no por eso deja de ser bastante productiva, segun se ve principalmente en Colmenar de Oreja. En el resto de la provincia procede la tierra vegetal del subsuelo, ménos en las vegas, que por la mayor parte es producto del acarreo de los rios. En el diluvium es bastante pobre el suelo, y no consiste sino en las arcillas y las arenas del mismo, penetradas de algun humus, y lo mismo sucede al que se halla sobre los terrenos antiguos de la sierra.

Es mucho mejor en el terreno terciario denudado. En los terrenos arbolados de la sierra, ó que lo estuvieron en lo antiguo, suele ofrecer bastante espesor. Los pinos eran los que sobre todo dominaban en ella, y donde el terreno forma hoyadas, por más que sean suaves, es donde hay más tierra vegetal. Aunque en pequeños trozos de extension, existen depósitos turbosos en la provincia de Madrid, principalmente dentro de la zona cristalina, con especialidad en Chozas de la Sierra, Navacerrada, Moralzarzal, San Lorenzo del Escorial, y algun otro punto. Su utilizacion para abonar las tierras ofreceria indudable interes. Las diferencias de altitud que ofrece el territorio de la provincia, que es de unos 1.900 metros, como hemos dicho antes, desde el punto más alto al más bajo, da lugar á muy marcada diversidad de climas, donde la vegetacion presenta aspectos completamente distintos. Al S. E. se encuentra el olivo, árbol de la zona templada mediterránea, especialmente predominante en los partidos de Chinchon y de Alcalá de Henares, y tambien en Getafe y San Martin de Valdeiglesias, extendiéndose hasta el límite N., que luego se indicará. Desde los 700 metros próximamente de altitud, y acaso de ménos, no pasa el cultivo aprovechable del olivo en la provincia, subiendo únicamente despues el arbusto, tan frecuentemente asociado al anterior, y que le acompaña en la mayoría á los terrenos, la vid, hasta unos 1.100 metros de altitud.

A mayores elevaciones, en la que puede llamarse region montañosa inferior, las coníferas dominan con el cultivo aprovechable de cereales y abundantes rodales de robles, hasta los 1.700 metros. Más arriba, la vegetacion se reduce á formas pigmeas, fondo de gramíneas alpestres, con rodales considerables de piornos (*Genista purgans*), y despues las plantas cercanas á las nieves, las gencianas y las saxífragas con su cohorte alpina. Faltan datos meteorológicos para caracterizar la climatología general de la provincia: las observaciones de la region central estudiada, no dan exacta idea de las condiciones de las otras tres regiones, especialmente de las extremadas *subnival* y *meridional*. En tales circunstancias, nos parece lo mejor para nuestro objeto consignar lo más sustancial de los estudios hechos con análogo propósito por el Sr. D. Vicente Cutanda, en su *Flora de Madrid*, antes citada.

Partiendo de las observaciones hechas sobre la floracion y madurez de varias plantas en los diversos puntos de la provincia, así como de los distritos donde cesa el cultivo de la vid, olivo y coníferas, el ilustre botánico citado llega al establecimiento de las cuatro regiones que dejamos bosquejadas, anotando antes interesantes indicaciones que importa consignar de pasada. Hace notar que la diferencia en la foliacion, floracion y maduracion, con respecto á Aranjuez, se puede representar retrasada hasta 78 dias en el pico de Peñalara.

Dice haber encontrado la *Gagea pholimorpha* florecida á mediados de Junio, en el borde de la laguna de Peñalara, cuando en el sitio del Buen Retiro florece en principios de Marzo.

La fresa, que madura en Madrid á mediados de Abril, la ha visto cultivada y espontánea, empezando su maduracion en fines de Junio, en el Paular y en Somosierra. Las cerezas, que llegan á madurar hácia fines de Mayo, no maduran en Valdemanco (partido de Torrelaguna) hasta fines de Junio. Entre las cereales, es frecuente ver trigos y centenos en la Sierra de Guadarrama, empezando á madurar sus espigas en mediados de Agosto, cuando en principios de Julio ya es necesario proceder á segarlo en el Mediodía de la provincia. La vid, que florece en Chinchon en principios de Mayo, no suele mostrar igual desarrollo en Robledo de Chavela y sus cercanías, hasta mediados de Junio.

En resúmen, considera el Sr. Cutanda las diferencias de vegetacion en la provincia, desde el punto de temperatura más templada, que lo representa por la medida de 14°,6 centígrados, á los demas en mayor altitud, de este modo: á los 13°,5, 8 dias de diferencia; á los 9°,5, 36 id.; á los 7°,5, 50 id.; á los 3°,5, 78 id. Las circunstancias de las regiones, las determina como indicamos á continuacion:

Region 1.ª—Que nombra del olivo, cuyo cultivo, dice, puede efectuarse en casi dos tercios de la provincia. Señala el límite Norte de dicha region por una línea desde el cerro Casillas, que subiese en direccion al Noroeste, por Pelayos, Aldea del Fresno, Villamantilla, Brunete, Romanillos, Aravaca, Fuencarral, Alcobendas, Fuente el Saz, Molar, Vellon, Torrelaguna y Patones, á entrar en la provincia de Guadalajara. Hay que reflexionar, sin embargo, sobre el escaso producto del olivo en la mayor parte de la zona expresada, donde, por término medio, apenas produce un kilógramo y medio de aceite por árbol, siendo bastantes los casos en que la produccion no alcanza á los 900 gramos ó unos 90 kilógramos por hectárea. Esto da á conocer que la region del olivo en esta provincia, bajo el aspecto agrícola, es bastante más limitada de lo que marca dicho botánico; pero su determinacion exige largas observaciones y reconocimientos minuciosos, para examinar el estado de la vegetacion de los árboles y los rendimientos, bajo la base de un cultivo esmerado.

Segun el Sr. Cutanda, esta region comprende la totalidad del terreno terciario de agua dulce, el llamado aluvion antiguo, buena parte del diluviano ó cuaternario, y un poco del terreno cretáceo.

Con referencia á las condiciones de temperatura de esta region, hace notar el mismo señor que, segun el Baron de Humbolt, la vegetacion del olivo se halla comprendida entre los 36° y 44° de latitud N., en los parajes que disfrutan la temperatura media anual de 19° á 14°,5 centígrados, con 5°,5 en el mes más frio, y de 22 á 23° en el mes más cálido. Despues dice que, atendida la temperatura media anual de Madrid, promediada en 14°,37, segun unos, y graduada en 15° centígrados por otros, con 6°,2 en Diciembre y 25° en Agosto, se debe considerar á la capital en el límite septentrional de dicha region; pero debemos hacer todavía, relativamente á este punto, algunas observaciones. Creemos que, para situar una localidad en cualquier region agrícola, no debe atenderse tanto al promedio de las temperaturas de varias años, como á las indicaciones de los más frios; mucho más tratándose de vegetales de tan larga duracion como el olivo. Ahora bien: tenemos á la vista dos Anuarios del Observatorio Astronómico de Madrid, publicados en 1861 y 1867, y que corresponden á las observaciones hechas en los años de 1860 y 1866. La temperatura media anual fué de 13°,7 en el primero y de 13°,1 en el segundo. En 1860 la temperatura media de Diciembre fué de 4°,4; la de Febrero, de 3°,3; la de Julio, de 24°,6, y la de Agosto, de 23°,9. Ademas, en Febrero, el frio alcanzó la mínima de 9°,6, con una diferencia de temperatura de 30°,7. En 1866, la temperatura de Diciembre fué 3°,5; la de Enero, de 4°,4; la de Julio de 23°,4, y la de Agosto, de 23°,6. En ambos años bajó la temperatura del mes más frio, de los 5° de que habla el Baron de Humbolt, ocurriendo heladas tan intensas como la del 15 de Febrero de 1860 (— 9°,6) más perjudicial á la vida del olivo, por lo mismo de tener efecto en fin de invierno, violentas oscilaciones de temperatura. Estos hechos confirman lo que anteriormente hemos dicho acerca de las pocas condiciones favorables que halla el olivo en la provincia de Madrid.

Region 2.ª—Dice de esta el Sr. Cutanda, que la juzga como muy natural y caracterizada para el cultivo de la vid, proponiendo que puede ademas denominarse *media ó submontana*. La considera formando una faja al N. de la region del olivo, y limitada por su septentrion con una línea que, partiendo del N. O. de San Martin de Valdeiglesias, y dirigiéndose por Colmenar del Arroyo, Navalagamella, Valdemorillo, Colmenarejo, Torrelodones, Hoyo de Manzanares, Moralzarzal, Manzanares el Real, Chozas, Miraflores y Cabanillas, hasta las inmediaciones de Torrelaguna, donde concluye entrando en la provincia de Guadalajara. Advierte que no debe entenderse que esta preciosa planta queda excluida de la zona anterior meridional, donde aún vegeta y fructifica mejor, significando sólo la division asentada que esta segunda region se explota sin la competencia del árbol de Minerva. Esta observacion es tanto más oportuna, cuanto que basta examinar las cifras de produccion vinatera de la provincia, para apercibirse que solamente el partido de Chinchon representa cerca de la mitad, con más de 51.700 hectólitros de vino, y reunido lo que producen ademas los partidos de Getafe, Alcalá y Navalcarnero, todos al Mediodía de la provincia y en lo más importante de su region olivarera, encontramos que la cantidad de vino obtenido asciende á unos 94.500 hectólitros, ó sea más de las dos terceras partes del producto en toda la provincia, que sólo representa, segun los datos oficiales, 127.429 hectólitros de vino. Esto nos hace pensar que la region de la vid es la que debe ser considerada como la más extensa en el territorio madrileño; ocupa cinco veces más superficie que el olivo (por lo ménos) y sus productos de vino representan 16 volúmenes de todo el aceite que se produce en la misma provincia. ¿Pasa esto en la region natural y propia del olivo? Consúltense las cifras de produccion en Jaén, Córdoba y Sevilla: en la última de dichas provincias, el producto de aceite cuadruplica el de vino, y los olivares ocupan seis veces más superficie que las viñas. Esos hechos demuestran que la determinacion de regiones botánicas, con los datos que sirven á esta ciencia pura en sus investigaciones, no son suficientes para establecer rigorosas conclusiones agronómicas, que requieren otra clase de estudios relacionados con el exámen del producto económico de las plantas, más principalmente que tomando por fundamento las condiciones climatológicas en sus influencias generales; y tanto hay en esto que observar, cuanto que existen zonas, como sucede en la provincia de Cádiz, característica en la espléndida y más lucrativa vegetacion de la vid, que, sin embargo, tambien cria lozanamente el olivo, produce vigorosamente el naranjo y el algarrobo, sostiene la vida de las palmeras y favorece el desarrollo de porcion de plantas propias de regiones intertropicales. Pero, á pesar de tantas galas vegetativas, el cultivo de la vid domina tan extensamente que, sólo bajo el concepto de una clasificacion de regiones, por demas artificiosa y sistemática, podria darse á la zona indicada algun otro nombre que ocultara el predominio agrícola de la vid. Faltan aguas para el naranjo y temperatura para las palmas; si el olivo deja un beneficio de 12 ó 15 por 100, la vid le ofrece de 40 ó 50: ¿qué nombre deberá darse á tal region? Hemos creido indispensable esta digresion, al ocuparnos del estudio de las regiones agronómicas que tan interesante es verificar sobre buenas bases. Lo hecho hasta ahora, sólo son incompletos ensayos, de gran valía sin duda, como el del Sr. D. Hilarion Cutanda en esta provincia; pero que no bastan para lo que necesita investigar la ciencia agronómica, y para lo que conviene á la lucrativa explotacion de la industria agrícola en España. Añade el Sr. Cutanda que tal vez pudiera adelantarse más al N. el cultivo de la vid en esta provincia, á pesar de la demarcada proximidad de la sierra, de la escabrosidad del terreno y de la temperatura sobrado baja producida por aquella inmediacion, es, sin embargo, bien dudoso que reportase provecho en un clima tan desigual, cuya temperatura media no puede apartarse mucho de 11° centígrados, y en que, por su naturaleza misma, la extrema invernal debe ser bien baja.

Region 3.ª—Dice de ella el Sr. Cutanda, que puede recibir los nombres de *montañosa inferior, de las coníferas, etc.*, añadiendo que debe considerarse como la patria de los bosques, la cual, con sus aprovechamientos, suple de algun modo los frutos que la tierra empieza á ofrecer con repugnancia. El cultivo de los cereales se reduce al de la avena, y en especial al del centeno; el resto á la patata y algunas legumbres tardías: los frutales de mayor interes son los manzanos y las variedades de cerezo, cuyos frutos maduran á la proximidad del otoño.

El límite inferior de esta region le determina la línea que marca el superior de la antecedente, concluyendo el análogo de ésta en la elevacion de unos 1.800 metros, segun se deja dicho anteriormente. La desaparicion de los vegetales arbóreos es el carácter más marcado que distingue la siguiente region superior de esta 3.ª; pues, por lo demas, un mismo terreno sirve generalmente de base para ambas en esta provincia.

Region 4.ª—Esta última region puede considerarse como continuacion de la anterior, segun indica el mismo Sr. Cutanda. Ofrece la misma clase de terrenos y vegetacion análoga, aunque con naturaleza más uniforme y monótona, desprovista de todo

cultivo y áun de árboles, pobre en plantas frutescentes, y por el contrario, casi únicamente revestida de gramíneas, salpicadas á trechos por otras que por lo comun se dejan ver, y áun abundan, en el último tercio de la anterior. Presenta el aspecto de grandes prados, en que el verdor del césped apenas en estacion alguna se ve ajado por los rayos del sol, merced á la elevacion de su suelo, al mayor enrarecimiento del aire y á la frescura de las aguas de los muchos arroyuelos que se encuentran, trayendo su orígen de ventisqueros que apenas desaparecen al fin del estío, para ser muy en breve reemplazados con nuevas nieves en el otoño. De tal aspecto, deduce con razon el Sr. Cutanda, que convienen á esta region los nombres de *zona alpestre subnival y de prados*; en ella campea casi sin competidores la *Genista purgans*, único combustible que en aquellos empinados parajes se deja ver; á veces, y como para hermosearlos y perfumarlos, forma á modo de céspedes graciosos de *Serpol*, para quien parecen indiferentes todas las elevaciones. Las gramíneas, sin embargo, son las que constituyen el fondo de este cuadro.

La produccion de la vid sobresale notablemente al S. E. de la provincia, como hemos tenido ocasion de anotar al ocuparnos de las regiones agrícolas. Los mejores vinos se obtienen en Colmenar de Oreja, Chinchon y Arganda; el aguardiente de tales puntos no es ménos notable. Cálculase, sin embargo, que la produccion de vino en la provincia no alcanza ni al tercio del consumo, viniendo de otras varias para cubrir el déficit: otro tanto sucede con el aceite, que en su mayor parte procede de los olivares de Córdoba y de Jaén.

He aquí ahora la produccion de uva aprovechada directamente; en vino, que representa bastante mayor cantidad en uva trasformada por los medios usuales de elaboracion, y en aguardientes, resultantes de los vinos destinados á la quema.

PARTIDOS JUDICIALES.	Uvas directamente aprovechadas. — *Kilógramos.*	Vino. — *Hectólitros.*	Aguardiente. — *Hectólitros.*
Alcalá de Henares.....	77.395	13.899'38	85'48
Colmenar Viejo.....	47.380	16.538'45	117'42
Chinchon.....	885.270	51.753'10	998'28
Getafe.....	21.907'50	17.265'22	108'55
Madrid.....	145.544	4.116'37	35'48
Navalcarnero.....	185.150	11.669'08	767'78
San Martin de Valdeiglesias.....	21.045	8.044'83	418'57
Torrelaguna.....	57.615	4.142'82	4'19
Totales.....	1.411.306'50	127.429'25	2.535'75

En los datos estadísticos generales, anteriormente anotados, se ve que la produccion del vino llega á 127.429,25 hectólitros, ocupando de este modo la vid el tercer lugar en el órden de importancia productora, entre todas las demas explotaciones agrícolas, y extendiéndose su zona de cultivo por unos dos tercios del territorio.

Si ahora calculamos la cantidad de uva necesaria, por el rendimiento medio que ofrecen 100 kilógramos de este fruto, el cual próximamente lo gradúan en 40 litros de vino, tendremos que la uva utilizada en la produccion de este caldo, asciende á 31.855.562 kilógramos; y siendo la que se aplica al consumo en especie de 1.411.306 kilógramos, resulta:

Cantidad de uva empleada en la fabricacion del vino.....	31.855.562	kilógramos.
Idem aplicada á la venta.....	1.411.306	»
Total de uva producida.....	33.266.868	»

Con arreglo á tales datos y á la produccion declarada de aguardiente; teniendo ademas en cuenta el vino que se convierte tambien en vinagre, no ha de parecer exagerado que digamos que la produccion de uva en la provincia, por todos conceptos, llega ó quizás pasa de 40 millones de kilógramos. De consiguiente, si aquí el primer lugar corresponde, por extensiones y productos, á la explotacion cereal, el segundo pertenece en el dia á la viña, cuya cosecha (en peso del fruto) llega á igualar al de la recoleccion anual de trigo.

No hemos podido conseguir detalles de la superficie de viña que se cultiva en cada partido de la provincia: sólo tenemos la cifra de 32.428 hectáreas en el conjunto, y anteriormente dejamos anotada la produccion de vino, de aguardiente y de uva por partidos, resultando, en primer lugar, por todos conceptos, el de Chinchon. Tambien quedan indicados los límites geográficos que corresponden á la region agrícola de la vid en la provincia. En defecto de antecedentes más preciosos, consignaremos un estado del número de pueblos que componen cada partido judicial, anotando á la vez el número de los que en cada uno de dichos partidos tienen superficie dedicadas al cultivo de la viña, lo cual hará visible tambien la mayor importancia de cada zona vitícola. Es el siguiente:

PARTIDOS JUDICIALES.	Número total de pueblos en el partido.	Número de los que cultivan viña.	Proporcion á 100 de los que tienen viñedo.
Chinchon.....	17	17	100
Alcalá de Henares.....	45	33	86'66
Navalcarnero.....	22	18	81'81
Getafe.....	23	18	78'26
San Martin de Valdeiglesias.....	11	5	45'45
Colmenar viejo.....	34	12	35'29
Torrelaguna.....	46	8	17'39
Totales.....	198	117	59'09

Respecto á las especies y variedades de vid cultivadas en la provincia, son escasos é incompletos los datos que hemos logrado adquirir; pero desde luego es indudable que se explotan al menos unas treinta variedades de la vid comun, *Vitis Vinifera* (Linneo) y ademas, en el Jardin Botánico de Madrid, existe la vid de hoja de peregil, *Vitis laciniosa* (Linn.) cuyos frutos presentan análogos caractáres y condiciones de aprovechamiento. He aquí ahora una lista, ordenada por tribus, de las variedades de la vid comun que estableció D. Simon de Rojas Clemente, cuya existencia hemos podido comprobar en diferentes localidades de la provincia de Madrid.

TRIBU 1.ª—*Listanes.*

Vitis V. Cupani..... Listan tempranillo.
V. V. Ligeri..... Blanco de Valdepeñas.

No se ha comprobado de la tribu 2.ª

TRIBU 3.ª—*Mantúos.*

Vitis V. Fallax..... Mantúo Castellano.

TRIBU 4.ª—*Jaénes.*

Vitis V. Varronis..... Jaén blanco.

No se ha reconocido variedad de la tribu 5.ª

TRIBU 6.ª—*Albillos.*

Vitis V. Racemosissima..... Albillo castellano.
V. V. Heppe..... Albillo pardo ó uva pardilla.
V. V. Dulcissima..... Malvasía ó malvar.
V. V. Maculata..... Tinto aragonés ó garnacha.
V. V. Liebaulti..... Tinto de Valdepeñas.
V. V. Frágilis..... Even de Yepes.

TRIBU 7.ª—*Ximenecias.*

Vitis V. Ximenecia..... Pedro Jimenez ó Pero Ximenez, en Aranjuez y otros puntos.

No se ha comprobado ninguna variedad de la tribu 8.ª

TRIBU 9.ª—*Vigeriegos.*

Vitis V. Prostrata..... Vigeriega gordal.

TRIBU 10.ª—*Agraceras.*

Vitis V. Vitatta..... Melonera ó uva rayada.

TRIBU 11.ª—*Ferrares.*

Vitis V. Saccharata..... Zucarí.
V. V. Jonesia..... Bocal ú Ocal.

TRIBU 12.ª—*Tetas de vaca.*

Vitis V. Longissima..... Teta de vaca blanca.
V. V. Exucca..... Corazon de cabrito (roja).
V. V. Sulcata..... Leonada.

TRIBU 13.ª—*Cabrieles.*

Vitis V. Prægrandis..... Uva de San Diego.
V. V. Garideli..... Moravia.

TRIBU 14.ª—*Datileras.*

Vitis V. Longa..... Chelvana ó uva de pasa.
V. V. Terestincula..... Torralba ó teta de negra.

TRIBU 15.ª—*Moscateles.*

Vitis V. Generosa..... Moscatel comun.
V. V. Isidori..... Idem real ó romano blanco.
V. V. Obovata..... Moscatel romano morado.

Variedades aisladas.

Vitis V. Palladii..... Chelvana.
V. V. Bacci..... Guadalupe.
V. V. Vivax..... Rojal.

Alguna otra variedad indeterminada existe, y en el Jardin Botánico se cultiva la que conocen en este establecimiento con el nombre de *uva de fresa*, cuyo fruto es de color rojo claro sanguíneo. Se considera como nueva variedad, no comprendida en las clasificaciones establecidas.

En los procedimientos para cultivar la viña, hay bastantes diferencias de los que practican en la parte baja y llana, á los que se emplean en la sierra. Donde el terreno se presta á la labor, plantan ancho, á distancia de 11 á 12 piés, como sucede en Chinchon, en Morata de Tajuña y otros puntos, adoptando el sistema económico de cultivar la vid en gran parte de Castilla. Cuando los suelos utilizados para dicha planta son más quebrados, exigiendo la labor á brazo, entonces las posturas son más estrechas, hasta de 9 piés de equidistancia, como en Robledo de Chavela. De los datos que nos han proporcionado acerca de este asunto, deducimos el siguiente estado:

Equidistancia de la postura ó plantacion.	Número de vides ó de cepas que resultan por hectáreas.
Ct. 2,m 50.....	1.600
Ct. 2, 78.....	1.300
Ct. 3, 34.....	894

Se ve, pues, que hay gran diferencia en el número de vides, desde el marco más pequeño al de mayor amplitud, existiendo en éste casi la mitad que en el primero. Esto hace que sea costumbre contar los productos y valores por número fijo de cepas (100 á 400 frecuentemente) y casi nunca por superficie, como suelen calcular en los países donde existe uniformidad en el marco de plantacion. (En Andalucía baja es general contar por aranzadas de viña).

Señalados los puntos de plantacion, siempre aquí á cuadrado perfecto ó *marco real*, se abren los hoyos, de un ancho de pala de azadon, de 70 á 80 centímetros de largo y otro tanto de profundidad. Hácese la postura en el período de Diciembre á Marzo.

La poda se retarda en los pueblos de la sierra hasta Enero ó Febrero; mientras que en la zona de campiña, se empieza en Diciembre, y áun en Noviembre. En todas partes suele haber viticultores que tienen costumbre de retardar esta operacion hasta la corriente de Febrero. El sistema de podar es en redondo, dejando desde 4 á 6 pulgares en las viñas de 12 á 14 años; hasta 8 ó 10 en las de 20 años adelante.

No parecen aficionados los viticultores de la provincia á las labores de la viña en invierno, acaso por la dificultad de operar antes de hecha la poda; sin embargo, algunos escamochan, cortando en parte los sarmientos, y dan la primera vuelta de arado de Noviembre á Diciembre. En Robledo de Chavela, adoptando el método de labores á brazo, dan la primera cava, llamada á *tolmo*, en Marzo, y la segunda, *cava llana*, en Mayo. No hacen piletas, y algunos acostumbran despampanar en Junio.

En Navalcarnero aseguran que cavan los ruedos de las cepas desde Diciembre á principios de Marzo, formando piletas, y desde últimos de dicho mes á primeros de Abril, dan dos vueltas de arado cruzadas, lo cual llaman *remullir* ó cerrar los ancorques ó piletas.

En Chinchon y Morata dan cuatro vueltas de arado de Marzo á Junio, y en Abril cavan los ruedos de las cepas. No hacen ancorques, y sólo deslechugan ó despampanan las vides de las vegas.

Octubre es el mes de las vendimias en Madrid, como sucede en otras muchas zonas viticolas de España, y aunque no creemos se haga por órden de bando municipal (como cuentan que se verifica todavía en algunas localidades de Castilla la Vieja), sin embargo, hay la viciosa costumbre de vendimiar en una vuelta, más agraz ó maduro, segun se encuentra, lo cual constituye uno de los más graves defectos, para poder luego conseguir buena elaboracion del vino.

En las demas operaciones tambien se advierten descuidos de cultivo, pareciéndonos que no tiene justificacion suficiente el dejar la viña todo el invierno sin labrar, viniendo en apoyo de nuestra opinion los que primero escamochan para labrar los piés de las cepas, y creemos que, simultáneamente, en principio de invierno, convendria dar una vuelta de arado, dando la segunda, bien hecha, en Marzo, y dos binas de Abril á Junio, ó sea *bina* y *rebina*.

Las dos primeras labores podrian darse con arado de vertedera, y las dos binas con alguna azada de caballo ó con extirpadores de tres rejas (como el de Dray), que permite labrar por los interliños.

Este cultivo saldria más económico que las cuatro rejas cruzadas que acostumbran en Chinchon y Morata.

En Robledo de Chavela utilizan la cosecha de uva para irla vendiendo en fruto, y no hacen vinos. En Navalcarnero, Chinchon y Morata calculan por cada 100 vides el producto siguiente:

POR 100 VIDES.	Navalcarnero. — *Kilógramos de uva.*	Chinchon y Morata. — *Kilógramos de uva.*
Tierras de 1.ª clase.....	575	920
Id. de 2.ª id.	402	690
Id. de 3.ª id.	230	460

Esta produccion en superficie, resulta corresponder á la hectárea:

	Navalcarnero por 1.300 vides. — *Kilógramos de uva.*	Chinchon y Morata por 894 vides. — *Kilógramos de uva.*
Tierras de 1.ª clase.....	7.475	8.225
Id. de 2.ª id.	5.226	5.988
Id. de 3.ª id.	2.990	4.142

En cantidades de vino por hectárea, los productos resultan:

	Navalcarnero. — *Litros de vino.*	Chinchon y Morata. — *Litros de vino.*
Tierras de 1.ª clase.....	2.216'25	3.783'50
Id. de 2.ª id.	1.829'10	2.754'48
Id. de 3.ª id.	1.046'50	1.891'52

En Navalcarnero gradúan que cada 100 kilógramos de uva, dan 35 litros de vino: en Chinchon asignan, por los 100 kilógramos de dicho fruto, 46 litros de vino. Con arreglo á estos datos, se han formado los últimos cálculos expresados. Sin embargo, hay muchos casos en que el rendimiento normal de los productos de las viñas de secano, mezclados con los de regadío, ascienden á 56 y áun 60 litros de vino por los 100 kilógramos de uva.

Como anteriormente dejamos indicado, son 117 los términos municipales, donde, con mayor ó menor extension, se cultiva la vid en esta provincia. Las variedades de uva tinta preponderan notablemente, hasta poderse contar al ménos 2.752 productores que las explotan, y con especialidad el vidueño llamado *Tinto de Valdepeñas*, que cultivan unos 2.600 viticultores. De los datos estadísticos aparece que sólo unos 937 cultivan vides de uva blanca, correspondientes á diversas variedades. Las castas de moscatel únicamente resultan explotadas por 39 productores. En total, el número de viticultores y fabricantes de vinos asciende á 3.002 próximamente; puesto que no puede concederse rigurosa exactitud á la estadística formada, y tampoco deben sumarse los que cultivan variedades de tinto y variedades de blanco; toda vez que hay muchos que explotan ambas clases. En la mayoría de las zonas vitícolas de la provincia, se mezclan las uvas blancas con las tintas para hacer vinos de la última especie, siendo ésta la razon de que sólo resulten 284 fabricantes de vinos blancos, cuando llegan á 937 los productores que cultivan vidueños de dicha clase.

La mayor parte de los cosecheros emplean, para la fabricacion de vino tinto, $^3/_4$ partes de uva de color y $^1/_4$ de uva blanca. No dejan de ser variables los métodos de elaboracion del mosto; sin embargo, es lo más general el que indicaremos á continuacion.

Conducen la uva en cestos de mimbre, cuando ha de ir en carros, ó en cubetas, canastas y serones, cuando el acarreo se hace con caballerías. Los lagares, la mayor parte embaldosados, son bien conocidos: sus aguas convergen ó vierten al pocillo, algunas veces central y más generalmente hácia los rincones; otras veces fuera, en cuyo caso hay que conducir el zumo de la uva por canales de madera ó de zinc.

En alguna ocasion, el pocillo se sitúa en la misma bodega de fermentacion, para ocurrir á las eventualidades de romperse alguna tinaja. El pisado de la uva se hace por operarios con los piés descalzos, ó calzados con alpargatas ó con abarcas de esparto. Extendida la uva y verificada la pisa, el líquido va escurriendo al pocillo, de donde se lleva á las tinajas, en las cuales debe cocer ó fermentar con el hollejo. Para preparar éste, despues de esprimido en prensas, husillos, ó imperfectamente haciendo un pié contenido con soga de esparto y cargado con piedras, se procede á separar el escobajo, cribando el orujo con zarandas de esparto ó de tela metálica. Este orujo expurgado ya de la raspa y compuesto sólo del hollejo y pepitas, se va echando en las tinajas. Durante unos cuantos dias despues, se agita y remueve el mosto con la casca, por medio de mecedores, á fin de hacer más activa la fermentacion.

Desde luego se comprende lo incompleto y lento de la presion con cargos de piedra, y debe consignarse que éste imperfecto medio va sustituyéndose, hasta el punto de existir ya sobre 466 husillos y unas 477 prensas en las diferentes zonas de la provincia. Donde mayor número acusan las estadísticas es en los partidos de Chinchon, Colmenar Viejo, Alcalá de Henares y Getafe. El número de lagares se calcula en 781. En Chinchon hay tambien unas 112 bombas para los trasiegos.

Algunos fabricantes existen que han perfeccionado la elaboracion, y, entre los que sabemos, citaremos algunos casos. En el pueblo de la Alameda, conocida por la del Duque de Osuna, y en la hacienda que fué de dicho señor, el actual propietario Don Francisco Durán y Cuervo, fabrica los vinos tintos mezclando las uvas de diversas clases, hasta obtener un mosto de 15° gleucométricos. Separa el escobajo por el procedimiento usual y corriente, y el hollejo de la uva tinta ó negra lo adiciona á las tinajas, manteniendo la fermentacion tumultuosa á la temperatura de 18° á 20° Reaumur. Hace los trasiegos con oportunidad y clarifica con claras de huevos. Por repeticion de trasiegos y ligas de caldos, procura obtener el color, sabor, aroma y fuerza alcohólica que considera convenientes.

Fabrica dicho señor vinos especiales, y entre ellos el moscatel, escogiendo la uva grano á grano y separando la que no está bien sazonada; tambien somete préviamente al asoleo la que considera debe someter á esta preparacion. El zumo obtenido y la uva se echan en la vasija ó envase donde debe fermentar, y, mientras dura este fenómeno, se limpia diariamente el capote que forma el grano, valiéndose al efecto de un cucharon de palo. Se extrae la espuma y se refrescan los bordes con una esponja empapada en agua fria. Terminada la fermentacion, se trasiega el vino por medio de una espita de caño muy delgado, y despues se clarifica con las claras de huevo.

Obtiene vino duro, mezclando al vino comun cierta cantidad de arrope, hecho con parte del mismo, y suficiente para darle cierto sabor azucarado. Retarda la fermentacion adicionando alcohól en la cantidad necesaria y somete el líquido á frecuentes clarificaciones y trasiegos, para conseguir mejores resultados.

Las clases de vinos denominados Albillo y Jaén, las elabora por un sistema análogo al anterior; con la diferencia de emplear la uva correspondiente. Por lo demas, retarda de igual modo la fermentacion con alcohól, y clarifica y trasiega repetidamente dichos caldos.

El Sr. Durán emplea, ademas, pipería para las clases escogidas de sus vinos, y su sistema de elaboracion le permite añejar por bastante tiempo, poseyendo en la actualidad vinos de albillo y de Jaén de más de 20 años de edad.

Otros fabricantes hay que siguen métodos parecidos en la elaboracion, y varios son los que añejan vinos sometiéndolos á las influencias de la intemperie.

Algunos pocos cosecheros, hasta el número de 18, segun las noticias, emplean trituradoras, ó sean máquinas de pisar la uva; donde más, en los partidos de Getafe y de Alcalá. En Navalcarnero, la Sra. Doña Antonia Fernandez Cañaveral, viuda de Medialdea, emplea tambien estas máquinas de pisar, y hace la fermentacion en conos de madera de 622 arrobas. Fabrica vinos generosos de albillo y moscatel, sin adicion de alcohól, segun asegura.

Hay quienes utilizan la casca sobrante, sin prensar, para fabricar, añadiendo agua, mostos endebles, que, despues de fermentados, denominan de diverso modo, como bebidas de 1.ª, de 2.ª, novenario, etc. No creemos de gran importancia estos casos de imperfecta elaboracion. Mejor es la utilizacion que otros hacen de la casca sobrante para fabricacion de alcohól ó para la de vinagres.

En el procedimiento general de vinos tintos, se advierte en esta provincia, como en muchos puntos de Castilla, que suelen salir embocados ó abocados, denotando al paladar cierto dulzor desagradable, que rechazan los consumidores.

Se atribuye, con cierta razon, á la temprana madurez del vidueño tinto de Valdepeñas y á la práctica inconveniente de recogerlo excesivamente pasado, por aguardar que madure la uva blanca, que suele dar mayor proporcion de zumo. Obsérvase, ademas, que, en los terrenos frescos, donde la madurez del tinto se retarda, la fermentacion del mosto resultante se efectúa en buenas condiciones, y no aparece el defecto del abocado. Se comprende, por consecuencia, la utilidad de hacer las vendimias en sazon, más temprano para la uva tinta, variando en esta parte la costumbre seguida.

Como hemos indicado al tratar de las variedades de uva, la fabricacion de vinos tintos es mucho mayor que las de otras clases. Con relacion al número de fabricantes, se puede establecer que es como sigue, la de dichos vinos tintos:

Chinchon	714
Alcalá	583
San Martin de Valdeiglesias	441
Colmenar Viejo	368
Getafe	354
Navalcarnero	321
Torrelaguna	221
Total	3.002

La proporcion comparativa de vinos blancos, tambien por el número de fabricantes, es la que sigue:

San Martin de Valdeiglesias	104
Getafe	55
Chinchon	52
Alcalá	49
Colmenar Viejo	16
Navalcarnero	8
Total	284

En cuanto á las clases de vinos, en Alcalá de Henares se reconocen las siguientes: tinto y blanco comunes, blanco generoso, Valdepeñas blanco, moscatel, duro, albillo, Jaén, torrontés, dorado y dulce.

En Colmenar Viejo: tinto y blanco comunes, blanco generoso y moscatel.

En Chinchon: tinto y blanco comunes, blanco generoso, Valdepeñas blanco, moscatel, Even y dulce.

En Getafe: tinto y blanco comunes, moscatel, pardillo y arija.

En Navalcarnero: tinto y blanco comunes, moscatel, pardillo y arija.

En San Martin de Valdeiglesias: tinto y blanco comunes, moscatel, Chipre, Corinto y aragonés.

En Torrelaguna, sólo se fabrica vino tinto comun.

La fabricacion de aguardientes, donde está más extendida es en los partidos de Chinchon y San Martin de Valdeiglesias.

De los datos recogidos resulta que, en el expresado de Chinchon, existen 309 fabricantes, especialmente de anisados; en San Martin de Valdeiglesias, alcanzando la cifra de 269, preponderan especialmente los aguardientes secos, como asímismo en Navalcarnero, que arroja el guarismo de 63 fabricantes. Sigue despues Alcalá con 57, predominando los anisados; Getafe representa 21, y Colmenar Viejo 13, de las clases de aguardientes secos y poco anisados.

Hay ademas, fabricantes de prensas de madera en varios pueblos de la provincia, dedicándose á su construccion los carreteros; pero los antecedentes recogidos en esta parte, son tan incompletos, que sólo dan idea muy inexacta de la entidad de esta fabricacion.

Las condiciones excepcionales de la capital hacen que no hayamos tomado en cuenta sus industrias, más ó ménos relacionadas con la produccion vinatera. En lo general, Madrid sólo ofrece establecimientos dedicados al comercio de esta clase; pero no verdaderas fabricaciones de interes directo para el objeto, salvo ligerísimas excepciones.

Alguna mayor importancia tienen las casas de expendicion de máquinas para el cultivo de las viñas y elaboracion del mosto, con otros diferentes útiles apropiados para la fabricacion, que tambien venden; tales son la llamada *Maquinaria agrícola* del señor D. Pedro del Rio, y la del Sr. D. David B. Parsons. Dignos del mayor elogio son los esfuerzos de estos dos señores en favor de la propagacion de máquinas agrícolas, y mencion muy especial merecen los del norte-americano Sr. Parsons, que dedica en España, á esta su patria adoptiva, sacrificios muy evidentes de su propio interes, para fomentar el adelanto y progreso en los objetos de su industria.

Con las indicaciones hechas, creo haber cumplido, Excmo. Señor, el encargo que su órden, citada al principio, me recomendaba acerca de estos particulares. Incompletos son los datos estadísticos recogidos, y por consecuencia tambien este resúmen, obligando al defecto apuntado, la escasez de medios y recursos para poder hacer tales trabajos estas Secretarías de las Juntas de Agricultura. Cuento, sin embargo, con la bondad de V. E., como me ha animado, en el reducido círculo de accion disponible, el constante y benévolo interes de V. E. en favor de estos trabajos, á los cuales dispensa en todas ocasiones el más señalado apoyo y proteccion.

Dios, etc. Madrid 30 de Marzo de 1877.—El Ingeniero Secretario, *Eduardo Abela y Sainz de Andino*.—V.º B.º—El Gobernador Presidente, *Elduayen*.

RESÚMEN ESTADÍSTICO.

SECCION 1.ª—CLASES 2.ª, 4.ª, 5.ª Y 7.ª

Número de Ayuntamientos			199
— Pueblos que han concurrido			22
— Expositores			346
— Muestras remitidas			518
Premios: Afinacion	11		
— Perfeccion	90		
— Mencion	187		
Total	288		
Clasificadas con X (muestras)	122	518	
Reprobadas	108		

PROPORCIONES.

CALIFICACIONES.	RELACION Á 100 CON Expositores.	Muestras.	
Afinacion	3'18	2'12	
Perfeccion	26'01	17'38	
Mencion	54'04	36'10	
Total premios	83'23	55'60	
Con X	35'26	23'56	100'00
Reprobadas	31'21	20'84	

LISTA ALFABÉTICA DE LOS EXPOSITORES DE LA 1.ª SECCION.

CLASE 2.ª

Alba (Sr. Duque de).—Loeches, **P**, 2 **M**, **X**.
Álvarez (D. Santiago).—Villa el Prado, **P**, **X**.
Aranguren Sanz (D. Tomás).—Arganda, 2 **M**, **X**.
Arteaga y Rodriguez (D. Rufino).—Navalcarnero, **M**.
Arribas (D. Cosme).—Idem, 2 **X**.
Arroyo Ruiz (D. Manuel).—Idem, **P**.
Asenjo Rincon (D. Joaquin).—Arganda, **M**.
Avansays é hijo (D. Hipólito).—Madrid, 2 **A**, 2 **P**, 3 **M**.
Ayala (D. Manuel).—Arganda, **X**.
Baena (Sr. Duque de).—Idem, **O**.
Bañares (D. Gregorio).—Torrelaguna, **O**.
Barrioso (D. Bonifacio José).—San Martin de la Vega, **M**.
Bausá (Doña Ramona).—Navalcarnero, **O**.
Begué (D. Cirilo).—Villa el Prado, **P**, **X**.
Belvis (D. Ángel).—Navalcarnero, **M**.
Benavides y Alfaro (D. Miguel).—Arganda, **M**.
Benito (D. Agapito).—Navalcarnero, **M**.
Benito (D. Celestino).—Colmenar de Oreja, **X**.
Benito (D. Cosme).—Idem, **M**.
Benito (D. Felipe Ambrosio).—Navalcarnero, **O**.
Blanco (D. Álvaro).—Idem, **O**.
Blanco (D. Mariano).—Torrelaguna, **O**.
Blazquez (D. Meliton).—Villa el Prado, **P**.
Boto (D. Antonio).—Colmenar de Oreja, **X**.
Boto (D. José).—Idem, **X**.
Buxó (D. Benito).—Idem, **O**.
Buxó (D. Bonifacio).—Campo-Real, **O**.
Camacho (D. Cárlos).—Chinchon, **P**, **M**.
Camacho (D. Jesús).—Idem, **P**, **M**.
Cañaveras (D. Romualdo).—Idem, **M**, 2 **X**.
Carrero (D. Victoriano).—Colmenar de Oreja, **X**.
Carretero (D. Pedro José).—Chinchon, 2 **O**.
Casabona (D. Luis).—Madrid, **P**, 7 **M**, **X**.
Casado Robles (D. Estanislao).—Morata de Tajuña, **P**.
Casado Robles (D. Tomás).—Idem, **P**.
Casa Grande.—Chinchon, **M**, **X**.
Castellanos y Boto (D. José).—Colmenar de Oreja, **P**.
Castilla (D. Baltasar).—Madrid, **M**.
Cebrian (D. José).—Arganda, **X**.
Cebrian Milano (D. Federico).—Idem. **M**, **X**.
Clavo Hernandez (Doña Emilia).—Idem, **P**.
Cluchet (D. Julian).—Villa el Prado, **M**.
Corpa Diaz (D. Tomás).—Morata de Tajuña, **M**, **O**.
Cuellar (Doña Paulina, viuda de Serrano).—Cienpozuelos, **P**, **X**, **O**.
Cuevas (D. German).—Morata de Tajuña, **P**.
Chapado y Rincon (D. Anastasio).—San Martin de la Vega, **P**.
Diaz (Doña Lucía).—Campo-Real, **O**.
Diaz (D. Rafael).—Cienpozuelos, **P**.
Diaz Madrid (D. Félix).—Arganda, **O**.
Diaz Madrid (D. Juan Antonio).—Idem, **X**.
Diaz M. (D. Santos).—Idem, **O**.
Diaz Sanchez (D. Dionisio).—Morata de Tajuña, **X**.
Doncel (D. Manuel).—Navalcarnero, **P**.
Durán y Cuervo (D. Francisco).—Alameda de Madrid, **P**, 2 **M**, **X**, 3 **O**.
Estevez (D. Felipe).—Villa el Prado, **O**.
Estevez Rodriguez (D. Francisco).—Morata de Tajuña, **P**.
España (Sr. Marqués de).—Belmonte de Tajo, 4 **M**, **X**.
Fábrica La Inglesa.—Madrid, **M**.
Fernandez (D. Basilio).—Colmenar de Oreja, **P**.
Fernandez (D. Pío).—Navalcarnero, **M**.
Fernandez (D. Rufino).—Colmenar de Oreja, **M**.
Fernandez (D. Saturio Benito).—Idem, **M**.
Fernandez Checa (D. Luis).—Idem, **M**, **X**.
Fernandez de la Hoz (D. José María).—Madrid, 2 **M**.
Fernandez Toledo (D. Genaro).—Colmenar de Oreja, **P**.
Fernandez Villarrubia (D. Lorenzo).—Chinchon, **M**.
Freyre (D. Francisco).—Colmenar de Oreja, 2 **M**, **X**.
Galan y Vara (D. Valentin).—Chinchon, **P**, **M**.
Gallego Cámara (D. Zóilo).—Navalcarnero, **M**.
García (D. Antonio).—Morata de Tajuña, **O**.
García (D. Daniel).—Colmenar de Oreja, **P**, **M**.
García (D. Francisco).—Alcobendas, **X**.
García (D. Isidro).—Arganda, **X**.
García (D. Jacinto).—Chinchon, 2 **M**.
García (D. Juan).—Navalcarnero, **O**.
García (D. Leoncio).—Arganda, **X**.
García (D. Rufino).—Navalcarnero, **X**.
García (D. Ruperto).—Colmenar de Oreja, **M**.
García (D. Timoteo).—Idem, **P**.
García Arrivas (D. José).—Navalcarnero, **M**, **X**.
García Bellon (D. Francisco).—Colmenar de Oreja, **O**.
García Boto (D. Alfonso).—Idem, **P**.
García Boto (D. Juan Francisco).—Idem, **M**.
García Corcobado (D. Francisco).—Idem, **O**.
García Escobar (D. José).—Arganda, **X**.
García Escudero (D. José).—Villa el Prado, **M**.
García Espadero (D. Santiago).—Arganda, **M**.
García y García (D. Manuel).—Idem, **P**, 2 **M**.
García y García (D. Tomás).—Colmenar de Oreja, **P**, **X**.
García y García (D. Zóilo).—Idem, **P**.
García Murias (D. Luis).—Navalcarnero, **M**.
García Rizo (D. José).—Idem. **M**.
García Ruiz (D. Felipe).—Idem, **A**.
García Salcedo (D. Isidro).—Arganda, **X**.
García Santos (D. Mariano).—Navalcarnero, **P**.
Gomez (D. Juan Bautista).—Idem, **P**.
Gonzalez (D. Estéban).—Arganda, **O**.
Gonzalez (D. Florentino).—Navalcarnero, **M**.
Gonzalez (D. Francisco).—Idem, **P**.
Gonzalez (D. Isidoro).—Colmenar de Oreja, **M**.
Gonzalez (D. Jacinto).—Navalcarnero, **P**, 2 **M**.
Gonzalez (D. Lúcas).—Morata de Tajuña, **O**.
Gonzalez (D. Sergio).—Idem, **X**.
Gonzalez (D. Vicente).—Navalcarnero, **X**.
Gonzalez Crespo (D. Julian).—Villa el Prado, **P**.
Gonzalez Rodriguez (D. Juan Manuel).—Navalcarnero, **P**.
Gonzalez Rodriguez (D. Salustiano).—Idem, 2 **M**.
Grassi (D. Cárlos).—Idem, **P**.
Haro (D. Leopoldo de).—Chinchon, **P**, **O**.
Hedeza y Benavente (D. Leoncio).—Colmenar de Oreja, **P**.
Hernandez (D. Jesús).—Idem, **X**.
Hernandez (D. José Martin).—Idem, **X**.
Hernandez (D. Pedro Antonio).—Idem, **M**.
Hernandez Arteaga (D. Vicente).—Navalcarnero, **M**.
Hernandez Madrid (D. Francisco).—Colmenar de Oreja, **M**.
Herranz (D. José María).—Navalcarnero, **P**.

Herranz (D. Miguel).—Torrelaguna, **M.**
Hidalgo de Tablada (D. José).—Morata de Tajuña, **P**, 2 **M**, 2 **O.**
Hoyos (Sr. Marqués de).—Arganda, **P**, **M.**
Izquierdo (D. Ildefonso).—Navalcarnero, 2 **X.**
Izquierdo (D. Laureano).—Idem, **P.**
Izquierdo y Navarro (D. Lorenzo).—Idem, 2 **P**, 2 **M**, 2 **X.**
Jordán (D. Ángel).—Idem, **P.**
Jordán Rodriguez (D. Julian).—Idem, **M.**
Juez Sarmiento (D. Felipe).—Chinchon, **P**, **M.**
Léon (D. Bonifacio de).—Arganda, **O.**
Lestal (D. Sebastian).—Chinchon, **M.**
Lopez (D. José Fabian).—Cienpozuelos, **O.**
Lopez (Doña Petra).—Villa el Prado, **A.**
Lopez Cuesta y Velasco (D. Anastasio).—Chinchon, **M**, **X.**
Lopez Sanroman (D. Agustin).—Madrid, **M**, 4 **O.**
Lozano Rodriguez (D. Manuel).—Navalcarnero, **M.**
Llanos (D. Valentin).—Madrid, **O.**
Maldonado (D. José María).—Talamanca, **O.**
Manzano (Doña Olalla).—Villa el Prado, **M.**
Martin (D. Agapito).—Talamanca, **O.**
Martin y Calvo (D. Paulino).—Idem, **P**, **O.**
Martinez Arroyo (D. José).—Navalcarnero, **P.**
Martinez Arroyo (D. Juan).—Idem, **P.**
Medialdea (Sra. viuda de).—Idem, **P**, 3 **M.**
Medrano (D. Quintin).—Idem, **X.**
Medrano Arribas (D. Cárlos).—Idem, **M.**
Menchero (D. Eduardo).—Madrid, **O.**
Mina (D. Julian de).—Colmenar de Oreja, **O.**
Milano (D. Deogracias).—Arganda, **O.**
Milano (D. José).—Idem, **O.**
Mingo (D. Valentin).—Colmenar de Oreja, **X.**
Monistrol (Sr. Marqués de).—Madrid, 2 **M**, 4 **X**, 3 **O.**
Montalban (D. Felipe).—Torrelaguna, **O.**
Montalban (D. Gregorio).—Idem, **O.**
Montesinos (D. Cristóbal).—Colmenar de Oreja, **O.**
Moral Martin (D. Márcos Sergio).—Madrid, 3 **M**. 2 **X.**
Morcillo (D. José).—Idem, **M.**
Morena (D. Gregorio de la).—Navalcarnero, **X.**
Morena García (D. Luciano de la).—Idem, **M.**
Moreno Vedia (D. Matías).—Arganda, **M.**
Morés y Sanz (D. Julian de).—Campo-Real, 2 **M.**
Móstoles (Pueblo de).—Móstoles, 2 **M**, 2 **O.**
Muñoz (D. Francisco).—Arganda, **O.**
Navarro (D. Clemente).—Navalcarnero, **M.**
Navarro (D. Manuel).—Idem, **X.**
Navarro (D. Pablo).—Idem, **M.**
Navarro Alarcon (D. José).—Idem, **M.**
Navascués (D. Pedro de).—Villa el Prado, **P**, **M**, **X**, **O.**
Nieto (D. Isidro).—Torrelaguna, **O.**
N. L.—...?... **O.**
Ocaña (D. Gregorio).—Colmenar de Oreja, **M.**
Ocaña (D. Valentin).—Idem, **M.**
Oliva (D. Víctor).—Morata de Tajuña, **O.**
Olivar (D. Emerenciano).—Idem, **M.**
Oriol y Galup (D. Joaquin).—Madrid, **M**, **X.**
Oro (D. Gregorio de).—Cienpozuelos, 2 **M.**
Ortega (D. Juan de la Cruz).—...?... **M.**
Ortiz de Zárate (D. Fermin).—Chinchon, 3 **M.**
Ortiz de Zárate (D. Máximo).—Idem, **P.**
Pablos Barrios (D. Manuel).—Navalcarnero, **P.**
Paredes Navarro (D. Gregorio).—Idem, **M.**
Paredes Villaneros (D. Antonio).—Idem, **M.**
Patiño y Carrasco (D. Fernando).—Chinchon, **M**, **X.**
Pascual (D. Antonio).—Colmenar de Oreja, **O.**
Pascual (D. Francisco).—Fuente el Saz, **O.**
Pascual é hijos (Sra. viuda de).—Madrid, **P.**
Peña (D. José).—Chinchon, **X.**
Peña Camacho (D. José).—Idem, **O.**
Peña y Fernandez (D. Ignacio María de la).—Idem, **M**, **X.**
Perez (D. Félix).—Morata de Tajuña, **O.**
Perez (D Justo).—Colmenar de Oreja, **X**, **O.**
Perez (D. Tomás).—Navalcarnero, **O.**
Perez y Gonzalez (D. Juan Antonio).—Idem, **M.**
Perez Navarro (D. Ramon).—Idem, **P.**
Pesceto (D. Alejandro).—Villa el Prado, **X.**
Pinto (D. Eustaquio).—Morata de Tajuña, **O.**
Polo (D. José María) —...?... **O.**
Povedano (D. Agustin).—Navalcarnero, **X.**
Prieto (D. Zóilo).—Valdelaguna, **X.**
Quesada Milano (D. Juan de).—Arganda, **P**, **X.**
Quinta de Somosaguas.—Idem, **P**, **O.**
Quintanero (D. Estéban).—Villa el Prado, **A.**
Ramirez (Doña Fermina).—Colmenar de Oreja, **X.**
Recaré (D. José).—Idem, **O.**
Reguilon (D. Felipe).—Villa el Prado, **M.**
Repiso Velasco (D. Ángel).—Navalcarnero, **M**, **O.**
Rey (Casa del).—Arganda, **M**, **X**, **O.**
Riaza (D. Pablo).—Idem, **X.**
Riaza (D. Ramon).—Idem, **X.**
Riaza (D. Teodoro).—Idem, **O.**
Riaza Vallés (D. Gregorio).—Idem, **M**, **O.**
Rios Martinez (D. Antonio).—Madrid, **P**, 3 **M.**
Rodelgo (D. Domingo).—Morata de Tajuña, **P.**
Rodelgo (D. Juan).—Idem, **O.**
Rodriguez (D. Cesáreo).—Colmenar de Oreja, **M.**
Rodriguez (D. Genaro).—Navalcarnero, **P.**
Rodriguez (D. Manuel).—Colmenar de Oreja, 2 **O.**
Rodriguez Brabo (D. Juan).—Chinchon, **P**, **M.**
Rodriguez Medrano (D. Gregorio).—Navalcarnero, **P.**
Rodriguez Monje (D. Agustin).—Colmenar de Oreja, **M.**
Rodriguez Pablo (D. Juan).—Navalcarnero, **M**, **O.**
Rubio (D. Juan Nepomuceno).—Idem, **M**, **O.**
Ruiz (D. Rafael).—Colmenar de Oreja, **O.**
Ruiz Medrano (D. Cárlos).—Navalcarnero, **P.**
Saenz y compañía (Sres. D. I.)—Madrid, 2 **M.**
Saenz de Tejada (D. Parmenio).—Chinchon, **X.**
Salcedo (D. Francisco).—Morata de Tajuña, **O.**
Sampedro (D. Manuel).—Villa el Prado, **P.**
Sampedro (D. Santiago).—Idem, **X.**
Sanchez (D. Andrés).—Campo-Real, 2 **M.**
Sanchez (D. Francisco).—Colmenar de Oreja, **M.**
Sanchez (D. Gregorio).—Morata de Tajuña, **O.**
Sanchez (D. Leandro).—Idem, **O.**
Sanchez (D. Ramon).—Navalcarnero, **X.**
Sanchez (D. Regino).—Morata de Tajuña, **O.**
Sanchez García (D. Francisco).—Navalcarnero, **P.**
Sanchez García (D. Pedro).—Colmenar de Oreja, **M**, **X.**
Sanchez Ocaña (Sres. herederos de D. Pedro).—Navalcarnero, **M.**
Sanchez Robles (D. Anselmo).—Chinchon, 2 **P**, **O.**
Sanchez Ruiz (D. Isidro).—Morata de Tajuña, **M.**
Sanchez Salcedo (D. Dimas).—Idem, **M.**
Sanchez Soria (D. Francisco).—Idem, **X**, **O.**
Sanchez Tena (D. Lorenzo).—Campo-Real, **O.**
Sancho (D. Juan José).—Arganda, **X.**
San Roman (D. Eugenio).—Navalcarnero, **O.**
San Roman Colomo (D. Nicolás).—Idem, **M.**
Santos (D. Felipe de).—Colmenar de Oreja, **O.**
Santos (D. José).—Idem, **O.**

Sanz (D. José Leureano).—Villaviciosa de Odon, **M.**
Sanz (D. Juan José).—Arganda, **O.**
Sanz (D. Julian).—Chinchon, **M.**
Sanz (D. Manuel).—Arganda, 2 **O.**
Sanz y Domingo (D. Julian).—Cienpozuelos, **M, X.**
Sañudo (D. Pedro).—Navalcarnero, **X, O.**
Sardinero (D. Eduardo).—Arganda, **X.**
Sarrais (Sres. herederos de D. Manuel).—Navalcarnero, **M.**
Serrano (D. Alejandro).—Morata de Tajuña, **O.**
Serrano (D. Sotero).—Navalcarnero, **M.**
Sociedad Vinícola en España.—Chamartin de la Rosa, 2 **P.** 4 **M, X, O.**
Sociedad Vinícola universal.—Madrid, 2 **A, P.**
Soria (D. Marciano de).—Idem, 2 **A,** 2 **P.**
Toro (D. Manuel de).—Navalcarnero, **O.**
Toro y Sanz (D. Silvestre de).—Idem, **P.**
Torre (D. Felipe de la).—Morata de Tajuña, **X.**
Torresano (Doña Paula).—Colmenar de Oreja, **X.**
Torresano y Moralejo (D. Julian).—Idem, **M, X.**
Val (D. Bernardino del).—Villa el Prado, **X.**
Valdemoro (D. José).—Navalcarnero, **P.**
Vedia (D. Gregorio).—Arganda, **X.**
Vera (D. Andrés).—Torrelaguna, **O.**
Vera (D. Manuel).—Idem, **X.**
Vera (D. Mariano).—Idem, **X.**
Vigo (Doña Anastasia de).—Colmenar de Oreja, **O.**
Villegas (D. Rafael).—Navalcarnero, **O.**

CLASE 4.ª

Alba (Sr. Duque de).—Loeches, 2 **X.**
Avansays é hijo (D. Hipólito).—Madrid, **M, X.**
Bausá (Doña Ramona).—Navalcarnero, **X.**
Benito (D. Jorge).—Colmenar de Oreja, **M.**
Benito y Fernandez (D. Saturio).—Idem, **M.**
Camacho (D. Cárlos Vicente).—Idem, **M.**
Camacho y Recas (D. Jesús).—Idem, **M.**
Carretero (D. Antonio).—Idem, **O.**
Castellanos y Boto (D. José).—Colmenar de Oreja, **M.**
Corpa (D. Tomás).—Morata, **X.**
Dusmet (D. Joaquin).—Chinchon, **M.**
Elorga (D. Basilio).—Idem, **X.**
Fernandez (D. Lorenzo).—Idem, 2 **X.**
Fernandez (D. Victoriano).—Colmenar de Oreja, **O.**
Francos Alonso (D. Florencio).—Navalcarnero, **P, M.**
Freyre (D. Francisco).—Colmenar de Oreja, **M.**
Galan (D. Valentin).—Idem, **P.**
García (Doña Eugenia).—Idem, **M.**
García (D. Jacinto).—Idem, **M.**
García (D. Manuel).—Arganda, **O.**
García y Boto (D. Juan Francisco).—Colmenar de Oreja, **M.**
García Gutierrez (D. Manuel).—Morata de Tajuña, **X.**
Gonzalez (D. Sergio).—Idem, **X.**
Hidalgo de Tablada (D. José).—Idem, **P.**
Hoyos (Sr. Marqués de).—Arganda, **M.**
Juez Sarmiento (D. Felipe).—Chinchon, **P.**
Leon (D. Bonifacio de).—Arganda, **X.**
Lopez Cuesta y Velasco (D. Anastasio).—Chinchon, **P.**
Milano (D. Deogracias).—Arganda, **X.**
Milano y Milano (D. José).—Arganda, **M, X.**
Mingo (Doña Antonia).—Colmenar, **X.**
Monistrol (Sr. Marqués de).—Madrid, **X.**
Morcillo (D. José).—Idem, **O.**
Muñoz y Serrano (D. José María).—Carabanchel de Abajo, **P.**
Nava Zomosa (D. Ramon Maria).—Madrid, **M.**
Oliva (D. Víctor).—Morata, **X.**
Ortiz (D. Fermin).—Chinchon, **X.**
Ortiz de Zárate (D. Máximo).—Idem, **M.**
Peña Camacho (D. José).—Idem, **M.**
Riaza Mejorada (Doña Juana).—Arganda, **M.**
Saenz (D. Julian).—Chinchon, **X.**
Saenz (D. Parmenio).—Idem, 2 **X.**
Salcedo (D. Alejandro).—Morata, **M.**
Sanchez (D. Isidro).—Idem, **O.**
Sanchez Robles (D. Anselmo).—Chinchon, **M.**
Sanz (D. Juan José).—Arganda, **X.**
Sanz y Sanz (D. Manuel).—Idem, **M.**
Sociedad vinícola en España.—Chamartin de la Rosa, **P.**
Suarez Villamil (D. José).—Madrid, **P.**
Torrés (D. Felipe de las).—Morata, **X.**
Torresano (D. Julian).—Colmenar de Oreja, **X.**

CLASE 5.ª

Avansays é hijo (D. Hipólito).—Madrid, **A,** 2 **P, M.**
Esperanza (La).—Idem, 3 **M,** 2 **O.**
Menchero (D. G.)—Idem, **M.**
Pascual é hijos (Sra. Viuda de).—Idem, 4 **M.**
Perez (D. Tomás).—Idem, **P, X, O.**
Sociedad vinícola en España.—Chamartin de la Rosa, 2 **M,** 2 **X, O.**
Sociedad Vinícola universal.—Madrid, **M,** 2 **X.**
Suarez Villamil (D. José).—Idem, **P, M,** 2 **X.**

CLASE 7.ª

Aranguren y Sanz (D. Tomás).—Arganda, **A.**
Casabona (D. Luis).—Húmera, **M.**
Casa del Rey.—Arganda, **X.**
Dusmet (D. Joaquin).—Madrid, **X.**
Freyre (D. Francisco).—Colmenar, **M.**
Móstoles (Pueblo de).—Móstoles, **M.**
Pascual é hijos (Sra. Viuda de).—Madrid, **X.**
Peña Camacho (D. José de la).—Chinchon, **P.**
Quesada (D. Juan).—Arganda, **P.**
Quinta de Somosaguas.—Idem, **X.**
Ramirez (Doña Fermina).—Colmenar, **O.**
Riaza y Vallés (D. Gregorio).—Arganda, **M.**
Rubio (D. Juan Nepomuceno).—Navalcarnero, **X.**
Salcedo (D. Francisco).—Morata, **X.**
Sanchez (D. Dimas).—Idem, **O.**
Sanchez (D. Isidro).—Idem, **X.**
Sanchez (D. Leandro).—Idem, **O.**
Sanchez Ocaña (D. Ramon).—Navalcarnero, **O.**
Soria (D. Marciano).—Madrid, **M, X.**
Torresano (D. Julian).—Colmenar, **M.**
Vega (D. Antonio C.)—...?... **X.**
Vigo (Doña Anastasia).—Colmenar, **X.**

EXPOSITORES

QUE HAN SUMINISTRADO, Ó DEBIDO SUMINISTRAR, DATOS DE PRODUCCION, CANTIDAD EN VENTA Y PRECIOS.

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Alba (Sr. Duque de).	Vino tinto natural de pasto 1873.	550	500	95
Idem.	Idem id. id. 1874.	550	500	78'70
Idem.	Idem id. solo 1874.	550	500	95
Idem.	Idem id. dulce de 1875.	550	500	263
Idem.	Idem id. natural de 1875.	550	500	78
Idem.	Idem blanco id. de 1872.	550	500	275'30
Idem.	Aguardiente anisado.	33	20	275'30
Alvarez (D. Santiago).	Vino tinto de pasto	80	»	21
Idem.	Idem moscatel.	8	»	88'50
Alvarez y Gonzalez (Don Anastasio).	Idem blanco.	330	260	20
Alvarez y Navarro (Don Federico).	Idem tinto de pasto.	60	40	28
Aranguren (D. Tomás).	Idem id. id. 1875.	340	»	30
Idem.	Idem blanco jerezano de 1867.	340	»	180
Idem.	Idem id. id. 1874.	340	»	100
Idem.	Idem moscatel de 1876.	340	»	100
Idem.	Aguardiente anisado.	30	»	81
Idem.	Vinagre comun.	»	»	24
Idem.	Vino tinto natural de pasto.	30	30	31
Idem.	Idem blanco id. de 1867.	5	5	186
Idem.	Idem id. id. 1874.	6	6	93
Idem.	Idem id. id.	6	6	93
Idem.	Aguardiente anisado de vino.	3	2	120
Idem.	Idem de 1876.	»	»	124
Arribas Colomo (Don Cosme).	Vino tinto de pasto	16	»	19'50
Arroyo Ruiz (D. Manuel)	Idem id. id.	210	»	»
Arteaga Rodriguez (Don Rufino).	Idem id. id.	330	300	25
Asenjo Rincon (D. Joaquin).	Idem id.	60	»	28
Avansays é hijo (Don Hipólito).	Idem id. de 5 años	5.160	5.160	94
Idem.	Idem blanco id.	5.160	5.160	94
Idem.	Idem tinto de 3 id.	5.160	5.160	62'50
Idem.	Idem blanco de id.	5.160	5.160	62'50
Idem.	Idem tinto de 1 id.	5.160	5.160	43
Idem.	Idem blanco de id.	5.160	5.160	43
Idem.	Idem blanco y tinto.	5.160	5.160	31'50
Idem.	Alcohól de orujo.	5.160	5.160	125
Idem.	Anisado dulce y seco 19°.	5.160	5.160	62'50
Idem.	Alcohól de vino 35°	5.160	5.160	156'25
Idem.	Licores finos.	5.160	5.160	156'25
Idem.	Idem de crema y extrafinos.	5.160	5.160	158'50
Idem.	Mistelas.	5.160	5.160	47'50
Ayala y Diaz (D. Manuel).	Vino tinto natural de pasto.	50	»	28
Baena (Sr. Duque de).	Idem id. de 1876.	»	»	»
Bañares de las Heras (D. Gregorio).	Idem id. de id.	60	60	26'50
Barrioso (D. Bonifacio José).	Vino tinto de 1876	»	»	»
Bausá (Doña Ramona).	Aguardiente anisado.	2	2	83'50
Idem.	Vino tinto.	130	130	23'50
Begué (D. Cirilo).	Idem id. de pasto.	140	110	20
Idem.	Idem moscatel.	140	110	90
Belvis (D. Angel).	Idem tinto de pasto.	240	240	23
Benavides y Alfaro (Don Miguel).	Idem id. id.	330	110	30
Benifayó (Sr. Baron de)	Idem de pasto.	»	»	20
Idem.	Idem id.	»	»	17'50
Benito (D. Agapito).	Idem id. comun.	110	110	24
Benito (D. Celestino).	Idem tinto comun.	330	330	30
Benito (D. Cosme).	Idem id. id.	30	30	30
Benito (D. Felipe Ambrosio).	Idem id. id.	16	16	24
Benito (D. Jorge).	Aguardiente anisado.	40	30	126
Blanco (D. Alvaro).	Vino natural de 10 años.	»	»	148
Blanco V. (D. Mariano).	Idem tinto de pasto.	160	120	28
Blazquez (D. Meliton).	Idem id. id.	32	25	21
Boto (D. Antonio).	Idem id. id.	24	24	25'50
Boto (D. Jose).	Idem id. id.	33	33	25
Buxó (D. Benito).	Idem id. id.	»	»	»
Buxó (D. Bonifacio).	Idem id. id.	380	230	25
Cabaña de Silva (Señor Conde de la).	Idem id. perdigon	250	250	42
Idem.	Idem blanco Cabaña de Silva.	400	400	42
Camacho (D. Cárlos).	Varias clases.	»	»	»
Camacho y Recas (Don Jesus).	Aguardiente anisado de 28°.	»	»	»
Cañaveras (Don Romualdo).	Varias clases.	»	»	»
Carnero y Vega (D. Antonio).	Vino blanco industrial.	60	16	7'50
Carrero y Villa (D. Victoriano).	Idem tinto comun.	240	240	25'50
Carretero (D. Antonio).	Aguardiente.	»	»	»
Carretero (D.ª Pedro José).	Varias clases de vinos.	»	»	»
Casabona y Canet (Don Luis).	Vino tinto comun.	160	160	33
Idem.	Idem id. más ácido	160	160	33
Idem.	Idem id. de 1874.	160	160	45
Idem.	Idem conservado á la intemperie.	160	160	90
Idem.	Idem pardillo.	160	160	75
Idem.	Idem moscatel.	160	160	90
Idem.	Idem id. de 1875.	160	160	120
Idem.	Idem erija de id.	160	160	132
Idem.	Idem moscatel seco y ácido 1873.	160	160	210
Idem.	Vinagre de uva moscatel.	8	8	26
Casado Robles (D. Estanislao).	Vino tinto comun.	170	170	30
Casado Robles (D. Tomás).	Idem id. id.	250	250	30
Casa-Grande.	Varias clases.	»	»	»

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — Hectólitros.	Cantidad disponible. Hectólitros.	Precio del hectólitro. — Pesetas.
Castellanos y Boto (Don José).	Vino tinto comun.	240	240	25'50
Idem.	Idem id. id. trasegado.	240	240	30
Idem.	Espíritu de vino.	10	2	150
Castilla (D. Baltasar).	Tinto de pasto.	»	»	»
Castrosin (Doña Laura).	Vino moscatel 1869	»	»	190
Idem.	Vinagre blanco.	»	»	5'12
Cebrian Milano (D. Federico).	Vino blanco natural.	20	»	31
Idem.	Idem tinto id.	160	»	31
Cebrian Salvané, (Don José).	Idem id. id.	1.130	480	31
Cepeda y hermanos (Don Ramon).	Idem id. id.	1.440	1.440	30
Idem.	Idem blanco id.	100	100	30
Ceriola (D. José).	Idem tinto id. 1873	»	»	25
Idem.	Idem blanco id. id.	»	»	30
Idem.	Idem id. id. 1871.	»	»	33
Idem.	Idem id. id. 1870.	»	»	33
Idem.	Idem ajerezado id.	»	»	50
Idem.	Idem id. dulce 1876.	»	»	50
Idem.	Idem blanco 1876.	»	»	24
Idem.	Idem tinto 1876.	»	»	21
Clavo Hernandez (Doña Emilia).	Idem id. natural de pasto.	320	160	31
Corpa Diaz (D. Tomás).	Idem id. id.	160	90	30
Idem.	Aguardiente anisado de 27°.	»	»	127
Cruchét (D. Julian).	Vino tinto.	110	100	22
Idem.	Idem id. de 4 años	110	100	22
Cuéllar (Doña Paulina, viuda de).	Idem id. de pasto.	850	850	26
Idem.	Idem blanco de postre.	850	850	26
Cuevas y García (D. German).	Idem tinto comun.	250	250	30
Idem.	Aguardiente anisado de 30°.	250	250	150
Chapado y Rincon (Don Anastasio).	Vino tinto de mesa	130	130	28'25
Diaz (Doña Lucía).	Idem id. id.	130	60	27
Diaz (D. Rafael).	Idem id. id.	1.500	1.500	25
Diaz M. (D. Santos).	Idem id. id.	80	80	28
Diaz Madrid (D. Félix).	Idem id. natural de pasto.	80	80	28
Diaz Madrid (D. Juan A.)	Idem id. id.	130	130	28
Diaz S. (D. Dionisio).	Idem id. id.	60	60	30
Doncel (D. Manuel).	Idem id. id.	190	190	»
Durán y Cuervo (Don Francisco).	Idem id. id.	»	»	24
Idem.	Idem moscatel generoso.	»	»	150
Idem.	Idem Jaén id.	»	»	150
Idem.	Idem duro id.	»	»	150
Idem.	Idem albillo id.	»	»	150
Idem.	Aguardiente anisado.	»	»	120
Dusmet y Navarro (Don Joaquin).	Vino tinto 1875.	290	»	26'84
Idem.	Idem id. 1876.	290	»	26'84
Idem.	Aguardiente anisado de 30°.	»	»	138
Idem.	Idem id. de 27°.	»	»	122'50
Idem.	Vinagre blanco.	»	»	24
Elorga (D. Basilio).	Aguardiente anisado de 27°.	»	»	»
Escobar y Muñoz (Don Luis).	Vino blanco mosto	340	340	30
Idem.	Idem tinto id.	38	38	27
Escuza y Olabarri (Don José María).	Aguardiente seco.	40	40	158
Escuza y Olabarri (Don José María).	Aguardiente anisado.	40	40	157
Idem.	Vino tinto comun de pasto.	160	160	37
Idem.	Idem id. id. 1875.	160	160	37
Idem.	Idem id. id. de mesa 1874.	160	160	38
Idem.	Idem blanco de mesa 1873.	160	160	40
España (Sr. Marqués de)	Idem blanco de 1874.	360	»	50
Idem.	Idem id. y tinto de 1875.	360	»	50
Idem.	Idem id. de 1876.	360	»	50
España (Sociedad vinícola en)	Idem Grandes de España.	160	80	320
Idem.	Idem Macon español.	160	90	192
Idem.	Idem Chateau de 1860.	1.600	80	641'28
Idem.	Idem id. Valdelamesa.	3.200	3.000	320
Idem.	Idem id. Chamartin blanco.	640	600	46'87
Idem.	Idem Chablis español.	160	60	320
Idem.	Idem moscatel de la reina.	320	90	192
Idem.	Idem albillo de la princesa.	320	90	192
Idem.	Aguardiente superior.	480	480	48
Idem.	Aniseta.	310	310	641'28
Idem.	Crema de Moka.	310	310	48
Idem.	Curaçao blanco español.	310	310	320
Idem.	Anis escarchado.	310	310	320
Idem.	Crema argentina.	310	310	641'28
Idem.	Idem id. de Guayá	310	310	320
Idem.	Idem id. de Albrasia.	310	310	641'28
Idem.	Licor alfonsino.	310	310	641'28
Esperanza (La).	Varias clases.	»	»	»
Estevez (D. Felipe).	Vino tinto.	40	40	21
Estevez (D. Francisco).	Idem id.	48	48	30
Fábrica (La Inglesa).	Cerveza.	»	»	»
Fernandez (D. Basilio).	Vino comun.	240	240	25'50
Fernandez (D. Pío).	Idem tinto de pasto	190	»	24
Fernandez (D. Rufino).	Idem id. comun.	240	240	30
Fernandez (D. Suturio Benito).	Espíritu de vino.	6	2	150
Idem.	Vino tinto comun.	330	330	25
Fernandez Cañaveral (Doña Antonia).	Idem id. seco.	200	20	30
Idem.	Idem id. id. 1860.	660	»	45
Idem.	Idem id. id. 1870.	660	90	30
Idem.	Idem generoso blanco añejo.	7	7	75
Fernandez Checa (Don Luis).	Idem tinto añejo de 2 años.	990	990	36
Idem.	Idem id. comun.	990	990	30
Idem.	Idem blanco de 3 años.	60	60	48
Idem.	Idem id. comun.	60	60	30
Idem.	Vinagre de uva.	8	8	42
Fernandez de la Hoz (D. José María).	Vino tinto comun.	210	210	25
Idem.	Idem blanco.	210	210	25'50
Idem.	Idem tinto.	210	210	25
Fernandez Mingo (Don Victoriano).	Aguardiente anisado de casca.	»	»	105
Fernandez Toledo (Don Genaro).	Idem tinto comun.	240	240	25

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — Hectólitros.	Cantidad disponible. Hectólitros.	Precio del hectólitro. — Pesetas.
Fernandez Villarrubia (D. Lorenzo).	Vino tinto comun de 1876.	»	»	»
Idem.	Espíritu de vino de 31°.	»	»	»
Idem.	Aguardiente anisado 28°.	»	»	»
Idem.	Vinagre comun.	»	»	»
Franco (D. Rafael).	Vino tinto de pasto	90	90	27
Francos Alonso (D. Florencio).	Aguardiente anisado de orujo 26°	»	»	75
Idem.	Idem id. id. 22°.	»	»	63
Freyre (D. Francisco).	Vinagre de casca.	20	10	12
Idem.	Aguardiente anisado.	20	15	126
Idem.	Vino tinto comun.	80	50	30
Idem.	Idem clarete (mezclado).	80	50	30
Idem.	Idem blanco de 10 años.	10	10	150
Galan Vara (D. Valentin)	Varias clases.	»	»	»
Gallego Cámara (Don Zóilo).	Vino tinto de pasto	240	»	24
García (Doña Eugenia).	Aguardiente anisado.	16	»	125'50
García (D. Jacinto).	Varias clases.	»	»	»
García (D. José).	Vino moscatel.	110	110	60
Idem.	Idem tinto comun.	110	110	24
García Boto (D. Alfonso)	Idem id. id.	130	130	25
García Boto (D. Juan Francisco).	Idem id. id.	130	130	25
Idem.	Espíritu de vino.	3	3	150
García Calatrava (Don Francisco).	Vino moscatel.	»	»	198
García Corcobado (Don Francisco).	Idem tinto de pasto de 1876.	370	160	25
Idem.	Idem id. id. 1875.	370	160	»
García Diaz (D. Cecilio).	Aguardiente anisado 25°.	3	1	150
Idem.	Idem id. dulce.	3	1	150
Idem.	Vino tinto de pasto	48	16	30
Idem.	Idem id. embotellado.	48	16	50
García Escobar (D. José)	Idem id.	90	»	28
García Escudero (Don José).	Idem id.	30	28	21
García Espadero (Don Santiago).	Idem id. natural de pasto.	249	249	31
García y García (Don Isidro).	Idem id. id. id.	90	90	31
García y García (Don Manuel).	Idem id. id. id. de 1876.	990	830	28
Idem.	Idem id. id. id. de 1875.	990	830	46
Idem.	Aguardiente higiénico digestivo.	»	»	186
García y García (D. Ruperto).	Vino tinto comun.	410	410	25
García y García (D. Timoteo).	Idem id. id.	240	240	30
García y García (D. Tomás).	Idem id. id.	412	412	25
Idem.	Preparacion de mostos, 1875.	412	412	25
Idem.	Idem id. 1873, licoroso blanco.	412	412	25
García y García (D. Zóilo)	Idem id. id.	240	240	25
García Gutierrez (D. Antonio).	Idem id. id.	83	83	30
Idem.	Idem id. id. dulce.	83	83	30
García Gutierrez (D. Manuel).	Idem id. id. trasegado.	200	200	30
Idem.	Idem id. id. sin trasegar.	200	200	30
García Gutierrez (D. Manuel).	Aguardiente seco.	200	200	248
García Martin (D. Leoncio).	Vino tinto de pasto	160	110	31
García Múria (D. Luis).	Idem id. id.	16	16	24
García Noblejas (D. José)	Idem de mesa 1876	1.900	1.800	29'75
Idem.	Idem id. 1875.	1.900	1.800	37'50
Idem.	Idem id. 1874.	1.900	1.800	47
Idem.	Idem blanco 1876.	1.900	1.800	29'75
Idem	Idem id. 1875.	20	10	37'50
Idem.	Idem id. 1874.	20	10	47
Idem.	Aguardiente anisado 1874.	64	16	125
Idem.	Idem id. especial de 1876.	64	16	125
García Rizo (D. José).	Vino tinto comun.	130	130	24
García Ruiz (D. Felipe).	Idem moscatel embotellado.	6	5	300
García Salcedo (D. Isidro).	Idem tinto de pasto	190	90	31
García Santos (D. Mariano).	Idem id. id.	120	120	24
García Serrano (D. Rufino).	Idem id. id.	48	38	24
García Vaquero (Don Juan).	Idem id. id.	48	48	24
García Vellon (D. Francisco).	Idem id. id.	132	132	25
Gomez (D. Juan Bautista).	Idem id. id.	30	30	23'50
Gomez Sanmartin (Don Jerónimo).	Idem id. id.	80	25	30
Idem.	Idem id. id.	30	30	23'50
Idem.	Vinagre natural de uva.	»	»	30
Gonzalez (D. Estéban).	Vino tinto de pasto	97	97	28
Gonzalez (D. Florentino)	Idem id. id.	332	250	24
Gonzalez (D. Isidoro).	Idem id. comun.	130	130	30
Gonzalez (D. Jacinto).	Idem blanco dulce de 1874.	240	50	87
Idem.	Idem tinto id. id.	240	50	60
Idem.	Idem id. seco 1875	240	50	38
Idem.	Idem id. id. 1876.	240	50	25'50
Gonzalez (D. Sergio).	Idem id. trasegado	100	100	30
Idem.	Aguardiente seco de 33°.	100	100	248
Gonzalez Castro (D. Lúcas).	Vino tinto comun.	130	130	30
Idem.	Vinagre tinto.	»	»	16
Gonzalez Crespo (D. Julian).	Vino id.	96	94	20
Gonzalez Hernandez (D. Vicente).	Idem id. seco.	46	30	30
Idem.	Aguardiente de orujos.	3	2	88
Gonzalez Parra (D. Vicente).	Vino de 1875.	500	360	»
Idem.	Idem id. 1876.	500	360	»
Gonzalez Perez (D. Francisco).	Idem id. id.	330	250	24
Gonzalez Rodriguez (D. Juan Manuel).	Idem id. de pasto.	166	166	24
Gonzalez Rodriguez (D. Salustiano).	Idem id. id. de 4 años.	198	»	24
Grassi (D. Cárlos).	Vino tinto de pasto	50	50	24
Haro (D. Leopoldo de).	Idem id. id.	»	»	»
Idem.	Idem blanco 1868.	»	»	»
Hedeza y Benavente (D. Leoncio).	Idem tinto de pasto	660	660	25
Hernandez (D. José Martin).	Idem id.	»	»	»
Hernandez (D. Pedro Antonio).	Idem id. id.	330	330	25

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — Hectólitros.	Cantidad disponible. Hectólitros.	Precio del hectólitro. — Pesetas.
Hernandez Arteaga (Don Vicente).	Vino tinto de pasto	48	48	24
Hernandez Cruz (D. Jesús).	Idem id. id.	80	80	25
Hernandez Madrid (Don Francisco).	Idem id. id.	130	130	25
Herranz (D. José María)	Idem id. id.	130	113	24
Herranz (D. Miguel).	Idem id. id.	250	230	25
Hidalgo Tablada (D. José de).	Idem malvas blanco seco 1860.	250	260	80
Idem.	Idem id. id. 1870.	250	260	50
Idem.	Idem Even seco 1871.	250	260	50
Idem.	Idem id. id. 1875.	250	260	36
Idem.	Idem tinto id. comun 1867.	250	260	60
Idem.	Idem id. id. id. de 1870.	250	260	40
Idem.	Idem id. dulce de 1873.	250	260	36
Idem.	Aguardiente doble anís.	250	260	120
Hoyos (Sr. Marqués de).	Vino tinto natural de pasto.	1.440	500	28
Idem.	Idem moscatel.	20	20	186
Idem.	Aguardiente de vino.	40	30	»
Izquierdo (D. Ildefonso)	Vino tinto de 8 años	»	»	»
Izquierdo (D. Laureano)	Idem id. de pasto.	200	200	24
Izquierdo Navarro (Don Lorenzo).	Idem id. id. seco de 1865.	250	330	75
Idem.	Idem id. suave de 1866.	250	330	66
Idem.	Idem id. seco 1871	250	330	54
Idem.	Idem blanco id. de 1872.	250	330	43'50
Idem.	Idem tinto 1876.	250	330	24
Jordan (D. Angel).	Idem id. de pasto.	230	230	24
Jordan Rodriguez (Don Julian).	Idem id. id. 1876.	230	160	24
Juez Sarmiento (D. Felipe).	Aguardiente seco de 34°.	»	»	»
Idem.	Idem anisado de 30°.	»	»	»
Labradores (De Arganda).	Vino de pasto.	»	»	31
Leon (D. Bonifacio de).	Aguardiente de orujo.	16	16	93
Idem.	Vino natural de pasto.	500	500	31
Lestal (D. Sebastian).	Idem id. id. 1875.	»	»	»
Lopez (Doña Petra).	Idem id. id.	220	220	24
Lopez Cuesta y Velasco (D. Anastasio).	Aguardiente seco para encabezar.	»	»	137
Idem.	Idem anisado.	»	»	117
Idem.	Vino de pasto tinto de 1875	400	400	29'40
Idem.	Idem id. id. 1876.	400	400	26'45
Lopez Lopez (D. José Fabian).	Idem id. id.	1.750	1.750	25
Idem.	Idem id. id. añejo.	1.750	1.750	»
Lopez de San Roman (D. Agustin).	Aguardiente anisado de 26°.	»	»	262
Idem.	Vino tinto Rioja.	1.300	800	300
Idem.	Idem id. Valdepeñas.	1.300	800	94
Idem.	Idem id. Lombrada	1.300	800	94
Idem.	Idem id. superior de mesa.	1.300	800	46
Idem.	Idem id. blanco San Roman.	1.300	800	198
Lozano Rodriguez (Don Manuel).	Idem id. de pasto.	40	40	24
Llanos (D. Valentin).	Vino tinto de pasto	»	»	»
Maldonado (D. José María).	Idem id. comun.	»	»	25
Manzano (Doña Olalla).	Idem id. id.	350	320	20
Martin Calvo (D. Paulino).	Idem blanco id.	130	110	30
Idem.	Idem tinto id.	130	110	25
Martin Pelayo (D. Agapito).	Idem blanco id.	16	8	30
Martinez Arroyo (Don José).	Idem tinto id.	30	30	24
Martinez Arroyo (Don Juan).	Idem id. id.	65	60	24
Martinez Munilla (Don Julian).	Idem id. fino de mesa.	540	470	30
Idem.	Idem blanco id. id.	540	470	36
Mayans (D. Luis).	Idem de postre.	»	»	»
Idem.	Idem de pasto.	»	»	»
Idem.	Idem blanco seco.	»	»	»
Idem.	Idem color cereza.	»	»	»
Idem.	Idem blanco abocado.	1.500	1.100	»
Idem.	Idem tinto de pasto.	1.500	1.100	30
Mayorga y García M. (D. Antonio).	Idem id. de 1876.	160	130	»
Idem.	Idem id. de mesa.	160	130	»
Idem.	Idem blanco 1875.	160	130	»
Idem.	Idem id. de 1874.	160	130	»
Medialdea (Sra. viuda de).	Varias clases.	»	»	»
Medrano (D. Quintin).	Vino tinto de pasto	30	»	24
Medrano Arribas (Don Cárlos).	Idem id. id.	330	»	24
Menchero (D. Eduardo)	Idem seco de naranja.	20	»	272
Menchero (D. G.)	Jarabe.	»	»	»
Milano y Milano (Don Deogrocias).	Tinto natural de pasto.	416	»	28
Idem.	Idem id. de 1875.	16	16	28
Idem.	Aguardiente de 1876.	9	9	93
Milano y Milano (Don José).	Vino tinto natural de pasto.	500	»	28
Idem.	Aguardiente anisado de 1873.	166	65	93
Idem.	Espíritu de vino de 1875.	16	16	248
Mina (D. Julian de).	Vino tinto comun de pasto.	165	165	25
Mingo (Doña Antonia).	Aguardiente anisado.	130	20	126
Mingo (D. Valentin).	Vino tinto comun.	82	82	25
Montalban (D. Gregorio).	Idem id. de pasto.	97	97	25
Montalban Rodriguez (D. Felipe).	Idem id. id.	90	90	25
Montesinos (D. Cristóbal).	Idem id. id.	247	247	25
Monistrol (Sr. Marqués de).	Idem id. id.	»	»	»
Idem.	Espíritu de vino.	»	»	»
Idem.	Aguardiente liso.	»	»	»
Idem.	Idem de vino blanco de mesa.	»	»	»
Idem.	Vino rancio de Torre Abadal.	»	»	»
Idem.	Idem id. de Tiana, 1870.	»	»	»
Idem.	Idem id. id. dulce de 1870.	»	»	»
Idem.	Idem blanco id. de 1872.	»	»	»

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Monistrol (Sr. Marqués de).	Vino rancio Monistrol de Noya 1876	»	»	»
Idem.	Idem id. Tiana de 1875.	»	»	»
Idem.	Idem id. Torreblanca de 1876.	»	»	»
Idem.	Idem id Torre Abadal de 1876.	»	»	»
Idem.	Idem id. Burriana id.	»	»	»
Idem.	Idem id. Benisanó id.	»	»	»
Idem.	Idem. id. Bullas idem.	»	»	»
Idem.	Idem id. Monistrol de Noya id.	»	»	»
Idem.	Idem id. id. id. de 1875.	»	»	»
Idem.	Espíritu de vino.	»	»	»
Idem.	Aguardiente de 1.ª	»	»	»
Idem.	Idem de 2.ª	»	»	»
Moral (D. Domingo del).	Vino tinto comun	330	330	25
Moral (D. Márcos Sergio del).	Idem id. añejo.	1.000	1.200	31'25
Idem.	Idem blanco pasado.	1.000	1.200	48'82
Idem.	Idem tinto rancio.	1.000	1.200	96'75
Idem.	Idem garnacha id.	1.000	1.200	96'75
Idem.	Idem moscatel neto.	1.000	1.200	156
Morcillo (D. José).	Tinto de pasto.	100	80	29'50
Idem.	Aguardiente.	10	8	100
Morena García (D. Luciano de la).	Vino tinto de pasto	160	110	24
Morena Rodriguez (Don Gregorio de la).	Idem id. id.	80	40	24
Moreno (D. José María).	Idem de Jeréz quemado.	»	5	120
Idem.	Idem de quina blanco.	»	5	48
Moreno Vedia (D. Matias).	Idem tinto.	160	»	28
Morés y Sanz (D. Julian de).	Idem de pasto.	498	250	25
Idem.	Idem blanco pardillo.	32	13	60
Móstoles (Pueblo de).	Varias clases.	»	»	»
Mudela (Sr. Marqués de)	Tinto seco.	50000	200.000	28
Idem.	Idem blanco dorado.	50000	200.000	38
Idem.	Idem id. pálido.	50000	200.000	38
Idem.	Idem de color.	50000	200.000	60
Idem.	Idem P X blanco.	50000	200.000	105
Idem.	Idem P X tinto.	50000	200.000	75
Idem.	Espíritu de vino de 1.ª, 40°.	5.000	5.000	135
Idem.	Aguardiente de id. de 35°.	5.000	5.000	93
Idem.	Idem anisado de 25°.	5.000	5.000	78
Muñoz de Baena y hermanos (D. José María)	Vino tinto natural de pasto.	640	640	25
Muñoz Paez (D. Francisco).	Idem id. id.	30	30	28
Muñoz y Serrano (Don José María).	Aguardiente Muñoz anisado.	200	200	200
Nava Somoza (D. Ramon María).	Vino blanco seco de 1872.	»	»	266
Idem.	Alcohól de vino de 1876.	»	»	200
Navalcarnero (Los exposítores de).	Vinos tintos de varias clases.	»	»	»
Idem.	Aguardiente.	»	»	»
Navalcarnero (Los exposítores de).	Vinagre.	»	»	»
Navarro (D. Clemente).	Vino tinto de pasto	232	230	24
Navarro (D. Pablo).	Idem id. id.	160	160	24
Navarro Alarcon (Don José).	Idem id. id.	160	240	24
Navarro Arteaga (D. Manuel).	Idem id. id.	32	32	24
Navascués (D. Pedro de)	Idem Chipre.	»	»	»
Idem.	Idem Corinto.	»	»	»
Idem.	Idem moscatel de sol de 1865.	»	»	»
Idem.	Idem id. neto.	»	»	»
Idem.	Idem tinto aragonés.	»	»	»
Nieto y Diez (D. Isidro)	Idem id. de pasto.	32	30	25
N. L.	Moscatel.	»	»	»
Ocaña (D. Gregorio).	Vino tinto de pasto	420	420	25
Ocaña (D. Valentin).	Idem id. id.	165	165	30
Oliva (D. Víctor).	Idem id. id.	160	160	30
Idem.	Aguardiente anisado.	»	»	127
Olivar (D. Emerenciano)	Tinto de 1876.	»	»	»
Oñate (D. José).	Vino blanco.	»	»	»
Oriol y Galup (D. Joaquin).	Idem de pasto tinto.	500	500	25
Idem.	Idem id. blanco.	500	500	25
Oro (D. Gregorio de).	Idem tinto y blanco de postre.	1.000	1.000	25
Ortega (D. Juan de la Cruz).	Tinto.	»	»	»
Ortiz de Zárate (D. Fermin).	Idem tinto 1876.	»	»	»
Idem.	Idem id. de 1875.	»	»	»
Idem.	Idem blanco 1868.	»	»	»
Idem.	Aguardiente anisado 26°.	»	»	»
Ortiz de Zárate (Don Máximo).	Vino tinto de pasto	»	»	»
Idem.	Aguardiente seco de 32°.	»	»	»
Idem.	Idem anisado de 28°.	»	»	»
Ozollo (D. Francisco de)	Vino tinto de pasto	650	650	28
Idem.	Idem blanco seco.	48	48	61'75
Idem.	Idem id. dulce.	48	48	68'70
Idem.	Aguardiente anisado.	33	»	100'75
Pablos Barrios (D. Manuel).	Vino tinto de pasto	83	83	24
Paredes Navarro (Don Gregorio).	Idem id. id.	16	16	24
Paredes Villañeros (Don Antonio).	Idem id. id.	32	32	24
Pascual (D. Antonio).	Idem id. id.	330	330	25
Pascual del Rio (Don Francisco).	Idem id. id. de 7 años.	96	80	40
Idem.	Idem id. id. 1876.	96	80	28
Pascual é hijos (Señora viuda de).	Idem espumoso (Champagne).	»	»	60
Idem.	Licores finos.	»	»	»
Idem.	Idem superiores.	»	»	»
Idem.	Idem escarchados.	»	»	»
Idem.	Vinagre blanco.	»	»	»
Patiño y Carrasco (Doña Anunciacion).	Vino tinto de pasto	»	»	30'75
Idem.	Idem moscatel.	»	»	92'25
Patiño y Carrasco (Don Fernando).	Idem tinto de pasto	»	»	30'75
Idem.	Idem moscatel.	»	»	92'25
Peña (D. Ignacio María de la).	Idem tinto de pasto de 1875.	»	»	»
Idem.	Idem id. id. 1876.	»	»	»

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Peña (D. Ignacio María de la).	Aguardiente de 28°	»	»	»
Peña y Camacho (Don José).	Idem anisado de 28°.	»	»	»
Idem.	Vino tinto de pasto de 1876.	»	»	»
Idem.	Idem id. id. 1875.	»	»	»
Idem.	Vinagre.	»	»	»
Perez (D. Félix).	Vino tinto comun de 1875.	66	66	30
Perez (D. Justo).	Idem tinto comun.	160	160	25
Idem.	Idem blanco.	160	160	30
Perez (D. Tomás).	Anís estrellado (con casco).	»	»	449'25
Idem.	Vino tinto de pasto	48	32	24
Perez Gonzalez (D. Juan Antonio).	Idem moscatel.	6	6	60
Perez Navarro (Don Ramon).	Idem tinto de pasto	199	199	24
Pesceto (D. Alejandro).	Idem tinto.	80	74	21
Pinto y Pinto (D. Eustaquio).	Idem id.	65	»	27
Polo Aguilar (D. José María).	Idem id.	260	130	27
Povedano Olías (Don Agustin).	Idem id.	250	250	24
Prado (D. Antonio del).	Idem blanco anaranjado.	167	166	45
Prieto (D. Zoilo).	Idem tinto.	200	»	»
Quesada Milano (Don Juan de).	Idem id. natural de pasto.	332	166	31
Idem.	Idem moscatel de 1868.	3	3	155
Idem.	Vinagre de 1864.	9	6	31
Quintanero (D. Estéban)	Vino tinto.	80	75	21
Ramirez (Doña Fermina).	Idem id. comun.	166	»	27
Idem.	Vinagre.	8	8	»
Recaré (D. José).	Vino tinto 1875.	166	»	30
Idem.	Idem id. de 1876.	166	»	27
Reguilon (D. Felipe).	Idem blanco.	129	121	21
Repiso (D. Angel).	Idem tinto de pasto	232	232	24
Idem.	Idem id. añejo de 1860.	232	232	24
Rey (Casa del).	Vinagre.	83	»	25
Idem.	Vino tinto natural de pasto.	666	»	28
Idem.	Idem id. de 1873.	16	16	31
Idem.	Idem blanco de 1876.	16	16	28
Riaza (D. Pablo).	Idem tinto.	113	»	28
Riaza Alonso (D. Gregorio).	Idem id. de pasto.	65	65	31
Riaza Echevarría (Don Teodoro).	Idem id. id.	16	16	28
Riaza García (D. José).	Idem id. id.	97	97	31
Riaza Mejorada (Doña Juana).	Idem id. id.	500	500	31
Idem.	Espíritu de vino.	»	»	217
Riaza Valles (D. Gregorio).	Idem id. de pasto.	332	166	28
Idem.	Vinagre de 1872.	8	83	24
Riaza Valles (D. Ramon)	Vino tinto de pasto	130	130	31
Rios Martinez (D. Antonio).	Cerveza.	»	»	192
Idem.	Idem de Viena.	»	»	192
Idem.	Idem de Baviera.	»	»	208
Idem.	Idem Alemania.	»	»	208
Riscal (Sr. Marqués del)	Vino tinto de pasto	1.125	2.400	100
Idem.	Idem id. id. 1862.	1.125	2.400	100
Idem.	Idem id. id. 1863.	1.125	2.400	100
Idem.	Idem id. id. 1864.	1.125	2.400	100
Idem.	Idem id. id. 1865.	1.125	2.400	100
Riscal (Sr. Marqués del)	Vino tinto de pasto de 1866.	1.125	2.400	100
Idem.	Idem id. id. 1867.	1.125	2.400	100
Idem	Idem id. id. 1868.	1.125	2.400	100
Idem.	Idem id. id. 1869.	1.125	2.400	100
Idem.	Idem id. (Medoc) de id.	1.125	2.400	100
Idem.	Idem id. de pasto de 1870.	1.125	2.400	100
Idem.	Idem id. id. 1871.	1.125	2.400	100
Idem.	Idem id. (Medoc) de id.	1.125	2.400	100
Idem.	Idem id. de pasto de 1872.	1.125	2.400	100
Idem.	Idem id. id. 1873.	1.125	2.400	100
Idem.	Idem id. id. 1874.	1.125	2.400	100
Idem.	Idem id. id. 1875.	1.125	2.400	100
Rodelgo (D. Juan).	Idem id. id.	100	100	30
Rodelgo Fernandez (Don Domingo).	Idem id. comun.	117	117	30
Rodriguez (D. Genaro).	Idem tinto de pasto	200	200	24
Rodriguez Bravo (Don Juan).	Aguardiente anisado de 29°.	»	»	»
Idem.	Vino blanco tostadillo de 1872.	»	»	»
Rodriguez Gonzalez (Doña Nicolasa).	Idem Pedro Jimenez.	»	»	»
Idem.	Idem tinto de 1807	»	»	»
Idem.	Idem de Málaga de idem.	»	»	900
Rodriguez Medrano (D. Gregorio).	Idem tinto de pasto	416	333	24
Rodriguez Monje (Don Agustin).	Idem id. id.	166	»	25'50
Rodriguez Monje (Don Manuel).	Idem id. comun de Nassara.	1.900	1.870	30
Idem.	Idem id. id. malvar.	1.900	120	30
Idem.	Idem mescal de malvar y moscatel.	1.900	3	60
Idem.	Clarete dulce.	100	6	60
Rodriguez Pablo (Don Juan).	Vino tinto de pasto	198	»	24
Rodriguez Vega (D. Cesáreo).	Idem id. comun.	166	48	25'50
Rodriguez Villameitide (D. Juan).	Idem id. id.	500	500	28
Rubio (D. Juan Nepomuceno).	Vinagre de 1875.	»	»	»
Idem.	Vino tinto comun.	83	83	24
Ruiz (D. Rafael).	Idem id. id.	165	165	25'50
Ruiz Medrano (D. Cárlos).	Idem id. id.	65	32	24
Saenz (D. Julian).	Aguardiente.	»	»	»
Saenz y compañía (D. I.)	Vino Jeréz seco de 1863.	330	»	»
Idem.	Idem moscatel dulce de 1868.	330	»	»
Saenz de Tejada (D. Parmenio).	Idem tinto de pasto	400	400	26'45
Idem.	Aguardiente seco para encabezar vino.	»	»	137
Idem.	Idem anisado.	»	»	117
Salazar (D. Pablo).	Vino tinto de pasto	165	165	27
Salcedo Ruiz (D. Francisco).	Idem id. id.	200	200	30
Idem.	Vinagre de uva blanca.	200	200	19
Salcedo y Salcedo (Don Alejandro).	Aguardiente anisado de 27.°	6	6	127
Sampedro (D. Manuel).	Vino tinto.	96	94	21

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Sampedro (D. Santiago)	Vino tinto.	80	64	21
Sanchez (D. Andrés).	Idem id. comun.	660	165	27
Idem.	Idem moscatel.	32	8	90
Sanchez (D. Francisco).	Idem tinto comun.	247	247	25'50
Idem.	Idem blanco id.	247	247	30
Sanchez Bravo (D. Regino).	Idem tinto.	100	100	30
Sanchez García (D. Pedro).	Idem id. de pasto sin trasegar.	990	990	25'50
Idem.	Idem id. id. trasegado.	990	990	30
Idem.	Preparacion de mosto para dar boca al vino.	»	»	»
Sanchez Lara (D. Paulino).	Vino tinto comun.	50	50	30
Sanchez Medel (Don Leandro).	Idem id. id.	179	179	30
Idem.	Vinagre blanco.	179	179	17
Sanchez Ocaña (herederos de D. Pedro).	Vino tinto de pasto	332	332	24
Sanchez Ocaña (D. Ramon).	Vinagre de 1874.	28	28	18
Idem.	Vino moscatel de 1875.	32	3	42
Sanchez de las Peñas (D. Gregorio).	Idem tinto comun.	50	50	30
Idem.	Vinagre de vino blanco.	»	»	16
Sanchez Robles (D. Anselmo).	Vino tinto de pasto de 1875.	500	500	29'40
Idem.	Idem id. id. 1876.	500	500	26'45
Idem.	Idem blanco tostadillo de 1872.	500	500	120
Idem.	Aguardiente seco de orujo.	12	»	»
Sanchez Ruiz (D. Isidro)	Vino tinto comun de 1876.	200	200	30
Idem.	Vinagre de uva de 1875.	200	200	16
Idem.	Aguardiente anisado de 27°.	200	200	127
Idem.	Idem seco de 34°.	200	200	248
Sanchez Salcedo (D. Dimas).	Vino tinto comun.	84	84	30
Idem.	Idem blanco seco.	84	84	40
Idem.	Vinagre id. de uva	84	84	19
Sanchez Soria (D. Francisco).	Vino tinto comun.	66	66	30
Idem.	Idem blanco dulce	66	66	40
Sanchez Tena (D. Lorenzo).	Idem tinto comun	250	113	27
Sanchez Valdemoro (D. José).	Idem id. id.	96	80	21
Sancho Granado (Don Juan José).	Idem blanco id.	10	»	31
Sanroman (D. Eugenio)	Idem id. de pasto.	65	32	24
Sanroman Colomo (Don Nicolás).	Idem id. id.	32	32	24
Santos (D. Felipe de).	Idem id. id.	166	65	»
Santos Sicilia (D. José).	Idem id. id.	113	113	26
Sanz (Excmo. Sr. Don José Laureano).	Idem id. id.	»	»	»
Sanz (D. Juan José).	Idem id. id.	83	78	27
Sanz (D. Juan).	Aguardiente anisado.	»	»	90
Sanz (D. Julian).	Idem id. de 29°.	»	»	»
Idem.	Vino tinto de 1876	»	»	»
Idem.	Idem blanco 1875.	»	»	»
Idem.	Aguardiente anisado de 29°.	»	»	»
Sanz y Domingo (Don Julian).	Vino tinto de pasto	900	100	25
Sanz y Domingo (Don Julian).	Vino blanco Iscadia de postre.	900	100	25
Sanz y Sanz (D. Juan José).	Idem id. id.	300	300	28
Sanz y Sanz (D. Manuel)	Aguardiente de orujo.	12	12	93
Idem.	Vino tinto de pasto	400	400	28
Idem.	Idem id. id. de 1875.	400	400	31
Sañudo (D Pedro).	Idem id. id.	65	65	24
Sardinero Valles (Don Eduardo).	Idem id. id.	116	116	28
Sardinero Valles (Don Mariano).	Idem id. id.	»	»	30
Sarrais (herederos de D. Manuel).	Idem id. id.	200	150	24
Serrano (D. Alejandro).	Idem tinto comun.	66	66	30
Serrano (D. Sotero).	Idem id. id.	333	316	24
Sociedad Vinícola universal.	Idem Montecillo tinto.	48	48	64
Idem.	Idem id. blanco.	32	32	92
Idem.	Idem id. generoso	16	16	400
Idem.	Aceite anís escarchado.	»	»	300
Idem.	Curaçao blanco.	»	»	400
Idem.	Aniseta de Burdeos	»	»	500
Idem.	Flor de anís.	»	»	300
Somosaguas (Quinta de)	Varias clases.	»	»	»
Soria (D. Marciano).	Vino generoso seco de 1874.	»	4	60
Idem.	Idem id. dulce de 1875.	»	4	110
Suan y Carrió (D. Antonio).	Idem de mesa.	240	40	45
Suarez Villamil (Don José).	Flor de anís.	»	»	»
Toro Sanz (D. Manuel de).	Vino soleado de 10 años.	»	»	»
Toro y Sanz (D. Silvestre de).	Idem tinto de pasto de 1872.	83	83	45
Torre (Excmo. Sr. Duque de la).	Mosto blanco.	»	»	30
Idem.	Vino blanco de pasto.	3.000	3.000	36
Idem.	Idem id. de 3 años	3.000	3.000	45
Idem.	Idem Pedro Jimenez.	3.000	3.000	45
Idem.	Idem id. dulce.	3.000	3.000	45
Idem.	Idem tinto de 1875	3.000	3.000	36
Idem.	Aguardiente triple anís.	250	250	90
Idem.	Vinagre de uva.	100	100	27
Torre (D. Felipe de la).	Vino tinto de 1876	66	66	30
Idem.	Aguardiente seco de 33°.	66	66	248
Torresano y Moralejo (D. Julian).	Vino tinto de pasto	495	165	25'50
Idem.	Idem blanco id.	82	33	30
Idem.	Aguardiente anisado.	33	6	186
Idem.	Vinagre.	30	8	15
Torresano y Moralejo (Doña Paula).	Vino tinto de pasto	660	330	25'50
Trillo y Figueroa (Don Miguel).	Idem id. id.	165	165	25
Idem.	Idem blanco id.	496	496	33
Val (D. Bernardino del)	Idem id. id.	88	56	21
Valdemoro (D. José).	Idem tinto id.	»	»	»
Vedia Moreno (D. Gregorio).	Idem id. id.	1.200	1.200	28
Vedia Moreno (D. Lorenzo).	Idem id. id.	48	48	28
Vega (D. Antonio C.)	Vinagre.	»	»	»

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*	EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Vera y Gil (D. Mariano).	Vino tinto de pasto	130	122	27	Zuloaga (D. José de).	Mostos tintos y blancos.	1.600	800	22'50
Vera y Ledo (D. Manuel).	Idem id. id.	200	198	27	Idem.	Vinos dulces, tintos y blancos.	»	32	60
Vera y Quintana (Don Andrés).	Idem id. id.	83	81	27	Idem.	Idem de pasto, tintos y blancos	»	»	»
Vigo (Doña Anastasia de).	Idem id. id.	265	265	25'50	Idem.	De 1865 tinto.	»	240	36
					Idem.	De 1874 id.	»	240	27
Idem.	Vinagre blanco.	8	8	12	Idem.	De 1874 blanco.	»	240	30
Villegas y García (Don Rafael).	Vino tinto.	48	48	»	Idem.	Aguardiente anisade de vino.	»	48	94'50
Yepes (D. Juan José).	Idem id. natural de pasto.	410	330	30	Idem.	Idem id. de casca.	»	48	90
					Idem.	Alcohól.	»	48	97'50

RESÚMEN.

Número de productos	666
Produccion anual	147.388
Existencias disponibles	99.264
Precio medio	70'37

FALTAN.

Datos de produccion	175
— cantidades	209
— precio	420

DICTÁMEN DE LA SECCION.

Excmo. Sr.: Antes de emitir dictámen sobre la provincia de Madrid, he de permitirme dividir sus productos en dos clases, ó mejor, separar de la produccion de la misma los vinos que los comerciantes exponen al consumo de tan importante centro, cual es la capital del reino, y procedentes muchos de apartadas regiones. Todos ellos han sido calificados, y al formar la estadística de produccion irán á engrosar las calificaciones del lugar de su procedencia, debiendo limitarme exclusivamente á informar sobre aquellos que realmente han sido cosechados en las localidades productoras de la provincia de Madrid. En general, su porvenir es escaso: mal elaborados, poca calidad en sí mismos, sin vinosidad, sin capa, muy flojos, y siempre encabezados. Los blancos son inferiores todavía, debido esto en gran parte al procedimiento de elaboracion. Carecen de tanino, porque hacen fermentar el mosto casi sólo, y he de decir de ellos lo que he tenido el honor de exponer á V. E. sobre los claretes de Logroño. Hay que hacer excepcion, sin embargo, en esta provincia, de ciertas localidades recomendables, y á las cuales sólo falta mejorar los procedimientos de elaboracion, en vez de abusar del alcohól adicionándolo; y son, por órden de mayor estima: Navalcarnero, Arganda y Chinchon. Pero todos ellos, aunque se consumen mucho en Madrid, son duros y bastos, por la fatal costumbre, en los cosecheros, de no separar los vinos de la madre, dejándolos en maceracion y convirtiéndolos en astringentes y comunes. Es preciso que adopten el sistema de separarlos en el momento mismo en que termina la fermentacion tumultuosa, agregando al mosto de los tintos toda la casca, en el momento de montar las cubas ó tinajas en que ésta se realiza. Los de Navalcarnero, lo mismo que los de otros puntos de España, aparecen dulces algunos años, porque vendimian demasiado tarde, y por falta de cuidado en mantener la temperatura de los cocederos entre los 18° y 23°. Los moscateles de esta provincia, tan renombrados antiguamente, aparecen relativamente medianos. Chinchon se distingue por la fuerza de sus aguardientes de bajo precio.—Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 19 de Agosto de 1877.—El Presidente, *A. de Quintana.*—Excmo. Sr. Presidente del Jurado.

NOMENCLÁTOR DE LOS PUEBLOS REPRESENTADOS.

PUEBLOS.	CALIFICACIONES OBTENIDAS.					
	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
Alameda de Madrid	»	1	»	1	»	2
Alcobendas	»	»	»	1	»	1
Arganda	1	5	20	21	15	62

PUEBLOS.	CALIFICACIONES OBTENIDAS. Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
Belmonte de Tajo	»	»	4	1	»	5
Campo-Real	»	»	9	»	3	12
Carabanchel Bajo	»	1	»	»	»	1
Chamartin de la Rosa	»	4	6	3	4	17
Chinchon	»	12	26	14	5	57
Cienpozuelos	»	2	3	2	2	9
Colmenar de Oreja	»	9	28	19	15	71
Fuente el Saz	»	»	»	»	1	1
Humera	»	»	1	»	»	1
Loeches	»	1	2	3	»	6
Madrid	7	13	38	18	14	90
Morata de Tajuña	»	7	6	11	19	43
Navalcarnero	1	27	36	17	19	100
San Martin de la Vega	»	1	1	»	»	2
Talamanca	»	1	»	»	3	4
Torrelaguna	»	»	1	4	6	11
Valdelaguna	»	»	»	1	»	1
Villa el Prado	2	6	13	6	2	21
Villaviciosa de Odon	»	»	1	»	»	1
Totales	11	90	187	122	108	518

DISTRIBUCION DE LAS CALIFICACIONES, POR CLASES.

Clases.	PRODUCTOS.	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
2.ª	Albillo	»	»	»	1	1	2
	Añejo	»	»	1	»	»	1
	Arija	»	»	1	»	»	1
	Blanco	2	5	18	15	7	47
	Cerveza	»	1	4	»	»	5
	Corinto	»	»	»	1	»	1
	Chablis español	»	1	»	»	»	1
	Chateau Val	»	»	2	»	1	3
	Chipre	»	»	»	»	1	1
	Dulce	1	»	»	»	»	1
	Garnacha	»	»	»	1	»	1
	Generoso	»	2	»	»	»	2
	Grandes de España	»	1	»	»	»	1
	Jaén	»	»	»	»	1	1
	Jeréz	»	»	1	»	»	1
	Macon español	»	»	1	»	»	1
	Moscatel	1	2	13	4	3	23
	Naranja	»	»	»	»	1	1
	Pardillo	»	»	3	1	»	4
	Seco	»	1	»	»	»	1
	Tinto	5	63	103	60	80	311
	Tostadillo	»	1	»	»	»	1
4.ª	Aguardiente anisado	»	5	8	12	1	26
	Idem de borrajas	»	»	»	»	1	1
	Idem higiénico	»	»	»	»	1	1
	Idem seco	»	2	8	7	2	19
	Alcohól	»	»	5	3	»	8
5.ª	Aceite anis	»	»	»	1	»	1
	Anís escarchado	»	»	»	1	1	2
	Anisete	1	»	3	»	»	4
	Bock	»	»	»	»	1	1
	Crema	»	1	2	1	»	4
	Curaçao	»	1	1	3	»	5
	Chartreuse	»	1	1	»	»	2
	Gaseosa	»	»	1	»	1	2
	Jarabe	»	»	1	»	»	1
	Licor alfonsino	»	»	»	»	1	1
	Idem escarchado	»	1	»	»	»	1
	Marrasquino	»	»	»	1	»	1
	Noyó	»	»	1	»	»	1
	Ron escarchado	»	»	1	»	»	1
	Idem espumoso	»	»	1	»	»	1
	Vermouth	»	»	1	»	»	1
7.ª	Vinagre	1	2	6	10	4	23
	Totales	11	90	187	122	108	518

LABORATORIO

ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE.

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohól por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	MARMOL Y HARINA. Sedimento.	MARMOL Y HARINA. Líquido.	Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.
1	3052	Alba (Excmo. Sr. Duque de).	Loeches.	Dulce de mosto puro de uva tinta de 1875, cocido en pipa de madera sin madre.	14'9	6'80	33'89	Pardo. clar.	Am.	Inalt.	Inalt.
2	3052	Idem.	Idem.	Tinto natural de mesa sin más alcohól que el suyo propio.	13'5	6'32	3'23	Viol.	Incoloro.	Viol. clar.	Ver. clar.
3	3052	Idem.	Idem.	Blanco seco de uva Jaén de 1872, sin más alcohól que el suyo propio.	14'6	5'81	1'53	»	»	»	»
4	3054	Álvarez (D. Santiago).	Villa el Prado.	Tinto de 1876, de uva tinta macho y algo aragonés.	13'5	6'32	3'39	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.
5	3056	Aranguren y Sanz (D. Tomás).	Arganda.	Natural blanco de 1867 fabricado con uva Jaén.	18'2	3'18	4'07	»	»	»	»
6	3056	Idem.	Idem.	Idem id. de 1874, id. con id. id.	15'5	3'74	2'50				
7	3060	Arroyo Ruiz (D. Manuel).	Navalcarnero.	Tinto de pasto de 1876	16'4	4'08	3'99	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver. —V. pardo.
8	3061	Arteaga y Rodriguez (D. Rufino).	Idem.	Idem de id.	15'8	3'69	2'74	Viol. —V. az. M. clar.	Incoloro.	Viol.—V. az.	Ver.
9	3062	Asenjo Rincon (D. Joaquin).	Arganda.	Natural de pasto tinto de 1876, de uvas tinto y Jaén.	14'4	4'74	3'49	Viol. clar.	Incoloro.	Roj.—V, pardo clar.	Ver.
10	3069	Begué (D. Cirilo).	Villa el Prado.	Tinto de 1876, uva tinta macho y algo aragonés.	15'7	3'18	10'17	Cen.—V. roj.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Pardo.— V. ver.
11	3070	Belvis (D. Ángel).	Navalcarnero.	Idem de pasto de 1876.	15'5	3'63	10'89	Cen.—V. roj.	Incoloro.	Viol.	Ver.
12	3071	Benavides y Alfaro (D. Miguel).	Arganda.	Idem id. id., de uva tinta y Jaén.	15'2	4'47	2'54	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Mor. osc.	Ver. clar.
13	3075	Benito (D. Cosme).	Colmenar de Oreja.	Idem comun recien trasegado.	15'3	3'74	3'21	V. viol.	Incoloro.	Pardo.	Ver.-V. am.
14	3073	Benito (D. Agapito).	Navalcarnero.	De pasto de 1876.	15'6	4'79	9'64	Cen. clar.—V. roj.	Incoloro.	Pardo.—V. am. clar.	Ver. —V. pardo.
15	3077	Benito (D. Saturio).	Colmenar de Oreja.	Tinto comun.	16'1	3'97	3'05	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.
16	3081	Blazquez (D. Meliton).	Villa el Prado.	Idem de 1876, uva tinta macho y algo aragonés.	15'8	3'63	4'69	Cen. viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.
17	3085	Camacho (D. Cárlos).	Chinchon.	Idem de pasto de 1875.	14'3	2'22	3'96	Cen.	Incoloro.	Pardo.	Ver.-V. am.
18	3085	Idem.	Idem.	Idem id. de 1876.	14'9	3'03	2'77	Cen.—M. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Pardo. —V. ver.
19	3086	Camacho (D. Jesús).	Idem.	Idem id. de 1875.	15'2	2'95	7'62	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.
20	3086	Idem.	Idem.	Idem id. de 1876.	15'8	3'12	4'33	Cen. clar.	Incoloro.	Mor.—V. pardo.	Pardo. —V. ver.
21	3087	Cañaveras (D. Romualdo).	Idem.	Idem id. de 1875.	19'5	2'55	3'59	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.
22	3094	Casado Robles (D. Estanislao).	Morata de Tajuña.	Idem trasegado de 1876	14'6	3'67	2'56	Cen. clar.	Incoloro.	Viol.—V. pardo.	Ver.
23	3095	Casado Robles (D. Tomás).	Idem.	Idem id. id.	14'6	3'10	3'15	Cen. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.
24	3096	Castellanos y Boto (D. José).	Colmenar de Oreja.	Idem comun de pasto.	15'8	3'33	3'08	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.
25	3097	Castilla (D. Baltasar).	Madrid.	Nuevo de zarzuela de 1876.	13'3	4'82	7'72	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Pardo.—V. viol.
26	3100	Cebrian Milano (D. Federico).	Arganda.	Natural de pasto tinto de 1876, de uvas tinto y Jaén.	16'4	4'17	3'23	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo clar.	Ver.
27	3103	Calvo Hernandez (Doña Emilia).	Idem.	Idem id. id. de 1876.	15'8	2'95	2'49	Cen. clar.—V. viol.	Incoloro.	Pardo.	Pardo. —V. ver.

MATERIA COLORANTE.

ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Precipitado.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Líquido.	ACETATO DE PLOMO. Precipitado.	ACETATO DE PLOMO. Líquido.	Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.
»	»	»	»	»	OEnox.
»	»	»	»	»	OEnol.
»	»	»	»	»	»
»	»	»	»	»	OEnol.
»	»	»	»	»	»
»	»	»	»	»	OEnol.
»	»	»	»	»	OEnol. y œnocyan.
»	»	»	»	»	OEnol.
»	»	»	»	»	OEnol.
»	»	»	»	»	OEnol.
»	»	»	»	»	OEnol.
»	»	»	»	»	OEnol.
»	»	»	»	»	OEnol.
»	»	»	»	»	OEnol.
»	»	»	»	»	OEnol.
»	»	»	»	»	OEnol.
»	»	»	»	»	OEnol.
»	»	»	»	»	OEnol.
»	»	»	»	»	OEnol.
»	»	»	»	»	OEnol.
»	»	»	»	»	OEnol.
»	»	»	»	»	OEnol.
»	»	»	»	»	OEnol.
»	»	»	»	»	OEnol.
»	»	»	»	»	OEnol.

EXTRACTO.

SU DESCRIPCION.	Gramos por litro.
E. pastoso, muy claro: materia colorante anaranjada. con fajas bastante marcadas.	64'20
R. arropado; paredes de la cápsula sucias de una materia ocreosa.	»
E. pastoso muy claro: materia colorante anaranjada, con fajas bastante marcadas.	20'55
R. pastoso: materia colorante violada, con una faja muy marcada.	16'00
R. pastoso: materia colorante violada, con fajas bastante marcadas.	18'87

Número de orden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohol por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glicosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE. MARMOL Y HARINA. Sedimento.	Líquido.	Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Precipitado.	Líquido.	ACETATO DE PLOMO. Precipitado.	Líquido.	Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	EXTRACTO. SU DESCRIPCION.	Gramos por litro.	CENIZAS. Caractéres.	Gramos por litro.	COMPOSICION CUALITATIVA.
28	3105	Corpa Diaz (D. Tomás.)	Morata de Tajuña.	Tinto sin trasegar, 1876	14'3	4'65	3'70	Cen.—V. mor.	Incoloro.	Mor. clar.-V. az.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
29	3106	Cruchet (D. Julian).	Villa el Prado.	Tinto de 1872, de uva tinta macho y algo aragonés.	17'6	4'17	11'78	Cen. clar.	Incoloro.	V. pardo.	Pardo.	»	»	»	»	»	OEnol.					
30	3107	Cuellar (Doña Paulina, viuda de Serrano).	Cienpozuelos.	Tinto de 1876.	14'9	3'52	3'86	Cen.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	Cen.—V. az.	Incoloro.	»	OEnol.	R. pastoso, delicuescente: materia colorante violácea, con fajas ligeramente marcadas.	22'20	Gris carbonoso delic.	6'56 (1)	I. Sulf. y clor. Ab.—Fosf. y magn. Reg.—Silic. Poco.—Pot. y cal. Ind. II. Fosf. y ferr. Reg.—Cal y alum. Poco.
31	3109	Chapado y Rincon (D. Anastasio).	S. Martin de la Vega.	Vino de mesa.	13'6	3'84	2'77	Cen. clar.—V. viol.	Incoloro.	V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
32	3111	Diaz (D. Rafael).	Cienpozuelos.	Tinto de pasto.	15'8	2'84	5'13	Viol. clar.	V. am.	Pardo.	Pardo.— V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
33	3116	Doncel (D. Manuel).	Navalcarnero.	Idem id. de 1876.	14'9	3'46	4'21	Viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Pardo.— V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
34	3119	España (Excmo. Sr. Marqués de).	Belmonte de Tajo.	Natural de pasto tinto de uva negra de 1875.	13'8	4'20	3'59	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. am.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.	E. pastoso, ligeramente ampuloso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	19'90	Gris agl.	12'80	I. Sulf. clor. y pot. Reg.—Fosf. silic. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Fosf. cal, alum. y ferr. Poco.
35	3119	Idem.	Idem.	Idem id. blanco de uva Jaén y Even de 1875.	14'9	3'29	12'71	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. pastoso, ligeramente ampuloso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado, con indicios de materia colorante amarilla.	27'00	Gris aspecto terroso.	2'40	I. Sulf. clor. y pot. Reg.—Fosf. silic. Poco.—Cal y magn. Ind. II. Alum. y ferr. Ab.—Fosf. y cal. Reg.
36	3119	Idem.	Idem.	Idem id. tinto de uva comun negra, 1876.	16'1	3'12	1'79	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo clar.—V. viol.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.					
37	3119	Idem.	Idem.	Idem id. blanco de Valdepeñas y Even, 1876	14'9	2'61	1'36															
38	3121	Estévez Rodriguez (D. Francisco).	Morata de Tajuña.	Tinto sin trasegar, 1876	14'7	3'50	3'35	Cen. clar.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
39	3122	Fernandez (D. Basilio).	Colmenar de Oreja.	Idem comun.	16'7	2'72	3'05	Cen. clar.	Incoloro.	Viol.	Am.-V. ver.	Ver.	V. am.	Ver. sucio.	Incoloro.	»	OEnol. y œnox.	E. pastoso, delicuescente: materia colorante amarilla en la parte inferior, y violácea en la superior, con fajas muy bien marcadas.	19'22	Gris agl.	4'00	I. Clor. Ab.—Sulf. y pot. Reg.—Fosf. silic. cal y magn. Ind. II. Alum. Ab.—Fosf. y cal. Poco.—Ferr. Ind.
40	3123	Fernandez Jimenez (D. Pio).	Navalcarnero.	Idem de pasto de 1876.	15'8	3'97	2'44	Viol. clar.	Incoloro.	Viol.—V. az.	Ver.	Ver. sucio clar.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.					
41	3124	Fernandez (D. Rufino).	Colmenar de Oreja.	Idem comun.	14'9	3'18	2'54	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
42	3126	Fernandez y Checa (D. Luis).	Idem.	Tinto añejo de dos años, pasto.	16'7	3'40	2'43	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. rojo.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	E. pastoso: materia colorante violácea, con fajas muy marcadas.	17'30	Gris agl.	2'60	I. Silic. M. ab.—Sulf. Ab.—Clor. y pot. Reg.—Fosf. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Cal y ferr. Ab.—Alum. Reg.—Fosf. Ind.
43	3127	Fernandez de la Hoz (D. José María).	Torrelaguna.	Tinto.	14'0	4'65	2'65	Az. cen.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Am.—V. pardo.	»	»	»	»	»	OEnol.					
44	3127	Idem.	Colmenar de Oreja.	Blanco.	13'1	3'06	1'27	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. pastoso en muy corta cantidad; paredes de la cápsula barnizadas, hasta cierta altura, de color amarillo acaramelado, despues muy limpias.	11'25	Gris agl.	4'25	I. Sulf. y silic. Ab.—Clor. pot. y cal. Reg.—Fosf. y magn. Ind. II. Cal, alum. y ferr. Ab.—Fosf. Ind.
45	3129	Fernandez Toledo (D. Genaro).	Idem.	Tinto de pasto.	16'1	2'65	4'12	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	Ver. sucio.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.					
46	3130	Fernandez y Villarrubia (D. Lorenzo).	Chinchon.	De pasto de 1876.	18'2	2'84	2'54	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, delicuescente: materia colorante violácea, con fajas muy marcadas	17'60	Gris agl.	5'10	I. Sulf. M. ab.—Clor. silic. y pot. Ab.—Cal. Reg.—Fosf. y magn. Ind. II. Cal y ferr. Ab.—Alum. Reg.—Fosf. Ind.
47	3132	Freyre (D. Francisco).	Colmenar de Oreja.	Blanco añejo de 10 años	19'7	4'17	3'03	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado, y sucias por una materia ocreosa.	17'70	Gris osc. pulv.	3'00	I. Pot. Ab.—Sulf. clor. y magn. Reg.—Silic. Poco.—Fosf. y cal. Ind. II. Cal y ferr. Ab.—Fosf. Reg.—Alum. Poco.
48	3132	Idem.	Idem.	Tinto mezclado con blanco.	15'6	4'34	2'51	Cen. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
49	3133	Galan y Vara (D. Valentin).	Chinchon.	De pasto del año 1877, sin clarificar.	14'7	3'10	3'19	Viol. clar.	Incoloro.	Viol.—V. pardo.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
50	3133	Idem.	Idem.	Idem id. id., de dos clarificaciones de huevos.	15'6	3'10	2'92	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
51	3134	Gallego Cámara (D. Zóilo).	Navalcarnero.	Tinto de 1876.	15'6	2'49	5'30	Viol.	Incoloro.	Am.—V. viol.	Ver.-V. am.	»	»	Az. — V. ver. sucio.	Incoloro.	»	OEnol.	R. pastoso, de superficie resquebrajada: materia colorante rojo amarillenta.	95'80	Gris pulv.	5'30	I. Sulf. y silic. M. ab —Clor. pot. cal y magn. Reg.—Fosf. Ind. II. Cal. M. ab.—Alum. Reg.—Ferr. Poco.—Fosf. Ind.
52	3136	García (D. Daniel).	Colmenar de Oreja.	Idem de pasto.	14'7	3'29	2'46	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. am.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.					

(1) Inexactas.

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohól por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE. MARMOL Y HARINA. Sedimento.	MARMOL Y HARINA. Líquido.	Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Precipitado.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Líquido.	ACETATO DE PLOMO. Precipitado.	ACETATO DE PLOMO. Líquido.	Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	EXTRACTO. SU DESCRIPCION.	EXTRACTO. Gramos por litro.	CENIZAS. Caractéres.	CENIZAS. Gramos por litro.	CENIZAS. COMPOSICION CUALITATIVA.
53	3137	García (D. Jacinto).	Chinchon.	Tinto de pasto de 1875.	16'6	4'08	2'03	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. am.	Am.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnox.	R. pastoso, de superficie resquebrajada: materia colorante rojo amarillenta, con fajas.	14'00	Gris pulv.	4'60	I. Sulf. clor. y cal. Ab.—Magn. Reg.—Fosf. silic. y pot. Poco. II. Fosf. cal y alum. Ab.—Ferr. Poco.
54	3137	Idem.	Idem.	Idem id. de 1876.	15'4	2'84	2'30	Cen.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
55	3138	García y García (D. Ruperto).	Colmenar de Oreja.	Idem comun.	15'6	2'72	3'32	V. viol.	Incoloro.	Viol.	Am.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
56	3139	García (D. Timoteo).	Idem.	Idem id.	16'6	2'72	3'35	Cen.-V. az. clar	V. am.	Viol. sucio.	Am.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
57	3141	García Boto (D. Alfonso).	Idem.	Idem id.	15'6	3'67	3'29	V. roj.	Incoloro.	Viol.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnox.					
58	3147	García Escudero (D. José).	Villa el Prado.	Idem de 1876, de uva tinta macho.	6'7	(1)																
59	3148	García Espadero (D. Santiago).	Arganda.	Natural de pasto tinto de 1876.	14'5	3'86	2'44	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol. pardo.	Ver.	Ver.—V. az.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.	R. ampuloso: materia colorante violácea, con algunas fajas.	16'82	Gris con mucho carbon interpuesto	3'40 (2)	I. Sulf. fosf. clor. silic. y pot. Reg.—Cal. Poco.—Magn. Ind. II. Alum. Ab.—Fosf. y cal. Reg.—Ferr. Poco.
60	3150	García y García (D. Manuel).	Idem.	Idem id. id. de id. de uvas tinto y Jaén.	16'2	3'05	4'57	Az. — V. viol.	Incoloro.	Viol.—V. pardo.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
61	3150	Idem.	Idem.	Blanco generoso con uva Jaén sin explotar	20'5	3'21	25'24	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. carbonoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	53'20	Gris osc. granugiento	7'60	I. Clor. M. ab.—Sulf. y pot. Ab.—Fosf. y silic. Poco.—Cal y magn. Ind. II. Fosf. cal y ferr. Ab.—Alum. Reg.
62	3150	Idem.	Idem.	Natural de pasto tinto de 1875, fabricado con uva tinta y Jaén	17'3	4'06	5'58	Cen. clar.	Incoloro.	Viol.—V. pardo.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnox.					
63	3151	García y García (D. Tomás).	Colmenar de Oreja.	Tinto comun.	16'3	2'72	3'07															
64	3152	García y García (D. Zóilo).	Idem.	Idem id. de pasto.	15'4	2'72	4'89	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.	Ver.	Ver.	Ver. clar.	Ver.	Incoloro.	»	OEnol.					
65	3136	García Murias (D. Luis).	Navalcarnero.	Idem id. de 1876.	14'5	2'84	4'48	V. roj.	Incoloro.	Viol.	Ver.—V. pardo.	»	»	»	»	»	OEnol.					
66	3157	García Rizo (D. José).	Idem.	De pasto de id.	15'4	2'61	3'55	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.-V. am.	Ver. sucio.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.					
67	3158	García Ruiz (D. Felipe).	Idem.	Moscatel de 1875.	13'7	3'10	27'89	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. agrisado, muy compacto; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	268'30	Gris pulv. delic.	3'40	
68	3160	García Santos (D. Mariano).	Idem.	Tinto de pasto de 1876	14'5	3'18	5'81	Mor. clar.	Incoloro.	Az.—V. viol.	Am.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
69	3164	Gomez (D. Juan Bautista).	Idem	Idem id. de id.	15'2	3'52	11'73	Roj.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Pardo.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
70	3167	Gonzalez (D. Florentino).	Idem.	De pasto tinto de id.	15'3	4'79	5'64	V. roj.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
71	3168	Gonzalez Perez (D. Francisco).	Idem.	Idem id. de id.	15'2	3'40	17'43	Viol.	Incoloro.	Pardo.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnox.					
72	3169	Gonzalez (D. Isidoro).	Colmenar de Oreja.	Idem comun.	16'1	3'74	2'58	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.-V. am.	Az. — V. ver.	Incoloro.	Az. — V. ver.	Incoloro.	»	OEnol.					
73	3170	Gonzalez Medrano (D. Jacinto).	Navalcarnero.	Rancio dulce de 1874.	14'7	2'84	203'33	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. carbonoso, duro, fuertemente adherido á las paredes de la cápsula; éstas barnizadas de color amarillo acaramelado.	148'00	Blancas granugientas.	6'00	I. Sulf. Ab.—Fosf. clor. silic. y pot. Reg.—Cal y magn. Poco. II. Alum. Ab.—Cal y ferr. Reg.—Fosf. Poco.
74	3170	Idem.	Idem.	Idem id. de 1875.	14'7	3'52	5'50	Viol. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.—V. pardo.	»	»	»	»	»	OEnol.					
75	3170	Idem.	Idem.	Tinto de id.	13'7	3'80	6'31	Cen.	Incoloro.	Viol.—V. az.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, muy delicuescente: materia colorante roja con fajas.	35'90	Gris osc. granugiento	8'40	I. Sulf. y pot. Ab.—Fosf. clor. y silic. Reg.—Cal y magn. Poco. II. Cal y alum. Reg.—Fosf. y ferr. Poco.
76	3173	Gonzalez Crespo (D. Julian).	Villa el Prado.	Idem de 1876 de uva tinta macho y algo aragonés.	16'7	3'84	5'14	Viol. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
77	3176	Gonzalez Rodriguez (D. Juan Manuel).	Navalcarnero.	Idem de id.	16'1	3'63	4'09	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.—V. az.	Ver.	Ver.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.					
78	3177	Gonzalez Rodriguez (D. Salustiano).	Idem.	Idem de 4 años.	16'4	4'12	4'69	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo clar.	Ver.-V. am. sucio.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnox.					
79	3178	Grassi (D. Cárlos).	Idem.	Idem de pasto de 1876.	15'2	3'40	4'12	V. roj.	Incoloro.	Pardo.—V. mor.	Ver.—V. pardo.	»	»	»	»	»	OEnol.					
80	3182	Haro (D. Leopoldo).	Chinchon.	Idem id. de id.	14'3	2'95	4'52	Cen. clar.	Incoloro.	Viol.—V. roj.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
81	3184	Hedeza y Benavente (D. Lúcio).	Colmenar de Oreja.	Idem comun.	14'0	2'64	3'51	Cen.	V. am.	Viol.	Am.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
82	3185	Hernan (D. Miguel).	Torrelaguna.	Idem de pasto.	14'7	3'18	4'92	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. roj.	Pardo. —V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso: materia colorante rojo amarillenta, con indicios de violácea con fajas muy marcadas.	22'26	Gris granugiento.	5'30	I. Sulf. Ab.—Clor. y pot. Reg.—Fosf. silic. cal y magn. Poco. II. Cal. Ab.—Fosf. y ferr. Reg.—Alum. Poco.
83	3188	Hernandez (D. Pedro Antonio).	Colmenar de Oreja.	Idem comun.	15'6	3'63	3'16	Cen. clar. —V. viol.	Incoloro.	Mor.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
84	3189	Hernandez Arteaga (D. Vicente).	Navalcarnero.	Idem de pasto de 1876.	15'4	3'61	4'24	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					

(1) No se continuó el estudio por estar avinagrado. (2) Inexactas.

Número de órden.	Número de Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohol por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE.										EXTRACTO.		CENIZAS.		
								MARMOL Y HARINA.		Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA.		ACETATO DE PLOMO.		Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	SU DESCRIPCION.	Gramos por litro.	Caractéres.	Gramos por litro.	COMPOSICION CUALITATIVA.
								Sedimento.	Líquido.			Precipitado.	Líquido.	Precipitado.	Líquido.							
85	3190	Hernandez Madrid (D. Francisco).	Colmenar de Oreja.	Tinto del año, sin espíritu.	14'7	2'89	3'23	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. am.	Am.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnox.	R. granugiento, delicuescente: materia colorante violácea, muy sucia, con fajas bastante marcadas.	18'30	Gris gran.	6'10	I. Cal. M. ab.—Clor. Ab.—Sulf. silic. y pot. Reg.—Magn. Poco.—Fosf. Ind. II. Fer. M. ab.—Cal. alum. Reg.—Fosf. Poco.
86	3191	Herranz (D. José María).	Navalcarnero.	Idem de 1876.	14'5	3'29	5'35	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
87	3192	Hidalgo de Tablada (D. José).	Morata de Tajuña.	Idem de 1867 conservado en maderas.	14'1	5'10	2'18	Pardo clar.	Am.	Inal.	Inalt.	»	»	»	»	»	OEnox.	R. pastoso, de superficie resquebrajada: materia colorante amarilla con ligeras fajas violáceas.	26'45	Blancas agl. M. delic.	5'50	I. Sulf. Ab.—Clor. silic. y magn. Reg.—Fosf. pot. y cal. Poco. II. Alum. M. ab.—Cal y fer. Reg.—Fosf. Ind.
88	3192	Idem.	Idem.	Blanco malvar de 1870.	15'4	3'18	1'29	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso; paredes de la cápsula barnizadas ligeramente de color amarillo acaramelado: materia colorante amarilla.	11'12	Gris osc. gran.	3'12	I. Sulf. Ab.—Clor. y magn. Reg.—Fosf. silic. y pot. Poco.—Cal. Ind. II. Alum. Ab.—Cal y ferr. Reg.—Fosf. Poco.
89	3192	Idem.	Idem.	Tinto dulce de 1873.	12'5	4'88	203'33	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. carbonoso, quebradizo, fácilmente separable de las paredes de la cápsula; éstas barnizadas de color amarillo acaramelado.	132'64	Blancas esponjosas delic.	3'70	I. Sulf. Ab.—Clor. pot. y magn. Reg.—Fosf. silic. y cal. Poco. II. Ferr. M. ab.—Alum. Ab.—Cal. Reg.—Fosf. Poco.
90	3193	Hoyos (Sr. Marqués de).	Arganda.	Natural de pasto tinto de 1876, de uvas tinto y Jaén.	14'4	2'76	3'25	Viol.	Incoloro.	Pardo.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
91	3195	Izquierdo (D. Laureano).	Navalcarnero.	De pasto de 1876.	15'4	3'40	5'26	Cen.—V. mor.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Pardo. —V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
92	3196	Izquierdo y Navarro (D. Lorenzo).	Idem.	Vino en tonel de 10 años.	17'3	5'44	19'68	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, delicuescente: materia colorante amarilla.	41'42	Gris osc. gran.	7'66	I. Sulf. Ab.—Fosf. clor. pot. y magn. Reg.—Silic. Poco.—Cal. Ind. II. Alum. y ferr. Ab.—Fosf. y cal. —Reg.
93	3196	Idem.	Idem.	Idem id. de 9 id.	17'0	4'54	55'45	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, granugiento: materia colorante anaranjada.	71'76	Gris pulv.	10'00	I. Sulf. silic. y cal. Ab.—Clor. y magn. Reg.—Fosf. y pot. Poco. II. Cal. Ab.—Fosf. Reg.—Alum. y ferr. Poco.
94	3196	Idem.	Idem.	Del año de 1876.	17'0	3'67	6'23	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
95	3197	Jordán (D. Ángel).	Idem.	Tinto de pasto de id.	15'4	3'63	4'21	V. mor.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
96	3198	Jordán Rodriguez (D. Julian).	Idem.	Idem id. de id.	15'4	2'72	5'24	Viol. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. mor.	Pardo.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
97	3199	Juez Sarmiento (D. Felipe).	Chinchon.	Idem id. de 1875.	15'4	2'95	3'96	Cen.	V. am.	Pardo.—V. am.	Am.-V. ver. clar.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnox.					
98	3199	Idem.	Idem.	Idem id. de 1876.	16'1	3'97	2'18	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.-V.am.	»	»	»	»	»	OEnol.					
99	3201	Lestal (D. Sebastian).	Idem.	Idem id. añejo de 1870	16'3	2'49	1'91															
100	3203	Lopez (Doña Petra).	Villa el Prado.	Idem de uva tinta macho y algo aragonés, de 1876.	16'1	3'40	3'84	Cen.—V. pardo clar.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Am.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnox.	R. pastoso, delicuescente, granugiento: materia colorante roja, con fajas muy marcadas.	29'90	Gris osc. pulv.	9'00	I. Pot. M. ab.—Sulf. fosf. clor. y cal. Ab.—Magn. Reg.—Silic. Poco. II. Fosf. cal. y alum. Ab.—Ferr. Poco.
101	3204	Lopez Cuesta y Velasco (D. Anastasio).	Chinchon.	De pasto tinto de 1876.	13'3	2'72	2'64	Cen.	Incoloro.	Pardo.	Am.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnox.					
102	3206	Lopez San Roman (D. Agustin).	Madrid.	Superior de mesa, 1875	15'4	5'30	5'76	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
103	3208	Lorenzo Rodriguez (D. Manuel).	Navalcarnero.	Tinto de pasto de 1876.	15'2	3'74	2'77	Roj.	Incoloro.	Pardo.—V. am.	Pardo.— V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
104	3214	Manzano (Doña Olalla).	Villa el Prado.	Idem de 1876 de uva tinta mezcla algo aragonés.	13'5	3'06	5'00	Cen.—V. viol. clar.	Incoloro.	»	Ver.-V.am.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, delicuescente: materia colorante rojo anaranjada, con fajas muy marcadas.	33'30	Gris osc. pulv.	5'70	I. Sulf. y mang. ab.—Clor. y silic. Reg.—Fosf. pot. y cal. Poco. II. Alum. Ab.—Fosf. y cal. Reg.—Ferr. Poco.
105	3216	Martin y Calvo (D. Paulino).	Talamanca de Jarama	Idem.	13'5	2'72	3'55	Cen. clar.—V. az. viol.	Incoloro.	Viol.—V. az.	Ver.	»	»	V. az. sucio.	Incoloro.	»	OEnol.	R. ligeramente pastoso, granugiento: materia colorante roja.	20'40	Gris osc. pulv.	8'00	I. Sulf. M. ab.—Pot. cal y mang. Ab.—Clor. Reg.—Fosf. Poco.—Silic. Ind. II. Fosf. cal. y alum. Ab.—Ferr. Reg.
106	3218	Martinez Arroyo (D. José).	Navalcarnero.	Idem de pasto de 1876.	13'3	3'29	3'72	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
107	3219	Martinez Arroyo (D. Juan).	Idem.	Idem id. de id.	14'3	3'06	3'59	Cen.—V. viol. M. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.-V.am.	»	»	»	»	»	OEnol.					
108	3223	Medrano Arribas (D. Cárlos).	Idem.	Idem id de id.	13'5	2'72	24'40	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Am.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnox.					
109	3237	Moral Martin (D. Márcos Sergio).	Méntrida.	Idem id.	16'1	3'52	17'43	Cen. clar.—V. pardo.	V. am.	Inalt.	Am.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnox.	R. pastoso, granugiento: materia colorante amarilla-rojiza.	34'40	Blanco gran.	8'10	I. Sulf. M. ab.—Clor. silic. y cal. Ab.—Fosf. pot. y mang. Reg. II. Cal. y alum. M. ab.—Fosf. Reg. —Ferr. Poco.
110	3237	Idem.	Idem.	Moscatel añejo.	12'4	4'65	610'00															
111	3237	Idem.	Idem.	Tinto rancio de 1866.	18'5	4'31	11'73															

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohol por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE. MARMOL Y HARINA. Sedimento.	Líquido.	Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Precipitado.	Líquido.	ACETATO DE PLOMO. Precipitado.	Líquido.	Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	EXTRACTO. SU DESCRIPCION.	Gramos por litro.	CENIZAS. Caractéres.	Gramos por litro.	COMPOSICIÓN CUALITATIVA.
112	3238	Morcillo (D. José).	Barajas.	Tinto.	13'3	3'40	2'54	Cen.—V. roj.	Incoloro.	Pardo.—V. am. viol.	Am.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso: materia colorante rojo amarillenta.	13'10	Blanquecinas delic. con mucho carbon interpuesto.	4'00 (1)	I. Silic. M. ab.—Clor. y magn. Ab. Sulf. fosf. y pot. Reg.—Cal. Ind. II. Cal y alum. Ab.—Fosf. y ferr. Poco.
113	3239	Morena (D. Luciano de la).	Navalcarnero.	Idem de pasto de 1876.	15'9	3'95	4'04	Viol. clar.	Incoloro.	Viol.—V. pardo.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
114	3244	Moreno Vedia (D. Matías).	Arganda.	Natural de pasto tinto de 1876, de uvas tinto y Jaén.	15'4	3'55	3'23	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
115	3248	Navarro (D. Clemente).	Navalcarnero.	Tinto de pasto de 1876.	15'8	2'61	4'07	Mor.	Incoloro.	Pardo.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
116	3249	Navarro (D. Pablo).	Idem.	Idem id. de id.	15'6	4'40	4'34	Viol. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
117	3259	Oro (D. Gregorio de).	Cienpozuelos.	Blanco de postre.	15'2	3'67	2'48	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, granugiento; paredes de la cápsula sucias de una materia ocreosa.	21'54	Gris osc. gran.	3'62	
118	3250	Navarro Alarcon (D. José).	Navalcarnero.	Tinto de pasto de 1876.	15'8	2'49	4'36	Viol. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. roj.	Pardo.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
119	3252	Navascués (D. Pedro).	Villa el Prado.	Moscatel de sol de 1865	10'0	4'98	610'00															
120	3254	Ocaña (D. Gregorio).	Colmenar de Oreja.	Tinto comun.	14'7	3'41	2'09	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, granugiento, delicuescente: materia colorante rojo amarillenta.	18'00	Gris, aspecto terrosas.	7'34	I. Sulf y clor. M. ab.—Silic. y cal. Ab.—Pot. y magn. Reg. Fosf. Ind. II. Cal. M. ab.—Alum. Reg.—Ferr. Poco.—Fosf. Ind.
121	3255	Ocaña (D. Valentin).	Idem.	Idem id.	15'6	2'65	2'12	Cen.—V. viol.	Incoloro.	V. viol.	Ver.-V. viol.	»	»	»	»	»	OEnol.					
122	3258	Oriol y Galup (D. Joaquin).	Villa el Prado.	Idem de pasto de 1876.	16'6	3'25	5'75	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	Ver. sucio.	Ver. M. clar.	»	»	»	OEnol.					
123	3259	Oro (D. Gregorio de).	Cienpozuelos.	Idem id.	16'5	2'60	2'61	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Pardo.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
124	3262	Ortiz de Zárate (D. Fermin).	Chinchon.	Seco de 1868.	16'6	2'98	3'51															
125	3262	Idem.	Idem.	Vino de pasto de 1875.	15'6	2'54	2'63	Cen.	V. am.	Pardo.—V. viol.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.					
126	3262	Idem.	Idem.	Idem id. de 1876.	15'6	2'71	2'03	Cen.—V. az. viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Pardo.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
127	3263	Ortiz de Zárate (D. Máximo).	Idem.	Tinto de id. id.	15'6	2'38	2'80	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Pardo.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
128	3265	Pablo Barrios (D. Manuel).	Navalcarnero.	Idem id. id.	15'4	3'03	2'15	Cen.—V. az.	V. am.	V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
129	3268	Paredes y Navarro (D. Gregorio).	Idem.	Idem.	16'3	2'71	2'77	Mor.	Incoloro.	Am.	Ver. clar.	»	»	»	»	»	OEnol.					
130	3269	Paredes Villaneros (D. Antonio).	Idem.	Idem id. de 1875.	15'2	3'67	4'65	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
131	3275	Patiño y Carrasco (D. Fernando).	Chinchon.	Idem id. de 1876.	15'6	2'54	2'03	Cen.	V. am.	Pardo.	Am.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
132	3277	Peña y Fernandez (D. Ignacio).	Idem.	Idem id. de 1875.	16'3	2'54	2'31	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. mor.	Pardo.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
133	3280	Perez y Gonzalez (D. Juan Antonio).	Navalcarnero.	Moscatel del año.	8'8	3'25	152'50															
134	3281	Perez Navarro (D. Ramon).	Idem.	Tinto de pasto de 1876.	17'3	3'25	6'93	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Pardo V.—viol.	Pardo.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
135	3290	Quesada Milano (D. Juan de).	Arganda.	Moscatel de 1868.	14'5	3'79	203'33															
136	3291	Quintanero (D. Estéban).	Villa del Prado.	Tinto de 1876.	17'9	2'92	3'03	V. viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, de superficie resquebrajada delicuescente: materia colorante violácea, con fajas.	30'60	Gris osc. pulv.	4'40	I. Sulf. M. ab.—Silic. y magn. Reg. —Fosf. cal y pot. Poco.—Clor. Ind. II. Fosf. Ab.—Cal y alum. Reg.—Ferr. Poco.
137	3294	Reguilon (D. Felipe).	Idem.	Blanco de 1876 de uva blanca Jaén.	18'0	3'19	2'58															
138	3295	Repiso y Velasco (D. Angel).	Navalcarnero.	Tinto de 1876.	15'4	2'98	3'05	Cen.—V. roj.	Incoloro.	Viol.—V. rojo.	Pardo.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
139	3296	Rey (Casa del).	Arganda.	Natural de pasto tinto de 1876, de uva tinta y Jaén.	15'4	3'95	3'58	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. rojo clar.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
140	3302	Riaza Vallés (D. Gregorio).	Idem.	Idem id. id. de 1876.	15'2	2'43	3'21	Cen. clar.—V. az.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Pardo.—V. ver.	Ver. clar.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.					
141	3306	Rodelgo (D. Domingo).	Morata de Tajuña.	Tinto trasegado en 1876.	16'1	2'16	2'89	Cen. clar.	Incoloro.	Viol.—V. am.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, delicuescente: materia colorante amarillo rojiza, con fajas.	28'28	Gris osc. pulv.	4'66	I. Sulf. y pot. Ab.—Clor y silic. Reg.—Cal y magn. Poco.—Fosf. ind. II. Fosf. y ferr. Ab.—Cal y alum. Reg.
142	3308	Rodrigo (D. Cesáreo).	Colmenar de Oreja.	Idem comun.	15'4	3'29	2'30	Cen. clar.—V. roj.	Incoloro.	Pardo.—V. mor.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
143	3309	Rodriguez (D. Genaro).	Navalcarnero.	Idem de pasto de 1876.	17'0	3'52	4'07	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
144	3310	Rodriguez Bravo (D. Juan).	Chinchon.	Idem id. de 1875.	16'1	2'81	2'65	Clar.	Incoloro.	Pardo.—V. mor. m. clar.	Am.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, de superficie resquebrajada, delicuescente; paredes de la cápsula ligeramente barnizadas de color amarillo acaramelado, y sucias por una materia ocreosa.	22'40	Gris granugiento.	6'90	I. Sulf. Ab.—Clor. y pot. Reg.—Fosf. silic. cal y magn. Poco. II. Fosf. y ferr. Ab.—Cal y alum. Reg.
145	3310	Idem.	Idem.	Idem id. de 1876.	15'2	2'98	2'44	Cen. clar.	Incoloro.	Viol.—V. pardo.	Am.-V. ver.	Ver. clar. suc.	Incoloro.	Ver. sucio.	Incoloro.	»	OEnol. y œnox.					

(1) Inexactas.

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohol por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE. MARMOL Y HARINA. Sedimento.	MARMOL Y HARINA. Líquido.	Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Precipitado.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Líquido.	ACETATO DE PLOMO. Precipitado.	ACETATO DE PLOMO. Líquido.	Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	EXTRACTO. SU DESCRIPCION.	EXTRACTO. Gramos por litro.	CENIZAS. Caractéres.	CENIZAS. Gramos por litro.	CENIZAS. COMPOSICION CUALITATIVA.
446	3342	Rodriguez Medrano (D. Gregorio).	Navalcarnero.	Vino de uva tinta, blanca y aragonés, de 1876.	15'2	2'98	2'45	Cen. clar.	Incoloro.	Mor.	Pardo.—V. ver.	Ver.—V. az.	Ver. clar.	»	»	»	OEnol.	R. pastoso; granugiento: materia colorante anaranjada.	24'86	Carbonosas de aspecto terrosas.	9'46 (1)	I. Sulf. y pot. M. ab.—Fosf. silic. y magn. Reg.—Clor. y cal.—Poco. II. Fosf. M. ab.—Ferr. Ab.—Cal. Reg.—Alum. Poco.
447	3343	Rodriguez Monge (D. Agustin).	Colmenar de Oreja.	Tinto comun de pasto, sobre madre.	15'2	4'00	2'44	V. az.	V. am.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, de superficie resquebrajada: materia colorante violácea.	14'50	Gris agl.	4'60	I. Sulf. Ab.—Fosf. Silic. y pot. Reg.—Clor. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Fosf. y alum. Ab.—Cal y ferr. Reg.
448	3345	Rodriguez Pablo (D. Juan).	Navalcarnero.	Idem de pasto de 1876.	16'1	2'87	3'39	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	Ver. sucio.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.					
449	3348	Rubio (D. Juan Nepomuceno).	Idem.	Idem comun de id.	17'0	4'00	2'77	Cen. clar.	Incoloro.	Viol.—V. roj.	Ver.—V. pardo.	»	»	Az.—V. cen.	Incoloro.	»	OEnol.					
450	3320	Ruiz Medrano Colomo (D. Cárlos)	Idem.	Idem recien trasegado.	16'1	3'03	3'76	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Mor.—V. pardo.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. muy duro: materia colorante violácea.	27'00	Gris osc. pulv.	7'62	I. Sulf. y fosf. Ab.—Silic. Reg.—Clor. pot. cal y magn. Poco. II. Fosf. M. ab.—Alum. Ab.—Cal. Reg.—Ferr. Poco.
451	3327	Sanchez García (D. Francisco).	Colmenar de Oreja.	Blanco comun.	14'3	2'43	1'69	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. ligeramente pastoso: materia colorante anaranjada sucia.	11'80	Gris osc. granugiento.	3'40	I. Sulf. Ab.—Clor. silic. cal y magn. Reg.—Pot. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal. Ab.—Fosf. alum. y ferr. Poco.
452	3332	Sanchez García (D. Pedro).	Idem.	Tinto idem trasegado.	15'2	2'49	4'86	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Am.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
453	3335	Sanchez Ocaña (Herederos de Don Pedro).	Navalcarnero.	Idem de pasto de 1876.	15'2	3'52	5'92	V. Mor.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
454	3338	Sanchez Robles (D. Anselmo).	Chinchon.	Idem id. de 1875.	17'0	3'05	3'63	Cen. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
455	3339	Sanchez Ruiz (D. Isidro).	Morata de Tajuña.	Idem trasegado de 1876	15'8	3'08	3'72	Cen. clar.—V. az.	Incoloro.	Mor.	Ver.	»	»	Cen.—V. az.	Incoloro.	»	OEnol.					
456	3340	Sanchez (D. Dimas).	Idem.	Blanco sin trasegar de idem.	17'9	3'05	1'54	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, granugiento; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	»	Gris osc. granugiento.	»	I. Silic. y magn. Ab.—Sulf. clor. y pot. Reg.—Cal. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal. Ab.—Fosf. Reg.—Alum. y ferr. Poco.
457	3345	San Pedro (D. Manuel).	Villa el Prado.	Tinto de uva tinta y aragonés, de 1876.	14'3	3'57	3'74	Cen.	Incoloro.	Az.—V. mor.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, de superficie resquebrajada: materia colorante violácea, con fajas muy marcadas.	»	Gris granugiento.	»	I. Sulf. Ab.—Clor. y magn. Reg.—Fosf. silic. pot. y cal. Poco. II. Alum. M. ab.—Fosf. Ab.—Cal y ferr. Reg.
458	3348	San Roman Colomo (D. Nicolás).	Navalcarnero.	Vino de id.	16'7	3'84	3'86	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. mor.	Pardo.—V. ver.	Az.—V. ver.	Incoloro.	»	»	»	OEnol.					
459	3354	Sanz (D. Julian).	Chinchon.	Tinto de pasto de id.	15'8	3'72	3'95	Cen. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
460	3355	Sanz y Domingo (D. Julian).	Cienpozuelos.	Idem de id.	15'2	3'62	4'24	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Pardo.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
461	3364	Sarrais (Herederos de D. Manuel).	Navalcarnero.	Idem de id. de 1876.	16'1	3'14	4'04	Cen.—V. viol.	Incoloro.	V. az.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
462	3363	Serrano (D. Sotero).	Idem.	Idem de id. de id.	14'3	3'41	20'33	Cen. clar.—V. roj.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
463	3365	Sociedad Vinícola española.	Chamartin de la Rosa.	Idem de 1860.	16'1	6'00	2'78															
464	3365	Idem.	Idem.	Macon español.	14'3	5'25	2'21	Cen.—V. am.	Incoloro.	Pardo.—V. am.	Am.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnox.	R. pastoso, delicuescente: materia colorante amarillo violácea, con una faja muy marcada.	24'60	Blanco granugiento.	5'58	I. Sulf. y clor. M. ab.—Pot. y cal. Reg.—Silic. y magn. Poco. II. Cal, alum. y ferr. M. ab.—Fosf. Ind.
465	3365	Idem.	Idem.	Chateau Valdelamasa, de 1875.	13'3	4'14	3'46	Cen. clar.—V. am.	Incoloro.	Pardo.—V. am.	Am.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnox.	R. pastoso, granugiento; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	15'26	Gris granugiento.	2'80	I. Sulf. M. ab.—Clor. y magn. Ab. Pot. y cal. Reg.—Silic. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal. alum. y ferr. Reg.—Fosf. Ind.
466	3365	Idem.	Idem.	Chablis español.	17'0	4'06	1'76	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, granugiento, poroso; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	11'98	Gris osc. muy carbonosas.	3'04 (1)	I. Sulf. y silic. Ab.—Clor. Reg.—Pot. cal y magn. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal y alum. Ab.—Fosf. y ferr. Poco.
467	3365	Idem.	Idem.	Tinto.	5'3	(2)																
468	3365	Idem.	Idem.	Moscatel de la Reina.	(2)	5'08	147'50															
469	3366	Sociedad Vinícola universal.	Madrid.	Montecillo blanco.	20'7	4'12	6'46															
470	3366	Idem.	Idem.	Idem tinto.	16'2	3'67	5'10	V. roj.	Incoloro.	Pardo.	Ver.—V. pardo.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnox.					
471	3366	Idem.	Idem.	Idem generoso.	18'4	4'23	176'67															
472	7947	Morés (D. Julian).	Campo-Real.	Tinto comun.	13'8	4'17	2'76	Viol. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso delicuescente: materia violácea, con fajas muy marcadas.	17'40	Gris osc. agl.	4'00	I. Sulf. clor. y pot. Reg.—Silic. y magn. Poco.—Fosf. y cal. Ind. II. Alum. Ab.—Cal y ferr. Reg.—Fosf. Poco.

(1) Inexactas. (2) Se rompió la botella, y no pudieron continuarse las operaciones.

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohól por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE. MARMOL Y HARINA. Sedimento.	MARMOL Y HARINA. Líquido.	Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Precipitado.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Líquido.	ACETATO DE PLOMO. Precipitado.	ACETATO DE PLOMO. Líquido.	Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	EXTRACTO. SU DESCRIPCION.	EXTRACTO. Gramos por litro.	CENIZAS. Caractéres.	CENIZAS. Gramos por litro.	CENIZAS. COMPOSICION CUALITATIVA.
173	7950	Sanchez (D. Andrés).	Campo-Real.	Moscatel.	19'0	6'03	5'25	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. arropado; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	44'60	Gris pulv. osc.	2'20	I. Fosf. Ab.—Sulf. y clor. Reg.—Pot. Poco.—Magn. Ind. II. Fosf. M. ab.—Cal y ferr. Ab.—Alum. Reg.
174	»	Medialdea (Sra. viuda de).	Navalcarnero.	Generoso blanco, la madre del año 1820, y el renovado de 1858	19'2	8'46	58'89															
175	»	Idem.	Idem.	Tinto seco 1860.	20'0	4'96	3'73	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. compacto granugiento; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	*26'22	Gris osc. pulv.	9'04	I. Sulf. Ab.—Fosf. clor. y pot. Reg.—Silic. cal y magn. Poco. II. Fosf. y cal. Ab.—Alum. y ferr. Poco.
176	»	Idem.	Idem.	Idem id. 1870.	17'0	4'96	5'14															
177	»	Pueblo de	Móstoles.	Idem pasto 1875.	17'0	4'68	4'18	V. roj.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	E. pastoso delicuescente: materia colorante violácea, con fajas muy marcadas	35'24	Blanco terroso.	3'60	I. Fosf. Ab.—Sulf. y clor. Reg.—Silic. y pot. Poco.—Cal y magn. Ind. II. Fosf. Ab.—Cal. Reg.—Ferr. Poco.
178	»	Idem.	Idem.	Idem id. 1876.	14'9	4'23	3'27	Cen. clar.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
179	»	Olivas (D. Emerenciano).	Chinchon.	Idem id. id.	16'0	4'96	2'98	Viol. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
180	»	Ortega y Aguilar (D. Juan de la Cruz).	Arganda.	Idem id. id., fabricado con uvas tinta y Jaén.	16'0	3'67	2'91	Cen. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
181	»	Quinta de Somosaguas.	Madrid (Navalcarnero).	Moscatel de 1869.	12'7	5'19	106'00	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. agrisado ampuloso, muy compacto; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	184'56	Terrosas delic.	4'96	I. Fosf. Ab.—Pot. Reg.—Sulf. silic. clor. y cal. Poco.—Magn. Ind. II. Fosf. cal y alum. M. ab.—Ferr. Ab.
182	»	Sanchez y García (D. Francisco).	Colmenar de Oreja.	Tinto comun.	15'8	3'38	3'03	Viol.	Incoloro.	Pardo.—V. roj.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
183	»	Valdemoro (D. José).	El Prado.	Idem de 1876, procede de uva tinta macho y y algo aragonés.	14'7	3'84	5'14	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					

RESÚMEN.

RIQUEZA ALCOHÓLICA.

ALCOHÓL POR 100.	NÚM. DE VINOS.
De 8,8 á 9	1
10 á 11	1
12 á 13	3
13 á 14	13
14 á 15	37
15 á 16	64
16 á 17	35
17 á 18	14
18 á 19	5
19 á 20	4
20 á 21	3
Suma	180

RIQUEZA ÁCIDA.

GRAMOS DE CARBONATO SÓDICO POR LITRO.	NÚM. DE VINOS.
De 2,16 á 3	49
3 á 4	85
4 á 5	34
5 á 6	7
6 á 7	5
8 á 9	1
Suma	181

MATERIAS COLORANTES.

VINOS COLOREADOS	POR	NÚM. DE VINOS.
OEnolina		126
OEnoxantina		3
OEnolina y œnocyanina		1
OEnolina y œnoxantina		15
Suma		145

MATERIAS EXTRACTIVAS.

GRAMOS POR LITRO.	NÚM. DE VINOS.
De 11,12 á 20	20
20 á 30	14
30 á 40	5
40 á 50	2
50 á 60	1
60 á 70	1
70 á 80	1
90 á 100	1
130 á 140	1
140 á 150	1
180 á 190	1
260 á 270	1
Suma	49

CENIZAS.

GRAMOS POR LITRO.	NÚM. DE VINOS.
De 2,20 á 3	5
3 á 4	11
4 á 5	11
5 á 6	6
6 á 7	4
7 á 8	4
8 á 9	3
9 á 10	3
10 á 11	1
12 á 13	1
Suma	49

El Jefe del Laboratorio, Luis Justo y Villanueva.

PREMIOS OTORGADOS POR EL JURADO.

SECCION 1.ª—CLASES 2.ª Á 7.ª

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
Clase 2.ª			
D. Hipólito Avansays é hijo.	Madrid.	Blanco de 1872.	Medalla de afinacion.
		Tinto de 1873.	Idem.
		Idem flor de 1874.	Idem de perfeccion.
		Blanco id.	Idem.
		Tinto superior.	Diploma de mencion.
		Blanco id.	Idem.
		Moscatel apagado.	Idem.
D. Felipe García Ruiz.	Navalcarnero.	Moscatel.	Afinacion.
Doña Petra Lopez.	Villa el Prado.	Vino tinto.	Idem.
D. Estéban Quintanero.	Idem.	Idem id.	Idem.
Sociedad Vinícola universal.	Madrid.	Montecillo id.	Idem.
		Blanco.	Idem.
		Vino generoso.	Perfeccion.
D. Marciano Soria.	Idem.	Dulce de 1875.	Afinacion.
		Tinto de id.	Idem.
		Generoso seco soleado, de Valdepeñas.	Perfeccion.
		Blanco seco de 1875.	Idem.
Sr. Duque de Alba.	Loeches.	Idem de 1872.	Idem.
		Tinto de pasto de 1875.	Mencion.
		Idem dulce de id.	Idem.
D. Santiago Alvarez.	Villa el Prado.	Vino tinto.	Perfeccion.
D. Manuel Arroyo Ruiz.	Navalcarnero.	Idem de 1876.	Idem.
D. Cirilo Begué.	Villa el Prado.	Tinto.	Idem.
D. Meliton Blazquez.	Idem.	Idem de pasto.	Idem.
D. Cárlos Camacho.	Chinchon.	Idem de 1876.	Idem.
		Idem de 1875.	Mencion.
D. Jesús Camacho.	Idem.	Idem de 1876.	Perfeccion.
		Idem de 1875.	Mencion.
D. Luis Casabona.	Madrid.	Idem de 1874.	Perfeccion.
		Idem de 1876.	Mencion.
		Idem conservado á la intemperie.	Idem.
		Pardillo de 1876.	Idem.
		Moscatel id.	Idem.
		Idem de 1875.	Idem.
		Arija de id.	Idem.
		Moscatel seco y ácido de 1873.	Idem.
D. Estanislao Casado Robles.	Morata de Tajuña.	Tinto de 1876.	Perfeccion.
D. Tomás Casado Robles.	Idem.	Idem id.	Idem.
D. José Castellanos y Boto.	Colmenar de Oreja.	Idem de pasto.	Idem.
Doña Emilia Clavo Hernandez.	Arganda.	Idem de 1876.	Idem.
Doña Paulina Cuéllar, viuda de Serrano.	Cienpozuelos.	Idem id.	Idem.
D. German Cuevas.	Morata de Tajuña.	Idem id.	Idem.
D. Atanasio Chapado y Rincon.	San Martin de la Vega.	Idem id.	Idem.
D. Rafael Diaz	Cienpozuelos.	Idem de pasto.	Idem.
D. Manuel Doncel.	Navalcarnero.	Idem id. de 1876.	Idem.
D. Francisco Durán y Cuervo.	Alameda de Madrid.	Seco.	Idem.
		Moscatel lágrima 1870.	Mencion.
		Duro de 1870.	Idem.
D. Francisco Estévez y Rodriguez.	Morata de Tajuña.	Tinto de 1876.	Perfeccion.
D. Basilio Fernandez.	Colmenar de Oreja.	Idem de pasto.	Idem.
D. Genaro Fernandez Toledo.	Idem.	Idem id.	Idem.
D. Valentin Galan y Vara.	Chinchon.	Idem.	Idem.
		Idem.	Mencion.
D. Zóilo Gallego Cámara.	Navalcarnero.	Idem de 1876.	Perfeccion.
D. Daniel García.	Colmenar de Oreja.	Blanco de postre.	Idem.
		Tinto de pasto.	Mencion.
D. Timoteo García.	Idem.	Idem id.	Perfeccion.
D. Alfonso García Boto.	Idem.	Idem id.	Idem.
D. Manuel García y García.	Arganda.	Idem id. de 1875.	Idem.
		Idem id. de 1876.	Mencion.
		Blanco generoso.	Idem.
D. Tomás García y García.	Colmenar de Oreja.	Tinto de pasto.	Perfeccion.
D. Zóilo García y García.	Idem.	Idem id.	Idem.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
D. Mariano García Santos.	Navalcarnero.	Tinto de pasto de 1876.	Perfeccion.
D. Juan Bautista Gomez.	Idem.	Idem id.	Idem.
D. Francisco Gonzalez.	Idem.	Idem id.	Idem.
D. Jacinto Gonzalez.	Idem.	Idem seco de 1875.	Idem.
		Dulce blanco.	Mencion.
		Tinto dulce de 1874.	Idem.
D. Julian Gonzalez Crespo.	Villa el Prado.	Idem.	Perfeccion.
D. Juan Manuel Gonzalez Rodriguez.	Navalcarnero.	Idem de 1876.	Idem.
D. Cárlos Grassi.	Idem.	Idem id. de pasto.	Idem.
D. Leopoldo Haro.	Chinchon.	Idem id. id.	Idem.
D. Leoncio Hedeza y Benavente.	Colmenar de Oreja.	Idem de pasto.	Idem.
D. José María Herranz.	Navalcarnero.	Idem de 1876.	Idem.
D. José Hidalgo de Tablada.	Morata de Tajuña.	Idem seco de 1867.	Idem.
		Malvar blanco de 1870.	Mencion.
		Tinto dulce de 1873.	Idem.
Sr. Marqués de Hoyos.	Arganda.	Idem de pasto de 1876	Perfeccion.
		Blanco de 1876.	Mencion.
D. Laureano Izquierdo.	Navalcarnero.	Tinto de id.	Perfeccion.
D. Lorenzo Izquierdo Navarro.	Idem.	Idem seco de 1865.	Idem.
		Idem de 1876.	Idem.
		Idem suave de id.	Mencion.
		Idem seco de 1874.	Idem.
D. Angel Jordan.	Idem.	Idem id.	Perfeccion.
D. Felipe Juez Sarmiento.	Chinchon.	Idem de pasto de 1876.	Idem.
		Idem de 1875.	Mencion.
D. Paulino Martin Calvo.	Talamanca.	Vino tinto.	Perfeccion.
D. José Martinez Arroyo.	Navalcarnero.	Tinto de pasto de 1876.	Idem.
D. Juan Martinez Arroyo.	Idem.	Idem.	Idem.
D. Pedro de Navascués.	Villa el Prado.	Moscatel M. Sol.	Idem.
		Idem de 1865.	Mencion.
D. Máximo Ortiz de Zárate.	Chinchon.	Tinto de pasto.	Perfeccion.
D. Manuel Pablos Barrios.	Navalcarnero.	Idem id. de 1876.	Idem.
D. Ramon Perez Navarro.	Idem.	Idem id. id.	Idem.
D. Juan de Quesada Milano.	Arganda.	Blanco de 1868.	Idem.
D. Antonio Rios Martinez.	Madrid.	Cerveza de Baviera.	Idem.
		Idem fuerte.	Mencion.
		Idem Viena.	Idem.
		Idem alemana.	Idem.
D. Domingo Rodelgo.	Morata de Tajuña.	Tinto trasegado.	Perfeccion.
D. Genaro Rodriguez.	Navalcarnero.	Idem de pasto de 1876.	Idem.
D. Gregorio Rodriguez Medrano.	Idem.	Idem id. id.	Idem.
D. Cárlos Rodriguez Medrano.	Idem.	Idem id. id.	Idem.
D. Juan Rodriguez Bravo.	Chinchon.	Idem id. de 1875.	Idem.
		Idem de 1876.	Mencion.
D. Anselmo Sanchez Robles.	Idem.	Idem de pasto de 1875.	Perfeccion.
		Tostadillo de 1872.	Idem.
D. Manuel San Pedro.	Villa el Prado.	Vino tinto.	Idem.
Sociedad Vinícola en España.	Chamartin de la Rosa.	Idem de Grandes de España.	Idem.
		Idem Chablis español.	Idem.
		Macon español.	Mencion.
		Chateau Val de la Mesa	Idem.
		Idem Chamartin.	Idem.
		Moscatel de la Reina.	Idem.
D. Silvestre de Toro y Sanz.	Navalcarnero.	Tinto de pasto de 1876.	Perfeccion.
Sra. Viuda de Medialdea.	Idem.	Idem seco de 1870.	Idem.
		Idem de 1820.	Mencion.
		Idem de 1860.	Idem.
		Generoso blanco.	Idem.
Quinta de Somosaguas.	»	Moscatel de 1869.	Perfeccion.
D. Francisco Sanchez García.	Navalcarnero.	Vino tinto.	Idem.
D. José Valdemoro.	Idem.	Idem id. de 1876.	Idem.
Sra. Viuda de Pascual é hijos.	Madrid.	Idem espumoso.	Idem.
D. Tomás Aranguren y Sanz.	Arganda.	Blanco de 1874.	Mencion.
		Idem de 1867.	Idem.
D. Rufino Arteaga y Rodriguez.	Navalcarnero.	Tinto de pasto.	Idem.
D. Joaquin Asenjo Rincon.	Arganda.	Idem id. de 1876.	Idem.
D. Bonifacio José Barrioso.	San Martin de la Vega.	Idem comun de 1876.	Idem.
D. Angel Belvis.	Navalcarnero.	Idem id. id.	Idem.
D. Miguel Benavides Alfaro.	Arganda.	Idem id.	Idem.
D. Agapito Benito.	Navalcarnero.	Idem de pasto.	Idem.
D. Cosme Benito.	Colmenar de Oreja.	Idem id.	Idem.
D. Saturio Benito.	Idem.	Idem id.	Idem.
D. Romualdo Cañaveras.	Chinchon.	Idem de 1876.	Idem.
D. Baltasar Castilla.	Madrid.	Idem de pasto.	Idem.
D. Federico Cebrian.	Arganda.	Blanco de 1876.	Idem.
D. Tomás Corpa.	Morata de Tajuña.	Tinto de id.	Idem.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
D. José Laureano Sanz	Villaviciosa de Odon	Tinto de mesa	Mencion.
D. Julian Cluchet	Villa el Prado	Idem	Idem.
Sr. Marqués de España	Belmonte de Tajo	Blanco de 1875	Idem.
		Idem de 1876	Idem.
		Tinto de 1875	Idem.
		Idem de 1876	Idem.
D. Pio Fernandez	Navalcarnero	Idem id	Idem.
D. Rufino Fernandez	Colmenar de Oreja	Idem de pasto	Idem.
D. Luis Fernandez Checa	Idem	Idem id	Idem.
D. José Fernandez de la Hoz	Madrid	Blanco	Idem.
		Tinto	Idem.
D. Lorenzo Fernandez Villarrubia	Chinchon	Idem de pasto de 1876	Idem.
D. Francisco Freyre	Colmenar de Oreja	Blanco de postres	Idem.
		Tinto con mezclas	Idem.
D. Jacinto Garcia	Chinchon	Idem de 1875	Idem.
		Idem de 1876	Idem.
D. Ruperto Garcia	Colmenar de Oreja	Idem de pasto	Idem.
D. José García Arriba	Navalcarnero	Moscatel de 1876	Idem.
D. Juan Francisco Garcia Boto	Colmenar de Oreja	Tinto de pasto	Idem.
D. José García Escudero	Villa el Prado	Vino tinto	Idem.
D. Santiago García Espadero	Arganda	Tinto de pasto de 1876	Idem.
D. Luis García Murias	Navalcarnero	Idem id	Idem.
D. José García Rizo	Idem	Idem id	Idem.
D. Florentino Gonzalez	Idem	Idem id	Idem.
D. Isidoro Gonzalez	Colmenar de Oreja	Idem id	Idem.
D. Salustiano Gonzalez Rodriguez	Navalcarnero	Idem de 1872	Idem.
		Blanco de 1876	Idem.
D. Miguel Hernan	Torrelaguna	Idem de pasto	Idem.
D. Pedro Antonio Hernandez	Colmenar de Oreja	Idem id	Idem.
D. Vicente Hernandez Arteaga	Navalcarnero	Idem id. de 1876	Idem.
D. Francisco Hernandez Madrid	Colmenar de Oreja	Añejo de pasto	Idem.
D. Julian Jordan	Navalcarnero	Tinto id. de 1876	Idem.
D. Sebastian Lestal	Idem	Añejo de pasto	Idem.
D. Anastasio Lopez Cuesta y Velasco	Idem	Tinto de id. de 1876	Idem.
D. Agustin Lopez San Roman	Madrid	Superior de mesa	Idem.
D. Manuel Lozano Rodriguez	Navalcarnero	Tinto de pasto	Idem.
Doña Olalla Manzano	Villa el Prado	Vino tinto	Idem.
D. Cárlos Medrano Arribas	Navalcarnero	Tinto de pasto	Idem.
D. Márcos Sergio Moral Martin	Madrid	Idem id	Idem.
		Idem rancio	Idem.
		Moscatel	Idem.
D. José Morcillo	Idem	Tinto de pasto	Idem.
D. Luciano de la Morena García	Navalcarnero	Idem id. de 1876	Idem.
D. Matías Moreno Vedia	Arganda	Idem id. id	Idem.
D. Clemente Navarro	Navalcarnero	Idem de pasto	Idem.
D. Pablo Navarro	Idem	Idem id	Idem.
D. José Navarro Alarcon	Idem	Idem id. de 1876	Idem.
D. Gregorio Ocaña	Colmenar de Oreja	Vino	Idem.
D. Valentin Ocaña	Idem	Idem	Idem.
D. Joaquin Oriol y Galup	Madrid	Tinto de pasto de 1876	Idem.
D. Gregorio de Oro	Cienpozuelos	Idem de pasto	Idem.
		Blanco de postre	Idem.
D. Fermin Ortiz de Zárate	Chinchon	Tinto de id. de 1876	Idem.
		Idem id. de 1875	Idem.
		Blanco de 1868	Idem.
D. Gregorio Paredes Navarro	Navalcarnero	Tinto de pasto de 1876	Idem.
D. Antonio Paredes Villaneros	Idem	Idem id	Idem.
D. Fernando Patiño y Carrasco	Chinchon	Idem de pasto	Idem.
D. Ignacio Peña y Fernandez	Idem	Idem id. de 1875	Idem.
D. Juan Antonio Perez y Gonzalez	Navalcarnero	Moscatel de 1876	Idem.
D. Felipe Reguilon	Villa el Prado	Blanco	Idem.
D. Angel Repiso Velasco	Navalcarnero	Tinto de pasto de 1876	Idem.
Casa del Rey	Arganda	Idem id	Idem.
D. Gregorio Riaza Valles	Idem	Idem id	Idem.
D. Cesáreo Rodriguez	Colmenar de Oreja	Vino	Idem.
D. Agustin Rodriguez Monge	Idem	Idem	Idem.
D. Juan Rodriguez Pablo	Navalcarnero	Tinto de pasto	Idem.
D. Juan Nepomuceno Rubio	Idem	Idem de 1876	Idem.
Sres. Saenz y compañía	Madrid	Jeréz seco de 1863	Idem.
		Moscatel dulce	Idem.
D. Francisco Sanchez	Colmenar de Oreja	Blanco de postre	Idem.
D. Pedro Sanchez García	Idem	Tinto	Idem.
Herederos de D. Pedro Sanchez Ocaña	Navalcarnero	Idem de pasto de 1876	Idem.
D. Isidoro Sanchez Ruiz	Morata de Tajuña	Idem	Idem.
D. Dimas Sanchez Salcedo	Idem	Blanco seco	Idem.
D. Nicolás Sanroman Colomo	Navalcarnero	Tinto de pasto de 1876	Idem.
D. Julian Sanz	Chinchon	Idem id	Idem.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
D. Julian Sanz y Domingo	Cienpozuelos	Vino de pasto	Mencion.
Herederos de D. Manuel Sarraiz	Navalcarnero	Idem id.	Idem.
D. Sotero Serrano	Idem.	Idem id.	Idem.
D. Julian Torresano	Colmenar de Oreja	Idem id.	Idem.
D. Julian de Morés y Sanz	Campo-Real	Pardillo de tres años	Idem.
		Vino de pasto	Idem.
D. Andrés Sanchez	Idem.	Moscatel	Idem.
		Tinto comun	Idem.
Móstoles (pueblo de)	Móstoles	Idem de pasto de 1876	Idem.
		Idem id. de 1875	Idem.
Casa Grande	»	Idem.	Idem.
D. Juan de la Cruz Ortega	»	Idem de 1876	Idem.
D. Emerenciano Olivar	»	Idem id.	Idem.
Fábrica de la Inglesa	Madrid	Cerveza Crak	Idem.
Sr. Marqués de Monistrol	Idem.	Tiana de 1876	Idem.
		Idem rancio	Idem.

Clase 4.ª

D. Florencio Francos y Alonso	Navalcarnero	Aguardiente anisado	Perfeccion.
		Idem 22°	Mencion.
D. José Hidalgo Tablada	Morata	Idem doble anis	Perfeccion.
D. Felipe Juez Sarmiento	Chinchon	Idem anisado	Idem.
D. Anastasio Lopez Cuesta y Velasco	Idem.	Idem seco	Idem.
D. José María Muñoz y Serrano	Carabanchel Bajo	Idem Muñoz	Idem.
Sociedad Vinícola en España	Chamartin de la Rosa	Idem superior	Idem.
D. Valentin Galan	»	Idem 21°	Idem.
D. José Suarez Villamil	Madrid	Flor de anís	Idem.
D. Hipólito Avansays é hijo	Idem.	Anisado dulce y seco	Mencion.
D. Jorge Benito	Colmenar de Oreja	Aguardiente	Idem.
D. Saturio Benito y Fernandez	Idem.	Espíritu de vino	Idem.
D. José Castellanos y Botos	Idem.	Idem id.	Idem.
D. Joaquin Dusmet	Chinchon	Aguardiente anisado	Idem.
D. Francisco Freire	Colmenar de Oreja	Idem id.	Idem.
Doña Eugenia García	Idem.	Idem id.	Idem.
D. Juan Francisco García y Boto	Idem.	Espíritu de vino	Idem.
Sr. Marqués de Hoyos	Arganda	Aguardiente de 1876	Idem.
D. José Meilano y Meilano	Idem.	Idem anisado	Idem.
D. Ramon María Nava y Zomosa	Madrid	Alcohól seco	Idem.
D. Máximo Ortiz de Zárate	Chinchon	Aguardiente id. y anisado	Idem.
D. José Peña Camacho	Idem.	Idem anisado	Idem.
Doña Juana Riaza Mejorada	Arganda	Espíritu de vino	Idem.
D. Alejandro Salcedo	Morata	Aguardiente anisado	Idem.
D. Anselmo Sanchez Robles	Chichon	Idem seco	Idem.
D. Manuel Sanz y Sanz	Arganda	Idem de 1877	Idem.
D. Jesús Camacho y Roca	»	Idem 28°	Idem.
D. Jacinto García	»	Idem id.	Idem.
D. Cárlos Vicente Camacho	»	Idem id.	Idem.

Clase 5.ª

D. Hipólito Avansays é hijo	Madrid	Anisete de Burdeos	Afinacion.
		Curaçao	Perfeccion.
		Chartreusse amarilla	Idem.
		Idem verde	Mencion.
D. Tomás Perez	Idem.	Crema del Escorial	Perfeccion.
D. José Suarez Villamil	Idem.	Licor escarchado	Idem.
		Noyó	Mencion.
Sra. Viuda de Pascual é hijos	Idem.	Rom escarchado	Idem.
		Anisete de Burdeos	Idem.
		Curaçao	Idem.
		Crema de café	Idem.
Sociedad Vinícola universal	Idem.	Anisete de Burdeos	Idem.
		Crema argentina	Idem.
Sociedad Vinícola en España	Chamartin de la Rosa	Anisete	Idem.
		Gaseosas	Idem.
La Esperanza	»	Rom espumoso	Idem.
		Vermouth id.	Idem.
D. G. Menchero	»	Jarabes	Idem.

Clase 7.ª

D. Tomás Aranguren y Sanz	Arganda	Vinagre de 1875	Afinacion.
D. José de la Peña Camacho	Chinchon	Idem	Perfeccion.
D. Juan Quesada	Arganda	Idem	Idem.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
D. Luis Casabona	Húmera	Vinagre moscatel	Mencion.
D. Francisco Freire	Colmenar de Oreja	Idem de casca	Idem.
D. Gregorio Riaza y Vallés	Arganda	Idem de 1872	Idem.
D. Julian Torresano	Colmenar de Oreja	Vinagre	Idem.
Móstoles (pueblo de)	Móstoles	Idem de uva	Idem.
D. Marciano Sória	Madrid	Idem claro	Idem.

El Secretario general, FRANCISCO JAVIER DE BONA.—V.° B.°—*El Presidente*, SANTOS.

PROVINCIA DE TOLEDO.

MEMORIA

DEL SECRETARIO DE LA JUNTA DE AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO.

El método que en esta provincia se usa para la plantacion de la vid, es de ordinario en la generalidad de los casos: apertura de los hoyos, algun tiempo antes de poner el sarmiento, á fin de que se meteorice la tierra, alineando las cepas con una cuerda y á diferentes marcos, ya sea formando cada cuatro un cuadrado perfecto, ya afectando la figura de un rombo, es decir, lo que se llama á marco real y á tresbolillo.

Unas veces constituyen las viñas sólo las cepas en todas las líneas, y otras están cuartadas de olivos; siendo las especies predominantes el *Aragonés*, blanco y tinto, el *Jaén*, el *Moscatel* y el *Albillo*.

Su cultivo se reduce á tres vueltas de arado; despues se cavan, mullen y aporcan; se podan y rescabinan, verificándose estas operaciones desde Noviembre á Junio inclusive. Los gastos de labores, guardería y recoleccion del fruto se calculan, por término medio, para cada 46 áreas 97 centiáreas, 6 decímts. cs. y 65 cents. cs. (1.ª fanega) en 50 pesetas.

La remuneracion del trabajo, por peonada, fluctúa entre 0,50 céntimos de peseta á una peseta y 50 céntimos, segun sea la época de la recoleccion del fruto ó de las demas labores que quedan indicadas.

Las enfermedades y accidentes á que se hallan expuestas las viñas, son: el oidium, el pulgon, las contínuas sequías y los pedriscos, cuyas causas merman extraordinariamente el fruto, inutilizándole por completo unas veces, y otras alterando de tal manera su calidad, que le hace hasta nocivo en algunos casos para los usos comunes.

La recoleccion de la uva se hace en redondo ó de una sola vez, y en los meses de Setiembre y Octubre, conduciéndola á los lagares en banastas ó seras de esparto.

La fabricacion ordinaria del mosto es la más antigua que se conoce. Se deposita la uva en una habitacion convenientemente embaldosada y en declive, que llaman lagar, y los jornaleros la pisan, con los piés desnudos, hasta que deja de salir el jugo de la pulpa, en cuyo estado la llevan á la prensa, que es una viga de madera colocada de modo que sus efectos son, en funcion, como una palanca de segundo género de brazos desiguales. Aquí sufre una nueva y considerable presion la parte de pulpa ó sarcocarpio que aún contiene, en union de las pepitas, semillas y escobajo ó raguis peduncular; y cuando ya la fuerza máxima de la prensa ha producido todo su efecto útil, entonces la aflojan ó deshacen y adicionan agua al orujo, removiéndolo y mezclándolo perfectamente, para volverlo á esprimir de nuevo; pero teniendo cuidado de que el líquido que en este caso desprenda no se mezcle con el anterior.

El zumo ó mosto de la uva, así groseramente obtenido, se deposita en tinajas de diferentes tamaños, sin preparacion ni cuidado de ningun género, en habitaciones mal dispuestas y peor acondicionadas, ó en cuevas; allí sufre la fermentacion tumultuosa, y en la generalidad de los casos tambien la lenta, pues hay vinicultores que suelen trasegarlo, aunque son muy pocos.

Algunos entierran entre arena las vasijas en que ha de conservarse el fruto, y otros, aunque muy raros, cubren la superficie del vino con una capa de aceite.

Para obtener 11'50 kilógramos (una arroba) de mosto, se ha observado que son necesarios 34'50 kilógramos de uva (tres arrobas).

Ninguno de los vinos de esta zona se aclara, arropa ni encabeza, á excepcion de algunos particulares que tienen la costumbre de adicionarles alguna clara de huevo; pero sin que esta práctica pueda considerarse como la generalmente usual del país.

El precio en venta de los 16'24 litros de vino (una arroba) es, por término medio, de 2'50 pesetas.

Con semejantes procedimientos y en tales condiciones, se comprende desde luego que los vinos han de ser necesariamente de mala calidad, propensos á torcerse ó acetificarse y de poca duracion, por lo que es muy raro encontrar en casa de los grandes cosecheros existencias de más de dos años. Todos se expenden y consumen en el mismo año de su fabricacion, ó cuando más al siguiente.

Estado demostrativo de las cantidades que se recolectan, por partidos judiciales.

PARTIDOS.	Cantidad de vino que se recolecta. — *Litros.*
Escalona	1.697.230
Illescas	887.407'20
Lillo	732.328
Madridejos	488.736
Navahermosa	124.398
Ocaña	3.193.317
Orgaz	2.483 900
Puente	189.810'80
Quintanar	2.103.956
Talavera	927.374'60
Toledo	319.928
Torrijos	1.364.394
Total	14.512.809'60

Toledo 7 de Diciembre de 1877.—*Gill de Albornoz.*

RESÚMEN ESTADÍSTICO.

SECCION 1.ª—CLASES 1.ª, 2.ª, 4.ª, 5.ª Y 7.ª

Número de Ayuntamientos			206
— Pueblos que han concurrido			30
— Expositores			153
— Muestras remitidas			204
Premios: Afinacion		2	
— Perfeccion		24	
— Mencion		96	
Total		122	} 204
Clasificadas con **X** (muestras)		63	
Reprobadas		19	

PROPORCIONES.

CALIFICACIONES.	RELACION Á 100 CON Expositores.	Muestras.	
Afinacion	1'31	0'98	
Perfeccion	15'75	11'77	
Mencion	62'08	47'05	
Total premios	79'14	59'80	}
Clasificadas con **X**	41'18	30'88	} 100'00
Reprobadas	12'42	9'32	}

LISTA ALFABÉTICA DE LOS EXPOSITORES DE LA 1.ª SECCION.

CLASE 1.ª

Aguila Chaves (D. Ramon del).—Yepes, **X.**
Aguila y Parreño (D. Tomás del)—Idem, **M, X.**
Alcaide (Sres. herederos de D. Sebastian).—Idem, **M, X.**
Arce (D. Norberto José de).—Idem, **O.**
Arribas (Doña Anselma).—Idem, **X.**

CLASE 2.ª

Aguila Chaves (D. Juan del).—Yepes, **X.**
Alda (D. Pedro).—Idem, **P.**
Alonso (D. Eustaquio).—Noblejas, **M.**
Alonso (D. Julian).—Idem, **X.**
Alonso Prieto (D. Pedro).—Torre de E. Hambrán, **X.**

Arce (D. Norberto José de).—Yepes, **X.**
Avilés (D. Luis).—Noblejas, **P.**
Basarán (D. Isidoro).—Olías del Rey, **X.**
Bayo (D. Adolfo).—Huerta de Valdecárabanos, **A, P.**
Boga (D. José Epifanio).—Noblejas, **X.**
Bueno (D. Francisco).—Idem, **M.**
Caballero y Cabello (D. Martin).—Ocaña, 2 **M.**
Cámara (D. Joaquin).— ... ? ... **X.**
Carmena y Valdés (D. Eduardo).—Illescas, 2 **M.**
Carnero y Portocarrero (D. Felipe).—Villacañas, **X.**
Caro y Caro (D. Desiderio).—Fuensalida, **M.**
Caro y Caro (D. Francisco).—Idem, **M.**
Carrasco y Carbonero (Doña Clara).—Villarrubia de Santiago, **M.**
Carrillo y Castejon (D. Luis).—Sonseca, **M.**
Cavero (D. Julian).—Ciruelos, **M, X.**
Comision Vinícola de.—Orgáz, **A**, 2 **M**, 2 **X.**
Corrales (D. Isidro).—Quero, **X.**
Diaz Arévalo (D. Miguel).—Yepes, **M.**
Echevarría (D. Manuel de).—Puebla de Montalban, **M, X.**
Encinas (D. Antero).—Quero, **M.**
Encinas y Mota (D. José).—Idem, **M.**
Escalonilla y García (D. José).—Puebla de Montalban, **M.**
Escobar (D. Lúcas).—Villarrubia de Santiago, **M.**
Escobar y Luengo (D. Juan).—Idem, **M.**
Escobar y Muñoz (D. Luis).—Puebla de Almoradiel, **M.**
Escribano (D. Fernando).—Villarrubia, **M.**
Escudero é Izquierdo (D. Felipe).—Almorox, 2 **M.**
Escudero y Jaro (D. Mateo).—Idem, **M.**
Estéban (D. Francisco).—Olías del Rey, 2 **X.**
Fernandez (D. Magdaleno).—Noblejas, **M.**
Fernandez Gil (D. Pedro).—Quero, **M.**
Fernandez Barreyra (D. Juan de Dios).—Puente del Arzobispo, **M. O.**
Fernandez Villarrubia y Diaz (D. Lorenzo).—Villarrubia, **M.**
Frias Clemente (D. Policarpo).—Almorox, **M.**
Galvez (D. Cecilio).—Ocaña, **M, X.**
García (D. Hilario).—Cebolla, **X.**
García (D. Isaac).—Noblejas, **X.**
García Flores (D. Isidoro).—Torre de E. Hambrán, 3 **M, O.**
García Flores (D. José).—Idem, **X.**
García Flores (D. Martin).—Idem, **X.**
García y Fuertes (D. Pablo).—Yepes, **M.**
García y hermanos (D. Leocadio).—Esquivias, **M, X.**
García de la Rosa (D. Manuel).—Idem, **M.**
García Serrano (D. Manuel).—Torre de E. Hambrán, **M.**
Garrobo (D. Faustino).—Villarrubia de Santiago, **X.**
Giraldo y Lopez (D. Pedro).—Yepes, **M.**
Goicoechea (D. Enrique).—Ocaña, **X.**
Goiri (D. Eusebio María).—Noblejas, **X.**
Gonzalez (D. José María).—Talavera de la Reina, **P**, 4 **M.**
Gonzalez de las Casas (D. José).—... ? ... **O.**
Gonzalez Hurtado (D. Juan).—Almorox, 2 **P.**
Gonzalez y Rico (D. Calixto).—Idem, **M.**
Granada y compañía (D. Manuel).—Villacañas, **O.**
Granados (D. Eusebio).—Villarrubia de Santiago, **O.**
Herrador (D. Vicente).—Méntrida, **X.**
Huelvas y Ortiz (D. Emilio).—Ocaña, **M, X.**
Hurtado y Rozas (Doña Paula).—Almorox, **M.**
Ibañez (D. Alvaro).—Noblejas, 2 **M.**
Igartua (D. Clemente).—Villarrubia de Santiago, **X.**
Jimenez (D. Antonio).—Méntrida, **O.**
Jimenez (Sra. viuda de).—Talavera de la Reina, 2 **X.**
Lara y Villarejo (D. Miguel).—Villarrubia de Santiago, **O.**
Larrazabal (D. Fermin).—Toledo, **M.**
Lopera y Molina (D. Francisco).—Ocaña, 2 **M.**
Lopez (D. Casimiro).—Puebla de Montalban, **X.**
Lopez Brabo (D. Estéban).—Yepes, **X.**
Lopez Cárdenas (D. Felipe).—Villarrubia, 2 **M.**
Magro (Doña Nieves).—Quero, **P.**
Marañon (D. Pedro).—Yepes, **O.**
Marañon y Ramirez (Doña Juana).—Idem, **M.**
Maroto (D. Enrique A.)—Carmena, 2 **M.**
Maroto (D. Pascual).—Quero, **O.**
Martin de los Santos (D. Celedonio).—Villacañas, **M.**
Mirasierras é Iglesias (D. Agustin).—Puente del Arzobispo, **M.**
Molina (D. Felipe).—Méntrida, 2 **X.**
Moral y Prado (D. José María del).—Idem, **X.**
Moreno (D. Sandalio).—Quero, **M.**
Muñoz (D. Vicente).—Yepes, 2 **X.**
Muñoz y Sanchez (D. Eladio).—Otero, **M.**
Navarrro y Jimenez (D. Valentin).—Noblejas, **M.**
Oliva y Sanchez (D. Lope).—Yepes, **P, M.**
Ortega Vivar (D. Antonio).—Santa Olalla, **X, O.**
Pano y Vera (D. Trinidad).—Almorox, **M.**
Patiño (Doña Anunciacion).—Villarrubia de Santiago, **P. M.**
Patiño (D. Fernando de).—Idem, **P, X.**
Picazo (D. Manuel).—Idem, **M.**
Pinazo (D. Epifanio).—Noblejas, **M.**
Pino (D. José).—Idem, 2 **X.**
Pujol (D. Ricardo María).—Méntrida, **O.**
Ramirez Chamorro (D. Bráulio).—Almorox, 2 **M.**
Recio (D. Luis María).—Torre de E. Hambrán, **X.**
Recio de Hipola (D. Brígido).—Santa Gruz del Retamar, **M.**
Rodriguez (D. Domingo).—Val de Santo Domingo, 2 **X**, 3 **O.**
Rodriguez (Doña Gregoria).—Méntrida, **X.**
Rodriguez Ajenjo (D. José).—Yepes, 2 **M.**
Rodriguez de Moya y Romeral (D. Rafael).—Puente del Arzobispo, **M, X.**
Rojas (D. Juan Francisco).—Val de Santo Domingo, **M.**
Ruano (D. Francisco Martin).—Noblejas, **M.**
Ruiz (D. Bráulio).—Quero, **M.**
Ruiz de Medina (D. Adrian).—Yepes, **M, O.**
Ruiz Mujado (D. Juan).—Cebolla, **X.**
Ruiz de Villa (D. Santiago).—Méntrida, **X, O.**
Sainz Brabo (D. José).—Yepes, **M, X.**
Sanchez (D. Acisclo).—Noblejas, **P.**
Sanchez Cabezudo y Maroto (D. Felipe).—Otero, **M.**
Sanchez Carpio (D. Gabriel).—Idem, **M.**
Sanchez y Guerrero (D. Leocadio).—Quero, **M.**
Sanchez Guzman (D. Francisco).—Yepes, **M.**
Sanchez y Jeréz (D. José).—Domingo Perez, **M.**
Serrano (D. Mariano).—Noblejas, **X.**
Serrano y Aguádo (D. Julian).—Torre de E. Hambrán, **M.**
Silvan y del Casar (D. Andrés).—Almoróx, **M.**
Tizon (D. Lúcio).—Idem, **P.**
Tizon y Arribas (D. Luis).—Villarrubia de Santiago, 2 **M, X.**
Toledo y Quiñones (D. José).—Idem, 2 **X.**
Trigo (D. Manuel).—Yepes, **M.**
Urtiaga (D. Antonio).—Santa Olalla, **X.**
Valdés y Avila (D. Remigio).—Torre de E. Hambrán, **P.**
Vaquero Diaz (D. Angel).—Villacañas, **P.**
Villarrubia (Pueblo de).—Villarrubia de Santiago, **X, O.**
Yela (D. José Antonio).—Puente del Arzobispo, 2 **X.**
Zamorano (Don Trinidad).—Villarrubia de Santiago, **O.**
Zapelena (Doña Francisca).—Yepes, **X.**
Zubiaga (D. Manuel).—Idem, **P.**

CLASE 4.ª

Portugués y Zamorano (D. José).—Romeral, **P.**

Tizon y Arribas (D. Luis).—Villarrubia, **X**.
Villarrubia (D. Lorenzo Fernandez).—Idem, **P**, **M**.

CLASE 5.ª

Escobar (Doña Leoncia).—Villarrubia, **M**.
Lázaro y Carrillo (D. Olallo).—Talavera de la Reina, **M**.

CLASE 7.ª

Basarán (D. Isidoro).—Olías del Rey, **X**.
Carrasco y Carbonero (Doña Clara).—Villarrubia, **P**.
Cavero (D. Julian).—Ciruelos, **M**.
Comision Vinícola de Orgaz, 2 **P**.
Galvez (D. Cecilio).—Ocaña, **M**.
García Verdugo (D. José).—Yepes, **M**.
Marañon (D. Pedro).—Idem, **M**.
Picazo (D. Manuel).—...?... **P**.
Rodriguez Ajenjo (D. José).—Yepes, **P**.
Sainz Bravo (D. José).—Idem, **M**.
Tizon y Arribas (D. Luis).—Villarrubia, **M**.
Yela y Leonardo (D. José Antonio).—Puente del Arzobispo, **P**.

EXPOSITORES

QUE HAN SUMINISTRADO, Ó DEBIDO SUMINISTRAR, DATOS DE PRODUCCION, CANTIDAD EN VENTA Y PRECIOS.

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Aguila Chaves (D. Juan del).	Vino mosto.	160	»	23
Aguila Chaves (D. Ramon del)	Idem id.	160	»	23
Aguila Parreño (D. Tomás del).	Idem id.	192	»	23
Alcaide (herederos de D. Sebastian).	Idem id.	192	»	23
Alda (D. Pedro).	Idem blanco.	32	»	24
Alonso (D. Eustaquio).	Idem tinto de pasto	250	»	26'25
Alonso (D. Julian).	Idem id. id.	466	»	26'25
Alonso Prieto (D. Pedro)	Idem id. de mesa seco.	1.000	»	21
Arce (D. Norberto José de).	Idem mosto.	80	»	23
Arribas (Doña Anselma)	Idem id.	128	»	23
Avilés (D. Luis).	Idem tinto natural	50	»	26'25
Basarán (D. Isidoro).	Idem id.	500	»	18
Idem.	Idem blanco.	500	»	18
Bayo (D. Adolfo).	Idem bayo.	650	»	200
Boga (D. José Epifanio).	Idem tinto de pasto	333	»	26'25
Bueno (D. Francisco).	Idem id. natural.	83	»	26'25
Caballero y Cabello (D. Martin).	Idem id.	333	»	24
Idem.	Idem blanco de mesa.	»	»	72
Cámara (D. Joaquin).	Idem tinto.	180	»	24
Carmena y Valdés (Don Eduardo).	Idem generoso dulce.	165	»	100
Idem	Idem tinto de 7 años.	165	»	15
Carnero Portocarrero (D. Felipe).	Idem id. de 3 id.	650	»	30
Caro y Caro (D. Desiderio).	Idem comun de pasto.	333	»	21
Caro y Caro (D. Francisco).	Idem id. id.	500	»	21
Carrasco Carbonero (Doña Clara).	Idem tinto id.	162	»	30'75
Carrillo Castejon (Don Luis).	Idem blanco de 6 años.	100	»	25
Cavero (D. Julian).	Idem mosto.	480	»	24
Idem.	Idem tinto.	»	»	24
Comision Vinícola de Orgaz.	Idem blanco natural.	1.452	»	24
Idem.	Idem tinto de pasto nuevo.	484	»	25
Idem.	Idem blanco de 20 á 30 años.	»	»	»
Idem.	Idem id. con color de 2 id.	193	»	28
Idem.	Idem id. sin color natural.	806	»	22
Corrales (D. Isidro).	Vino tinto.	48	»	25
Diaz Arévalo (D. Miguel)	Idem de 1875.	160	»	24
Echevarría García (Don Manuel de).	Idem mosto natural.	200	»	30
Encinas (D. Antero).	Idem tinto.	98	»	25
Encinas y Mota (Don José).	Idem id.	90	»	25
Escalonilla García (Don José).	Idem mosto negro	82	»	24
Escobar (Doña Leoncia)	Licor de leche.	»	»	92'25
Escobar (D. Lúcas).	Vino tinto y blanco	»	»	»
Escobar y Luengo (Don Juan).	Idem tinto de pasto	812	»	30'75
Escobar y Muñoz (Don Luis).	Idem id.	340	»	30
Escribano (D. Fernando)	Idem id.	»	»	30'75
Escudero é Izquierdo (D. Felipe).	Idem id. sabroso.	160	»	18
Idem.	Idem id. seco.	160	»	21
Escudero y Jaro (Don Mateo).	Idem id.	30	»	18
Estéban (D. Francisco).	Idem blanco.	390	»	21
Idem.	Idem tinto.	390	»	24
Fernandez (D. Magdaleno).	Idem id.	133	»	26'25
Fernandez y Barreira (D. Juan de Dios).	Idem id.	140	»	40
Idem.	Idem blanco.	180	»	40
Fernandez Gil (D. Pedro).	Idem tinto.	72	»	25
Fernandez Villarrubia (D. Lorenzo).	Idem id.	324	»	30'75
Frias y Clemente (Don Policarpo).	Idem id.	320	»	21
Galvez (D. Cecilio).	Idem id.	200	»	24
Idem.	Idem blanco.	66	»	18
García (D. Hilario).	Idem id. anaranjado.	1.000	»	»
García Flores (D. Isidoro).	Idem tinto de pasto de 1874.	»	»	30
Idem.	Idem id. añejo de 1870.	»	»	120
Idem.	Idem suave 1875.	»	»	30
García Flores (D. José).	Idem de pasto tinto.	400	»	21'75
García Flores (D. Martin).	Idem id. id.	500	»	21'75
García Fuentes (D. Pablo).	Idem mosto.	80	»	24
García, hermanos (Don Leocadio).	Idem tinto.	452	»	»
Idem.	Idem blanco generoso.	12	»	»

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
García y Nombela (Don Hilario).	Vino blanco anaranjado.	161	»	31'50
García de la Rosa (Don Isaac).	Idem tinto.	116	»	26'25
García de la Rosa (Don Manuel).	Idem id.	582	»	26'25
García Serrano (D. Manuel).	Idem id.	250	»	21
García Verdugo (Don José).	Vinagre.	»	»	»
Garrobo y Garrobo (Don Faustino).	Vino tinto.	85	»	30'75
Giraldo y Lopez (D. Pedro).	Idem mosto.	192	»	24
Goicohechea (D. Enrique).	Idem tinto de pasto	200	»	27
Goiri (D. Eusebio María)	Idem id. natural.	333	»	26'25
Gonzalez (D. José María)	Idem seco superior de 1865.	161	»	6'50
Idem.	Idem de 1875.	161	»	»
Gonzalez de las Casas (D. José).	Idem tinto de pasto	»	»	»
Gonzalez Hurtado (Don Juan).	Idem id. dulce de pasto.	100	»	18
Idem.	Idem id. sabroso.	100	»	18
Gonzalez y Rico (D. Calixto).	Idem tinto de pasto	140	»	18
Granada y compañía (D. Manuel).	Idem blanco seco.	250	»	22'50
Granados (D. Eusebio).	Idem tinto de pasto	812	»	30'75
Herrador Sastre (D. Vicente).	Idem id. rancio.	16	»	75
Huelbes y Ortiz (D. Emilio).	Idem blanco de pasto.	100	»	18
Idem.	Idem tinto id.	100	»	24
Hurtado y Rozas (Doña Paula).	Idem id. id.	30	»	21
Ibañez (D. Alvaro).	Idem id. id.	333	»	26'25
Idem.	Idem sabroso.	333	»	26'25
Igartúa Urcelay (D. Clemente).	Idem tinto de pasto	324	»	30'75
Jimenez (Sra Viuda de)	Idem id.	650	»	30
Idem.	Idem blanco.	650	»	30
Jimenez y Jimenez (Don Antonio).	Idem id. de mesa.	200	»	21
Lara y Villarejo (D. Miguel).	Idem tinto.	90	»	30'75
Larrazabal (D. Fermin).	Idem id.	50	»	15
Lázaro y Carrillo (Don Olallo).	Aceite de anís escarchado.	»	»	384
Lopera y Molina (Don Francisco).	Vino tinto de pasto	113	»	24
Idem.	Idem blanco id.	113	»	21
Lopez Brabo (D. Estéban).	Idem mosto.	128	»	24
Lopez y Cárdenas (Don Felipe).	Idem tinto.	700	»	30'75
Idem.	Idem moscatel real	700	»	92'25
Lopez Olarte (D. Casimiro).	Idem mosto blanco	165	»	30
Magro (Doña Nieves).	Idem tinto.	96	»	25
Marañon y Ramirez (Doña Juana).	Idem.	64	»	24
Marañon Ramirez (Don Pedro).	Idem 1876.	320	»	24
Maroto (D. Enrique A.)	Idem tinto.	165	»	45
Idem.	Idem id. 1873.	165	»	60
Maroto y Castellanos (D. Pascual).	Idem id.	98	»	25
Martin de los Santos (D. Celedonio).	Idem id. comun.	300	»	22'50
Mirasierras é Iglesias (D. Agustin).	Idem id. aragonés.	33	»	40
Molina Torrijos (D. Felipe).	Vino tinto de 1856	33	»	120
Idem.	Idem id. 1867.	500	»	75
Moral Prado (D. José María del).	Idem id. 1873.	»	»	37'50
Moreno (D. Sandalio).	Idem blanco.	70	»	25
Muñoz (D. Vicente).	Idem 1876.	120	»	24
Idem.	Idem 1875.	120	»	24
Muñoz y Sanchez (Don Eladio).	Idem tinto de pasto	30	»	16'60
Navarro y Jimenez (Don Valentin).	Idem id. natural.	333	»	25'26
Oliva y Sanchez (Don Lope).	Idem 1876.	80	»	24
Idem.	Idem especial.	80	»	24
Ortega y Vivar (D. Antonio).	Idem tinto de 1.ª	»	»	»
Idem.	Idem id. de 2.ª	»	»	»
Pano y Vera (D. Trinidad).	Idem id. seco.	50	»	21
Pardo y Gonzalez (Don Julian).	Idem blanco id. de 7 años.	20	»	80
Patiño (Doña Anunciacion).	Varias clases.	»	»	»
Patiño (D. Fernando de).	Idem id.	»	»	»
Picazo (D. Manuel).	Vino de 1876.	480	»	24
Pinazo (D. Epifanio).	Idem tinto de pasto	83	»	26'25
Pino (D. José).	Idem id. id.	150	»	26'25
Pliego Valdés (D. Francisco).	Idem blanco.	216	»	30
Portugués Zamorano (D. José).	Flor de anís.	600	»	25
Pujol y Cisneros (D. Ricardo María).	Vino tinto de pasto	666	»	18'90
Ramirez Chamorro (Don Bráulio).	Idem id. id.	320	»	18
Idem.	Idem id. generoso de 1863.	320	»	28'50
Recio (D. Luis María).	Idem tinto de pasto	850	»	21
Recio de Ipola (Don Brigido).	Idem id. de 3 años	400	»	32
Rodriguez Ajenjo (Don José).	Varias clases.	»	»	»
Rodriguez y Garayta (D. Domingo).	Vino tinto áspero.	400	»	28
Idem.	Idem id. de 6 años	400	»	56
Idem.	Idem blanco id.	400	»	56
Idem.	Idem generoso dulce.	400	»	56
Rodriguez de Moya (Don Rafael).	Idem tinto aragonés.	»	»	40
Idem.	Idem blanco.	»	»	40
Rodriguez y Rodriguez (Doña Gregoria).	Idem tinto de pasto	1.000	»	21
Rojas (D. Juan Francisco).	Idem id. id. áspero.	80	»	28
Ruano (D. Francisco Martin).	Idem id. id.	74	»	26'25
Ruiz (D. Bráulio).	Idem id.	74	»	25
Ruiz de Medina (Don Adrian).	Idem mosto.	160	»	24
Idem.	Idem especial.	160	»	50
Ruiz Mujado (D. Juan).	Idem blanco anaranjado.	161	»	31'50
Ruiz de Villa (D. Santiago).	Idem de 1860.	500	»	21
Idem.	Idem de 1876.	500	»	21
Sainz Bravo (D. José).	Idem id. id.	300	»	24
Idem.	Idem tinto.	300	»	24
Sanchez (D. Acisclo).	Idem id. natural.	133	»	26'25
Sanchez Cabezudo (Don Felipe).	Idem id.	30	»	18'60

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*	EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Sanchez Carpio (Don Gabriel).	Vino blanco.	100	»	18'60	Toledo y Quiñones (Don José).	Vino tinto de pasto	82	»	30'75
Sanchez Guerrero (Don Leocadio).	Idem tinto.	50	»	25	Trigo (D. Manuel).	Idem de 1876.	320	»	24
Sanchez Guzman (Don Francisco).	Idem de 1876.	190	»	24	Urtiaga (D. Antonio).	Idem tinto.	»	»	»
Sanchez Jeréz (D. José).	Idem blanco de pasto.	50	»	18'60	Valdés y Avila (D. Remigio).	Idem id. de pasto.	700	»	21'75
Serrano (D. Mariano).	Idem tinto natural	116	»	26'25	Vaquero y Diaz (Don Angel).	Idem id. seco.	350	»	22'50
Serrano y Aguado (Don Julian).	Idem id. seco de mesa.	133	»	21	Villarrubia (Pueblo de)	Idem id. de pasto.	»	»	30'75
Silban y del Casar (Don Andrés).	Idem id. de pasto.	50	»	18	Idem.	Idem blanco.	»	»	30'75
Tizon (D. Lúcio).	Idem blanco.	»	»	»	Yela y Leonardo (D. José Antonio).	Idem id.	650	»	40
Tizon y Arribas (Don Luis).	Aguardiente anisado.	»	»	»	Idem.	Idem tinto aragonés.	650	»	40
Idem.	Vino tinto de pasto	324	»	30'75	Zamorano y Sanchez (D. Trinidad).	Idem id. de pasto.	84	»	30'75
Idem.	Idem moscatel.	40	»	92'25	Zapelena (Doña Francisca).	Idem de 1876.	160	»	24
Idem.	Idem blanco.	40	»	92'25	Zubiaga (D. Manuel).	Idem id.	180	»	24

RESÚMEN.

Número de productos	173
Produccion anual	34.949
Existencias disponibles	»
Precio medio	33'38

FALTAN.

Datos de produccion	24
— de cantidades disponibles	178
— de precios	16

DICTÁMEN DE LA SECCION.

Excmo. Sr.: La provincia de Toledo es una de las que especialmente han debido llamar la atencion de la Seccion que tengo el honor de presidir. En general se presenta la produccion muy descuidada en sus sistemas de elaboracion y conservacion. Pero, en medio de su atraso, brillan algunos ejemplares que revelan cuán grande es el porvenir que espera á esta provincia, cuando la palanca del progreso venga á removerla con su poderoso esfuerzo. Orgáz, Villacañas y Yepes presentan ejemplares que ora recuerdan los ricos y estimados *crus* blancos de Burdeos, como los finos y aromáticos de Montilla.—Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 8 de Agosto de 1877. —El Presidente, *A. de Quintana.*—Excmo. Sr. Presidente del Jurado.

LABORATORIO

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohol por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar la acidez de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE.								EXTRACTO.		CENIZAS.		
								MARMOL Y HARINA.		Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA.		ACETATO DE PLOMO.		Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	SU DESCRIPCION.	Gramos por litro.	Caractéres.	Gramos por litro.	COMPOSICION CUALITATIVA.
								Sedimento.	Líquido.			Precipitado.	Líquido.	Precipitado.	Líquido.							
		Clase 1.ª																				
1	207	Alcaide, hermanos (D. Sebastian).	Yepes.	Vino mosto.	14'9	2'70	1'85															
		Clase 2.ª																				
2	4497	Alonso (D. Eustaquio).	Noblejas.	Tinto de pasto.	14'7	2'38	2'75	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
3	4502	Avilés (D. Luis).	Idem.	Idem.	14'7	3'44	2'65	Cen. clar.	Incoloro.	Viol. sucio.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
4	4507	Caballero y Cabello (D. Martin).	Ocaña.	Idem.	15'6	3'08	3'59	Cen.—V. Az.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
5	4507	Caballero (D. Martin).	Idem.	Blanco de 6 años.	15'8	4'42	2'86															
6	4514	Caro (D. Desiderio).	Fuensalida.	Tinto.	15'8	4'74	88'33	Cen. clar.—V. rojo.	Incoloro.	Pardo.—V. am.	Am.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnox.	E. carbonoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado intenso.	85'62	Gris pulv.	7'80	I. Sulf. Ab.—Magn. Reg.—Fosf. pot. y cal. Poco.—Clor. y silic. Ind. II. Fosf. Ab.—Cal. Poco.—Alum. y ferr. Ind.
7	4512	Caro (D. Francisco).	Idem.	Idem.	14'7	5'30	33'13	Cen. clar.—V. rojo.	Incoloro.	Am. clar.	Am.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnox.					
8	4113	Carrasco (Doña Clara).	Villarrubia de Santiago.	Idem.	14'7	4'96	3'03	Cen. clar.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
9	4514	Carrillo y Castejon (D. Luis).	Sonseca.	Blanco.	14'7	3'19	6'04	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. pastoso, delicuescente: materia colorante amarilla con fajas ligeramente marcadas.	24'10	Gris gran.	3'50	I. Sulf. y fosf. Ab.—Clor. y pot. Reg.—Silic. cal y magn. Poco. II. Fosf. cal y ferr. Ab.—Alum. Reg.
10	4515	Cavero (D. Julian).	Yepes.	Mosto tinto.	13'7	3'57	2'77	Cen. clar.—V. viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	E. pastoso, delicuescente: materia colorante amarilla en la parte inferior y violácea con fajas en la superior.	19'40	Gris osc. gran.	3'40	I. Sulf. Ab.—Clor. silic. pot. y cal. Reg.—Magn. Poco.—Fosf. Ind. II. Fosf. y cal. Ab.—Alum. Reg.—Ferr. Poco.
11	4517	Diaz Arévalo (D. Miguel).	Idem.	Vino de 1875.	12'6	4'51	2'12															
12	4520	Encinas y Mota (D. José).	Quero.	Tinto.	15'8	4'57	2'50	Cen. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
13	4521	Escalonilla García (D. José).	Puebla de Montalban.	Mosto natural tinto.	14'7	3'46	2'64	Pardo. M. clar.	Incoloro.	Pardo.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso: materia colorante amarilla en la parte inferior y violácea con fajas ligeramente en la superior.	21'32	Gris gran.	2'90	I. Fosf. M. ab.—Sulf. y clor. Reg.—Silic. y pot. Poco.—Cal y magn. Ind. II. Fosf. M. ab.—Alum. Ab.—Cal y ferr. Reg.
14	4522	Escobar y Luengo (D. Juan).	Villanueva de Santiago.	Tinto de pasto.	14'5	4'33	3'05	V. rojo.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
15	4523	Escobar y Muñoz (D. Luis).	Puebla de Almoradier	Idem de la última cosecha sin trasegar.	14'5	3'52	1'74	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. carbonoso granugiento: materia colorante violada con fajas ligeramente marcadas.	12'64	Blanquecinas.	2'00	I. Clor. Ab.—Sulf. y pot. Reg.—Fosf. silic. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Alum. Ab.—Ferr. Reg.—Fosf. y cal. Poco.
16	4523	Idem.	Idem.	Blanco de un año, mosto	16'3	4'92	3'94	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. granugiento, delicuescente: materia colorante amarilla.	16'73	Blanquecinas pulv.	2'40	I. Clor. M. ab.—Fosf. y pot. Reg.—Sulf. silic. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Alum. y ferr. Ab.—Fosf. y cal. Poco.
17	4524	Escribano (D. Fernando).	Villarrubia de Santiago.	Tinto de pasto.	16'1	3'30	2'54	Cen.—V. rojo.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Pardo.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. ampuloso: materia colorante amarilla en la parte inferior y violácea con una faja muy marcada en la superior.	19'20	Gris agl.	3'40	I. Clor. M. ab.—Sulf. Ab.—Pot. Reg.—Fosf. silic. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Fosf. alum. y ferr. Reg.—Cal. Poco.
18	4525	Escudero é Izquierdo (D. Felipe).	Almoróx.	Idem id. seco.	16'3	3'68	5'55	Mor.	Incoloro.	Mor.—V. viol.	Az.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnocyan.					
19	4526	Escudero y Jaro (D. Mateo).	Idem.	Idem de pasto.	16'1	3'52	16'05	V. viol.	Incoloro.	Az.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso granugiento: materia colorante amarilla con una ligerísima faja violada en la parte superior.	51'92	Gris pulv.	5'50	I. Pot. Ab.—Sulf. silic. y cal. Reg.—Clor. Poco.—Fosf. y magn. Ind. II. Fosf. M. ab.—Cal y alum. Ab.—Ferr. Poco.
20	4528	Fernandez (D. Magdaleno).	Noblejas.	Idem.	14'6	13'20	3'28	V. rojo.	Incoloro.	Viol.—V. Az.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
21	4529	Fernandez y Barreira (D. Juan de Dios).	Puente del Arzobispo.	Idem.	15'6	2'76	6'85	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
22	4530	Fernandez Gil (D. Pedro).	Quero.	Idem.	14'0	2'92	1'79	Cen.	Incoloro.	Pardo sucio.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
23	4531	Fernandez Villarrubia (D. Lorenzo).	Villarrubia de Santiago.	Idem.	14'5	3'79	1'50	Cen. clar.	Incoloro.	Viol.—V. Az.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
24	4532	Frias y Clemente (D. Policarpo).	Almoróx.	Idem de pasto seco.	16'7	3'46	4'12	Cen.—V. mor.	Incoloro.	Az.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE. Alcohól por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	MARMOL Y HARINA. Sedimento.	MARMOL Y HARINA. Líquido.	Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Precipitado.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Líquido.	ACETATO DE PLOMO. Precipitado.	ACETATO DE PLOMO. Líquido.	Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	EXTRACTO. SU DESCRIPCION.	EXTRACTO. Gramos por litro.	CENIZAS. Caractéres.	CENIZAS. Gramos por litro.	CENIZAS. COMPOSICION CUALITATIVA.
25	4533	Galvez (Don Cecilio).	Ocaña.	Tinto de pasto.	14'3	2'97	2'05	Az.-V. cen.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso resquebrajado, delicuescente: materia colorante amarilla en la parte inferior y violácea en la superior.	18'10	Gris osc. pulv.	4'80	I. Sulf. clor. silic. pot. y cal. Reg.—Magn. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal y alum. Ab.—Fosf. y ferr. Reg.
26	4538	García y Fuertes (D. Pablo).	Yepes.	Mosto.	14'3	3'73	Trazas.	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso delicuescente: materia colorante amarilla.	16'90	Gris osc. gran.	4'30	I. Clor. M. ab.—Sulf. pot. cal y magn. Reg.—Silic. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal. Ab.—Alum. Reg.—Fosf. y ferr. Poco.
27	4539	García y hermanos (D. Leocadio).	Esquivias.	Tinto de pasto.	15'8	4'40	2'12	Cen. clar.—V. viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
28	4542	García de la Rosa (D. Manuel).	Noblejas.	Idem id.	14'9	3'25	2'85	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Pardo.—V. roj.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.					
29	4543	García Serrano (D. Manuel).	Torre de Estéban Hambran.	Idem.	15'2	3'30	4'42	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso: materia colorante rosácea con fajas ligeramente marcadas.	22'50	Blanquecina pulv.	7'00	I. Sulf. clor. silic. pot. cal y magn. Reg.—Fosf. Poco. II. Alum. M. ab.—Fosf. cal y ferr. Reg.
30	4545	Giraldo (D. Pedro).	Yepes.	Mosto.	12'6	3'33	3'66															
31	4548	Gonzalez (D. José María).	Talavera de la Reina.	Seco superior de 1865.	17'6	3'30	3'31	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. granugiento, delicuescente: materia colorante amarilla.	22'25	Gris gran.	5'75	I. Sulf. Ab.—Pot. Reg.—Fosf. clor. silic. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Fosf. Ab.—Cal. Reg.—Alum. y ferr. Poco.
32	4548	Idem.	Idem.	Idem id. 1866.	13'3	3'14	8'71	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. carbonoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	25'60	Gris pulv.	6'10	I. Sulf. y pot. Ab.—Clor. cal y magn. Reg.—Silic. y fosf. Ind. II. Fosf. y cal. Ab.—Alum. y ferr. Poco.
33	4548	Idem.	Idem.	Idem de 1875.	16'7	3'08	2'03	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. granugiento, delicuescente: materia colorante amarilla.	24'35	Gris osc. gran.	6'50	I. Sulf. Ab.—Fosf. Reg.—Clor. silic. y magn. Poco.—Pot. y cal. Ind. II. Fosf. cal y alum. Ab.—Ferr. Poco.
34	4548	Idem.	Idem.	Idem de id.	15'8	4'17	5'05															
35	4549	Gonzalez Hurtado (D. Juan).	Almoróx.	Tinto de pasto sabroso.	15'6	4'12	14'17	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.—V. az.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnocyan.					
36	4549	Idem.	Idem.	De pasto dulce.	15'8	4'34	35'33	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
37	4550	Gonzalez Rico (D. Calixto).	Idem.	Tinto de pasto sabroso.	12'4	3'68	10'52	Cen. clar.—V. roj.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
38	4554	Huelbes (D. Emilio).	Ocaña.	Idem de id.	14'7	3'89	2'47	Cen. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
39	4555	Hurtado y Rosas (Doña Paula).	Almoróx.	Idem de id. seco.	16'1	3'30	4'55	Cen.—V. mor.	Incoloro.	Viol.—V. az.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
40	4556	Ibañez (D. Álvaro).	Noblejas.	Idem de id.	14'9	4'65	1'85	Cen.	Incoloro.	Az.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
41	4556	Idem.	Idem.	Idem sabroso de 1875.	17'3	4'22	7'18	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso granugiento: materia colorante amarilla, con algunas fajas violáceas.	22'64	Gris gran.	3'00	I. Sulf. M. ab.—Fosf. y clor. Ab.—Pot. Reg.—Silic. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Fosf. M. ab.—Cal y alum. Reg. Ferr. Poco.
42	4560	Larrazabal (D. Fermin).	Orgáz.	Idem.	14'0	4'16	1'05	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.	Ver.-V. am.	»	»	Cen.—V. ver.	Incoloro.	»	OEnol.	R. pastoso, granugiento: materia colorante amarilla, con una faja violácea en la parte superior.	12'76	Gris pulv.	2'54	I. Sulf. fosf. y clor. Reg.—Silic. pot. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Fosf. Ab.—Cal y alum. Reg.—Ferr. Poco.
43	4561	Lopera y Molina (D. Francisco).	Ocaña.	Idem pasto.	14'3	4'06	8'71	Cen.	Incoloro.	Az.—V. viol.	Pardo.—V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
44	4561	Idem.	Idem.	Blanco id.	14'2	3'03	1'56	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, delicuescente, de superficie resquebrajada: materia colorante amarilla.	14'82	Gris gran. carbonoso.	4'90 (1)	I. Magn. M. ab.—Sulf. clor. y pot. Ab.—Silic. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal y ferr. Reg.—Alum. Poco.
45	4563	Lopez Cárdenas (D. Felipe).	Villarrubia de Santiago.	Tinto de pasto.	15'0	3'84	1'74	Cen.—V. az.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
46	4565	Magro (Doña Nieves).	Quero.	Idem.	14'7	3'38	3'74	Cen. clar.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
47	4568	Maroto (D. Enrique).	Carmena.	Idem añejo.	16'2	5'30	28'57	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. arropado, delicuescente; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado: materia colorante amarilla, con una faja muy marcada.	57'90	Gris pulv.	8'50	I. Fosf. y pot. Ab.—Sulf. clor. y magn. Reg.—Silic. Poco.—Cal. Ind. II. Alum. Ab.—Cal. Reg.—Ferr. Poco.
48	4568	Idem.	Idem.	Idem nuevo.	15'6	4'79	24'09	Cen. clar.	Incoloro.	Viol.—V. pardo.	Ver.—V. pardo.	»	»	»	»	»	OEnol.	E. compacto; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado, con ligeras fajas de materia colorante amarillo rojiza.	66'40	Gris osc. pulv.	7'80	I. Pot. M. ab.—Clor. Ab.—Sulf. silic. cal y magn. Reg.—Fosf. Poco. II. Fosf. cal y alum. Ab.—Ferr. Reg.

(1) Inexactas.

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohol por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar la acidez de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE.								EXTRACTO.		CENIZAS.		
								MARMOL Y HARINA.		Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA.		ACETATO DE PLOMO.		Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	SU DESCRIPCION.	Gramos por litro.	Caractéres.	Gramos por litro.	COMPOSICION CUALITATIVA.
								Sedimento.	Líquido.			Precipitado.	Líquido.	Precipitado.	Líquido.							
49	4570	Martin de los Santos (D. Celedonio).	Villacañas.	Tinto comun de la hoja.	13'6	3'16	2'47	Cen. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso: materia colorante roja, con una faja muy marcada.	18'20	Gris gran.	4'76	I. Pot. M. ab.—Clor. y magn. Ab. Sulf. silic. y cal. Reg.—Fosf. Poco. II. Alum. Ab.—Fosf. cal y ferr. Reg.
50	4571	Mirassierra é Iglesias (D. Agustin)	Puente del Arzobispo.	Idem un real la botella	13'6	4'22	3'50	V. viol.	Incoloro.	Pardo.—V. roj.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso: materia colorante amarilla, con algunas fajas violáceas.	24'00	Gris pulv.	4'40	
51	4572	Moreno (D. Sandalio).	Quero.	Blanco.	16'9	3'30	1'17															
52	4575	Navarro y Jimenez (D. Valentin).	Noblejas.	Tinto de pasto.	14'9	4'00	2'68	Cen.—V. az.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
53	4576	Oliva y Sanchez (D. Lope).	Yepes.	Mosto de 1876	14'7	3'30	4'33															
54	4576	Idem.	Idem.	Especial.	18'4	3'84	84'14	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	E. carbonoso, con grandes poros; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	59'50	Gris pulv.	4'47	I. Clor. y pot. Ab.—Sulf. y magn. Reg.—Fosf. y cal. Poco.—Silic. Ind. II. Fosf. Ab.—Cal y alum. Reg.—Ferr. Poco.
55	4577	Orgaz (Comision vinicola de).	Orgaz.	Blanco sin color.	13'9	4'54	Trazas.	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, granugiento: materia colorante amarilla.	41'44	Gris agl. delic.	2'50	I. Fosf. M. ab.—Pot. Reg.—Sulf. clor. y magn. Poco.—Silic. y cal. Ind. II. Fosf. M. ab.—Cal. Reg.—Alum. y ferr. Poco.
56	4577	Idem.	Idem.	Idem de 2 años.	14'7	3'84	8'71	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso; paredes de la cápsula barnizadas de color amarillo acaramelado.	29'26	Gris. agl. osc.	4'26	I. Fosf. y silic. M. ab.—Clor. Ab.—Sulf. y pot. Reg.—Cal y magn. Ind. II. Fosf. M. ab.—Cal y ferr. Ab.—Alum. Reg.
57	4578	Pano (D. Trinidad).	Almoróx.	Tinto pasto seco.	13'6	3'38	2'30	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
58	4580	Picazo (D. Manuel).	Yepes.	Vino de 1876.	17'3	2'92	3'71															
59	4581	Pinazo (D. Epifanio).	Noblejas.	Tinto de pasto.	14'7	3'84	2'18	V. az.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Am.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnox.					
60	4584	Ramirez Chamorro (D. Bráulio).	Almoróx.	De pasto sabroso.	17'3	3'68	5'35	V. viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, ampuloso, muy delicuescente: materia colorante violácea, con fajas muy marcadas.	37'98	Gris pulv.	5'80	I. Sulf. M. ab.—Silic. Ab.—Pot. cal y magn. Reg.—Fosf. y clor. Poco. II. Cal. M. ab.—Fosf. Ab.—Alum. y ferr. Poco.
61	4586	Recio de Ipola (D. Brígido).	Santa Cruz del Retamar.	Tinto de 3 años.	14'3	4'22	38'12	Pardo M. clar.	Am.	Inal.	Am.-V. ver.	Ver. sucio.	Ver. clar.	Ver. sucio.	Incoloro.	»	OEnol. y œnox.	R. carbonoso, algo poroso: materia colorante amarilla, con ligeras fajas.	74'96	Gris pulv.	8'60	I. Sulf. clor. y silic. Ab.—Fosf. y pot. Reg.—Cal. Poco.—Magn. Ind. II. Fosf. M. ab.—Cal. Ab.—Alum. Reg.—Ferr. Poco.
62	4587	Rodriguez Asenjo (D. José).	Yepes.	Blanco de 1875.	13'2	2'54	2'02															
63	4587	Idem.	Idem.	Vino de id.	14'7	2'99	3'23	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, con ojos; paredes de la cápsula sucias por una materia ocreosa.	20'36	Gris pulv.	3'12	I. Magn. Ab.—Sulf. clor. silic. pot. y cal. Reg.—Fosf. Ind. II. Fosf. cal y alum. Ab.—Ferr. Reg.
64	4589	Rodriguez de Moya (D. Rafael).	Puente del Arzobispo.	Tinto aragonés un real botella.	14'0	4'38	3'48	Cen.—V. mor.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Am.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. carbonoso, granugiento: materia colorante roja en la parte inferior, y violada con fajas en la superior.	16'10	Gris agl.	4'54	I. Sulf. clor. y silic. Ab.—Fosf. pot. y magn. Reg.—Cal. Ind. II. Cal. Ab.—Fosf. y alum. Reg.—Ferr. Poco.
65	4590	Rojas (D. Juan Francisco).	Val de Santo Domingo	Idem.	17'0	3'35	2'92	Pardo M. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. am.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnox.					
66	4591	Ruano (D. Francisco Martin).	Noblejas.	Idem de pasto.	13'0	2'19	2'92	Cen. M. clar.	Incoloro.	Pardo.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.					
67	4592	Ruiz (D. Braulio).	Quero.	Idem.	13'0	3'69	Trazas.	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. am.	Ver.-V. am. clar.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, granugiento: materia colorante amarillo violácea, con una faja muy marcada.	16'10	Gris gran.	4'38	I. Sulf. pot. y cal. Ab.—Clor. y magn. Poco.—Fosf. y silic. Ind. II. Fosf. y cal. Ab.—Ferr. Reg.—Alum. Poco.
68	4597	Sainz Bravo (D. José).	Yepes.	Mosto tinto.	13'0	4'68	2'21	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
69	4598	Sanchez (D. Acisclo).	Noblejas.	Tinto de pasto.	13'0	8'38	1'60	Cen.—V. mor.	Incoloro.	Viol. sucio.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
70	4600	Sanchez Carpio (D. Gabriel).	Otero.	Blanco de id.	12'0	3'46	2'81															
71	4601	Sanchez Guerrero (D. Leocadio).	Quero.	Tinto.	15'9	2'97	3'79	Mor.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
72	4606	Silvan del Casar (D. Andrés).	Almoróx.	Idem de pasto sabroso.	16'9	3'14	14'88	Cen. clar.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
73	4609	Trigo (D. Manuel).	Yepes.	Mosto.	13'9	2'97	1'97															
74	4611	Vaquero y Diaz (D. Angel).	Villacañas.	Tinto comun de hoja.	15'9	3'72	3'23	Viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
75	4610	Valdés y Avila (D. Remigio).	La Torre.	De pasto tinto de 1876.	14'9	3'30	3'59	V. roj.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, de superficie resquebrajada, delicuescente: materia colorante roja, con una faja muy marcada.	19'96	Gris osc. gran.	4'96	I. Sulf. y pot. Ab.—Fosf. cal y magn. Reg.—Clor. Poco.—Silic. Ind. II. Fosf. y cal. Ab.—Ferr. Reg.—Alum. Poco.
76	4616	Zubiaga (D. Manuel).	Yepes.	Tinto mosto de id.	12'9	2'54	2'19															
77	»	Alda (D. Pedro).	Idem.	Vino de 1875.	12'0	2'97	1'65															

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohól por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE.								EXTRACTO.		CENIZAS.		
								MARMOL Y HARINA.		Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA.		ACETATO DE PLOMO.		Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	SU DESCRIPCION.	Gramos por litro.	Caractéres.	Gramos por litro.	COMPOSICION CUALITATIVA.
								Sedimento.	Líquido.			Precipitado.	Líquido.	Precipitado.	Líquido.							
78	»	Escobar (D. Lúcas).	Villarrubia de Santiago.	Tinto.	14'3	4'16	3'35	Cen.—V. viol.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
79	»	Patiño (Doña Asuncion).	Idem.	Idem.	16'6	3'35	2'06	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.					
80	»	Idem.	Idem.	Moscatel.	18'2	2'54	3'65															
81	»	Patiño (D. Fernando).	Idem.	Idem.	18'2	2'81	2'92	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso, delicuescente: materia colorante amarilla, con una faja muy marcada.	19'00	Blanquecina carbonosa agl. y delic.	3'00 (1)	I. Pot. Ab.—Sulf. clor. y magn. Reg.—Fosf. y cal. Poco.—Silic. Ind. II. Fosf. Ab.—Cal. Reg.—Alum. y ferr. Poco.
82	»	Tizon (D. Lucio).	Idem.	Blanco.	16'1	3'27	2'43	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	R. pastoso granugiento; paredes de la cápsula ligeramente barnizadas de color amarillo acaramelado, sucias por una materia ocreosa.	22'66	Gris osc. pulv.	5'00	I. Sulf. Ab.—Fosf. clor. y pot. Reg.—Silic. y cal. Poco.—Magn. Ind. II. Ferr. M. ab.—Fosf. Ab.—Cal. Reg.—Alum. Poco.

(1) Inexactas.

RESÚMEN.

RIQUEZA ALCOHÓLICA.		RIQUEZA ÁCIDA.		MATERIA COLORANTE.			MATERIA EXTRACTIVA.		CENIZAS.	
ALCOHÓL POR 100.	NÚM. DE VINOS.	GRAMOS DE CARBONATO DE SOSA POR LITRO.	NÚM. DE VINOS.	VINO COLOREADO POR	NÚM. DE VINOS.		GRAMOS POR LITRO.	NÚM. DE VINOS.	GRAMOS POR LITRO.	NÚM. DE VINOS.
De 11 á 12	1	De 2,19 á 3	15	OEnolina	46		De 11,44 á 20	14	De 2 á 3	5
12 á 13	5	3 á 4	40	OEnoxantina	2		20 á 30	11	3 á 4	6
13 á 14	10	4 á 5	23	OEnolina y œnocyanina	2		30 á 40	1	4 á 5	10
14 á 15	29	5 á 6	2	OEnolina y œnoxantina	3		50 á 60	3	5 á 6	4
15 á 16	17	8 á 9	1				60 á 70	1	6 á 7	2
16 á 17	12	13 á 14	1				70 á 80	1	7 á 8	3
17 á 18	5						80 á 90	1	8 á 9	2
18 á 19	3									
Suma	82	*Suma*	82	*Suma*	53		*Suma*	32	*Suma*	32

El Jefe del Laboratorio, Luis Justo y Villanueva.

PREMIOS OTORGADOS POR EL JURADO.

SECCION 1.ª—CLASES 1.ª Á 7.ª

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
Clase 1.ª			
Herederos de D. Sebastian Alcaide	Yepes	Mosto	Diploma de mencion.
Clase 2.ª			
D. Adolfo Bayo	Huerta de Valdecarábanos.	Blanco Yepes.	Medalla de afinacion.
		Idem id. tinto	Perfeccion.
Comision vinícola de	Orgaz	Idem de 1857	Afinacion.
		Vino blanco sin color.	Mencion.
		Idem id. con id. de 1875	Idem.
D. Pedro Alda	Yepes	Idem id	Perfeccion.
D. Luis Avilés	Noblejas.	Tinto de pasto.	Idem.
D. José María Gonzalez	Talavera de la Reina	Seco superior de 1840.	Idem.
		Idem id. de 1865, 1866 y 1875.	Mencion.
		Vino de 1875	Idem.
D. Juan Gonzalez Hurtado	Almorox.	Tinto dulce de pasto.	Perfeccion.
		Idem sabroso.	Idem
Doña Nieves Magro	Quero	Tinto.	Idem.
D. Lope Oliva y Sanchez.	Yepes.	Vino especial	Idem.
		Idem de 1876	Mencion.
Doña Anunciacion de Patiño	Villarrubia de Santiago.	Idem tinto	Perfeccion.
		Idem moscatel	Mencion.
D. Fernando de Patiño	Idem.	Moscatel	Perfeccion.
D. Pedro Ruiz de Alda	Yepes	Vino de 1875	Idem.
D. Acisclo Sanchez.	Noblejas.	Tinto de pasto.	Idem.
D. Lúcio Tizon	Villarrubia de Santiago.	Blanco	Idem.
D. Remigio Valdés y Avila	Torre de E. Hambrán.	Tinto de pasto de 1876.	Idem.
D. Angel Vaquero y Diaz	Villacañas	Idem seco	Idem.
D. Manuel Zubiaga	Yepes	Vino de 1876	Idem.
D. Eustaquio Alonso	Noblejas.	Tinto de pasto.	Mencion.
D. Francisco Bueno	Idem.	Idem id	Idem.
D. Martin Caballero y Cabello	Ocaña	Idem de 1876	Idem.
		Blanco de mesa	Idem.
D. Eduardo Carmena y Valdés.	Illescas.	Generoso dulce de 1874	Idem.
		Tinto de pasto de 1860.	Idem.
D. Desiderio Caro y Caro	Fuensalida.	De pasto	Idem.
D. Francisco Caro y Caro	Idem.	Tinto de id	Idem.
Doña Clara Carrasco y Carbonero	Villarrubia de Santiago.	Idem de id.	Idem.
D. Luis Carrillo y Castejon	Sonseca	Blanco de 1871	Idem.
D. Julian Cavero	Ciruelos	Tinto.	Idem.
D. Miguel Diaz Arévalo	Yepes	Idem de 1875 y 76.	Idem.
D. Antero Encinas	Quero	Tinto.	Idem.
D. José Encinas y Mota	Idem.	Idem.	Idem.
D. José Escalonilla y García	Puebla de Montalban.	Mosto negro	Idem.
D. Juan Escobar y Luengo	Villarrubia de Santiago.	Tinto de pasto.	Idem.
D. Luis Escobar y Muñoz	Puebla de Almoradier.	Idem y blanco	Idem.
D. Lúcas Escobar	Villarrubia de Santiago.	Idem id	Idem.
D. Fernando Escribano	Idem.	Idem de pasto	Idem.
D. Felipe Escudero é Izquierdo	Almorox	Idem id. sabroso	Idem.
		Idem seco id	Idem.
D. Mateo Escudero y Jaro	Idem.	Idem de pasto	Idem.
D. Magdaleno Fernandez.	Noblejas	Idem id	Idem.
D. Juan de Dios Fernandez y Barreyra	Puente del Arzobispo.	Idem.	Idem.
D. Pedro Fernandez Gil.	Quero	Idem.	Idem.
D. Lorenzo Fernandez Villarrubia y Diaz	Villarrubia de Santiago.	Idem de pasto	Idem.
D. Policarpo Frias y Clemente	Almorox.	Idem id	Idem.
D. Cecilio Galvez	Ocaña	Idem id	Idem.
D. Isidoro García Flores	Torre de E. Hambrán.	De pasto añejo de 1874	Idem.
		Idem id. de 1870	Idem.
		Idem suave de 1875.	Idem.
D. Pablo García Fuertes	Yepes	Vino de mosto.	Idem.
D. Leocadio García y hermanos.	Esquivias	Tinto de pasto	Idem.
D. Manuel García de la Rosa	Noblejas	Idem id	Idem.
D. Manuel García Serrano	Torre de E. Hambrán.	Idem seco.	Idem.
D. Pedro Giraldo y Lopez	Yepes.	Vino de mosto.	Idem.
D. Calixto Gonzalez y Rico	Almorox	Tinto de pasto	Idem.

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
D. Emilio Huelves y Ortiz	Ocaña	Tinto de pasto	Mencion.
Doña Paula Hurtado y Rozas	Almorox	Idem seco de id	Idem.
D. Álvaro Ibañez	Noblejas	Idem de pasto	Idem.
		Sabroso de 1875	Idem.
D. Francisco Lopera y Molina	Ocaña	Tinto de pasto	Idem.
		Blanco de id	Idem.
D. Fermin Larrazabal	Toledo	Tinto de id. Orgaz	Idem.
D. Felipe Lopez y Cárdenas	Villarrubia de Santiago	Idem de id	Idem.
		Moscatel real	Idem.
Doña Juana Marañon y Ramirez	Yepes	Vino de 1876	Idem.
D. Enrique A. Maroto	Carmena	Idem tinto	Idem.
		Idem de 1873	Idem.
D. Celedonio Martin de los Santos	Villacañas	Tinto seco	Idem.
D. Agustin Mirasierra é Iglesias	Puente del Arzobispo	Idem aragonés	Idem.
D. Sandalio Moreno	Quero	Blanco	Idem.
D. Eladio Muñoz y Sanchez	Otero	Tinto de pasto	Idem.
D. Valentin Navarro y Jimenez	Noblejas	Idem id	Idem.
D. Trinidad Pano y Vera	Almorox	Idem seco id	Idem.
D. Manuel Picazo	»	Idem de pasto de 1876	Idem.
D. Epifanio Pinazo	Noblejas	Idem de id	Idem.
D. Bráulio Ramirez Chamorro	Almorox	Idem sabroso de id	Idem.
		Idem generoso de 1863	Idem.
D. Brígido Recio Ipola	Santa Cruz del Retamar	Idem de 1874	Idem.
D. José Rodriguez Ajenjo	Yepes	Blanco de 1876	Idem.
		Idem de 1875	Idem.
D. Rafael Rodriguez de Moya y Romeral	Puente del Arzobispo	Tinto	Idem.
D. Juan Francisco Rojas	Val de Santo Domingo	Idem de pasto	Idem.
D. Francisco Martin Ruano	Noblejas	Idem id	Idem.
D. Bráulio Ruiz	Quero	Idem	Idem.
D. Adrian Ruiz de Medina	Yepes	Blanco especial	Idem.
D. José Sainz Bravo	Idem	Tinto	Idem.
D. Felipe Sanchez Cabezudo y Maroto	Otero	Idem	Idem.
D. Gabriel Sanchez Carpio	Idem	Blanco de pasto	Idem.
D. Leocadio Sanchez y Guerrero	Quero	Tinto	Idem.
D. Francisco Sanchez y Guzman	Yepes	Idem de 1876	Idem.
D. José Sanchez y Jeréz	Domingo Perez	Blanco de pasto	Idem.
D. Julian Serrano y Aguado	Torre de E. Hambrán	Tinto seco de 1876	Idem.
D. Andrés Silvan y del Casar	Almorox	Idem de pasto	Idem.
D. Luis Tizon y Arrivas	Villarrubia de Santiago	Idem id	Idem.
		Moscatel	Idem.
D. Manuel Trigo	Yepes	Vino de 1876	Idem.

Clase 4.ª

D. José Portugués y Zamorano	Romeral	Flor de anís	Perfeccion.
D. Lorenzo Fernandez Villarrubia	Villarrubia de Santiago	Aguardiente anisado	Idem.
		Idem	Mencion.

Clase 5.ª

Doña Leoncia Escobar	Villarrubia de Santiago	Licor de leche	Idem.
D. Olallo Lázaro y Carrillo	Talavera de la Reina	Aceite de anis	Idem.

Clase 7.ª

Doña Clara Carrasco y Carbonero	Villarrubia de Santiago	Vinagre blanco	Perfeccion.
Comision vinícola de	Orgaz	Idem con color	Idem.
		Idem sin color	Idem.
D. José Rodriguez Ajenjo	Yepes	Idem de uva	Idem.
D. José Antonio Yela y Leonardo	Puente del Arzobispo	Idem blanco	Idem.
D. Manuel Picazo	»	Idem	Idem.
D. Julian Cavero	Ciruelos	Idem de uva	Mencion.
D. Cecilio Galvez	Ocaña	Idem id	Idem.
D. José García Berdugo	Yepes	Idem id	Idem.
D. Pedro Marañon	Idem	Idem id	Idem.
D. Luis Tizon y Arrivas	Villarrubia de Santiago	Idem moscatel	Idem.
D. José Sainz Bravo	Yepes	Vinagre	Idem.

El Secretario general, FRANCISCO JAVIER DE BONA.—V.° B.°—*El Presidente*, SANTOS.

NOMENCLÁTOR DE LOS PUEBLOS REPRESENTADOS.

PUEBLOS.	CALIFICACIONES OBTENIDAS. Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
Almorox	»	2	10	»	»	12
Carmena	»	»	2	»	»	2
Cebolla	»	»	»	3	»	3
Ciruelos	»	»	2	1	»	3
Domingo Perez	»	»	1	»	»	1
Esquivias	»	»	1	1	»	2
Fuensalida	»	»	2	»	»	2
Huerta de Valdecarábanos	1	1	»	»	»	2
Illescas	»	»	2	»	»	2
Méntrida	»	»	»	6	3	9
Noblejas	»	2	10	7	»	19
Ocaña	»	»	7	3	»	10
Olías del Rey	»	»	»	4	»	4
Orgaz	1	2	2	2	»	7
Otero	»	»	3	»	»	3
Puebla de Almoradier (La)	»	»	1	»	»	1
Puebla de Montalban (La)	»	»	1	2	»	3
Puente del Arzobispo	»	2	3	3	1	9
Quero	»	1	6	1	1	9
Romeral	»	1	»	»	»	1
Santa Cruz del Retamar	»	»	1	»	»	1
Santa Olalla	»	»	»	2	1	3
Sonseca	»	»	1	»	»	1
Talavera de la Reina	»	1	6	2	»	9
Toledo	»	»	1	»	»	1
Torre de Estéban Hambrán (La)	»	1	5	4	1	11
Val de Santo Domingo	»	»	1	2	3	6
Villacañas	»	1	1	1	1	4
Villarrubia de Santiago	»	5	12	8	4	29
Yepes	»	5	15	10	3	33
Calificaciones otorgadas en esta provincia á expositores que pertenecen á otras.						
Madrid	»	»	»	1	1	2
Totales	2	24	96	63	19	204

DISTRIBUCION DE LAS CALIFICACIONES, POR CLASES.

Clases.	PRODUCTOS.	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
1.ª	Mosto	»	»	2	5	1	8
2.ª	Añejo (Vino)	»	»	2	»	»	2
	Aragonés	»	»	1	»	»	1
	Blanco	2	3	9	13	3	30
	Idem anaranjado	»	»	1	3	»	4
	Especial	»	1	2	»	»	3
	Generoso	»	»	2	2	»	4
	Moscatel	»	1	3	»	»	4
	Rancio	»	»	»	3	»	3
	Sabroso	»	1	2	»	»	3
	Seco	»	1	1	»	»	2
	Tinto	»	9	62	35	15	121
4.ª	Aguardiente anisado	»	1	1	1	»	3
	Flor de anís	»	1	»	»	»	1
5.ª	Aceite de id	»	»	1	»	»	1
	Licor de leche	»	»	1	»	»	1
7.ª	Vinagre	»	»	1	»	»	1
	Idem blanco	»	3	»	»	»	3
	Idem de casca	»	»	»	1	»	1
	Idem con color	»	1	»	»	»	1
	Idem moscatel	»	»	1	»	»	1
	Idem sin color	»	1	»	»	»	1
	Idem de uva	»	1	4	»	»	5
	Totales	2	24	96	63	19	204

PROVINCIA DE CÁCERES.

MEMORIA

DEL SECRETARIO DE LA JUNTA DE AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO.

Con arreglo á lo prevenido en las advertencias dirigidas á los Secretarios de las Juntas de Agricultura, Industria y Comercio, tengo el deber de presentar esta sucinta Memoria, comentando en ella las noticias y datos adquiridos, relativos á la produccion vinícola de esta provincia.

Antes de ahora lo hubiera hecho, y me hubiese ajustado al plazo que se fija en las referidas advertencias; pero, á pesar de haberse circulado el programa con oportunidad por el Sr. Gobernador, las instrucciones detalladas para la redaccion de las relaciones locales y una excitacion á los Alcaldes, previniéndoles que remitieran las últimas en el plazo fijado, á fin de cumplir sin dilacion las prescripciones de la Superioridad, hubo que recordar á muchos de aquellos este servicio, cuyo desempeño, ademas, vino á entorpecerlo últimamente la interrupcion de las vías de comunicacion, debida á las innundaciones.

Entiendo, pues, que esta Memoria debe limitarse á la exposicion de noticias numéricas, acompañando las relaciones de las diferentes secciones del programa, resumiendo y poniendo de relieve la expresion cuantitativa de las primeras, más bien que hacer comentarios sobre el tecnicismo de la produccion, lo cual, además de salir de los límites que me señalan las advertencias, está reservado al exámen de las muy competentes personas que habrán de componer el Jurado de la Exposicion, quienes, por medio de la cata y del análisis, han de juzgar de las cualidades de nuestros vinos; y fuera en mí, por lo tanto, propósito osado el invadir este terreno.

Pero, si cuidadosamente me abstengo de entrar en semejantes consideraciones, no dejaré de indicar, aunque sea de paso, que nuestra provincia produce actualmente, si bien en cantidad exigua, una apreciable variedad de vinos, que puede ser la base de una de las primeras riquezas de este país, colocado, como toda la península, dentro de la region de la vid; pero en una de sus zonas privilegiadas, con suelos de diversa naturaleza, propios para este cultivo, que se acomoda á los de composicion mineralógica más diversas, en exposiciones varias y situaciones no ménos distintas, cuyos caractéres diferenciales trascienden á su vez á los vinos.

Los medios naturales favorecen la produccion vinícola en nuestra provincia; sus vinos de Acebo, Descargamaría, Gata, Robledillo, Hoyos, Çilleros, Torre de Don Miguel, Hervás, Baños, Aldeanueva del Camino, Jaraiz, Garganta la Olla, Plasencia, Cabezuela, Ceclavin, Zarza la Mayor, Montanchez, Miajadas y Trujillo, eran ya alabados en el siglo XVI, y sin duda competirian entonces con los más renombrados de otras localidades. Hoy son muy apreciados por los inteligentes, los de los partidos de Alcántara, Garrovillas y Plasencia, y de gran consumo los de Hervás, Jarandilla y Montanchez, formando con justicia aquellos en la categoría de vinos generosos, y constituyendo éstos los de pasto, tónicos y estomacales.

Mas, para asegurar la fama y conseguir un mercado cierto para todos, es de absoluta necesidad, en primer término, contar con rápidas y económicas vías de trasporte, y muy conveniente, en segundo, que haya más diligencia de parte de los viticultores. A excepcion de las muy escasas localidades, donde el vino es la principal riqueza, si no la única del vecindario, yacen el cultivo de la vid y de la industria á que da orígen, en un lamentable descuido. Ni en la viña, desde la eleccion de la variedad de la vid hasta la vendimia, se observan las prescripciones más acertadas; ni en el lagar, desde la clasificacion del fruto hasta el último trasiego, se practican las operaciones con aquella natural pulcritud que requiere el tratamiento nada difícil de este caldo, para adquirir sus preciosas cualidades.

Predomina la negligencia: y, formando con ella singular contraste, obsérvanse algunos, aunque en verdad pocos cosecheros, que, preciándose de conocedores de lo que traen entre manos, sacan el vino de sus naturales condiciones, pretendiendo remedar otros caldos que gozan de fama universal. Para obrar así, no les guia otro móvil que una pueril vanidad, sin obtener provecho alguno, pues no consiguen el fin que se proponen; y, dado que lo alcanzaran, no sería en condiciones económicas; pero, en cambio, se amañan para oscurecer las cualidades verdaderas y muy estimables de los vinos de esta provincia.

Si aquellas son hijas, en primer término, de las condiciones de cielo y suelo de la zona en que la planta vegeta; si estos agentes naturales son los que más influyen en las cualidades de los caldos, dándoles propiedades características y de valor relativo á cada uno de ellos ¿á qué imitar las que pertenecen á los vinos de otras zonas, cuando los de esta provincia las tienen peculiares y de mérito bastante para darse á conocer ventajosamente en todos los mercados, sin necesidad de disfrazarlos con imitaciones más ó ménos aproximadas, pero todas más difíciles y costosas que la cria natural del producto? En la obtencion del que se trata basta seguir fielmente la senda que traza la naturaleza, interviniendo la mano del hombre no más que para favorecer y estimular en ocasiones la accion de aquella, ya sea en la viña por medio de un cultivo esmerado, ya en la bodega por medio de una elaboracion bien dirigida. Creer otra cosa é intentar extraños procedimientos, es un error; y de los errores no se recogen más que desengaños, aunque momentáneamente parezca confirmarlos un éxito pasajero.

Lo que debe procurarse en esta provincia, es aumentar la produccion vinícola; pues, á pesar de las condiciones que en su suelo y cielo concurren para favorecer el cultivo de la vid, más propio en ella que el de los cereales, cuya region no es esta, no tiene al presente importancia, como he dicho en otro lugar, considerado con relacion á toda la provincia, segun se desprende de los cuadros, sacados todos de los datos que constan en las adjuntas relaciones. El consumo se logrará cuando, disponiendo de buenas vías para el trasporte, y orilladas algunas importantes cuestiones arancelarias, se cuente con una masa tal de caldos, que se puedan satisfacer en el momento los pedidos que indudablemente se harian; pues fuera equivocada pretension equiparar, para el consumo, con los productos de la vid, las otras bebidas alcohólicas, muy generalizadas en aquellos países, donde no prospera tan útil planta.

La produccion vinícola actual de esta provincia no corresponde de manera alguna á las condiciones naturales que la distinguen, en virtud de las cuales pueden obtenerse, con más economía que otras cosechas, grandes cantidades de vino. Poco importa que se registre un número personal de 3.500 cosecheros próximamente, que se eleva á 7.600, teniendo en cuenta que uno mismo produce diferentes caldos, y que éstos se produzcan en 144 pueblos de los 223 que cuenta la provincia: estos datos carecen de importancia enfrente de los que arroja el cuadro, en que resulta, por término medio, que solamente en Jerte y Plasencia corresponde á cada cosechero un número de arrobas mayor de 1.000, sin llegar á 800 en Hervás, á 400 en Baños y á 300 en Navalmoral; cantidades que no pecan de excesivas, á pesar de haber escogido pueblos de los que más vino cosechan. En todos los demas, la proporcion decrece notablemente, hasta el punto de haber muchos donde el cosechero apenas si elabora caldo bastante para su consumo doméstico.

A excepcion de Jerte, Hervás, Plasencia, Baños, Jaraiz, Navaconcejo, Cabezuela, Casar de Palomero y Navalmoral, que son los pueblos que más vino producen, la total cosecha de cualquiera de los otros, y áun la de algunos de los enunciados, no llega á la que almacena anualmente un sólo cosechero de los de mediana categoría en las comarcas verdaderamente productoras de nuestra nacion.

Insisto, pues, en que debe operarse en la viña y en el lagar de manera que la produccion aumente, procurando que el cultivo de la vid vaya apoderándose de las buenas tierras, y cuidando de fijar y perpetuar en los vinos las cualidades que les son peculiares, preservándolos contra los peligros de las torceduras y averías, consecuencia inmediata de una fabricacion grosera. Así se conseguirá que ocupe gran parte del territorio de la provincia uno de los cultivos que le son más apropiados, y para el cual está reservado un porvenir brillante en la agricultura de la misma.

Cierto es que el estímulo que más puede favorecer el incremento de este cultivo, y por ende la produccion del vino, es un mercado seguro; siendo en cambio la carencia de éste, así como la de trasportes fáciles, las causas que actualmente le tienen limitado á la exígua proporcion de 0,56 por 100 con relacion á la extension total de la provincia; y que su produccion vinícola, que asciende en junto á 428.542 decálitros, no represente más que el 0,15 por 100 de la produccion de España. Pero no puede negarse que, si la provincia de Cáceres aumentara la produccion, en términos de que en el acto pudiera satisfacer los pedidos que se hicieran, por cuantiosos que fuesen, se abririan paso sus vinos en los mercados, de igual manera que se lo abrieron los de otras comarcas de nuestra nacion. No debe olvidarse que, si el cosechero anhela un mercado cierto, el comerciante ó vinatero desea grandes cantidades del producto, para estar siempre prevenido á satisfacer las necesidades de un consumo exigente y cuotidiano; porque, mientras no cuente con tal seguridad, no podrá dar al negocio las proporciones industriales que aseguran la ganancia, áun abaratando la mercancía.

Si la industria vinícola está poco desarrollada en nuestra provincia, natural es que las que de ella se derivan adolezcan de igual defecto. Gran número de los productores de vinagre son cosecheros forzados de este caldo. Las averías que sufre el vino, á causa de una mala fabricacion ó conservacion, son frecuentes, por lo cual procuran los cosecheros darles salida apenas terminaron las primeras fermentaciones, para evitar que en su poder se torne en vinagre. De aquí y del que se elabora con las enjuagaduras de las vasijas y algun escobajo, procede el único vinagre que se consume en la provincia: así como de la quema de la casca, principalmente, las pequeñas cantidades de aguardiente que se fabrican, más bien con destino al consumo y necesidades caseras del fabricante, que con otro fin distinto, por no permitirlo la exigüidad del producto, ni haberse intentado el establecimiento de destilerías industriales, cuando tan fácilmente se produce el alcohól, cuya notable proporcion en algunos vinos estorba á veces que su uso se generalice.

En los siguientes cuadros se exponen los datos relativos á la seccion 4.ª del programa, la más esencial é interesante. Los números que se expresan confirman algunas de las consideraciones que anteceden, y aunque no son del todo exactos, se acercan bastante á la realidad para que las deducciones sean verosímiles. Ellos miden la importancia de la produccion vinícola, y, guiándose por ellos, se pueden croquizar sin dificultad los mapas viticola y enológico de la provincia, recargando en los partidos de Plasencia, Cáceres, Hervás, Hoyos, Jarandilla y Alcántara los colores que hubieran de designar el cultivo de la vid; y en los de Jarandilla, Hervás, Plasencia y Hoyos los que indicasen las comarcas de mayor produccion vinícola.

1.—*Estado por partidos judiciales del número de fanegas de viñedo, de arrobas de vino cosechadas y de la produccion por unidad superficial.*

PARTIDOS JUDICIALES.	Número de fanegas de viñedo.	NÚMERO DE ARROBAS DE VINO.		TOTAL de arrobas.	Arroba de vino por fanega de viñedo.	Litros por hectárea.
		Blanco.	Tinto.			
Alcántara	1.480	1.160	13.012	14.172	9'5	186
Cáceres	2.216	60	7.746	7.806	3'5	68
Coria	678	94	5.760	5.854	8'6	168
Garrovillas	410	200	2.210	2.410	5'8	113
Hervás	2.117	15.820	63.587	79.417	37'5	735
Hoyos	1.777	4.986	24.501	29.487	16'5	323
Jarandilla	1.421	5.110	97.470	102.580	72	1.161
Logrosan	464	563	5.437	6.000	12'9	253
Montanchez	842	»	9.306	9.306	11	215
Navalmoral	1.105	6.130	9.039	15.169	13'7	268
Plasencia	4.624	935	53.455	54.390	11'7	229
Trujillo	1.127	500	11.147	116.047	10'3	202
Valencia de Alcántara	164	560	2.398	2.958	18	353
Totales	18.425	36.118	305.078	341.196	»	»

Reducidos los totales á la medida métrica, resultan 11.792 hectáreas de viñedo, que producen 428.542 decálitros, ó sean 363 litros por hectárea, término medio.

2.—*Estado por partidos judiciales, del número de productores de los diferentes caldos, y del número personal de cosecheros de los mismos.*

PARTIDOS JUDICIALES.	DE VINO COMUN.		DE GENEROSO.		De aguardiente.	De vinagre.	TOTAL.	Número personal de cosecheros.
	Blanco.	Tinto.	Blanco.	Tinto.				
Alcántara	41	157	329	327	371	453	1.675	483
Cáceres	»	184	»	»	2	179	365	202
Coria	1	147	»	»	112	118	378	151
Garrovillas	10	17	»	12	35	35	109	40
Hervas	»	407	»	»	66	82	555	407
Hoyos	8	509	»	»	359	378	1.254	516
Jarandilla	1	409	»	»	130	13	553	410
Logrosan	13	178	»	»	130	152	473	178
Montanchez	1	315	»	»	51	281	648	316
Navalmoral	44	217	»	»	140	134	535	192
Plasencia	38	308	4	7	272	102	731	355
Trujillo	10	124	»	»	41	66	241	128
Valencia de Alcántara	5	37	»	»	11	31	84	37
Totales	172	3.009	333	346	1.720	2.021	7.601	3.415

3.—*Estado de los pueblos de cada partido que cosechan mayor número de arrobas.*

PARTIDOS.	PUEBLOS.	ARROBAS.	PARTIDOS.	PUEBLOS.	ARROBAS.
Alcántara	Esclavin	10.327	*Jarandilla*	Jerte	70.000
	Alcántara	2.000		Jaraiz	13.125
	Brozas	1.539		Aldeanueva de la Vera	4.980
Cáceres	Cáceres	4.400	*Logrosan*	Guadalupe	2.925
	Casar de Cáceres	1.644		Alia	900
	Arroyo del Puerco	1.442		Madrigalejo	640
Coria	Pozuelo	2.178	*Montanchez*	Montanchez	5.000
	Torrejoncillo	1.300		Torres de Santa María	1.284
	Holguera	900		Alcuescar	1.000
Garrovillas	Pedroso	864	*Navalmoral*	Navalmoral	8.000
	Casas de Millan	520		Saucedilla	4.000
	Garrovillas	400	*Plasencia*	Plasencia	28.064
Hervás	Hervás	35.820		Navaconcejo	10.500
	Baños	21.950		Cabezuela	10.000
	Casar de Palomero	9.000	*Trujillo*	Miajadas	6.000
Hoyos	Eljas	6.250		Trujillo	3.402
	San Martin de Trevejo	5.808		Herguijuela	1.200
	Villamiel	4.550	*Valencia de Alcántara*		2.800

4.—*Estado que expresa el número de arrobas que, por término medio, corresponde á cada uno de los cosecheros en los pueblos más productores.*

PUEBLOS.	Número de arrobas por cosechero.	PUEBLOS.	Número de arrobas por cosechero.
Ceclavin	89	Montanchez	27
Cáceres	51'76	Navalmoral	266
Pozuelo	272	Plasencia	1.336
Hervás	746	Miajadas	193
Jerte	1.166	Valéncia de Alcántara	112

5.—*Estado en que se expresan, por partidos, los números proporcionales de la produccion, con relacion á la cosecha total de la provincia, y los de la plantacion de viñedo, con relacion á la extension total del mismo en aquella.*

PARTIDOS.	Número proporcional de la produccion de vino.	Número proporcional de la plantacion de viñedo.
Alcántara	4'15 por 100.	8'03 por 100.
Cáceres	2'28 »	12'02 »
Coria	1'71 »	3'67 »
Garrovillas	0'70 »	2'22 »
Hervás	23'27 »	11'48 »
Hoyos	8'64 »	9'64 »
Jarandilla	30 »	7'71 »
Logrosan	1'75 »	2'51 »
Montanchez	2'72 »	4'56 »
Navalmoral	4'44 »	6 »
Plasencia	15'94 »	25'09 »
Trujillo id	3'41 »	6'11 »
Valencia de Alcántara	0'86 »	0'89 »

La proporcion de la superficie que ocupa en la provincia el cultivo de la vid, con relacion á la extension de la misma, es igual á 0'56 por 100.

La proporcion con la extension de dicho cultivo en España, es igual á 0'85 por 100.

La proporcion del número de litros que se cosecha respecto del total de España, es igual á 0'15 por 100.

6.—*Estado del número de pueblos productores, en mayor ó menor cantidad, de cada partido.*

De	8	que comprende	Alcántara, producen	6	De 14	que comprende	Montanchez, producen	9
	9	id.	Cáceres, id	7	31	id.	Navalmoral, id	18
	17	id.	Coria, id	10	23	id.	Plasencia, id	17
	12	id.	Garrovillas, id	9	22	id.	Trujillo, id	8
	31	id.	Hervás, id	18	8	id.	Valencia de Alcántara, id.	3
	17	id.	Hoyos, id	16				
	18	id.	Jarandilla, id	13	223		*Totales*	144
	13	id.	Logrosan, id	10				

Comentada la seccion 1.ª del programa, y expuestos en los cuadros precedentes los datos relativos á las materias de esta provincia, comprendidas en aquella, poco tengo que añadir respecto de las demas Secciones. Y no hay que extrañarlo, puesto que la importancia de las Secciones 2.ª, 3.ª, 4.ª y 5.ª depende de la que tenga la primera: se sabe ya que la de ésta es de un órden secundario, y por lo mismo á él debe pertenecer la de las Secciones citadas, sin contar con que es del todo negativa la de la 4.ª

No obstante lo explícito del programa y de los modelos que se circularon para formar las relaciones locales, solamente los 17 pueblos que figuran en el resúmen adjunto de la Seccion 2.ª remitieron la relacion de los fabricantes de los objetos comprendidos en la misma. En dicho resúmen se vé que son muy pocos los que fabrican pisa-uvas, prensas, husillos, desgranadoras, tinajas, piperia y cubetas; si bien es mayor aún del que el resúmen arroja el número de fabricantes de embudos, medidas, cestas y banastas.

A este resúmen debe agregarse el pueblo de Torrejoncillo, donde se fabrican tambien las conocidas tinajas de rollo, envase casi exclusivo de los caldos en esta provincia; los de Serrejon, Mesas de Ibor, Arroyo del Puerco y Cañaveral, donde existen fábricas de tapones; el de Guadalupe, donde se construyen los alambiques, único destilador usado en este país, y los de Torre de Don Miguel y Aldeanueva del Camino, donde se preparan y adoban las corambres y demas piezas del ramo de pellejería.

El atraso, que en general caracteriza á la industria vinícola de la provincia, es causa y garantía de la pureza de los caldos. En su fabricacion no se emplea otro producto distinto del mosto: así lo dicen las pocas relaciones de la clase 12 que se han recibido, y sin duda, por entenderlo de la misma manera y ser sobrado conocido de esta Comision, que no se emplean productos químicos en la elaboracion, se habrán abstenido de enviar dichas relaciones los restantes pueblos productores.

Contadísimos fabricantes se registran en el resúmen de la Seccion 3.ª, y estos pocos no merecen, en mi sentir, tal nombre; porque es seguro que los encurtidos que preparan y las frutas que conservan en aguardiente, no serán para destinarlas al mercado, sino para el consumo del mismo fabricante. Por lo tanto, debe considerarse negativo el resúmen de esta Seccion; así como el de la 4.ª, segun he dicho más arriba, relativa á los libros, folletos, opúsculos, etc., que traten de la vid y de la vinificacion.

Por la razon indicada respecto de las relaciones de la clase 12, no se han recibido tampoco todas las correspondientes á la Seccion 5.ª; pero esta falta la suple el análisis de los enseres, utensilios y objetos que concurren al certámen procedentes de esta provincia para la fabricacion y conservacion de los caldos, que constan en las adjuntas relaciones locales, y más brevemente se expresan en el resúmen: es el material sancionado por una secular tradicion, sin que haya experimentado esenciales reformas.

Más sucinta de lo que previenen las advertencias y más incompleta de lo que requieren el objeto á que se destina y mis deseos, presento esta Memoria, que quisiera ver acogida por la Superioridad con la benevolencia que apetezco.

Cáceres 3 de Enero de 1877.—Aprobada por la Comision.—El Secretario, *Ramon Paredes*.—V.° B.°—El Presidente, *Antonio Sandoval*.

RESÚMEN ESTADÍSTICO.

SECCION 1.ª—CLASES 1.ª, 2.ª, 4.ª Y 7.ª

Número de Ayuntamientos		223	
— Pueblos que han concurrido		17	
— Expositores		87	
— Muestras remitidas		103	
Premios: Afinacion	»		
— Perfeccion	2		
— Mencion	22		
Total	24		
Clasificadas con **X** (muestras)	40	103	
Reprobadas	39		

PROPORCIONES.

CALIFICACIONES.	RELACION Á 100 CON Expositores.	Muestras.	
Afinacion	0'00	0'00	
Perfeccion	2'27	1'94	
Mencion	25'00	21'36	
Total premios	27'27	23'30	
Con **X**	45'45	38'83	100'00
Reprobadas	44'32	37'87	

LISTA ALFABÉTICA DE LOS EXPOSITORES DE LA 1.ª SECCION.

CLASE 1.ª

Gomez Gil (D. Juan).—Montanchez, **O.**

CLASE 2.ª

Adaneros (Sr. Conde de).—Cáceres, **X.**
Albarran (D. Pedro).—Cilleros, **X.**
Alonso García (D. Tomás).—Navaconcejo, **O.**
Barrado Luengo (D. Miguel).—Malpartida de Plasencia, **O.**
Blazquez (D. Julian).—Trujillo, **X.**
Breña (D. Andrés).—Garrovillas, **X.**
Caballero Ledo (D. Francisco).—Montanchez, **X.**
Canal (D. Manuel María).—Idem, **O.**
Carrasco (D. Adrian).—Cáceres, **O.**
Cepeda, hermanos (D. Ramon).—Idem, **M**, 2 **X.**
Chaves Ortigon (D. Miguel).—Arroyo del Puerco, **X.**
Comision provincial de Cáceres.—**P**, 5 **M**, 2 **X.**
Crehuet y Rico (D. Antonio).—Idem, **X.**
Diaz (D. José).—Brozas, **O.**
Durán Fernandez (D. Gabriel).—Arroyo del Puerco, **X.**
Fernandez (D. Juan Alejo).—Malpartida de Plasencia, **O.**
Fernandez Arias (D. Juan).—Montanchez, **X.**
Flores Nuñez (D. Fernando).—Hervás, **X.**
Flores Pozo (D. Joaquin).—Garrovillas, 2 **X.**
García (D. Juan Patricio).—Malpartida de Plasencia, **O.**
García Cañas (D. Manuel).—Baños, **M.**
García García (D. Luis).—Montanchez. **X.**
Gil y Diaz (D. Fernando).—Valéncia de Alcántara, **O.**
Gomez (D. Alonso).—Montanchez, **X**, **O.**
Gomez (D. Juan).—Idem, **X.**
Gomez Gil (Doña Carlota).—Idem, **X.**
Gomez G. (D. Juan).—Herrera de Alcántara, **X.**
Gonzalez (D. Domingo).—Navalmoral de la Mata, **O.**
Hernandez Clemente (D. Francisco).—Plasencia, **O.**
Holguin Jorreño (D. Agustin).—Arroyo del Puerco, **X.**
Jara (D. José).—Navalmoral de la Mata, **X.**
Jimenez (D. Julian).—Garrovillas, **X.**
Jimenez (D. Pedro).—Cáceres, **X.**
Ladron de Guevara (D. Bernardino).—Idem. **X.**
Lozano Galan (D. Pedro).—Montanchez, **O.**
Lozano García Presion (D. José).—Idem, **O.**
Luengo (D. Nicasio).—Navalmoral de la Mata, **O.**
Magallanes (D. José).—Valéncia de Alcántara, **O.**
Manzano Gonzalez (D. Juan).—Malpartida de Plasencia, **O.**
Marin (D. Juan Manuel).—Arroyo del Puerco, 2 **O.**
Marquesta (Doña Dolores).—Idem, **X**, **O.**
Mateos (D. Félix).—Cilleros, **X.**
Mateos (D. Miguel).—Malpartida de Plasencia, **X.**
Montero (D. Roman).—Hoyos, **X.**
Morera (D. José María).—Cáceres, **M**, **X.**
Moro (D. José Alfredo).—Idem, **O.**
Nafria Magallanes (D. José).—Valéncia de Alcántara, **O.**
Nevado y Gil (D. Diego).—Trujillo, **P.**

Olgado Corchado (D. Angel).—Arroyo del Puerco, **O.**
Orosco Romero (D. Diego).—Idem, **X.**
Ortiz de Vera (D. Cipriano).—Brozas, **O.**
Oso (D. Francisco).—Cáceres, **M.**
Palacio (D. Manuel del).—Valéncia de Alcántara, **X, O.**
Peña Asensio (D. Zóilo).—Hervás, **M.**
Peñaranda (D. Alonso María).—Valéncia de Alcántara, **O.**
Pereira (D. Donato).—Malpartida de Plasencia, **O.**
Pizarro (D. Francisco de Paula).—Garrovillas, **X. O.**
Ramos (D. Domingo).—Cáceres, **O.**
Ramos (Sra. Viuda de D. Juan).—Navalmoral de la Mata, **O.**
Rodriguez (D. Domingo).—Idem, **O.**
Rodriguez Lopez (D. José).—Hervás, **M.**
Rosa (D. Francisco J. de la).—Cáceres, **O.**
Rubio Gomez (D. Cornelio).—Garrovillas, **X.**
Salas (D. Vicente).—Cáceres, **X.**
Sanchez (D. Alejo).—Malpartida de Plasencia , **X.**
Sanchez (Sra. Viuda de D. Félix).—Idem, **O.**
Sanchez Crespo (D. Fidel).—Plasencia, **X.**
Sanchez Mata (D. Juan).—Hervás, **X.**
Sanchez Jimenez (D. Pedro).—Casar de Cáceres, **X.**
Sanchez Espada (D. Romualdo).—Casar de Cáceres, **M.**
Sanchez Lopez (D. Vicente).—Hervás, **M.**
Sanguino Cubillana (Doña Isabel).—Arroyo del Puerco, **M.**
Serrano Tejada (D. Juan).—Malpartida de Plasencia, **O.**
Vivas Rivero (D. Vicente).—Idem, **O.**
Vivas Magariño (D. Juan Ramon).—Brozas, **O.**

CLASE 4.ª

Comision provincial de.—Cáceres, **M.**
Gonzalez Corisco (D. Urbano).—Navalmoral de la Mata, **M.**
Montero (D. Roman).—Hoyos, **M.**

CLASE 7.ª

Carrasco Arroyo (D. Miguel).—Montanchez, **O.**
Comision provincial de Cáceres, **M.**
Galan Rubio (D. Agustin).—Montanchez, **O.**
Gallardo (Sra. Viuda de).—Trujillo, **M.**
Gandarias (D. Eusebio).—Cáceres, **M.**
Gonzalez Corisco (D. Urbano).—Navalmoral de la Mata, **M.**
Montalvo (Sra. Viuda de).—Trujillo, **M.**
Vivas de Suarez (Doña Paz).—Cáceres, **O.**

EXPOSITORES

QUE HAN SUMINISTRADO, Ó DEBIDO SUMINISTRAR, DATOS DE PRODUCCION, CANTIDAD EN VENTA Y PRECIOS.

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Albarran (D. Pedro).	Vino blanco.	»	»	120
Adaneros (Sr. Conde de)	Vinagre de uva.	4	2	32'40
Idem.	Vino tinto comun.	25	20	80'88
Alonso García (D. Tomás).	Idem.	»	»	32
Baños (Ayuntamiento de).	Idem.	»	»	»
Barrado Luengo (Don Miguel).	Idem tinto comun.	»	»	32
Blazquez (D. Julian).	Idem blanco alarige.	3	2	96
Blazquez (D. Nemesio).	Aguardiente.	3	12	144
Breña (D. Andrés).	Vino generoso seco	8	8	150
Caballero Ledo (Don Francisco).	Idem tinto 1874.	6	6	48
Cáceres (La Comision provincial de).	Idem id. comun.	500	500	60
Idem.	Aguardiente.	»	»	96
Idem.	Vinagre de uva.	»	»	32
Idem.	Vino tinto comun.	1.764	1.764	20
Idem.	Idem id. id.	1.260	1.260	28
Idem.	Idem añejo 1875.	»	»	165
Idem.	Idem blanco comun.	12	12	80
Idem.	Idem tinto ojo de gallo.	12	12	80
Idem.	Idem id. id.	24	24	80
Idem.	Idem id. aragonés	12	12	80
Idem.	Aguardiente de uva.	4	4	140
Canal (D. Manuel María)	Vino de yema.	25	24	36
Carrasco (D. Adrian).	Idem tinto comun.	6	6	80
Idem.	Vinagre de uva.	3	3	40
Carrasco Arroyo (D. Miguel).	Idem de agua y orujo.	6	4	12
Cepeda, hermanos (Don Ramon).	Varias clases.	»	»	»
Chaves Ortigon (D. Miguel).	Vino tinto.	»	»	200
Crehuet Rico (D. Antonio).	Vinagre.	2	2	32
Idem.	Vino de Sierra Mosca.	2	2	200
Diaz (D. José).	Idem de 1875.	»	»	»
Durán Fernandez (Don Gabriel).	Idem tinto.	»	»	160
Escalera (Doña Juana).	Vinagre de uva.	8	8	48
Fernandez (D. Juan Alejo).	Vino tinto comun.	»	»	32
Fernandez Arias (Don Juan).	Idem id. id.	16	16	27
Flores Nuñez (D. Fernando).	Idem aloque de pasto.	484	484	18'75
Flores Pozo (D. Joaquin)	Idem tinto comun	»	»	25
Idem.	Idem id. generoso.	5	5	100
Idem.	Idem id. id.	5	5	150
Galan Rubio (D. Agustin)	Vinagre de agua.	4	3	13
Gallardo (Sra. Viuda de)	Idem de yema.	6	5	»
Gandarias (D. Eusebio).	Idem de uva.	25	25	32
García (D. Juan Patricio).	Vino tinto natural	»	»	32
García Cañas (D. Manuel)	Idem id. comun	161	129	28
García García (D. Luis).	Idem id. id.	40	40	28
García Nicolás (D. Juan)	Aguardiente de uva.	»	»	»
Gil y Diaz (D. Fernando).	Vino natural.	8	12	75
Gomez Gil (Doña Carlota).	Idem tinto ojo de gallo de 1874.	4	»	49
Gomez G. (D. Alonso).	Idem blanco.	16	9	31
Idem.	Idem tinto.	83	83	61
Gomez G. (D. Juan).	Idem id. de 10 años	2	2	37
Idem.	Idem mosto.	24	19	25
Idem.	Idem tinto ojo de gallo de 1873.	6	4	61
Gomez Pozo (D. Julian)	Idem generoso seco.	4	4	150

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Gonzalez (D. Domingo).	Vino tinto comun.	105	105	30
Gonzalez Corisco (Don Urbano).	Idem de uva.	»	»	»
Idem.	Aguardiente de id.	»	»	»
Hernandez Clemente (D. Francisco).	Vino.	125	125	60
Holguin Jorreño (Don Agustin).	Idem blanco 1875.	»	»	250
Jara (D. José).	Idem tinto comun.	105	105	30
Jimenez (D. Julian).	Idem generoso seco.	»	»	»
Jimenez (D. Pedro).	Idem tinto comun	7	7	104
Ladron de Guevara (Don Bernardino).	Vinagre de escobajo.	3	3	40
Idem.	Vino tinto de pasto	6	6	100
Lozano Galan (D. Pedro)	Idem id. comun.	12	12	28
Lozano García Presion (D. José).	Idem id. claro.	12	12	28
Luengo (D. Nicasio).	Idem id. comun.	105	105	30
Magallanes (D. José).	Idem id. claro.	25	25	75
Idem.	Idem tinto.	12	12	37
Maldonado (D. José D.)	Varios vinos.	5	3	100
Manzano Gonzalez (Don Juan).	Vino tinto comun.	»	»	32
Marquesta (Doña Dolores).	Idem id.	»	»	200
Idem.	Idem blanco.	»	»	208
Marin de S. (D. Juan Manuel).	Idem tinto de 5 años.	»	»	250
Idem.	Idem blanco de 3 idem.	»	»	250
Idem.	Idem id. de 1 id.	»	»	200
Mateos (D. Félix).	Idem id.	»	»	120
Mateos (D. Miguel).	Aguardiente de uva.	»	»	»
Idem.	Vino tinto comun.	»	»	32
Montalvo (Viuda de).	Vinagre de escobajo.	2	1	»
Montero (D. Roman).	Vino tinto comun.	6	6	56
Idem.	Vinagre de uva.	1	»	40
Idem.	Aguardiente de id.	»	»	150
Morera (D. José María).	Vinagre de casca.	12	12	28
Idem.	Vino blanco comun.	6	6	90
Idem.	Idem tinto id.	32	32	90
Moro (D. José Alfredo).	Idem id. id.	100	100	75
Nafria Magallanes (Don José).	Idem id.	»	»	»
Nevado y Gil (Don Diego).	Idem id.	12	10	»
Olgado Corchado (Don Angel).	Idem id.	»	»	200
Orosco Romero (Don Diego).	Idem id. de 3 años	»	»	210
Ortiz de Vera (D. Cipriano).	Idem blanco.	20	10	75
Oso (D. Francisco).	Idem tinto comun	11	11	112
Palacio (D. Manuel del)	Vino tinto natural 1873.	12	12	75
Idem.	Idem id. id. 1876.	12	12	50
Peña Asensio (D. Zóilo)	Idem tinto de pasto	161	161	20
Peñaranda (D. Alonso María).	Idem id. id.	25	25	75
Pereira (D. Donato).	Idem id. id.	»	»	32
Pio Sanchez (D. Juan).	Vinagre de uva.	»	»	32
Pizarro (D. Francisco de Paula).	Vino seco generoso de 1875.	2	2	150
Idem.	Idem id. id. 1876.	2	2	100
Ramos (D. Domingo).	Vinagre de uva.	2	2	40
Idem.	Vino tinto comun.	5	5	112
Ramos (Sra. Viuda de D. Juan).	Idem id. id.	105	105	30
Rodriguez (D. Domingo)	Idem id. id.	107	107	30
Rodriguez Lopez (Don José).	Idem aloque.	323	323	18'75
Rosa (D. Francisco J. de la).	Idem generoso seco.	30	20	80
Rubio Gomez (D. Cornelio).	Idem id. id.	8	8	100
Salas (D. Vicente).	Idem tinto comun	13	13	80
Idem.	Vinagre de uva.	4	4	40
Sanchez (D. Alejo).	Vino tinto comun.	»	»	32
Sanchez (Sra. Viuda de D. Félix).	Idem id. id.	»	»	32
Sanchez Crespo (Don Fidel).	Idem id. id.	25	21	72
Idem.	Vinagre de uva.	»	»	60
Sanchez Espada (D. Romualdo).	Vino tinto comun.	10	10	80
Sanchez Jimenez (Don Pedro).	Idem id. id.	20	20	80
Idem	Vinagre de uva.	9	9	32
Sanchez Lopez (D. Vicente).	Vino aloque de pasto.	97	97	18'75
Sanchez Mata (D. Juan)	Idem id. moscatel	403	403	25
Sande Olivares (D. Jerónimo).	Idem generoso seco.	1	1	150
Sanguino Cubillana (Doña Isabel).	Idem tinto.	»	»	160
Serrano Tejada (Don Juan).	Idem id. comun.	»	»	32
Silva Aparicio (D. Miguel).	Idem id. generoso	27	27	160
Idem.	Idem blanco id.	27	27	160
Solís (D. Agustin).	Aguardiente.	»	»	80
Idem.	Vino tinto.	42	42	80
Tejado Zancada (D. Pedro).	Idem id.	»	»	160
Vivas Magariño (D. Juan Ramon).	Idem blanco 1871.	5	4	750
Idem.	Idem tinto id. 1876	5	4	370
Vivas Rivero (D. Vicente)	Idem id. comun.	»	»	32
Vivas de Suarez (Doña Paz).	Vinagre de uva.	4	4	40

RESÚMEN.

Número de productos	130
Produccion anual	6.741
Existencias disponibles	6.660
Precio medio	85'59

FALTAN.

Datos de produccion	12
— cantidades	14
— precio	12

LABORATORIO.

Número de órden.	Número del Catálogo.	NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	LOCALIDAD DE PROCEDENCIA DE LOS PRODUCTOS.	CALIDAD DEL PRODUCTO.	Alcohól por 100 en volúmen.	Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	Gramos de glucosa por litro.	ESTUDIO DE LA MATERIA COLORANTE. MARMOL Y HARINA. Sedimento.	MARMOL Y HARINA. Líquido.	Coloracion por el borax.	Coloracion por el carbonato sódico.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Precipitado.	ALUMBRE Y CARBONATO DE SOSA. Líquido.	ACETATO DE PLOMO. Precipitado.	ACETATO DE PLOMO. Líquido.	Bromo y caparrosa.	Materia colorante que predomina.	EXTRACTO. SU DESCRIPCION.	EXTRACTO. Gramos por litro.	CENIZAS. Caractéres.	CENIZAS. Gramos por litro.	CENIZAS. COMPOSICION CUALITATIVA.
1	1154	Cáceres (Comision provincial de).	Guadalupe.	Blanco comun.	16'4	3'80	2'93															
2	1154	Idem.	»	Ojo de gallo.	19'8	3'91	10'32	Cen.—M. clar.	Incoloro.	Pardo.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
3	1154	Idem.	Guadalupe.	Aragonés.	17'0	3'18	3'39	Az.—V. viol.	Incoloro.	Viol.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	E. pastoso; paredes de la cápsula barnizadas de color rojo anaranjado.	20'92	Gris carbonosas.	2'50 (1)	I. Fosf. M. ab.—Sulf. y clor. Reg.—Silic. pot. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Cal. alum. y ferr. Reg.
4	1154	Idem.	Cáceres (Guadalupe).	Tinto de 1875.	15'8	2'54	2'11															
5	1154	Idem.	Idem.	Ojo de gallo.	17'0	4'40	2'59	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.—V. roj.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
6	1166	García Cañas (D. Manuel).	Baños.	Tinto comun.	14'6	4'65	10'98	Cen.—V. mor.	Incoloro.	Viol. sucio.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.					
7	1190	Morera (D. José María).	Cáceres.	Blanco id.	17'9	3'94	2'33															
8	1193	Nevado y Gil (D. Diego).	Trujillo.	Tinto.	18'8	3'18	5'33	Cen.—V. az.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso; paredes de la cápsula barnizadas de color rojo anaranjado, con fajas muy marcadas.	20'69	Carbon negro y compacto.	»	I. Fosf. M. ab.—Clor. y silic. Reg.—Sulf. pot. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Cal. Reg.—Ferr. Poco.—Alum. Ind.
9	1197	Oso (D. Francisco).	Cáceres.	Idem comun.	17'9	3'35	3'11	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso; paredes de la cápsula barnizadas de color rojo anaranjado.	24'17	Gris carbonosas.	2'53 (1)	I. Fosf. M. ab.—Clor. Ab.—Sulf. pot. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Ferr. M. ab.—Cal. Reg.—Alum. Poco.
10	1199	Peña Asensio (D. Francisco).	Hervás.	Idem id.	14'4	3'86	6'59	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. viol.	V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso: materia colorante rojo anaranjada.	20'35	Gris pulv.	5'41	I. Sulf. y fosf. M. ab.—Clor. Reg.—Silic. pot. y magn. Poco.—Cal. Ind. II. Alum. Ab.—Cal. Reg.—Ferr. Poco.
11	1206	Rodriguez Lopez (D. José).	Idem.	Aloque claro.	15'3	3'63	2'41	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. roj.	Ver.-V. am.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso, de superficie resquebrajada: materia colorante amarillo rojiza.	13'98	Gris carbonosas.	4'00 (1)	I. Sulf. M. ab.—Fosf. y pot. Reg.—Clor. silic. cal y magn. Poco. II. Cal, alum. y ferr. Reg.
12	1212	Sanchez Espada (D. Romualdo).	Casar de Cáceres.	Tinto comun.	15'3	4'14	2'33	Cen.	Incoloro.	Pardo.—V. roj.	Ver.	»	»	»	»	»	OEnol.	R. pastoso; paredes de la cápsula barnizadas de color rojo amarillento.	7'55	Gris pulv.	3'10	I. Fosf. y clor. M. ab.—Sulf. Reg.—Pot. y magn. Poco.—Silic. y cal. Ind. II. Alum. Ab.—Cal. Reg.—Ferr. Poco.
13	1214	Sanchez Lopez (D. Vicente).	Hervás.	Aloque de pasto.	13'5	3'63	1'75	Cen. clar.	Incoloro.	Pardo.	Am.-V. ver.	»	»	»	»	»	OEnol. y œnox.	R. pastoso, granugiento: materia colorante amarillo oscura.	19'54	Gris carbonosas.	6'81 (1)	I. Sulf. M. ab.—Magn. Ab.—Cal. Reg.—Clor. silic. y pot. Poco. II. Cal. M. ab.—Ferr. Reg.—Alum. Poco.

(1) Inexactas.

RESÚMEN.

RIQUEZA ALCOHÓLICA. Alcohól por 100.	Núm. de vinos.
De 13,5 á 14	1
14 á 15	2
15 á 16	3
16 á 17	1
17 á 18	4
18 á 19	1
19 á 20	1
Suma	13

RIQUEZA ÁCIDA. Gramos de carbonato sódico por litro.	Núm. de vinos.
De 2,54 á 3	1
3 á 4	9
4 á 5	3
Suma	13

MATERIA COLORANTE. Vinos coloreados	Que predomina. Por	Núm. de vinos.
OEnolina	.....	9
OEnolina y œnoxantina	.....	1
Suma	.....	10

MATERIA EXTRACTIVA. Gramos por litro.	Núm. de vinos.
De 7,55 á 10	1
10 á 20	2
20 á 30	4
Suma	7

CENIZAS. Gramos por litro.	Núm. de vinos.
De 2,50 á 3	2
3 á 4	1
4 á 5	1
5 á 6	1
6 á 7	1
Suma	6

El Jefe del Laboratorio, Luis Justo y Villanueva.

DICTÁMEN DE LA SECCION.

Excmo. Sr.: La provincia de Cáceres produce vinos flojos y poco alcoholizados, muy á propósito para convertirlos en esquisitos de pasto; pero es tal el abandono de los cosecheros, así en las condiciones de su elaboracion como en las de conservacion, que ha sido imposible, casi, distinguir alguno, entre los ejemplares presentados. La mayor parte de ellos acusan una humedad lamentable, gusto comunicado por las vasijas enmohecidas ó por el local poco ventilado que las contiene.—Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 13 de Agosto de 1877.—El Presidente, *A. de Quintana*.—Excmo. Sr. Presidente del Jurado.

PREMIOS OTORGADOS POR EL JURADO.

SECCION 1.ª—CLASES 2.ª A 7.ª

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
Clase 2.ª			
Comision provincial de	Cáceres	Blanco de los Corrales.	Medalla de perfeccion.
		Vino tinto de Garaiz. .	Mencion.
		Idem añejo de la Roma	Idem.
		Tinto Ojo de Gallo....	Idem.
		Idem de Viña Mayor. .	Idem.
		Idem aragonés de Caldereros.	Idem.
D. Diego Nevado y Gil	Trujillo	Vino tinto	Medalla de perfeccion.
D. Ramon Cepeda y hermanos	Cáceres	Tinto de 1875	Mencion.
D. Manuel García Cañas	Baños	Vino tinto	Idem.
D. José María Morera	Cáceres	Idem blanco	Idem.
D. Francisco Oso	Idem	Idem tinto	Idem.
D. Zóilo Peña	Hervás	Tinto de pasto	Idem.
D. José Rodriguez Lopez	Idem	Aloque claro de pasto.	Idem.
D. Romualdo Sanchez Espada	Casar de Cáceres	Vino tinto	Idem.
D. Vicente Sanchez Lopez	Hervás	Aloque de pasto	Idem.
Doña Isabel Sanguino Cubillana	Arroyo del Puerco	Vino tinto	Idem.
Clase 4.ª			
Comision provincial de	Cáceres	Aguardiente de vino..	Mencion.
D. Urbano Gonzalez Corisco	Navalmoral de la Mata	Idem id	Idem.
D. Ramon Montero	Hoyos	Idem id	Idem.
Clase 7.ª			
Comision provincial de	Cáceres	Vinagre (Cilleros)	Mencion.
Sra. Viuda de Gallardo	Trujillo	Idem de yema	Idem.
D. Eusebio Gandarias	Cáceres	Idem de uva	Idem.
Sra. Viuda de Montalvo	Trujillo	Idem de escobajo	Idem.
D. Urbano Gonzalez Corisco	Navalmoral de la Mata	Idem de uva	Idem.

El Secretario general, FRANCISCO JAVIER DE BONA.—V.° B.°—*El Presidente*, SANTOS.

NOMENCLÁTOR DE LOS PUEBLOS REPRESENTADOS.

PUEBLOS.	CALIFICACIONES OBTENIDAS.					
	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
Arroyo del Puerco	»	»	1	5	4	10
Baños	»	»	1	»	»	1
Brozas	»	»	»	»	3	3
Cáceres	»	1	11	10	5	27
Casar de Cáceres	»	»	1	1	»	2
Cilleros	»	»	»	2	»	2
Garrovillas	»	»	»	6	1	7
Herrera de Alcántara	»	»	»	1	»	1

PUEBLOS.	CALIFICACIONES OBTENIDAS.					
	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
Hervás	»	»	3	2	»	5
Hoyos	»	»	1	1	»	2
Malpartida de Plasencia	»	»	»	2	8	10
Montanchez	»	»	»	6	7	13
Navaconcejo	»	»	»	»	1	1
Navalmoral de la Mata	»	»	2	1	4	7
Plasencia	»	»	»	1	1	2
Trujillo	»	1	2	1	»	4
Valencia de Alcántara	»	»	»	1	5	6
Totales	»	2	22	40	39	103

DISTRIBUCION DE LAS CALIFICACIONES, POR CLASES.

Clases.	PRODUCTOS.	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
1.ª	Mosto	»	»	»	»	1	1
2.ª	Aloque	»	»	2	2	»	4
	Añejo	»	»	1	»	»	1
	Aragonés	»	»	1	»	»	1
	Blanco	»	1	1	6	3	11
	Generoso	»	»	»	6	»	6
	Ojo de gallo	»	»	2	»	»	2
	Perla	»	»	»	1	»	1
	Tinto	»	1	7	25	31	64
	Yema claro (Vino de)	»	»	»	»	1	1
4.ª	Aguardiente	»	»	3	»	»	3
7.ª	Vinagre de escobajo	»	»	1	»	»	1
	Idem de uva	»	»	3	»	3	6
	Idem de yema	»	»	1	»	»	1
	Totales	»	2	22	40	39	103

PROVINCIA DE BADAJOZ.

MEMORIA

DEL SECRETARIO DE LA JUNTA DE AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO.

El Secretario expone las excepcionales circunstancias en que se encuentra la provincia, á consecuencia de las grandes inundaciones de 1876, que arrasaron los campos, destruyendo el arbolado y el viñedo, y el consiguiente abatido ánimo de los agricultores, para ocuparse de suministrar los datos que, por otra parte, han de facilitar, con relacion á un año en que las cosechas del país han sido casi totalmente nulas, por efecto de la expresada calamidad pública. Entrando despues en materia, dice:

I.—Aunque aparecen pueblos, como Almendralejo, Fuentes de Leon, Mérida y Villanueva de la Serena, que arrojan un número muy crecido de fabricantes, debe tenerse en cuenta que las tres cuartas partes no se dedican á la fabricacion de vinos, por obtener un producto tan escaso que no consiente se destine á ello lagar, bodega, ni más trabajo que el puramente necesario para recoger la uva y llevarla al mercado, ó colgarla en su casa para el consumo doméstico.

Los vinos de esta provincia tienen poca estima y consumo fuera del lugar de la produccion, pues son muchas las circunstancias que contribuyen á su mala calidad. Entre ellas figuran:

1.° La riqueza alcohólica, que oscila entre 5° y 8°, por cuya razon se acidan en cuanto llega la primavera, viéndose obligados los cosecheros á encabezarlos con aguardiente.

2.° Las muchas sustancias salinas.

3.° Los muchos fermentos parásitos, que son los causantes de enfermedades.

4.° La gran cantidad de sulfato de cal que le adicionan artificialmente.
5.° Las sustancias animales en putrefaccion, que por rutina agregan, creyendo impedir de esta manera la acetificacion.
6.° Que los vinos tintos los falsifican con materias colorantes, como el campeche y otras sustancias tintóreas y leñosas.
Y 7.° Que no se cuidan de dar mejor aspecto á los vinos blancos, pues que casi todos ellos tienen mal color.

Entre los vinos más aceptables de esta provincia, cuéntanse, en primer término, los de Monterrubio, Herrera del Duque, Alburquerque, San Vicente y Olivenza; aunque adolecen, el primero de ser excesivamente abocado, y los restantes de muy inocentes, por la falta de nariz y sabor.

En cuanto á la gran cantidad de mosto que producen los Barros, se queman allí mismo, y los de la Serena y otros pueblos se envian á la Mancha con el mismo objeto.

Sin duda el poco esmero que á la elaboracion de los vinos dedican los cosecheros, es la causa de que, por muchas clases, no se haga consumo de ellos, no obstante de no carecer de las condiciones propias de los vinos de mesa, y de que los sustituyan por los manchegos y los del vecino reino de Portugal, tales como los de Borta, Villaviciosa y Elvas.

II.—Los aparatos que se emplean en la fabricacion, son los más rutinarios y comunes, aunque lógicos en un país donde la industria es casi desconocida, y donde no hay establecimientos fabriles, ni áun almacenes, que proporcionen utensilios con arreglo á los últimos adelantos.

No es extraño, pues, que, en un país eminentemente agrícola y con pocas vías de comunicacion, se desconozca la maquinaria moderna, pisándose la uva como antiguamente y depositándola luego en vasijas de barro, que, como se sabe, no son las más á propósito para la buena elaboracion de los vinos.

La conservacion de los vinos se verifica en locales á nivel del terreno, cubiertos con bóveda, generalmente, ó con techumbre elevada, con ventilacion Norte en lo posible, y en tinajas situadas á lo largo de las paredes en un banco de piedra un poco más alto que el centro de la bodega, cuyo centro, de este modo, sirve de lagar donde se pisa la uva.

El trasporte de los caldos se verifica: en pellejos los vinos comunes ó de pasto, y en cubas los aguardientes.

Ni á la fabricacion de conservas vegetales ni animales se dedican los de esta provincia, pues no merecen que se mencionen las que algunos particulares hacen para satisfacer su capricho.

III.—En cuanto á escritos, existe únicamente en esta provincia el Manual que, con objeto de estimular la fabricacion de la cerveza, ha publicado, el año anterior, el Ingeniero agrónomo y catedrático de este Instituto D. Gregorio García de Meneses, formando parte de la *Revista Extremeña*, periódico de esta capital.

Incompletos son los datos que se remiten, presentados á la Superioridad para cumplimentar las órdenes que con premura de tiempo se han dirigido á la Comision. Esta siente no poder ofrecerlos mejor expuestos y en mayor número; pero esto no ha sido posible, teniendo que limitarse á ellos, como una muestra de la voluntad que la anima.

Badajoz 27 de Enero de 1877.—El Ingeniero Secretario, *Eduardo de la Sotilla*.—V.° B.°—El Gobernador, *Francisco Cantillo*.

Nota.—No se ha formado el resúmen suplementario de la Seccion 2.ª, por no tener los datos que en el mismo se piden; pues si bien se dice en la Memoria que son muchas las circunstancias que contribuyen á la mala calidad de los vinos de esta provincia, figurando entre ellas la adicion artificial del sulfato de cal, y las sustancias animales en putrefaccion que por rutina agregan, no se puede, sin embargo, especificarlo, á causa de que entre las relaciones que los pueblos han remitido, con arreglo á lo dispuesto en la circular de esa Direccion general, fecha 14 de Octubre último, no aparece la de los fabricantes de jugos y conservas, comprendidos en las Secciones 1.ª y 3.ª del programa, en que se anotan los productos naturales y químicos que utilizan en la elaboracion; siendo el que suscribe de la misma opinion que V. I., que la estadística no podrá dar una idea exacta de la produccion vinícola sin dichos antecedentes; pues lo que en la misma se indica, sólo es con referencia á noticias adquiridas, y no á datos y antecedentes que lo justifiquen.

Badajoz 1.° de Marzo de 1877.—El Ingeniero Secretario, *Eduardo de la Sotilla*.

RESÚMEN ESTADÍSTICO.

SECCION 1.ª—CLASES 1.ª, 2.ª Y 4.ª

Número de	Ayuntamientos		163
—	Pueblos que han concurrido		8
—	Expositores		15
—	Muestras remitidas		29
Premios:	Afinacion	»	
—	Perfeccion	1	
—	Mencion	11	
	Total	12	
Clasificadas con **X** (muestras)		15	29
Reprobadas		2	

PROPORCIONES.

CALIFICACIONES.	RELACION A 100 CON Expositores.	Muestras.	
Afinacion	0'00	0'00	
Perfeccion	6'66	3'45	
Mencion	73'33	37'90	
Total premios	79'99	41'35	
Clasificadas con **X**	100'00	51'72	100'00
Reprobadas	13'33	6'93	

(Hay que añadir otra Medalla de Perfeccion á la expresada en este mismo resúmen.)

LISTA ALFABÉTICA DE LOS EXPOSITORES DE LA 1.ª SECCION.

CLASE 1.ª

Siffredi (D. Juan Bautista).—Almendralejo, **M**, **X**.

CLASE 2.ª

Agreda y Marin (D. Justo).—La Roca, **M**.
Alvarez Chamorro (D. Manuel).—Zafra, 2 **X**.
Bañuelas (D. Angel).—Herrera del Duque, **M**.
Bañuelas (D. Enrique).—Idem, **X**.
Donoso y Manriquez (D. Francisco).—Campanario, 2 **M**, **O**.
Estévez de Tejada (D. Juan).—Almendralejo, **M**.
Estévez y Verdejo (D. Ramiro).—San Vicente de Alcántara, 2 **X**.
Fernandez de Arévalo (D. Diego).—Campanario, **X**.
Martinez Vas (D. Vicente).—Badajoz, 3 **X**.
Merino y Fernandez (D. Juan).—Almendralejo, **X**.
Portales (D. Manuel).—Idem, **X**, **O**.
Siffredi (D. Juan Bautista).—Idem, 2 **P**, 3 **M**, 2 **X**.
Torres y Rosado (D. Narciso).—Medellin, **M**.

CLASE 4.ª

Siffredi (D. Juan Bautista).—Almendralejo, **M**, **X**.

EXPOSITORES

QUE HAN SUMINISTRADO, Ó DEBIDO SUMINISTRAR, DATOS DE PRODUCCION, CANTIDAD EN VENTA Y PRECIOS.

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Agreda y Marin (Don Justo).	Tinto de 1876.	»	»	»
Alvarez Chamorro (Don Manuel).	Idem tinto de pasto, blanco.	»	»	»
Bañuelas (D. Angel).	Idem natural.	»	»	»
Bañuelas (D. Enrique).	Idem.	»	»	»
Donoso y Manriquez (D. Francisco).	Blanco de pasto.	»	»	»
Estevez de Tejada (Don Juan).	Vino comun.	»	»	»
Estevez y Verdejo (Don Ramiro).	Idem de mesa.	»	»	»
Fernandez de Arévalo (D. Diego).	Blanco de mesa.	»	»	»
Martinez Vas (D. Vicente).	Idem.	»	»	»
Merino y Fernandez (D. Juan).	Blanco dulce.	»	»	»
Portales (D. Manuel).	Idem de pasto.	»	»	»
Siffredi (D. Juan Bautista).	Mosto, vino tinto y aguardientes.	»	»	»
Torres y Rosado (Don Narciso).	Blanco de pasto.	»	»	»

RESÚMEN.

Número de productos	13
Produccion anual	»
Existencias disponibles	»
Precio medio	»

FALTAN.

Datos de produccion	13
— cantidades	13
— precio	13

LABORATORIO

DATOS DEL ANÁLISIS.	CLASE 1.ª Núm. de órden. . . . . 1 Núm. del Catálogo. . . . . 16 Siffredi (D. Juan Bautista.) Pueblo: Almendralejo.	CLASE 2.ª Núm. de órden. . . . . 2 Núm. del Catálogo. . . . . 718 Agreda y Marin (D. Justo). Pueblo: La Roca.	CLASE 2.ª Núm. de órden. . . . . 3 Núm. del Catálogo. . . . . 729 Siffredi (D. Juan Bautista). Pueblo: Almendralejo.	CLASE 2.ª Núm. de órden. . . . . 4 Núm. del Catálogo. . . . . 729 Siffredi (D. Juan Bautista). Pueblo: Almendralejo.	CLASE 2.ª Núm. de órden. . . . . 5 Núm. del Catálogo. . . . . 729 Siffredi (D. Juan Bautista). Pueblo: Almendralejo.
Calidad del producto.	Mosto núm. 1.	Tinto de 1876.	Tinto de 1874.	Blanco de 1875.	Blanco de 1868.
Alcohól por 100 en volúmen.	16'2	14'6	18'2	22'2	23'5
Gramos de carbonato sódico para saturar los ácidos de un litro de vino.	3'35	4'14	3'35	2'84	6'01
Gramos de glucosa por litro.	1'98	2'27	3'78	9'09	23'63
MATERIA COLORANTE.					
Mármol y harina..... Sedimento.	Cen.—V. az.	V. az.	»	»	»
Mármol y harina..... Líquido.	Incoloro.	Incoloro.	»	»	»
Coloracion por el borax.	Pardo.—V. roj.	Pardo.—V. roj.	»	»	»
Idem por el carbonato sódico.	Ver.	Ver.	»	»	»
Materia colorante que predomina.	OEnol.	OEnol.	»	»	»
Descripcion del extracto.	R. pastoso: materia colorante rojo amarillenta.	R. pastoso algo delicuescente: materia colorante rojo amarillenta.	»	»	R. pastoso con ojos: materia colorante amarilla.
Gramos por litro del extracto.	20'75	18'35	»	»	37'72
Caractéres de las cenizas.	Gris agl.	Gris. pulv.	»	»	Terrosas.
Gramos por litro de las cenizas.	5'65	3'49	»	»	10'02
Composicion cualitativa.	I. Sulf. Ab.—Clor. pot. y magn. Reg.—Silic. y cal. Poco.—Fosf. Ind. II. Cal. y ferr. Ab.—Alum. Poco.	I. Fosf. M. ab.—Sulf. y clor. Ab.—Silic. y pot. Reg.—Cal y magn.—Poco. II. Cal y ferr. M. ab.—Alum. Poco.	»	»	I. Sulf. fosf. clor. y silic. Reg.—Pot. cal y magn. Poco. II. Cal y ferr. Reg.—Alum. Poco.

El Jefe del Laboratorio, LUIS JUSTO Y VILLANUEVA.

DICTÁMEN DE LA SECCION.

Excmo. Sr.: La provincia de Badajoz presenta un número escaso de ejemplares y de poco mérito, que no permiten formar juicio exacto sobre su produccion. Falta de limpieza en la elaboracion y conservacion de los vinos, se nota generalmente, lo mismo que en muchas otras provincias; y esto es lo primero que se ha de inculcar á los productores, así como el que procuren rellenar los vasos en los primeros meses, despues que termine la primera fermentacion y antes del segundo trasiego.—Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 3 de Agosto de 1877.—El Presidente, *A. de Quintana.*—Excmo. Sr. Presidente del Jurado.

PREMIOS OTORGADOS POR EL JURADO.

SECCION 1.ª—CLASES 1.ª Á 4.ª

NOMBRES DE LOS EXPOSITORES.	DISTRITOS MUNICIPALES.	CLASE DE PRODUCTOS.	PREMIO OBTENIDO.
		Clase 1.ª	
D. Juan Bautista Siffredi	Almendralejo	Mosto, núm. 1.	Diploma de mencion.
		Clase 2.ª	
D. Juan Bautista Siffredi	Almendralejo	Tinto generoso de 1862	Medalla de perfeccion.
		Blanco sin alcohól de 1868.	Idem.
		Tinto de 1874.	Mencion.
		Blanco de 1875.	Idem.
		Idem sin alcohól de 1869.	Idem.
D. Justo Agreda y Marin	La Roca	Tinto de 1876.	Idem.
D. Angel Bañuelas	Herrera del Duque	Vino de 1875.	Idem.
D. Francisco Donoso y Manriquez	Campanario	Idem solo.	Idem.
		Idem Colom.	Idem.
D. Juan Estévez de Tejada	Almendralejo	Blanco comun.	Idem.
D. Narciso Torres Rosado	Medellin	Idem	Idem.
		Clase 4.ª	
D. Juan Bautista Siffredi	Almendralejo	Aguardiente anisado de 1876.	Mencion.

El Secretario general, FRANCISCO JAVIER DE BONA.—V.º B.º—*El Presidente*, SANTOS.

NOMENCLÁTOR DE LOS PUEBLOS REPRESENTADOS.

PUEBLOS.	CALIFICACIONES OBTENIDAS.					
	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
Almendralejo	»	2	6	6	1	15
Badajoz	»	»	»	3	»	3
Campanario	»	»	2	1	1	4
Herrera del Duque	»	»	1	1	»	2
Medellin	»	»	1	»	»	1
Roca (La)	»	»	1	»	»	1
San Vicente de Alcántara	»	»	»	2	»	2
Zafra	»	»	»	2	»	2
Totales	»	2	11	15	2	30

DISTRIBUCION DE LAS CALIFICACIONES, POR CLASES.

Clases.	PRODUCTOS.	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
1.ª	Mosto	»	»	1	1	»	2
2.ª	Blanco (Vino)	»	1	2	6	2	11
	Colom	»	»	1	»	»	1
	Moscatel	»	»	»	1	»	1
	Tinto	»	1	6	6	»	13
4.ª	Aguardiente anisado	»	»	1	»	»	1
	Idem en Madroños	»	»	»	1	»	1
	Totales	»	2	11	15	2	30

PROVINCIA DE CIUDAD-REAL.

MEMORIA

DEL SECRETARIO DE LA JUNTA DE AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO.

La provincia de Ciudad-Real se encuentra situada á los 38° 59′ 24″ de latitud, 0° 57′ 9″ de longitud, en tiempo, y 0° 14′, 29″ en arco. Toda ella, por tanto, se halla comprendida en la region de la vid; y si se tiene en cuenta, ademas, que la naturaleza de su suelo reune condiciones bastante apetecibles para el cultivo de este arbusto, no se extrañará que los habitantes de esta zona hayan fijado su atencion en la industria vinícola, procurando que de dia en dia adquiera una preponderancia, que no pasa desapercibida á los ojos de los que se interesan por el desarrollo de la riqueza nacional.

Ya no es solamente Valdepeñas el pueblo de la provincia que se dedica en gran escala á la fabricacion de vinos; en todos los términos municipales que se encuentran situados en la llanura de la ribera izquierda del rio Guadiana se han hecho, de pocos años á esta parte, grandes plantaciones de viñedo, en sustitucion al cultivo cereal, por haber adquirido sus habitantes la conviccion de que la industria vinícola habrá de reportarles mayores beneficios; por más que, para proporcionarse los granos necesarios á su consumo tengan que ser tributarios de otras comarcas.

Y téngase en cuenta que, áun cuando en toda la provincia se cultivan las mismas variedades de vides y se sigue igual sistema de fabricacion de vinos, por efecto sin duda de la diferente naturaleza de los terrenos, y áun de la variedad de exposiciones, cada término municipal constituye una zona vinícola diferente, cuyos productos, aunque todos de buena calidad, tienen caractéres peculiares que las personas inteligentes saben diferenciar.

Pero, á pesar de que el clima, el suelo y las variedades de vides puestas en explotacion reunen buenísimas condiciones para la industria vinícola, es tan rudimentario é imperfecto el sistema de cultivo y el de fabricacion que, por lo general, se sigue en toda esta provincia, como podrá observarse en el curso de esta Memoria, que admira y llama la atencion cómo se obtienen, con tan escaso esmero productos tan excelentes.

Cultivo de la vid.

Variedades de vides.—Las variedades de vides que se cultivan en esta provincia son las siguientes:
De uva negra: *Gencibel* y *Borrachon*. De uva blanca: *Lairen*, *Jaén*, *Moscatel*, *Torrontés*, *Teta de vaca*, *Albillo* y *Mairanchas*.

Labores.—El laboreo de los terrenos plantados de vides se ejecuta por medio del arado comun ó romano, con cama de hierro. La primera vuelta de arado se da durante el invierno, la segunda en el mes de Marzo y la tercera, ó el amolliqueo, á fines de Mayo. Cuando las viñas son nuevas, se les dan durante el estío las vueltas de arado y cavas que son posibles, á fin de consumir las reigambres y semillas perjudiciales.

Poda.—Durante el mes de Febrero y Marzo tiene lugar la poda, operacion de muchísimo interes para la buena explotacion del viñedo, y acaso la que con más esmero ejecutan los viticultores de esta region.

La poda en redondo, llamada tambien de saca-pulgar, es la que se sigue ordinariamente, y para llevarla á cabo se valen de hoces, ó más bien azuelas, de una forma especial, y que tienen tres cortes, sirviendo el más estrecho para cortar á golpe las maderas ó rodrigones viejos, y los otros dos para separar los sarmientos de la cepa, dejando los pulgares convenientes.

Recoleccion y acarreo.—A fines del mes de Setiembre y primeros dias de Octubre, se procede á recolectar la uva, á cuya operacion concurren hombres, mujeres y niños, auxiliados de una navaja curva ó podona y un pequeño canastillo, en donde van depositando los racimos, para desde allí vaciarlos en unos esportones de esparto, llamados capachos, los cuales son conducidos por medio de carros ó galeras, á la lagareta de pisar.

Fabricacion del vino.

Despalillado.—Colocada la uva en el lagar, sin cuidarse para nada de su estado de madurez, ni de separar los granos podridos, y si solamente siguiendo la mala costumbre de espolvorear con yeso la uva cuando está mojada, se procede al despalillado de las variedades de color negro.

Pisa.—En seguida proceden á la pisa, la que, áun cuando muchas veces se ejecuta con los piés desnudos ó cubiertos de esparteñas, la mayoría de los vinicultores verifican esta operacion con el auxilio de zapatos de madera, con los que, destruyendo las pepitas de la uva, comunican al vino un sabor desagradable, procedente de los aceites esenciales contenidos en dichas semillas.

Prensado.—Despues de pisada la uva, se exprime el orujo, valiéndose de la mesa-lagar con doble husillo, tan conocida en todas partes.

Fermentacion.—El mosto resultante de las dos operaciones anteriores, se recoge en el pozo del lagar, de donde se extrae comunmente á mano por medio de cubos; y algunos vinicultores con la ayuda de bombas, envasándolo en tinajas de barro, procedentes del Colmenar, de unas 200 arrobas de cabida, próximamente.

Si el mosto se destina á vino tinto, añaden á la tinaja un 25 por 100 de casca; y solamente un 2 por 100 cuando se quieren obtener vinos blancos. Colocado el mosto en estas condiciones, tiene lugar la fermentacion tumultuosa.

Trasiego y azufrado.—Por los meses de Febrero ó Marzo, se procede al trasiego, que suelen ejecutar á mano con el auxilio de mangas; pero teniendo muchísimo cuidado de fregar con agua y alcohól, y de azufrar, perfectamente las vasijas donde va á ser recibido el líquido.

Clarificacion.—Los pocos cosecheros que clarifican sus vinos, ejecutan esta operacion por los meses de Abril y Mayo. Para ello se valen de diferentes sustancias, entre las que citaremos, como más comunmente empleadas, la clara de huevo, la cola de pescado, la sangre y la greda.

Este es el método rudimentario de vinificacion que generalmente se sigue en la provincia: y, á pesar de tanta imperfeccion, son muy pocos los años en que los vinos se les ágrian ó embocan, cuyas enfermedades son las que más comunmente suelen presentarse.

Si los cosecheros tuviesen un poco de esmero en la fabricacion, y sobre todo se analizasen los mostos antes de iniciarse la fermentacion tumultuosa, y por los métodos que enseña la ciencia les hicieran tomar la graduacion conveniente, serian muy rarísimos los casos que se presentaran de volverse los vinos.

No falta quien opina que en esta provincia no pueden conservarse los vinos más que en Valdepeñas, por carecer de cuevas subterráneas las demas localidades; pero esta opinion está desvanecida por la práctica. El Excmo. Sr. Marqués de Mudela, el Sr. Marqués de Casa-Triviño y el Excmo. Sr. D. José de Medrano y Maldonado, tienen sus bodegas á flor de tierra; y, sin embargo, estos tres vinicultores, con un poco de esmero en la fabricacion, conservan en muy buen estado vinos tintos y blancos, llegando, sobre todo estos últimos, á adquirir un aroma, color y gusto tan agradable, que compiten con los más afamados de Jeréz.

La causa principal de que esta industria esté estacionada como tal y sin adelanto alguno, es el poco precio que hoy alcanzan los vinos, motivado por la escasez de consumo y falta de mercados. El dia que se rebajaran los derechos de aduana y pudieran exportarse á otras naciones los vinos de España, sin los gravámenes á que hoy están sujetos, seguramente que se esmerarian los vinicultores, y entonces se encauzaria la industria vinatera por la senda de los adelantos modernos.

Ciudad-Real 26 de Noviembre de 1877.—*Raimundo Faure.*

RESÚMEN ESTADÍSTICO.

SECCION 1.ª—CLASES 2.ª, 4.ª Y 7.ª

Número de Ayuntamientos			98
—	Pueblos que han concurrido		13
—	Expositores		320
—	Muestras remitidas		479
	Premios: Afinacion	13	
	— Perfeccion	167	
	— Mencion	166	
	Total	346	
	Clasificadas con X (muestras)	96	479
	Reprobadas	37	

PROPORCIONES.

CALIFICACIONES.	RELACION Á 100 CON Expositores.	Muestras.	
Afinacion	4'63	2'73	
Perfeccion	52'19	35'16	
Mencion	50'94	34'32	
Total premios	107'76	72'21	100'00
Clasificadas con **X**	29'69	20'00	
Reprobadas	11'56	7'79	

LISTA ALFABÉTICA DE LOS EXPOSITORES DE LA 1.ª SECCION.

CLASE 2.ª

Abad Moreno (D. Canuto).—Valdepeñas, **P.**
Abad Serrano (D. Canuto).—Idem, **M.**
Alberca (D. Alfonso).—Manzanares, **M.**
Alcázar (D. Vicente).—Ciudad-Real, **O.**
Alvarez Navarro (D. Federico).—Alcazar de San Juan, **P.**
Alvarez Navarro (D. Joaquin).—Idem, **P.**
Alvarez Navarro (D. Moisés).—Idem, **P.**
Amuniátegui (D. Juan José).—Valdepeñas, 2 **P**, **M.**
Antequera (D. Francisco).—Idem, **M.**
Antequera (D. Tomás).—Idem, **M.**
Arague (D. Ramon).—Tomelloso, **X.**
Arias y hermanos (D. Andrés).—Alcázar de San Juan, **P.**
Armero (D. Julian).—Tomelloso, **X.**
Arquinbau (D. Fernando).—Alcázar de San Juan, **P.**
Arribas (D. Angel).—Santa Cruz de Mudela, **P.**
Arroyo (D. José Antonio).—Ciudad-Real, **P.**
Asensi y Ruiz (D. Federico).—Santa Cruz de Mudela, **P. M.**
Avansays é hijo (D. Hipólito).—Valdepeñas, 3 **P**, 2 **M.**
Bailén (Sr. Duque de).—Idem, 3 **P**, **M.**
Ballestero Cifuente (D. Antonio).—Idem, **P.**
Ballesteros (D. Tomás).—Idem, **P.**
Barba (D. Rafael).—Idem, **M.**
Barba y Parsa (D. Tomás).—Idem, **A.**
Barchino (D. Francisco).—Idem, **M.**
Barnuevo (D. José).—Santa Cruz de Mudela), **P**, **X.**
Bermejo (D. Manuel).—Valdepeñas, **M.**
Bermejo y Córdoba (D. Francisco).—Idem, **M.**
Bermudez (D. Leon).—Ciudad-Real, **M.**
Bermudez (D. José María).—Idem, **M.**
Blanco Berdejo (D. José).—Valdepeñas, **P**, **M.**
Blanco Lasala (D. Andrés).—Ciudad-Real, **M.**
Cacho (D. Juan José).—Santa Cruz de Mudela, **P.**
Camacho (D. Ramon).—Valdepeñas, **P**, **X.**
Camacho (D. Vicente).—Idem, **M.**
Camarena (D. Sebastian).—Manzanares, **O.**
Caminero (D. Angel).—Valdepeñas, **A**, **P**, **O.**
Caminero (D. Antonio).—Idem, **M.**
Caminero (D. Cayetano).—Idem, **M.**
Caminero (D. Matías).—Idem, **M.**
Caminero y Carrasco (D. Francisco).—Idem, 2 **P.**
Caminero y Gonzalez (D. José, núm. 1.370 del Catálogo).—Idem, **P.**
Caminero y Gonzalez (D. José, núm. 1.369 del Catálogo).—Idem, **A.**
Caminero y Gonzalez (D. José, núm. 1.371 del Catálogo).—Idem, **P.**
Caminero Palacios (D. Juan).—Idem, 2 **P**, **X.**
Caminero Yébenes (D. José).—Idem, **P.**
Caminero Tello (D. Juan).—Idem, **M.**
Camón (D. José María).—Idem, **X.**
Cañadas (D. Antonio María).—Moral de Calatrava, **P.**
Cañadas y Felipe (D. Camilo).—Idem, **M.**
Cañas (D. Nicanor).—Tomelloso, **X.**
Capilla (D. Genaro).—Ciudad-Real, **X.**
Caravantes (D. Andrés).—Valdepeñas, **P.**
Caravantes (D. Ignacio).—Idem, **A.**
Caravantes (D. Miguel).—Idem, **P**, **M.**
Carmona (D. Mariano).—Manzanares, **P**, **M.**
Carranza (D. Eduardo).—Tomelloso, **X**, **O.**
Carranza y Cañas (D. Clemente).—Idem, **M.**
Carrasco (D. Santiago).—Valdepeñas, **M.**
Carrion (D. José María).—Santa Cruz de Mudela, **P.**
Cascales (D. Francisco).—Idem, 2 **P.**
Casero (D. Luis).—Idem, **X**, **O.**
Castellanos (D. Juan).—Alcázar de San Juan, **X.**
Castellanos Morales (D. Antonio).—Idem, **M.**
Castro (D. Juan J.)—Idem, **X.**
Ceriola (D. José).—Calzada de Calatrava, 3 **P**, 2 **M**, **X. O.**
Cejudo (D. Juan Clemente).—Valdepeñas, **P.**
Cejudo (D. Luis).—Idem, **P.**
Cejudo (D. Sebastian).—Idem, **M.**
Clacon Salinas (D. Agapito).—Manzanares, 2 **P.**
Coco (D. José Joaquin).—Daimiel, **P**, **M.**
Colorado (D. Carmelo).—Manzanares, **P.**
Coll (D. Francisco Antonio del).—Moral de Calatrava, **M.**
Collado (D. Antonio).—Manzanares, **P.**
Córdoba (D. Angel).—Alcázar de San Juan, **A.**
Córdoba (D. José María).—Valdepeñas, **M**, **X.**
Cornejo (D. Juan Ramon y D. Cirilo).—Idem, **P.**
Cornejo (D. Ramon).—Idem, **P.**
Cornejo (D. Vicente).—Idem, **P.**
Cornejo y Rojo (D. Cirilo).—Idem, 2 **M.**
Cornejo y Tercero (D. Luis).—Idem, **P.**
Coronado (D. José Jimenez).—Idem, 2 **M.**
Crespo (D. Tomás).—Idem, **M.**
Cuartero (D. Martin).—Tomelloso, **X**, **O.**
Delgado (D. Eduardo).—Ciudad-Real, **X.**
Delgado (D. José).—Idem, **M**,
Diaz Pines y Vazquez (D. Antonio).—Manzanares, **P.**
Diaz Pino (D. Sebastian).—Idem, **A**, **X.**

Dorado (D. Vicente).—Ciudad-Real, **O**.
Dueña (Sres. herederos de Doña Antonia de la).—Santa Cruz de Mudela, **A**, **P**.
Elipe y Elipe (D. Antonio).—Manzanares, **P**, **M**.
Elola (D. Diego de).—Valdepeñas, **M**.
Espadaz (D. Ildefonso).—Ciudad-Real, **M**, **X**.
Fernandez (D. Juan Antonio).—Valdepeñas, **X**.
Fernandez Arroyo (Doña Teresa).—Santa Cruz de Mudela, **P**.
Fernandez García (D. Angel).—Alcázar de San Juan, 2 **M**.
Fernandez Rubio (D. José).—Valdepeñas, **O**.
Fernandez Sanchez (D. Fernando).—Ciudad-Real, **P**.
Fisach (D. Deogracias).—Daimiel, **P**.
Fisach (D. Juan Vicente).—Idem, **P**.
Flores (D. José Joaquin).—Idem, 2 **M**.
Florida-Blanca (Sr. Conde de).—Albolote, **P**.
Forcalló (D. Miguel).—Ciudad-Real, **M**, **X**.
Fraile (Doña María Asuncion).—Valdepeñas, **P**, **M**, **X**.
Franco (D. Pedro).—Ciudad-Real, **X**.
Fresno (D. Francisco del).—Valdepeñas, **P**, **M**, **X**.
Fuente (D. Juan de la).—Idem, **P**.
Galan y Cornejo (D. Manuel).—Idem, **P**.
Galan y Merlo (D. Martin).—Idem, **P**.
Galiano (D. Bernardo).—Tomelloso, **X**.
García (D. Federico).—Ciudad-Real, **M**.
García (D. José Angel).—Manzanares, **M**, **X**.
García (D. Juan de Dios).—Moral de Calatrava, **M**.
García Noblejas (D. Antonio).—Idem, **M**.
García Noblejas (D. Jesús).—Manzanares, **P**. **M**.
García Noblejas (D. José).—Idem, **A**, 4 **P**, **M**.
García Perez (D. Andrés).—Valdepeñas, **P**, **X**.
García Rabadan (D. José).—Idem, 2 **P**.
García Rojo (D. José).—Idem, **O**.
García Rojo (D. Pedro).—Idem, **M**.
Garrido (D. Tomás).—Idem, **P**.
Gimenez Coronado (D. José).—Idem, **M**.
Gimenez Coronado (D. José).—Moral de Calatrava, **M**.
Gonzalez (D. Angel).—Valdepeñas, **X**.
Gonzalez Calero (D. Matías).—Idem, 2 **P**.
Gonzalez Elipe y Camacho (Sres.)—Manzanares, **P**, **X**.
Gonzalez Elipe y Guisasola (Sres.)—Idem, **A**, **M**.
Gonzalez Elipe y Mascaraque (Sres.)—Idem, **P**.
Gracia (D. Bernardino de).—Santa Cruz de Mudela, 2 **M**.
Grande (D. José).—Ciudad-Real, **P**, **M**.
Gregorio y Merlo (D. Indalecio de).—Valdepeñas, **P**, **M**.
Guerrero (D. Celestino).—Idem, 2 **P**.
Gutierrez (D. Lorenzo).—Idem, **A**, **M**.
Haro (D. Jerónimo de).—Ciudad-Real, **X**.
Herreros (D. Miguel).—Manzanares, **P**.
Ibarra y Salazar (D. Estanislao).—Valdepeñas, 2 **P**.
Isasi (D. Antonio).—Ciudad-Real, **O**.
Izquierdo (D. Juan Antonio).—Alcázar de San Juan, **P**.
Jaraba (D. Tomás).—Manzanares, **P**, **O**.
Jareño (D. Andrés).—Valdepeñas, **M**.
Juarez (D. Manuel).—Manzanares, **M**.
Laguna (D. Filiberto).—Daimiel, 2 **M**.
Laguna (D. Francisco).—Valdepeñas, **P**.
Laguna (D. Juan).—Idem, **P**.
Laguna (D. Narciso).—Daimiel, **M**.
Laguna (D. Ramiro).—Idem, **P**.
Laguna Diaz (D. José).—Santa Cruz de Mudela, **A**, **M**.
Lasala (D. Andrés).—Valdepeñas, **P**.
Lasala (D. Gumersindo).—Idem, **O**.
Lasala y Basco (D. Fabriciano).—Idem, **M**.
Lázaro (D. Timoteo).—Ciudad-Real, **X**.
Lérida Delgado (D. Jerónimo).—Valdepeñas, **P**.
Lérida y Chicharro (D. Eugenio).—Valdepeñas, **M**.
Lerma Rubio (D. Fernando).—Idem, **M**.
Lopez Guerrero (D. Pedro).—Ciudad-Real, **X**.
Lopez Lerma (D. Fernando).—Valdepeñas, **O**.
Lopez Mateos (D. Pedro).—Manzanares, **M**, **O**.
Lopez Olivares (Doña Juana).—Valdepeñas, **P**.
Lopez Tapia (D. Juan José).—Alcázar de San Juan, **M**.
Lozano (D. Pedro).—Daimiel, **M**.
Luchena (D. Juan).—Ciudad-Real, **X**.
Madrid (D. Vicente).—Valdepeñas, 2 **P**, 2 **M**.
Maestre (Doña Isidra).—Santa Cruz de Mudela, **P**, **M**.
Magdaleno (D. Francisco).—Manzanares, **X**.
Majan (D. Antonio).—Daimiel, **P**, **X**.
Maldonado (D. Manuel).—Ciudad-Real, **X**, **O**.
Maroto (D. Eugenio).—Valdepeñas, **M**, **X**.
Maroto (D. Mateo).—Idem, **P**.
Maroto (D. Vicente).—Idem, **P**.
Maroto Sanchez (D. Tomás).—Idem, **M**.
Marqués (D. Ricardo).—Tomelloso, 2 **X**.
Marqués y compañía (D. Lorenzo).—Valdepeñas, **X**.
Marqués y Caro (D. Antonio).—Idem, **M**.
Martin de Bernardo (D. Bernabé).—Idem, **M**, **X**.
Martin Yegros (D. Manuel).—Moral de Calatrava, **P**.
Martin Yegros (D. Teodoro).—Idem, 2 **M**.
Mazarro (D. Fernando).—Manzanares, **P**.
Mazarron (D. Miguel).—Valdepeñas, 2 **P**, **M**, 2 **X**, **O**.
Mediano (D. Pablo).—Santa Cruz de Mudela, **P**, **M**.
Medrano y Maldonado (D. José).—Ciudad-Real, 2 **P**, **M**, **X**.
Medrano y Maldonado (D. José).—Idem, **P**.
Megía y Ballesteros (D. Francisco).—Valdepeñas, **P**.
Mendoza (D. Antonio).—Ciudad-Real, **X**.
Merlo y Caro (D. Manuel).—Valdepeñas, **P**.
Merlo Cejudo (D. Antonio).—Idem, **P**.
Merlo y Córdoba (D. Vicente).—Idem, **A**, **M**.
Merlo Fernandez (D. Vicente).—Idem, **P**.
Merlo, hermanos (D. Luis de).—Idem, 3 **M**.
Merlo y Merlo (D. Manuel).—Idem, **P**, **M**.
Merlo Ortiz y compañía (D. L. de).—Idem, 2 **M**, **X**, 2 **O**.
Merlo y Pozo (D. Demetrio).—Idem, **M**.
Merlo y Solanes (D. Ramon).—Idem, **P**.
Molina (D. Juan Benito).—Idem, **M**.
Molina (D. Lorenzo).—Idem, **M**.
Molinero y Jimenez (D. Tomás).—Idem, **P**.
Monllor (Don Manuel).—Idem, 2 **M**.
Monllor (D. Vicente).—Idem, **P**.
Montes (D. José Antonio).—... ? ... **M**.
Morales (Doña Catalina).—Valdepeñas, **X**.
Morales, hermanos (D. Ramon).—Idem, **M**, **O**.
Morales (D. Juan).—Idem, **X**.
Moreno de Diezmas (D. Manuel).—Idem, **P**.
Moreno y Lopez (D. José).—Idem, **M**.
Morote (D. Miguel).—Manzanares, **P**.
Mudela (Sr. Marqués de).—Varios pueblos, 4 **P**, **M**, **X**.
Muela (D. Celestino de la).—Santa Cruz de Mudela, **M**, **X**.
Muela (D. Claro de la).—Idem, **A**, **M**.
Muela y Laguna (D. Ambrosio).—Idem, **P**, **M**.
Muñoz (D. Pedro).—Manzanares, 2 **X**.
Muñoz (D. Rafael).—Idem, **X**.
Muñoz y Pines (D. Manuel).—Idem, 2 **M**.
Naranjo (D. Vicente).—Valdepeñas, **P**, **M**.
Narvaez (Doña Mariana, viuda de Aranda).—Moral de Calatrava, **P**, **O**.
Noblejas (D. Cristóbal).—Manzanares, **O**.
Noblejas (D. Vicente).—Idem, **P**.
Ochoa (D. Luis).—Idem, **M**.

Ortega (D. Juan José).—Valdepeñas, **P.**
Ortega Abril (D. Pedro).—Santa Cruz de Mudela, **P, M.**
Pacheco (D. José).—Manuqué, **X.**
Pacheco (D. Juan).—Valdepeñas, **P.**
Peñasco (D. Federico).—Idem, **X.**
Peñasco (D. Jerónimo).—Idem, 2 **M.**
Peñasco (D. Juan).—Idem, **X.**
Peñuelas (D. Juan).—Manzanares, **M, O.**
Peñuelas Navarro (D. Vicente).—Santa Cruz de Mudela, **P, M.**
Perez Cabellos y Heredia (D. Joaquin).—Membrilla, 2 **M.**
Picazo (D. Manuel).—Valdepeñas, **M.**
Pinés (D. Valentin).—Manzanares, **M, X.**
Pinés (D. Valeriano).—Valdepeñas, **M.**
Pintado y Delgado (D. Enrique).—Valdepeñas, 2 **P.**
Plaza (D. Ramon).—Ciudad-Real, **O.**
Prado (D. Antonio).—Idem, **M.**
Prado (D. José).—Idem, **X, O.**
Prieto (D. Juan Ramon).—Valdepeñas, **P.**
Prieto y Gonzalez (D. José).—Idem, **P.**
Prieto y Torre (D. José).—Idem, **P.**
Prieto y Torre (D. Manuel).—Idem, **P.**
Puche y compañía (D. Vicente).—Manzanares, **X, O.**
Ramiro y Gracia (D. Manuel).—Santa Cruz de Mudela, 2 **M.**
Recuezo (D. Vicente José).—Ciudad-Real, **P, M.**
Reina (D. Jerónimo).—Santa Cruz de Mudela, **P, M.**
Revilla (D. Angel).—Valdepeñas, **P, M.**
Rodero (D. José).—Idem, **M, O.**
Rodero (D. Miguel).—Ciudad-Real, **M.**
Rodero y Fresno (D. Estéban).—Valdepeñas, **P, M.**
Rodriguez (D. Miguel).—Daimiel, **X, O.**
Rodriguez (D. Modesto).—Santa Cruz de Mudela, **P, M.**
Rodriguez Diaz de la Cortina (D. Pedro).—Valdepeñas, 2 **P.**
Rojo (D. Dámaso).—Idem, **M.**
Rojo (Doña Francisca).—Santa Cruz de Mudela, **M.**
Rojo y Arias (D. Ramon).—Valdepeñas, **P.**
Roldan (D. Juan).—Idem, **X.**
Romero (D. Enrique).—Idem, **M.**
Romero (D. Francisco).—Idem, **X.**
Romero (D. Manuel María).—Ciudad-Real, **O.**
Roncero (D. José).—Manzanares, **X.**
Roncero y Manrique (D. Gabriel).—Idem, **P.**
Ropero (D. José María).—Alcázar de San Juan, 2½**X.**
Rubio (D. Antonio).—Valdepeñas, **P, M.**
Rubio (D. Juan).—Manzanares, **O.**
Ruiz (D. Antonio).—Valdepeñas, **O.**
Ruiz (D. Joaquin).—Ciudad-Real, **P, O.**
Ruiz y Alcalde (D. Sandalio).—Valdepeñas, **M.**
Ruiz Escribano (D. Matías).—Manzanares, **P.**
Ruiz Olivares (D. José).—Valdepeñas, **P.**
Ruiz y Rodero (D. Jesús).—Idem, **P,** 2 **M.**
Ruiz Valiente (D. Francisco).—Idem, **P, M.**
Sanchez (D. Manuel).—Manzanares. 2 **M.**
Sanchez Andrade (D. José).—Valdepeñas, 2 **M.**
Sanchez Ballesteros (D. Juan).—Idem, **P, X.**
Sanchez Ballesteros (D. Vicente).—Idem, **M.**
Sanchez Cantalejo (D. Francisco).—...?.... **O.**
Sanchez Pantoja (D. Juan).—Alcázar de San Juan, **M.**
Santa Cruz (Sr. Marqués de).—Santa Cruz de Mudela, **M, X.**
Santamaría (D. Vicente).—Valdepeñas, **P.**
Serrano (D. José).—Ciudad-Real, **X.**
Serrano (D. Julian).—Idem, **X.**
Sevillano (D. Luis).—Idem. **M, X.**
Solá (D. Indalecio de).—Santa Cruz de Mudela, **M.**
Sociedad mercantil y comercial de Valdepeñas, **P.**
Sotana (D. Pablo).—Ciudad-Real, **P.**
Tapia (D. Antonio).—Alcázar de San Juan, 2 **P, X.**
Tello (D. Manuel).—Valdepeñas, **M.**
Toledo (D. Francisco).—Idem, 2 **P.**
Torres (D. Francisco Antonio).—Tomelloso, **X, O.**
Torres (D. Sotero de las).—Valdepeñas, **X.**
Torres y Marquez (D. José).—Moral de Calatrava, **P.**
Torres y Rodrigo (D. Félix).—Tomelloso, **P, X.**
Treviño (Sr. Marqués de).—Ciudad-Real, 2 **P,** 2 **M.**
Trujillo (D. Sixto).—Valdepeñas, **X.**
Trujillo y Lopez (Doña Pilar).—Moral de Calatrava, **P.**
Vazquez (D. José).—Manzanares, **M.**
Velasco (Doña Consuelo).—Valdepeñas, **P.**
Velasco (D. Jesús).—Idem, **M.**
Villena (D. Sinforiano).—Tomelloso, 2 **X.**
Vindel (D. Anastasio).—Valdepeñas, **P.**
Vital y Donaire (D. José).—Daimiel, 2 **X.**
Viveros (Sra. Viuda de D. Mauricio).—Idem, **M, O.**
Zuloaga (D. José).—Montanchuelos, 3 **M, X.**

CLASE 4.ª

Alvarez Navarro (D. Joaquin).—Alcázar de San Juan, **X.**
Armero (D. Julian).—Tomelloso, **X.**
Carranza y Espinosa (D. Eduardo).—Idem, **M,** 2 **X.**
Delgado y Palacios (D. Juan).—Ciudad-Real, 2 **X.**
Flores (D. José Joaquin).—Daimiel, **M.**
García (D. Juan de Dios).—Moral de Calatrava, **M.**
Garcia Noblejas (D. José).—Manzanares, **P, M.**
Laguna (D. Adriano).—Idem, **O.**
Manzuco (D. Manuel).—Valdepeñas, **X.**
Miguelturra (Ayuntamiento de).—Miguelturra, **X.**
Moreno (D. Antonio).—Daimiel, **O.**
Nuño (D. Miguel).—Santa Cruz de Mudela, **X.**
Peñasco (D. Federico).—Valdepeñas, **X.**
Rodero (D. Miguel).—Ciudad-Real, **P.**
Romero (D. Rafael).—Valdepeñas, **X.**
Sevillano (D. Andrés).—Daimiel, **M.**
Villena y Parra (D. Sinforiano).—Tomelloso, 2 **M,** 2½**X.**
Zuloaga (D. José).—Montanchuelos, **X.**

CLASE 7.ª

Cañas (D. Nicanor).—...?.... **X.**
Delgado y Palacios (D. Juan).—Ciudad-Real, **M, X.**
Laguna (D. Filiberto).—Daimiel, **X.**
Manzuco (D. Manuel).—Valdepeñas, **X.**
Revilla (D. Angel).—Idem, **M.**
Salido y Estrada (D. Agustin).—Moral de Calatrava, **M.**
Santamaría (D. Vicente).—Valdepeñas, **X.**

EXPOSITORES

QUE HAN SUMINISTRADO, Ó DEBIDO SUMINISTRAR, DATOS DE PRODUCCION, CANTIDAD EN VENTA Y PRECIOS.

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Abad Moreno (D. Canuto).	Vino tinto natural	160	160	43
Abad Serrano (D. Canuto).	Idem id. de pasto.	320	320	31
Alberca (D. Alfonso).	Idem id. del país.	400	300	25
Alcázar y Alba (D. Vicente).	Idem id. de pasto.	30	30	25
Alvarez (D. Ramon).	Idem id. id. de 1876.	1.500	1.200	14
Alvarez Navarro (Don Federico).	Tinto del 76.	»	»	»
Alvarez Navarro (Don Joaquin).	Aguardiente anisado.	60	60	10
Idem.	Vino tinto de pasto de 1876.	600	350	18
Alvarez y Navarro (Don Moisés).	Idem id. de pasto.	500	250	18
Amuniátegui (D. Juan José).	Idem blanco natural de 1875.	400	400	37
Idem.	Idem tinto id. 1874	600	600	49
Idem.	Idem id. id. 1876.	600	600	31
Antequera (D. Francisco).	Idem id. de pasto de 1876.	300	300	31
Antequera (D. Tomás).	Idem blanco natural de pasto id.	480	480	31
Arague y Payans (Don Ramon).	Idem blanco tierno	320	240	18
Arias y hermanos (Don Andrés).	Idem tinto de pasto	1.000	1.000	25
Armero y Cepeda (Don Julian).	Idem blanco.	640	480	31
Idem.	Aguardiente anisado comun.	»	»	140
Arquimbau (D. Fernando).	Vino tinto fino de 1876.	490	490	20
Arribas (D. Angel).	Idem id. de pasto.	180	180	24
Arroyo (D. José Antonio).	Idem id. id.	80	80	25
Asensi y Ruiz (D. Federico).	Idem id. id.	540	500	24
Idem.	Idem blanco 1872.	1.000	1.000	61
Avansays é hijo (Don Hipólito).	Idem id. natural de 1875.	300	300	43
Idem.	Idem tinto id. 1872	400	400	90
Idem.	Idem id. id. 1874.	300	300	61
Idem.	Idem id. id. 1875.	450	450	43
Idem.	Idem id. id. 1876.	450	450	31
Bailén (Sr. Duque de)	Idem tinto 1873.	500	500	120
Idem.	Idem id. de 1874.	1.000	1.000	100
Idem.	Idem id. de 1875.	1.500	1.500	80
Idem.	Idem id. de 1876.	700	700	50
Ballestero Cifuente (Don Antonio).	Idem id. natural de 1876.	320	320	49'50
Ballesteros (D. Tomás).	Idem id. id. de id.	640	640	50
Barba (D. Rafael).	Idem id. id. de id.	320	320	53'50
Barba y Parra (D. Tomás).	Idem id. de pasto.	240	240	53'50
Barchino (D. Francisco)	Idem id. id.	240	240	53'50
Barnuevo (D. José).	Idem id. id.	450	400	24
Bermejo (D. Manuel).	Idem id. id. 1876.	320	320	53'50
Bermejo y Córdoba (Don Francisco).	Idem id. de id.	160	160	53'50
Bermudez (D. José María).	Idem id. de pasto.	40	40	25
Bermudez (D. Leon).	Idem id. id.	40	40	25
Blanco Berdejo (D. José)	Vino blanco de 1876, natural.	180	180	50
Idem.	Mosto hervido.	»	»	»
Cacho (D. Juan José).	Vino tinto de pasto	170	100	24
Camacho (D. Ramon).	Idem id.	240	240	30
Idem.	Idem blanco.	240	240	30
Camacho (D. Vicente).	Idem tinto de 1876	160	160	30
Camarena (D. Sebastian).	Idem id. id.	350	300	»
Caminero (D. Angel).	Idem blanco 1870.	480	480	70
Idem.	Idem tinto 1875.	480	480	35
Idem.	Idem id. de 1876.	480	480	31
Caminero (D. Antonio).	Idem id. de 1875.	80	80	37
Idem.	Idem id. de 1876.	480	480	31
Caminero (D. Cayetano)	Idem id. de id.	640	640	31
Caminero (D. Matías).	Idem blanco natural de 1876.	160	160	31
Caminero Carrasco (Don Francisco).	Idem tinto 1873.	480	480	31
Idem.	Idem id. de 1876.	480	480	31
Caminero Gonzalez (Don José, núm. 1.369 del Catálogo).	Idem blanco 1872.	30	30	91
Caminero Gonzalez (Don José, núm. 1.370 del Catálogo).	Idem de pasto de 1875.	320	320	45
Caminero Gonzalez (Don José, núm. 1.371 del Catálogo).	Idem tinto natural de 1876.	640	640	31
Caminero y Palacios (D. Juan).	Idem id.	960	960	31
Idem.	Idem id. natural de 1876.	960	960	31
Idem.	Idem id. id. 1874.	10	10	61
Caminero Tello (Don Juan).	Idem id. id.	480	480	31
Idem.	Idem blanco id.	480	480	31
Caminero Yévenes (Don José).	Idem tinto id.	160	160	31
Camon (D. Jose María).	Blanco.	»	»	»
Cañadas (D. Antonio María).	Tinto de pasto.	»	»	»
Cañadas y Felipe (D. Camilo).	Idem id.	»	»	»
Cañas (D. Nicanor).	Vino blanco.	320	320	26
Idem.	Vinagre.	»	»	23
Capilla (D. Genaro).	Vino tinto de pasto	30	30	25
Caravantes (D. Andrés).	Idem id. id.	320	320	31
Caravantes (D. Ignacio).	Idem id. natural.	2.240	2.240	31
Idem.	Idem blanco id.	2.240	2.240	31
Caravantes (D. Miguel).	Idem tinto id.	1.280	1.280	31
Idem.	Idem blanco id.	1.280	1.280	31
Carmona (D. Mariano).	Idem tinto de pasto	300	200	25
Idem.	Idem blanco id.	300	200	25
Carranza y Cañas (Don Clemente).	Idem tinto.	320	200	21
Carranza y Espinosa (D. Eduardo).	Aguardiente doble anis.	»	»	120
Idem.	Idem comun de vino.	»	»	82'50
Idem.	Idem de orujo anisado.	»	»	75
Idem.	Vino tinto tierno.	200	400	21
Idem.	Idem blanco id.	200	400	18
Idem.	Idem tinto añejo.	200	400	24

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Carranza y Espinosa (D. Eduardo).	Vino generoso seco	»	»	60
Carrasco (D. Santiago).	Idem tinto natural	160	160	30
Carrion (D. José María).	Idem id.	»	»	»
Cascales (D. Francisco).	Idem id. de pasto.	150	100	24
Idem.	Idem blanco id.	150	100	24
Casero (D. Luis).	Idem id. id.	360	300	24
Idem.	Idem tinto id.	360	300	24
Castellanos Fernandez (D. Juan).	Idem id. id. de 1876.	300	100	26
Castellanos Morales (D. Antonio).	Idem id. fino.	460	460	25
Castro (D. Juan J.)	Idem id.	»	»	»
Cejudo (D. Juan Clemente).	Idem id. id.	800	800	30
Cejudo (D. Luis).	Idem id. id.	480	480	30
Cejudo (D. Sebastian).	Idem id. natural.	480	480	30
Ceriola (D. José).	Varias clases.	»	»	»
Coca (D. José Joaquin).	Vino tinto.	220	220	19
Idem.	Idem blanco.	220	220	19
Coca (D. Trinidad).	Idem tinto de pasto	150	150	19
Idem.	Idem blanco id.	150	150	19
Colorado (D. Carmelo).	Idem id. id.	100	80	26'50
Idem.	Idem tinto id.	100	80	26'50
Coll (D. Francisco Antonio).	Idem id. id.	»	»	»
Collado (D. Antonio).	Idem id. id.	300	200	25
Idem.	Idem blanco id.	300	200	25
Córdoba (D. Angel).	Idem tinto id.	500	500	26
Córdova (D. José María)	Idem id. id.	1.240	1.240	»
Idem.	Idem blanco id.	1.240	1.240	»
Cornejo (D. Juan Ramon y D. Cirilo).	Idem id. 1873.	»	»	»
Cornejo (D. Ramon).	Idem tinto id.	1.920	1.920	30
Cornejo (D. Vicente).	Idem id. 1876.	160	160	30
Cornejo y Rojo (D. Cirilo).	Idem id. de pasto.	960	960	30
Idem.	Idem id. 1876.	320	320	30
Cornejo Terceros (Don Luis).	Idem id. de pasto.	160	160	30
Coronado (D. José Jimenez).	Varias clases.	»	»	»
Corral y Oliver (D. Vicente).	Vino de pasto.	500	500	21
Crespo (D. Tomás).	Idem tinto 1875.	320	320	30
Cuartero y Ortega (Don Martin).	Idem id.	320	240	21
Idem.	Idem blanco.	320	240	18
Chacon Salinas (D. A.)	Idem tinto y blanco	400	300	25
Delgado (D. Eduardo).	Idem id. de pasto.	80	80	25
Delgado (D. José).	Idem id. id.	20	20	25
Delgado (D. Juan).	Vinagre blanco.	100	100	25
Idem.	Aguardiente anisado.	100	100	80
Idem.	Idem id. superior.	50	50	100
Diaz Pinés (D. Antonio).	Vino tinto de pasto	250	200	25
Diaz Pino (D. Sebastian)	Idem id. de mesa 1876.	320	200	25
Idem.	Idem blanco id. id.	320	200	25
Dorado (D. Vicente).	Idem tinto de pasto	40	40	25
Dueña (Herederos de Doña Antonia de la).	Idem id. id.	140	130	24
Idem.	Idem blanco id.	140	130	24
Elipe y Elipe (D. Antonio).	Idem tinto de pasto	100	100	25
Idem.	Idem blanco id.	50	50	25
Elipe y Vazquez (Don Antonio).	Idem tinto id.	300	200	25
Elola (D. Diego de).	Idem id. id.	2.000	2.000	50
Idem.	Idem blanco id.	1.200	1.200	50
Espadaz (D. Ildefonso).	Idem tinto id.	80	80	26
Fernandez (D. Leandro)	Aguardiente anisado.	100	100	90
Fernandez Arroyo (Doña Teresa).	Vino tinto de pasto	130	100	24
Idem.	Idem blanco id.	130	100	24
Fernandez García (Don Angel).	Idem tinto id. 1876	450	300	25
Idem.	Idem blanco id. de 1875.	450	300	50
Fernandez S. (D. Juan Antonio).	Idem id. de 1876.	640	640	50
Fernandez Sanchez (D. Fernando).	Idem tinto id.	120	120	25
Fernandez R. (D. José).	Idem id. de 1875.	480	480	50
Fisach (D. Deogracias).	Idem id. de pasto.	400	400	19
Idem.	Idem blanco id.	400	400	19
Fisach (D. Juan Vicente).	Idem tinto id.	400	400	19
Idem.	Idem blanco id.	400	400	19
Flores (D. José Joaquin)	Alcohól de vino.	20	20	120
Idem.	Idem fino rectificado.	40	30	125
Florida-Blanca (Sr. Conde de).	Vino id. de pasto.	600	500	19
Forcallo (D. Miguel).	Idem blanco y tinto.	180	180	25'50
Fraile (Doña María Asuncion).	Idem blanco 1873.	200	200	61
Idem.	Idem tinto de 1876	80	80	51
Franco (D. Pedro).	Idem id. de pasto	160	160	25
Fresno (D. Francisco del).	Idem blanco id. de 1872.	160	160	40
Idem.	Idem id. id. 1876.	160	160	25
Fuente (D. Juan de la).	Idem tinto natural.	480	480	25
Galan y Cornejo (D. Manuel).	Idem id. id.	400	400	25
Galan y Merlo (Don Martin).	Idem id. id.	460	400	25
Galiano (D. Bernardo).	Idem id.	300	240	18
García (D. Federico).	Idem id. de pasto.	300	300	25
García (D. José Angel).	Idem id.	700	600	25
Idem.	Idem blanco.	700	600	25
García (D. Juan de Dios)	Tinto seco de id.	»	»	»
García Noblejas (D. Antonio).	Idem tinto.	»	»	»
García Noblejas (Don Jesús).	Idem id.	500	500	25
Idem.	Idem blanco.	500	500	25
García Noblejas (Don José).	Varias clases.	»	»	»
García Perez (D. Andrés).	Vino tinto de pasto de 1868.	480	480	80
García Rabadan (Don José).	Idem blanco natural de 1876.	300	300	25
Idem.	Idem id. id.	300	300	25
García Rojo (D. José).	Idem tinto de pasto de 1874.	600	600	50
Idem.	Idem id. id. 1876.	300	300	50
García Rojo (D. Pedro).	Idem id. id.	»	»	»
García Velasco (D. Jesús).	Idem id. id.	100	100	19
Idem.	Idem blanco id.	100	100	19
García Velasco (D. Sebastian).	Idem id. id.	100	100	19
Idem.	Idem tinto id.	100	100	19
Garrido (D. Tomás).	Idem blanco id.	160	160	25
Gimenez Coronado (Don José).	Idem id. id.	»	»	»
Gimenez Coronado (Don José).	Idem id. id.	»	»	»
Gomez y Galvez (Don Miguel).	Idem tinto.	200	180	19
Gomez y Trujillo (Don Vicente).	Idem de pasto.	700	700	21

EXPOSITORES.	PRODUCTOS	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Gonzalez (D. Angel).	Vino tinto de pasto	320	320	25
Idem.	Idem blanco id.	320	320	25
Gonzalez Calero (Don Matías).	Idem tinto id.	160	160	25
Gonzalez Elipe (Don Francisco).	Idem id. superior.	2.500	2.500	25
Idem.	Idem blanco.	2.500	2.500	25
Gonzalez Elipe y Camacho (Sres.)	Varias clases.	»	»	»
Gonzalez Elipe Guisasola (Sres.)	Vino blanco superior.	500	500	30
Gonzalez Elipe Mascaraque (Sres).	Idem tinto.	800	300	25
Gracia (D. Bernardino de)	Idem id. de pasto.	180	80	24
Idem.	Idem blanco id.	180	80	24
Grande (D. José).	Idem tinto id.	16	10	25
Idem.	Idem incoloro añejo.	4	»	100
Gregorio y Merlo (Don Indalecio de).	Idem tinto.	240	240	25
Idem.	Idem blanco.	240	240	25
Guerrero (D. Celestino)	Idem tinto de 1874	800	800	25
Idem.	Idem id. de 1875.	800	800	25
Idem.	Idem blanco id.	800	800	25
Gutierrez (D. Lorenzo).	Idem id. de pasto.	320	320	25
Idem.	Idem tinto id.	320	320	25
Haro (D. Jerónimo de).	Idem id. de pasto.	16	16	25
Herrera Cuesta (D. Julian).	Idem id. id.	10	10	25
Herreros (D. Miguel).	Idem id.	600	400	25
Ibarra Salazar (D. Estanislao).	Idem id. natural.	640	640	25
Idem.	Idem blanco.	640	640	25
Isasi (D. Antonio).	Idem tinto de pasto	8	8	25
Izquierdo (D. Juan Antonio).	Idem id. fino de 1876.	480	480	25
Jaraba (D. Tomás).	Idem id de pasto.	400	300	25
Idem.	Idem blanco id.	400	300	25
Jareño (D. Andrés).	Idem tinto id.	240	240	25
Juarez (D. Manuel).	Idem id. 1876.	400	360	25
Laguna (D. Adriano).	Idem id. de pasto.	50	50	19
Laguna (D. Cirilo).	Idem id. id.	900	800	24
Idem.	Idem blanco.	900	800	24
Laguna (D. Filiberto).	Idem tinto de pasto	300	300	20
Idem.	Vinagre de uva.	20	20	24
Laguna (D. Francisco).	Vino tinto de pasto	320	320	25
Laguna (D. Juan).	Idem id. natural.	160	160	25
Laguna (D. Narciso).	Idem blanco comun.	500	500	19
Laguna (D. Ramiro).	Idem id. de pasto.	200	200	19
Laguna Diaz (D. José).	Idem tinto id.	170	90	24
Idem.	Idem blanco id.	170	90	24
Lasala (D. Andrés).	Idem tinto id.	160	160	25
Idem.	Idem id. id.	480	480	25
Idem.	Idem blanco id.	480	480	25
Lasala Basco (D. Fabriciano).	Idem tinto id.	240	240	25
Lasala Basco (D Gumersindo).	Idem id. id.	320	320	25
Lázaro (D. Timoteo).	Idem id. id.	30	30	25
Leon (D. Gregorio).	Idem id. id.	240	240	25
Lérida Chicharro (Don Eugenio).	Idem tinto natural	460	460	25
Lérida Delgado (D. Jerónimo).	Idem id. id.	320	320	25
Lerma Rubio (D. Fernando).	Idem id. id.	160	160	25
Lopez (Doña Juana).	Idem id. de pasto.	320	320	25
Lopez Guerrero (D. Pedro).	Idem id. id.	240	240	25
Idem.	Idem blanco id.	240	240	26
Lopez Lerma (D. Fernando).	Idem tinto id.	160	160	25
Lopez Mateos (D. Pedro)	Vino tinto de pasto	400	200	25
Idem.	Idem blanco id.	400	200	30
Lopez Pelaez (D. José).	Idem tinto.	800	»	25
Lopez Tapia (D. Juan J.)	Idem id. de pasto.	500	300	25
Lozano (D. Pedro).	Idem blanco id.	300	300	19
Luchena (D. Juan).	Idem tinto id.	40	40	25
Madrid (D. Vicente).	Idem id. id.	1.000	1.000	25
Idem.	Idem id. 1874.	640	3.500	25
Idem.	Idem id. 1875.	640	3.500	25
Idem.	Idem blanco 1876.	640	3.500	25
Maestre (Doña Isidra).	Idem tinto de pasto	450	400	24
Idem.	Idem blanco id.	450	400	24
Magdaleno (D. Francisco).	Idem id.	200	100	25
Idem.	Idem tinto.	200	100	25
Majan (D. Antonio).	Idem id. comun.	150	150	19
Idem.	Idem blanco id.	150	150	19
Maldonado (D. Manuel).	Idem tinto de pasto	960	960	25
Idem.	Idem blanco id.	960	960	26
Manzuco (D. Manuel).	Alcohól de vino 40°	20	50	230
Idem.	Vinagre de vino.	1.500	1.500	27
Maroto (D. Eugenio).	Vino tinto de pasto	320	320	50
Idem.	Idem blanco id.	320	320	50
Maroto (D. Mateo).	Idem id. natural.	320	320	50
Maroto y Merlo (D. Vicente).	Idem tinto de pasto	80	80	50
Maroto Sanchez (D. Tomás).	Idem id. natural.	320	320	50
Marqués y Caro (Don Antonio).	Vino tinto.	240	240	50
Marqués y compañía (D. Lorenzo).	Idem id. natural de pasto.	280	280	50
Marqués y Espinosa (D. Ricardo)	Idem id. tierno.	320	240	24
Idem.	Idem blanco id.	320	240	18
Martin de Bernardo (D. Bernabé).	Varias clases.	»	»	»
Martin Yegros (D. Manuel).	Tinto de pasto.	»	»	»
Martin Yegros (D. Teodoro).	Varias clases.	»	»	»
Mazarro (D. Fernando).	Vino tinto de pasto	800	640	30
Mazarron (D. Miguel).	Idem id. id. 1873.	320	320	64
Idem.	Idem id. id. 1874.	320	320	55
Idem.	Idem id. id. 1875.	320	320	43
Idem.	Idem id. id. exportacion 1876.	320	320	37
Idem.	Idem id. id. id. América.	320	320	37
Idem.	Idem id. id. id. id. del Sur.	320	320	37
Idem.	Idem id. id. natural.	320	320	34
Idem.	Idem blanco id. id.	300	300	34
Mediano (D. Pablo).	Idem tinto de pasto	455	400	24
Idem.	Idem blanco id.	455	400	24
Medrano Maldonado (D. José).	Idem tinto id.	480	480	25
Idem.	Idem incoloro añejo.	4	»	52
Idem.	Idem tinto de pasto	4	»	40
Idem.	Idem blanco id.	480	480	26
Idem.	Idem id. id.	4	»	52
Medrazo (D. José).	Idem id. y tinto.	»	»	»
Megía Ballesteros (Don Francisco).	Idem tinto de pasto	320	320	34
Melgarejo (D. José María).	Idem id. añejo.	500	400	74
Idem.	Idem id. 1876.	500	400	30
Idem.	Idem blanco añejo	500	400	68
Mendoza (D. Antonio).	Idem tinto de pasto	160	160	25
Merlo y Caro (D. Manuel).	Idem id. id.	320	320	34

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Merlo y Cejudo (D. Antonio).	Vino tinto de pasto	1.600	1.600	31
Idem.	Idem blanco id.	1.600	1.600	31
Merlo y Córdoba (D. Vicente).	Idem id. natural.	160	160	94
Idem.	Idem tinto id.	160	160	31
Merlo Fernandez (Don Vicente).	Idem id. de pasto.	480	480	31
Merlo y hermanos (Don Luis de).	Idem id. natural de 1873.	666	666	61
Idem.	Idem id. id. 1874.	1.332	1.332	55
Idem.	Idem id. id. 1875.	1.332	1.332	43
Merlo y Merlo (D. Manuel).	Idem id. id.	960	960	31
Idem.	Idem blanco id.	960	960	31
Idem.	Idem id. id.	960	960	31
Idem.	Idem tinto id.	960	960	31
Idem.	Idem id. id.	960	960	31
Merlo Ortiz y compañía (D. L. de).	Idem comun 1876.	8.000	4.000	32
Idem.	Idem finos.	8.000	4.000	40
Idem.	Idem añejos.	8.000	4.000	60
Idem.	Idem á la Bordaliza.	8.000	4.000	100
Idem.	Idem id. añejos.	8.000	4.000	120
Idem.	Idem á la jerazana	8.000	4.000	40
Idem.	Idem id. añejos.	8.000	4.000	60
Idem.	Idem dulces de composicion.	8.000	4.000	85
Idem.	Idem id. de id. estilo Málaga.	8.000	4.000	100
Merlo y Pozo (D. Demetrio).	Idem tinto de pasto	1.280	1.280	31
Merlo y Solanes (D. Ramon).	Idem id. natural.	480	480	31
Miguelturra (Ayuntamiento de).	Aguardiente anisado.	1.500	1.300	90
Idem.	Vino de pasto.	30000	30000	21
Molina (D. Juan Benito).	Idem tinto natural	160	160	53'50
Molina (D. Lorenzo).	Idem blanco.	480	480	31
Molinero Jimenez (Don Tomás).	Idem tinto de pasto	160	160	31
Montes (D. José Antonio).	Idem id. natural.	160	160	31
Monllor D. Manuel).	Idem id.	160	160	31
Idem.	Idem blanco.	160	160	31
Monllor (D. Vicente).	Idem tinto de pasto	320	320	31
Morales y hermanos (D. Ramon).	Idem id. natural.	1.240	1.240	31
Idem.	Idem blanco id.	1.240	1.240	31
Morales y Sanchez (Doña Catalina).	Idem tinto id.	140	140	31
Morales y Sanchez (Don Juan).	Idem id. id.	640	640	31
Moreno (D. Antonio).	Aguardiente anisado.	18	18	65
Moreno Lopez (D. José).	Vino tinto seco.	320	320	31
Moreno de Diezmas (Don Manuel).	Idem id.	160	160	31
Morote (D. Miguel).	Idem id.	340	260	25
Mudela (Sr. Marqués de)	Idem blanco de 5 años.	720	700	24
Muela (D. Celestino de la).	Idem tinto.	280	200	24
Idem.	Idem blanco.	280	200	24
Muela (D. Claro de la).	Idem tinto de pasto	540	500	24
Idem.	Idem blanco id.	540	500	24
Muela y Laguna (Don Ambrosio).	Idem tinto id.	360	250	24
Idem.	Idem blanco id.	360	250	24
Muñoz (D. Pedro).	Idem tinto id.	800	500	25
Idem.	Idem blanco id.	800	500	25
Muñoz Abandea (D. Rafael).	Vino tinto.	380	300	25
Muñoz y Pinés (D. Manuel).	Idem id.	600	550	25
Idem.	Idem blanco.	600	550	25
Naranjo (D. Vicente).	Idem id. natural.	160	160	31
Idem.	Idem tinto id.	160	160	31
Narvaez (Doña Mariana, viuda de Aranda).	Varias clases.	»	»	»
Noblejas (D. Cristóbal).	Vino tinto.	200	»	25
Noblejas (D. Vicente).	Idem id. de pasto.	200	160	25
Nuño (D. Miguel).	Idem id. de id.	100	70	24
Idem.	Aguardiente anis.°	700	700	74'25
Ochoa (D. Luis).	Vino tinto.	1.000	1.000	25
Idem.	Idem blanco.	1.000	1.000	25
Ortega (D. Juan José).	Idem tinto de pasto	400	400	31
Ortega Abril (D. Pedro).	Idem id. id.	180	100	24
Idem.	Idem blanco id.	180	100	24
Pacheco (D. Juan).	Idem tinto de pasto	320	320	43
Pacheco Manrique (Don José).	Idem id de mesa.	460	350	26
Peñasco (D. Federico).	Idem id. de pasto.	640	640	31
Idem.	Idem blanco id.	640	640	31
Idem.	Aguardiente anisado.	20	20	122
Peñasco (D. Jerónimo).	Vino blanco natural.	320	320	31
Idem.	Idem tinto id.	480	480	31
Peñasco (D. Juan).	Idem blanco de pasto.	320	300	24
Peñuelas (D. Juan).	Idem tinto de id.	200	150	25
Idem.	Idem blanco.	200	150	25
Peñuelas Navarro (Don Vicente).	Idem tinto de pasto	1.080	1.000	24
Idem.	Idem blanco id.	1.080	1.000	24
Perez Cabello y Heredia (D. Joaquin).	Idem id. id. 1870.	1.600	1.200	24
Idem.	Idem tinto id. id.	1.600	1.200	24
Picazo (D. Manuel).	Idem id. natural.	1.280	1.280	31
Pines (D. Valentin).	Idem id de 1876.	300	200	29'25
Idem.	Idem id. id.	300	200	29'25
Pines (D. Valeriano).	Idem id. de pasto.	320	320	»
Pinilla y Coca (D. Joaquin).	Idem id.	400	300	18
Idem.	Idem blanco.	400	300	18
Pintado y Delgado (Don Enrique).	Idem id. de pasto.	430	400	31
Idem.	Idem tinto id.	430	400	31
Plaza (D. Ramon).	Idem id. id.	32	32	25
Prado (D. Antonio).	Idem id. id.	80	80	25
Prado (D. José).	Varias clases.	»	»	»
Prieto (D. Juan Ramon).	Vino tinto de pasto.—*A.*	660	660	31
Idem.	Idem id. id.—*B.*	660	660	31
Prieto y Gonzalez (Don José).	Idem id. natural.	240	240	31
Prieto y Torre (D. José).	Idem id. de pasto.—*A.*	660	660	31
Idem.	Idem id. id.—*B.*	660	660	31
Prieto y Torre (D. Manuel).	Idem id. natural.—*A.*	460	460	31
Idem.	Idem id. id.—*B.*	460	460	31
Puche y compañía (Don Vicente).	Idem blanco de Puche.	300	120	30
Idem.	Idem id. de Garrido.	300	120	30
Rabadan (D. Juan).	Idem tinto de pasto	480	480	31
Radol (D. José).	Idem id. id.	20	20	25
Ramiro y Gracia (Don Manuel).	Idem id. id.	720	700	24
Idem.	Idem blanco id.	720	700	24
Ramon (D. Juan).	Idem id. natural de 1873.	480	480	30

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Recuezo (D. Vicente José).	Vino blanco de pasto.	80	80	26
Idem.	Idem tinto id.	80	80	25
Reina (D. Jerónimo).	Idem id. id.	180	150	24
Idem.	Idem blanco id.	180	150	24
Revilla Gonzalez (D. Angel).	Idem tinto 1876.	480	480	31
Idem.	Vinagre de vino blanco.	»	30	19
Idem.	Vino blanco natural.	320	320	31
Rodero (D. José).	Idem id. id. 1876.	960	960	31
Idem.	Idem tinto id. id.	960	960	31
Rodero (D. Miguel).	Idem id. de pasto.	190	120	25
Idem.	Aguardiente de casca.	12	12	80
Rodero y Fresno (D. Estéban).	Vino tinto natural 1876.	160	160	31
Idem.	Idem blanco id. de 1874.	160	160	31
Rodriguez (D. Miguel).	Idem tinto de pasto	300	300	19
Idem.	Idem blanco id.	300	300	19
Rodriguez (D. Modesto).	Idem tinto id.	180	160	24
Idem.	Idem blanco id.	180	160	24
Rodriguez Diaz (D. Pedro).	Idem id. Valdepeñas.	2.660	»	25
Idem.	Idem tinto id.	2.660	»	25
Roldan (D. Juan).	Idem id. id. 1876.	»	»	»
Romero (D. Enrique).	Idem id. de mesa.	480	480	31
Romero (D. Francisco).	Idem blanco id.	320	320	31
Romero (D. Manuel María).	Idem id de pasto.	40	40	26
Romero (D. Rafael).	Alcohól rectificado	1.600	1.600	150
Roncero Gimenez (Don José).	Vino blanco.	1.000	500	26
Idem.	Idem tinto.	1.000	500	26
Roncero Manrique (Don Gabriel).	Idem id. de pasto.	400	300	25
Rojo (D. Dámaso).	Idem id. id.—*A.*	330	330	31
Idem.	Idem id. id.—*B.*	330	330	31
Rojo (Doña Francisca).	Idem id. id.	360	300	24
Idem.	Idem blanco id.	360	300	24
Rojo y Arias (D. Ramon)	Idem tinto natural.	1.600	1.600	31
Ropero (D. José María).	Idem blanco de pasto 1872.	100	50	50
Idem.	Idem tinto id. 1876	100	50	25
Rubio (D. Antonio).	Idem id. natural.	480	480	31
Idem.	Idem blanco id.	480	480	31
Rubio (D. Francisco).	Idem tinto de pasto Cabrera.	600	500	25
Idem.	Idem id. id. viuda de Rubio.	600	500	25
Idem.	Idem blanco id. id.	600	500	25
Rubio (D. Juan).	Idem tinto de pasto	800	700	30
Idem.	Idem blanco id.	800	700	30
Ruiz (D. Joaquin).	Idem id. id.	180	180	26
Idem.	Idem tinto id.	180	180	25
Ruiz (D. Sandalio).	Idem id. natural.	320	320	31
Ruiz Escribano (D. Matías).	Idem blanco de pasto.	350	300	25
Idem.	Idem tinto id.	350	300	25
Ruiz de Leon (D. Antonio).	Idem id. seco.	320	320	31
Ruiz Olivares (D. José).	Idem id. de pasto.	160	160	31
Ruiz y Rodero (D. Jesús)	Idem blanco imitacion Jeréz 1865.	2.400	2.400	332
Idem.	Idem tinto natural 1876.	2.400	2.400	31
Idem.	Idem blanco id. id.	2.400	2.400	43
Ruiz Valiente (D. Francisco).	Idem id. de pasto.	320	320	31
Idem.	Idem tinto id.	320	320	31
Salido y Estrada (Don Agustin).	Vinagre.	»	»	»
Sanchez (D. José).	Vino tinto de pasto natural.	480	480	31
Idem.	Idem blanco id. id.	480	480	31
Sanchez (D. Manuel).	Idem id.	600	500	25
Sanchez (D. Vicente).	Idem tinto natural	80	80	31
Sanchez Ballesteros (D. Juan).	Idem id. de pasto.	960	960	31
Sanchez Cantalejo (Don Francisco).	Idem id. id.	160	160	25
Sanchez Pantoja (Don Juan).	Idem id. fino de mesa.	700	250	50
Santa Cruz (Sr. Marqués de).	Idem id. de pasto.	270	200	24
Idem.	Idem blanco id.	270	200	24
Santamaría (D. Vicente)	Vinagre tinto natural de 1865.	10	10	20
Idem.	Idem blanco id. de 1872.	10	10	20
Idem.	Vino id. de 1876.	960	960	31
Serna (D. José Antonio de la).	Idem tinto fino.	300	200	27
Serrano (D. Julian).	Idem id. de pasto.	96	96	25
Serrano Cunmechaga (D. José).	Idem id. id.	320	320	25
Sevillano (D. Andrés).	Aguardiente anisado comun.	20	20	65
Sevillano (D. Luis).	Vino tinto de pasto	120	120	25
Idem.	Idem blanco id.	120	120	26
Sociedad mercantil y comercial de Valdepeñas.	Idem tinto id.	480	480	31
Solá (D. Indalecio de).	Idem id. id.	260	200	24
Idem.	Idem blanco id.	260	200	24
Solana (D. Pablo).	Idem tinto id.	480	480	25
Tapia (D. Antonio).	Idem id. id. 1866.	600	350	29'50
Idem.	Idem id. id. 1874.	600	350	30
Idem.	Idem id. id. 1876.	600	350	25
Tello (D. Manuel).	Idem id. id.	480	480	31
Toledo (D. Francisco).	Varias clases.	»	»	»
Torres (D. Francisco Antonio).	Vino tinto.	320	240	20
Idem.	Idem blanco.	320	240	19
Torres Capitan (D. Sotero de las).	Idem id.	160	160	»
Torres y Marqués (Don José).	Idem tinto de pasto	»	»	»
Torres y Rodrigo (Don Félix).	Idem blanco.	300	200	20
Idem.	Idem tinto.	300	200	19
Treviño (Sr. Marqués de).	Idem id. de pasto.	200	200	25
Idem.	Idem blanco id.	15	15	40
Idem.	Idem id. id.	200	200	26
Trujillo (D. Sixto).	Idem tinto 1875.	160	160	»
Trujillo Lopez (Doña Pilar).	Idem de pasto.	»	»	»
Vazquez (D. José).	Idem id. de 1876.	350	230	26
Vega (D. José María).	Idem id.	2.500	2.000	25
Idem.	Idem blanco.	2.500	2.000	25
Velasco (Doña Consuelo)	Idem tinto natural	80	80	31
Velasco (D. Jesús).	Idem id.	»	»	»
Vidal y Donaire (D. José)	Idem id. de pasto.	500	500	20
Idem.	Idem blanco id.	500	500	20
Villarreal (D. Bernardo)	Idem tinto id.	300	160	19
Villena y Parra (D. Sinforiano).	Aguardiente doble anis.	830	830	120
Idem	Idem comun.	830	830	82'50
Idem.	Idem llamado de la R.	1.600	1.600	135'50
Idem.	Espíritu.	1.600	1.600	120
Idem.	Vino tinto.	640	640	48

EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*	EXPOSITORES.	PRODUCTOS.	Produccion. — *Hectólitros.*	Cantidad disponible. *Hectólitros.*	Precio del hectólitro. — *Pesetas.*
Villena y Parra (D. Sinforiano).	Vino blanco.	640	640	18	Zuloaga (D. José).	Tinto de pasto 1865	»	»	37'20
					Idem.	Idem id. de 1874.	»	»	27'90
Idem.	Idem tinto.	640	480	21	Idem.	Blanco de 1874.	»	»	31
Idem.	Idem blanco tierno.	640	480	18	Idem.	Alcohól.	»	»	100'75
					Idem.	Anisado de vino (aguardiente).	»	»	97'50
Vindel (D. Anastasio).	Idem tinto de pasto	320	320	31					
Viveros (Sra. Viuda de D. Mauricio).	Idem id.	»	»	»	Idem.	Aguardiente anisado de casca.	»	»	93

RESÚMEN.

Número de productos	488
Produccion anual	460.960
Existencias disponibles	175.535
Precio medio	32'07

FALTAN.

Datos de produccion	40
— de cantidades disponibles	46
— de precios	41

DICTÁMEN DE LA SECCION.

Excmo. Sr.: La provincia de Ciudad-Real produce excelentes vinos de poco color, pero de un rojo vivo, finos, de gusto y muy alcohólicos. Su defecto principal, ó su calidad, segun el punto de vista bajo el cual se considere, proviene de la mezcla del mosto de la uva blanca con la tinta, en proporciones de un tercio de esta última, con dos tercios de la otra. Esta práctica, justificada por la gran masa de uvas blancas que produce la provincia, y por el mayor valor que obtiene el propietario de esta mezcla, presenta, sin embargo, el inconveniente indicado, bajo el punto de vista de la calidad. Los vinos fabricados así, tienen todos los defectos y calidades de su orígen. El primer año es más fino, más pronto dispuesto á ser bebido, pero le falta el tanino y se conserva más difícilmente. De aquí el vicio de adicionar alcohól y convertirlo en uno de los vinos más traidores de España.—Por añadidura, esta clase de vino ha de ser necesariamente más enervante y más diurético, que aquellos en cuya composicion entran únicamente uvas tintas. Sea de ello lo que fuere, la provincia de Ciudad-Real merece la justa reputacion que ha sabido adquirirse en España por sus vinos de mesa, y en breve tiempo; y sus vinicultores una mencion especial por los cuidados que prestan á su industria, como lo demuestra el escaso número de ejemplares rechazados por la Seccion.—Los vinos blancos son igualmente excelentes, y cuidados con esmero, se abririan fácil y seguro mercado en el extranjero, sin llevar el disfraz que hoy les imponen, ni dejarse imprimir la marca y el carácter de una poderosa industria similar que inunda el mundo con sus productos. Ademas, los más inferiores de esta region, así como los de la provincia de Jaén, encontrarian fácil salida en Francia para la fabricacion de Wermouth, si no se opusieran á ello las tarifas de trasporte, tan elevadas. En mi opinion, esta region de la Península tiene un porvenir extraordinario el dia en que, dando un paso más en la industria vinícola, arraiguemos en nuestro país la destilacion alcohólica con todos sus derivados, para lo cual tenemos condiciones superiores á los demas países. No olviden nuestros industriales que Inglaterra consume á la Francia una cantidad de espíritus (Brandy y Gognac), cuya cifra se eleva anualmente á más de seis millones de galones.—No terminaré este informe sin llamar la atencion de V. E. y del Jurado sobre un expositor de esta provincia que, operando sobre vinos de ínfima clase, ha dado un impulso poderosísimo á la industria del país, llegando á crear hasta 20 bodegas en la provincia, y exportando anualmente medio millon de arrobas de vino.—Dios guarde á V. E. muchos años. Madrid 18 de Agosto de 1877.—El Presidente, *A. de Quintana.*—Excmo. Sr. Presidente del Jurado.

NOMENCLÁTOR DE LOS PUEBLOS REPRESENTADOS.

PUEBLOS.	CALIFICACIONES OBTENIDAS. Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
Alcázar de San Juan	1	8	5	5	»	19
Calzada de Calatrava	»	3	2	»	»	5
Ciudad-Real	»	12	15	18	8	53
Daimiel	»	5	9	8	2	24
Manzanares	3	26	21	10	7	67
Membrilla	»	»	2	»	»	2
Miguelturra	»	»	»	1	»	1
Montanchuelos (Granátula de Calatrava)	»	»	3	2	»	5
Moral de Calatrava	»	4	11	»	1	16
Santa Cruz de Mudela	3	16	18	6	1	44
Tomelloso	»	3	5	17	5	30
Valdepeñas	6	89	75	27	12	209
Villamanrique	»	»	»	1	»	1
Premios otorgados en esta provincia á expositores cuyos productos pertenecen á otras.						
Albolote (Granada)	»	1	»	»	»	1
Madrid	»	»	»	1	1	2
Totales	13	167	166	96	37	479

DISTRIBUCION DE LAS CALIFICACIONES, POR CLASES.

Clases.	PRODUCTOS.	Afinacion.	Perfeccion.	Mencion.	X.	Reprobados.	TOTAL.
2.ª	Ajerezado	»	»	1	»	1	2
	Blanco	5	48	44	40	9	146
	Generoso	»	1	»	»	1	2
	Málaga (imitacion)	»	»	»	»	1	1
	Pedro Jimenez	»	2	»	»	»	2
	Tinto	8	114	111	37	23	293
4.ª	Aguardiente anisado	»	1	2	9	2	14
	Idem comun	»	1	2	2	»	5
	Idem de la R.	»	»	1	»	»	1
	Idem especial	»	»	1	»	»	1
	Alcohól	»	»	1	3	»	4
7.ª	Vinagre	»	»	3	5	»	8
	Totales	13	167	166	96	37	479